

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Радищевский технологический техникум»

**Рабочая программа учебной дисциплины**  
**ОДБ.01 «Введение в современное обществознание»**

16675 Повар

Р.п. Радищево

2022г.

Рабочая программа учебной дисциплины ОДБ.01 «Введение в современное обществознание»  
составлена на основе ГОС по профессиональной подготовке по профессии 16675 «Повар»

СОГЛАСОВАНО

на заседании МК

РТТ

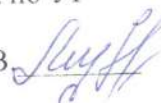
Протокол № 1 от 29.08.2022

*председатель МК: Мухоморова (М.В. Бодрова)*

УТВЕРЖДАЮ:

зам.директора по УР

Муратова О.В.



Разработчик:

Бодрова Маргарита Вячеславовна - преподаватель дисциплин общеобразовательного цикла

Содержание:

	страницы
1. Паспорт программы учебной дисциплины	4
2. Структура и содержание учебной дисциплины	5
3. Условия реализации программы учебной дисциплины	9
4. Тематический план и содержание учебной дисциплины	11

## **ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** **ОДБ.01 Введение в современное обществознание**

### **1.1. Область применения программы.**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью образовательной программы профессиональной подготовки по профессии 16675 «Повар»

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована **в изучении данной дисциплины по профессии «Повар»**

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

### **1.3. Цели и задачи дисциплины:**

Требования к результатам освоения предмета:

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

- объяснять взаимосвязи изученных социальных объектов (включая взаимодействия человека и общества, общества и природы, сфер общественной жизни);
- приводить примеры социальных объектов определенного типа, социальных отношений; ситуаций, регулируемых различными видами социальных норм; деятельности людей в различных сферах;
- оценивать поведение людей с точки зрения социальных норм, экономической рациональности;
- решать познавательные и практические задачи в рамках изученного материала, отражающие типичные ситуации в различных сферах деятельности человека
- осуществлять поиск социальной информации по заданной теме из различных ее носителей (материалы СМИ, учебный текст и другие адаптированные источники); различать в социальной информации факты и мнения;
- самостоятельно составлять простейшие виды правовых документов (записки, заявления, справки и т.п.).

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

- социальные свойства человека, его взаимодействие с другими людьми;
- сущность общества как формы совместной деятельности людей;
- содержание и значение социальных норм, регулирующих общественные отношения.

## **Личностные результаты**

**ЛР 3.** Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.

**ЛР 4.**Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».

**ЛР 7.** Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.

**ЛР 11.** Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.

**ЛР 12.** Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.

**ЛР 20.** Способный к художественному творчеству и развитию эстетического вкуса

### **1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы дисциплины**

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 39 часов;

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	39
Контрольная работа	1

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОДБ.01ВВЕДЕНИЕ В СОВРЕМЕННОЕ ОБЩЕСТВОЗНАНИЕ

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала практические занятия, самостоятельная работа обучающихся.	Объем часов	Личностные результаты												
1	2	3	4												
<b>Раздел I</b> Человек, природа,		<b>10</b>													
<b>Тема 1.</b>  Общество и человек.	<p><b>Знать:</b> биосоциальную сущность человека</p> <p><b>Уметь:</b> выделять и различать понятия: человек-существо биологическое и социальное</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 5%; text-align: center;">1</td> <td style="width: 75%;">Что такое общество. Человек в обществе. Личность.</td> <td style="width: 20%; text-align: center;">2</td> <td style="width: 10%;"></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">2.</td> <td>Мышление и деятельность. Творчество в деятельности, формирование характера</td> <td style="text-align: center;">2</td> <td style="text-align: center;">ЛР 7</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">3.</td> <td>Понятие культуры. Духовная и материальная культура. Наука. Искусство.</td> <td style="text-align: center;">2</td> <td style="text-align: center;">ЛР 11,20</td> </tr> </table>	1	Что такое общество. Человек в обществе. Личность.	2		2.	Мышление и деятельность. Творчество в деятельности, формирование характера	2	ЛР 7	3.	Понятие культуры. Духовная и материальная культура. Наука. Искусство.	2	ЛР 11,20	<b>6</b>	
1	Что такое общество. Человек в обществе. Личность.	2													
2.	Мышление и деятельность. Творчество в деятельности, формирование характера	2	ЛР 7												
3.	Понятие культуры. Духовная и материальная культура. Наука. Искусство.	2	ЛР 11,20												
<b>Тема 2.</b>  Общество и природа.	<p><b>Знать:</b> основные институты общества, определение понятий «революция и «эволюция», понятие общественного прогресса, процессы глобализации.</p> <p><b>Уметь:</b> определять виды социального взаимодействия, перечислять глобальные проблемы</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 5%; text-align: center;">1</td> <td style="width: 75%;">Общество и природа. Экологический кризис.</td> <td style="width: 20%; text-align: center;">2</td> <td style="width: 10%;"></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">2.</td> <td>Особенности современного мира. Общество и человек перед лицом угроз 21 века</td> <td style="text-align: center;">2</td> <td style="text-align: center;">ЛР 1,2</td> </tr> </table>	1	Общество и природа. Экологический кризис.	2		2.	Особенности современного мира. Общество и человек перед лицом угроз 21 века	2	ЛР 1,2	<b>4</b>					
1	Общество и природа. Экологический кризис.	2													
2.	Особенности современного мира. Общество и человек перед лицом угроз 21 века	2	ЛР 1,2												
<b>Раздел II</b> Сферы общества		<b>20</b>													

<b>Тема 1.</b> Экономическая сфера.	<b>Знать:</b> понятие «экономика», типы экономических систем, роль государства в экономике, основы бюджетной политики государства  <b>Уметь:</b> ориентироваться в понятиях: спрос, предложение, инфляция, безработица, определять особенности экономики современной России  <b>Содержание учебной дисциплины:</b>		<b>8</b>	
	1.	Экономика как наука. Экономика современной России	2	
	2.	Рынок труда. Безработица		ЛР 3,4
	3.	Бюджет семьи и государства.	2	ЛР 12,13
	4.	Деньги, банки, инфляция.	2	ЛР 12,13
<b>Тема 2.</b> Социальная сфера общества.	<b>Знать:</b> социальные группы, социальный конфликт, виды социальных норм, социальную мобильность, межнациональный конфликт, основы семьи и брака, религиозные организации и объединения РФ.  <b>Уметь:</b> выделять социальные группы общества, определять виды социальных норм и виды мобильности, устанавливать особенности межнациональных отношений, способы решения межнациональных конфликтов.  <b>Содержание учебной дисциплины:</b>		<b>6</b>	
	1.	Социальное строение общества, неравенство, социальные группы.	2	ЛР 12,13
	2.	Виды социальных норм. Социальный контроль. Отклоняющееся поведение.	2	ЛР 2,7
	3.	Социальная мобильность. Социальная опасность. Преступность.	2	ЛР 2,7



<p><b>Тема3.</b> Политическая сфера общества.</p>	<p><b>Знать:</b> признаки и функции государства, политическую систему, основные признаки демократии, признаки гражданского общества, политические партии и движения, порядок проведения выборов В РФ.</p> <p><b>Уметь:</b> давать характеристику политической системы общества, перечислять функции государства, называть основные ценности демократии, проводить сравнение между гражданским обществом и государством</p> <p><b>Содержание учебной дисциплины:</b></p>		<p><b>6</b></p>	
	1.	Понятие о государстве, его основные признаки, задачи, функции.	2	ЛР 1,2
	2.	Основы конституционного строя Российской Федерации. Права и обязанности граждан России.	2	ЛР 1,2,3
	3.	Политические партии и движения. Выборы в Российской Федерации.	2	ЛР 1,2
<p><b>Раздел III</b> Право</p>	<p><b>Знать:</b> понятие «право», основы судебной системы РФ, правовые основы трудовых отношений и образования, основы уголовного права</p> <p><b>Уметь:</b> различать имущественные и неимущественные права граждан, уметь правильно составить заявление о приёме на работу, различать виды юридической ответственности, отличать проступок от преступления</p> <p><b>Содержание учебной дисциплины:</b></p>		<p><b>9</b></p>	
	1.	Понятие о праве. Судебная система Российской Федерации.	2	ЛР 3,13
	2.	Гражданство. Права и обязанности граждан. Право н образование.	2	ЛР 3,12
	3.	Труд и трудовые отношения. Трудовой договор. Социальные гарантии.	2	ЛР 3,4
	4.	Семейное право.	1	ЛР 3,12
	5.	Понятие административного и уголовного правонарушения. Административная и уголовная ответственность.	1	ЛР 3,13

	Контрольная работа	1	
	<b>Итого:</b>	<b>39</b>	

### **3. Условия реализации учебной дисциплины**

#### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению:**

Для реализации учебной дисциплины имеется учебный кабинет № 3 «История», «Обществознание», «Русский язык и литература»

Оборудование учебного кабинета:

- учебные столы по количеству обучающихся для работы в учебно-методической литературе;
- презентации к занятиям;
- раздаточный материал к занятиям.

Технические средства обучения:

- ноутбук;
- колонки;
- мультимедийный проектор;

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения.**

**Перечень учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

##### **3.2.1. Основные источники**

1. Введение в современное обществознание. Учебное пособие под редакцией Л.Н. Боголюбова. Москва «Просвещение» 1999г.

##### **3.2.2. Дополнительные источники:**

2. Лазебникова, А. Ю. Современное школьное обществознание : метод, пособие для учителя с дидакт. материалами / А. Ю. Лазебникова. - М. : Школа-Пресс, 2000.

3. Прутченков, А. С. Свет мой, зеркальце, скажи... : метод, разработки социально-психолог. тренингов / А. С. Прутченков. - М. : Новая школа, 1996.

4. Прутченков, А. С. Наедине с собой. Психологические тесты и психотехнические упражнения для подростков и старшеклассников / А. С. Прутченков. - М. : Российское педагогическое агентство, 1996.

5. Прутченков, А. С. Школа жизни : метод, разработки социально-психолог. тренинга / А. С. Прутченков. - М. : Международная Педагогическая Академия, 1998.

6. Кравченко, А. И. Введение в социологию : учеб, пособие для 10-11 кл. общеобразоват. учреждений / А. И. Кравченко. - М. : Просвещение, 1996.

### 3.3.3. Электронные образовательные ресурсы

1. Электронное пособие по курсу «Человек и общество» для 10-11-х классов. Таблицы, иллюстрации, схемы [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://lesson-history.narod.ru/ob1011.htm> (25 авг. 2015).
2. Необычный задачник для обычного гражданина [Электронный ресурс]. - Режим доступа: [http://window.edu.ru/window/library?p\\_rid=41176&p\\_rubr=2.1.16](http://window.edu.ru/window/library?p_rid=41176&p_rubr=2.1.16) (25 авг. 2015).
3. Сервер органов государственной власти «Официальная Россия» [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://www.rsnet.ru> (25 авг. 2015).
4. Официальный сайт Совета Федерации Федерального собрания РФ [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://www.council.gov.ru> (25 авг. 2015).
5. Официальный сайт Государственной Думы РФ [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://www.gduma.ru> (25 авг. 2015).
6. Официальный сайт Президента РФ [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://www.kremlin.ru> (25 авг. 2015).
7. Интернет-портал Правительства РФ [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://www.government.ru> (25 авг. 2015).
8. Всероссийский центр изучения общественного мнения [Электронный ресурс]. - <http://www.wciom.ru> (25 авг. 2015).
9. Портал федеральных органов государственной власти РФ [Электронный ресурс]. - Режим доступа: [www.gov.ru](http://www.gov.ru) (25 авг. 2015).
10. «Президент России – гражданам школьного возраста» [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://www.uznay-prezidenta.ru/> (25 авг. 2015).
11. Федеральная служба государственной статистики: базы данных, статистическая информация [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://www.gks.ru> (25 авг. 2015).
12. Соционет: информационное пространство по общественным наукам [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://socionet.ru> (25 авг. 2015).
13. Библиотека по общественным и гуманитарным наукам [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://www.ihtik.lib.ru> (25 авг. 2015).
14. Философский словарь [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://filosof.historic.ru> (25 авг. 2015).
15. Словарь терминов по социологии [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://www.slovarik.info> (25 авг. 2015).
16. Сайт Института толерантности [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://www.tolerinst.ru> (25 авг. 2015).
17. Портал «Культура России» [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://www.russianculture.ru> (25 авг. 2015).
18. Информационный аналитический сайт региональных СМИ [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://www.allrussia.ru> (25 авг. 2015).

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Радищевский технологический техникум».

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОДБ.02 Физическая культура

по профессии 16675 Повар

р.п. Радищево

2022.

Рабочая программа предмета ОДБ.02 « Физическая культура », разработана на основе государственного образовательного стандарта(далее ГОС) по профессиональной подготовке по профессии 16675 «Повар»

РЕКОМЕНДОВАНА

на заседании МК

Председатель МК

*Бодрова* Бодрова Н.В.

Протокол заседания МК

№ 1 от «29» 08 2022г.

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по УР

ОГБПОУ РТГ

*Мурагова* Мурагова О.В.

Разработчик: Плешаков Григорий Викторович – преподаватель

Содержание:

1. Паспорт программы учебной дисциплины – 4 стр.
2. Структура и содержание учебной дисциплины – 8 стр.
3. Условия реализации программы учебной дисциплины- 40 стр.
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины – 47 стр.

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ОДБ.02 «ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА»

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОДБ.02 «Физическая культура» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ГОС по профессии «Повар».

- утвержден приказом Министерства образования и науки РФ от 12 апреля 2010 г. N 323,
- зарегистрирован в Минюсте РФ 25 мая 2010 г., регистрационный N 17355

При освоении профессии СПО технического профиля физическая культура изучается как базовая учебная дисциплина в объеме 132 часов<sup>1</sup>.

В ОГБПОУ РТТ физическая культура изучается как базовая учебная дисциплина в объеме 132 час<sup>2</sup>.

Программа содержит теоретическую и практическую части. Теоретический материал имеет валеологическую и профессиональную направленность. Его освоение обеспечивает формирование мировоззренческой системы научно-практических основ физической культуры, осознание обучающимися значения здорового образа жизни и двигательной активности в профессиональном росте и адаптации к изменяющемуся рынку труда. Практическая часть предусматривает организацию учебно-методических и учебно-тренировочных занятий.

### 1.2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: Дисциплина входит в общеобразовательный цикл.

Программы СПО по профессии «Повар».

### 1.3. В результате освоения дисциплины учащиеся ориентированы на достижение следующих целей:

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

---

1. Рекомендации по реализации образовательной программы среднего (полного) общего образования в образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования в соответствии с федеральным базисным учебным планом и примерными учебными планами для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования» (письмо Минобрнауки России от 29.05.2007 г. № 03-1180).

2 Разъяснения ФИРО по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы НПО/СПО. Приложение 3 табл.2 ( www firo.ru)



- формирование устойчивых мотивов и потребностей в бережном отношении к собственному здоровью, в занятиях физкультурно-оздоровительной и спортивно - оздоровительной деятельностью;
- овладение технологиями современных оздоровительных систем физического воспитания, обогащение индивидуального опыта занятий специально-прикладными физическими упражнениями и базовыми видами спорта;
- овладение системой профессионально и жизненно значимых практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление физического и психического здоровья;
- освоение системы знаний о занятиях физической культурой, их роли и значении в формировании здорового образа жизни и социальных ориентаций;
- приобретение компетентности в физкультурно-оздоровительной и спортивной деятельности, овладение навыками творческого сотрудничества в коллективных формах занятий физическими упражнениями.

### **Профильная составляющая программы:**

Программой предусмотрено наряду и одновременно с реализацией основных целей общего образования, создание практической и теоретической базы общефизической и специальной профессиональной подготовки учащихся. Профильная составляющая программы учитывает технический профиль профессии, а также факторы риска на рабочем месте автомехаников. Специфические условия производственного процесса предъявляют особые требования к обеспечению санитарно - гигиенических параметров и безопасных условий труда, к организации рабочего места автомеханика. **Это отражено в**

- методике организации практических и теоретических занятий, в которых учитываются основные вредные и опасные факторы при работе:
  - повышенное зрительное напряжение,
  - нервное напряжение,
  - костно – мышечное напряжение,
  - воздействие электромагнитных полей и последствия их воздействий на организм человека,
  - шум, выделение вредных веществ, тепловыделения, опасность поражения электрическим током, риск возгораний,
  - кожные заболевания.
- в учете психофизиологической напряжённости в работе автомеханика:

- физические нагрузки;
- нагрузки на зрительный анализатор;
- длительное пребывание в одном положении (неудобство от рабочей позы);
- необходимость длительной сосредоточенной работы;
- необходимость работы в режиме высокой скорости.
  - в требованиях профессии к индивидуальным способностям специалиста
    - нервно-психическая устойчивость;
    - физическая выносливость;
    - логическое мышление;
    - способность к высокому распределению и устойчивости внимания;
    - хорошая долговременная и оперативная память;
    - точность и быстрота координации движений кистей и пальцев рук.
  - в требованиях профессии к личностным способностям и качествам рабочего
    - личная организованность;
    - оперативность;
    - терпимость;
    - внимательность;
    - ответственность.

В связи со спецификой профессии в рабочую программу были добавлены:

- в тему 2 «Самоконтроль занимающихся физическими упражнениями и спортом. Контроль уровня совершенствования профессионально важных психофизиологических качеств».
- в тему 3 «Физическая культура в профессиональной деятельности специалиста» вопрос «Методы профилактики профессиональных заболеваний автомехаников».

Особое внимание данной рабочей программой уделено укреплению общей выносливости организма. В этих целях содержание физического воспитания составляют упражнения из

- легкой атлетики,
- лыжной подготовки,
- спортивных игр, проводимых на открытом воздухе (в том числе круглогодичное проведение занятий на открытом воздухе).

Рабочей программой предусмотрено активное привлечение обучающихся к занятиям баскетболом, волейболом, футболом.

В программу, наряду с базовым компонентом курса «Физическая культура» включены профессионально значимые практические занятия, позволяющие наглядно продемонстрировать неотъемлемую роль физической культуры в процессе овладения обучающимися основами физкультурной деятельности с оздоровительно – корригирующей и профессионально – прикладной направленностью.

Для развития и совершенствования общей выносливости, тонкой координации движений пальцев рук, точности движений, совершенствования профессионально важных функций – концентрации внимания, развития быстроты реакции введены

- бег 3000 м, 1000м,
- жонглирование двумя теннисными мячами,
- ведение мяча пальцами рук,
- броски в цель на точность,
- верхняя передача (волейбол),
- поочередное отталкивание пальцами левой и правой руки от стены.

Для развития устойчивости к гипоксии, профилактики неблагоприятного воздействия на позвоночник (сколиотическая болезнь), одностороннее развитие групп мышц, занятых в профессиональной деятельности введены

- прыжки через скакалку,
- упражнение на гимнастической скамейке, перенос скамейки слева направо,
- подъем туловища из положения сед на полу, на скамейке,
- прогибы из положения лежа на животе,
- элементы ходьбы или бега с дозированной задержкой дыхания,
- прохождение на лыжных участках сильно пересеченной местности с максимальной скоростью,
- многократное повторение подъема на лыжах в гору с максимальной скоростью «елочкой» или двухшажным попеременным ходом,
- игра в баскетбол, мини – футбол,
- бег в гору или по песку,
- бег на короткие дистанции в полную силу,
- повторный бег с максимальной скоростью на 100 – 150 метров (выполняются 2 – 3 серии), с отдыхом между пробегами 7 – 8 минут, между сериями не менее 10 – 15 минут.

Для формирования устойчивости к радиации и воздействию электромагнитных полей предусмотрены

- средства спортивной тренировки в умеренной интенсивности – бег, ходьба, тренировка поверхностного дыхания,
- проведение индивидуального контрастного закаливания организма,
- бег на длинные дистанции,
- ходьба на лыжах в переменном темпе.

Для укрепления эмоциональной устойчивости предусмотрено выполнение упражнений

- в условиях высоты и неустойчивой опоры (упражнения на бревне, брусках, опорные прыжки)

- прыгивание с консоли из положения виса на высоте 3 – 5 метров от пола на поролоновые маты, 4 – 5 раз на одном занятии,
- эстафеты с элементами оправданного риска и соответствующей страховкой,
- выполнение спусков на лыжах со склона крутизной 25° - 40°, то же с поворотом,
- преодоление на лыжах бугров, впадин,
- участие в командных соревнованиях и подвижных играх,
- преодоление полосы препятствий,
- выполнение отдельных упражнений ходьбы и бега с закрытыми глазами.

Таким образом, роль «Физической культуры» выражена в

- ☒ Формировании общественного и личного представления о престижности высокого уровня здоровья и разносторонней физической подготовки по профессии «Автомеханик».
- ☒ Содействию гармонического физического развития, выработки умений использовать физические упражнения, гигиенические факторы и условия внешней среды для укрепления здоровья и профилактики профессиональных заболеваний.
- ☒ Расширении двигательного опыта, сформированного у юношей и девушек основной общеобразовательной школой, посредством овладения новыми двигательными действиями и воспитании умений применять их в различных по сложности условиях в профессиональной деятельности автомеханика.
- ☒ Развитии кондиционных (силовые, скоростно – силовые, скоростные, выносливые и гибкости) и координационные способности (быстроты перестроений и согласования двигательных действий, способностей к произвольному расслаблению мышц, вестибулярной устойчивости), способствующих эффективной работе автомехаников.
- ☒ Формировании знаний о закономерностях двигательной активности и спортивной тренировки для будущей трудовой (профессиональной) деятельности.
- ☒ Закреплении потребности к регулярным занятиям физическими упражнениями для профилактики напряжений глаз, костно – мышечного аппарата, нервного напряжения.
- ☒ Формировании адекватной самооценке личности, нравственного самосознания, мировоззрения, коллективизма; развитию целеустремленности, уверенности, выдержки, самообладания.
- ☒ Воспитании способностей противостоять наркомании, пьянству, табакокурению, асоциальному поведению.

К профессионально значимой части курса отнесены знания и умения, которые формируются при изучении курса физической культуры и значимы для процесса овладения профессии, способствуют совершенствованию профессиональной подготовки.

Профильная составляющая нашла свое отражение и в п. 4 «Контроль и оценка результатов освоения дисциплины».

#### **1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальная учебная нагрузка обучающегося 132 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 132 час;

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы:

Вид учебной работы	Количество часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	130
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	130

2.6.2.2. На основании данных медицинского осмотра всех обучающихся распределяют для занятий физической культурой на три медицинские группы: основную, подготовительную и специальную. Обучающихся, не прошедших медицинский осмотр, к занятиям не допускают.

2.6.2.4. В расписании занятий уроки физкультуры равномерно распределяют по дням недели. Уроки лыжной подготовки проводят 1-2 раза в неделю по 90 минут.

2.6.2.6. Уроки физической культуры проводят с учетом возрастно-половых особенностей обучающихся.

2.6.2.7. Спортивная одежда и обувь должны соответствовать температурным условиям, времени года, виду спортивных занятий.

2.6.2.8. Уроки по лыжной подготовке не проводят при температуре ниже  $-20^{\circ}\text{C}$  без ветра и при температуре ниже  $-18^{\circ}\text{C}$  при наличии ветра.

Реализация дополнительной программы осуществляется также проведением дней здоровья, туристических походов, спортивных олимпиад, спартакиад и других спортивных мероприятий.

2. Тематический план и содержание учебной дисциплины **ОДБ.01** Физическая культура

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся.	Объём часов	Уровень усвоения	
1	2	3		
<p><b><u>Тема 1.</u></b> <b><u>Легкая атлетика</u></b></p>	<p><b>Уметь:</b> использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей.</p> <p><b>Знать:</b></p> <p>- о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека.</p> <p><b>Содержание учебного материала:</b></p>			
	<p>Понятие и сущность ППФП и решаемые в ней задачи.</p> <p>Необходимость ППФП – повышение профессиональных качеств, общее повышение работоспособности и её эффективности.</p>			
	<p><b>Практические занятия:</b></p> <p><b>Легкая атлетика</b></p>	6		
	1.	Провести беседу по технике безопасности во время занятия на спортивной площадке	1	
	2.	<p>Обучение технику низкою старта</p> <p><b><u>Бег 30 метров: юноши -«5» - 4,7; «4» - 4,9; «3»-5,2; девушки - «5» - 5,1; «4» - 5,3; «3» - 5,5</u></b></p>	1	

	3	<p>Обучение метанию гранаты с разбега 4—5 шагов. Повторить технику прыжка в длину с разбега. Проверить на результат бег 100 м. Провести бег в медленном темпе до 9 мин.</p> <p><b><u>Бег 100 метров:</u></b>  <b><u>юноши -«5»- 14,5;</u></b>  <b><u>«4» -14,9; «3»- 15,5; девушки - «5» - 16,5; «4» - 17,0, «3»-17,</u></b></p>	1	
	4	<p>Провести полосу препятствий из 5—6 препятствий. Повторить технику метания гранаты и провести учет на результат. Продолжить развитие выносливости — бег в медленном темпе до 11 мин</p> <p><b><u>Метание гранаты 700 гр.: юноши – 32– 26 - 22; девушки 500 гр.:</u></b>  <b><u>18 - 13- 11</u></b></p>	1	
	5	<p>Контроль урока сдача нормативов по л\а</p> <p>Совершенствовать технику прыжка в длину с разбега.  Совершенствовать элементы спортивных игр .</p> <p><b><u>Техника выполнения прыжка в длину с разбега: юноши -«5» - 440; «4» -400;«3» - 340; девушки - «5» -375; «4» - 340; «3» -</u></b>  <b><u>Метание гранаты 700 гр.: юноши – 32– 26 - 22; девушки 500 гр.:</u></b>  <b><u>18 - 13- 11</u></b></p>	1	
	<b>«Волейбол»</b>		<b>10</b>	
	Спортивные игры по выбору (волейбол, футбол, баскетбол).			
	6	<p>Прямая подача мяча. Позиционное нападение. Учебная игра.  Развитие координационных способностей.</p>	1	
	7	<p>Учебная игра. Прямой нападающий удар через сетку. Нападение через 3-ю зону. Групповое блокирование и страховка блока.</p>	1	

<u>Спортивные игры</u>	8	Совершенствование подача и прием подачи. Учебная игра. Развитие координационных способностей	1
	9	Совершенствование силовых упражнениях .Совершенствовать технику верхней прямой подачи одновременно с <u>приемом снизу и передачей из зон 1, 6, 5</u> в зону .	1
	10	Провести игру у сетки для <u>совершенствования приема и передач мяча</u> по заданию учителя в указанную зону.	1
	11	Учить повороту кругом в движении. <u>Провести комплекс упражнений типа зарядки (интенсивно)</u> . Совершенствовать технику подачи мяча прямо сверху. Учить технику нападающего удара в парах или тройках.	1
	12	Учебно-тренировочная игра	
	13	Совершенствовать технику подачи мяча прямо сверху. Учить технику нападающего удара в парах или тройках.	1
	14	Для развития физических качеств провести круговую тренировку на 4—5 станциях на основные группы мышц. Продолжить тренировку по подниманию туловища из положения лежа на спине — руки за головой.	1
	15	Совершенствовать техническую и простейшую тактическую подготовку в двухсторонней игре в волейбол.	1
16	Проверить силовую подготовку по подниманию туловища в виде контроля за двигательной подготовленностью. Провести двухстороннюю игру в волейбол с целью усвоения правил и техники игры	1	



<p><b>Тема 2.</b> <b>Гимнастика</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>Акробатика</b> <b>Равновесие Висы.</b> <b>Опорный прыжок</b> <b>Строевые упражнения,</b></p>		<p><b>19</b></p>	
	<p><b>Уметь:</b> провести диагностику физического состояния (здоровья) с помощью функциональных проб; Составлять комплекс общеразвивающих упражнений; <b>Знать:</b> основы здорового образа жизни; методику индивидуальных самостоятельных занятий; <b>Содержание учебного материала:</b></p>			
	<p>Методика составления обще развивающих упражнений: разминки, гигиенической гимнастики, физкультурной паузы.</p>			
	<p>Методика индивидуальных самостоятельных занятий: контроль за нагрузками, самоконтроль, инструментальный контроль, функциональные пробы.</p>			
	<p><b>Практические занятия:</b></p>			
	<p>17</p>	<p>Техника безопасности на гимнастических снарядах. Юноши на низкой перекладине повторить переворот в упор силой, оборот вперед из седа верхом, вис прогнувшись и выход в сед. Акробатика, повторить длинный кувырок через препятствие 90 см, стойку на голове и руках силой. Девушки: повторить элементы на бревне, учить полушпагат на</p>	<p>1</p>	

		бревне	
18	Девушки: закрепить технику полушпагата на бревне, учить на бревне прыжку толчком двух со сменой ног. Закрепить сед углом на полу, учить стойке на лопатках перекатом назад из седа с прямыми ногами. Юноши: проверить на оценку переворот в упор силой на низкой перекладине		1
		<b><u>Техника выполнения (юноши) - переворот в упор силой на низкой перекладине</u></b>	
19	Повторить повороты направо и налево в движении. <u>Провести ОРУ в парах на сопротивление.</u> . Повторить акробатические упражнения , учить седу углом		1
20	Повторить повороты кругом в движении. Выполнить упражнения на гимнастической стенке — 4—5 упражнения. Юноши: проверить на оценку оборот вперед из седа верхом правой (левой). Учить стойке на кистях (с помощью) или у гимнастической стенки. Девушки: проверить на оценку полушпагат на бревне, повторить прыжки со сменой ног, учить соскоку прогнувшись ноги врозь с бревна 120 см. Совершенствовать упражнение на полу — сед углом, закрепить технику выполнения стойки на лопатках перекатом назад.  Техника выполнения полушпагат на бревне (девушки); юноши - оборот вперед из седа верхом правой (левой)		1
21	Повторить строевые упражнения и ОРУ. Юноши: повторить соскок махом рук вперед из вися на подколенках. Проверить на оценку выход в сед из вися прогнувшись. Проверить на оценку сед углом на полу, совершенствовать стойку на лопатках перекатом назад и другие акробатические упражнения		1
		<b><u>Техника выполнения у юношей — выход в сед из вися</u></b>	

		<b><u>прогнувшись; у девушек – сед углом на полу</u></b>		
22	<p>Провести общеразвивающие упражнения с мячами. Юноши: проверить на оценку соскок с низкой перекладины из виса на подколенках. Совершенствовать акробатические упражнения, познакомить с акробатическим соединением из 3—4 элементов.</p> <p>Девушки: на бревне совершенствовать соскок прогнувшись, закрепить пройденное на предыдущем уроке соединение. Проверить на оценку выполнение стойки на лопатках перекатом назад, учить перевороту назад в полушпагат из стойки на лопатках.</p> <p style="text-align: center;"><b><u>Техника выполнения у юношей — соскок с низкой перекладины из виса на подколенках; у девушек — стойки на лопатках перекатом наза</u></b></p>	1		
23	<p>Повторить кувырок назад через стойку на кистях, закрепить акробатическое упражнение (соединение), повторить опорный прыжок.</p> <p style="text-align: center;"><b><u>Техника выполнения (юноши) - переворот в упор силой</u></b></p>	1		
24	<p>Юноши: Повторить опорный прыжок через козла в длину ноги врозь (высота 120 см).</p> <p>перевороту в упор из виса с подтягивания. Проверить на оценку кувырок назад через стойку, повторить акробатическое соединение.</p> <p>Девушки: повторить и проверить на оценку соединение в равновесии. Совершенствовать технику переворота в полушпагат, закрепить порядок выполнения акробатического соединения.</p> <p style="text-align: center;"><b>Техника выполнения у юношей - кувырок назад через стойку; девушки: соединение в равновесии</b></p>	1		

25	<p>Повторить гимнастическую полосу препятствий урока. Юноши: совершенствовать технику опорного прыжка и подъема в упор силой. Проверить на оценку технику переворота в упор из вися</p> <p>.Юноши: на высокой перекладине, совершенствовать технику изученным упражнением, учить подъему в упор силой. Повторить и принять на оценку акробатическое соединение. Повторить технику опорного прыжка через козла (высота 120 см), отодвигая мостик от тела козла на расстояние до 1 м. Девушки: Совершенствовать акробатическое соединение и проверить на оценку отдельно переворот назад в полушпагат. На низкой жерди (или низкой перекладине) учить перевороту в упор толчком двух ног. Соскок махом назад прогнувшись</p> <p><b>Техника выполнения у юношей - акробатическое соединение; девушки: переворот назад в полушпагат</b></p>	1	
26	<p>Юноши: на высокой перекладине, совершенствовать технику изученным упражнением, <u>учить подъему в упор силой</u>. Повторить технику опорного прыжка через козла (высота 120 см), отодвигая мостик от тела козла на расстояние до 1 м.</p>	1	
27	<p>Повторить гимнастическую полосу препятствий урока. Юноши: <u>совершенствовать технику опорного прыжка и подъема в упор силой</u>. Проверить на оценку технику переворота в упор из вися. Девушки: совершенствовать технику выполнения упражнений на нижней жерди брусьев, учить соединению на брусках разной высоты из 3—4 элементов.</p> <p><b>Техника выполнения юноши: переворот в упор из вися;</b></p>	1	
28	<p>Провести круговую тренировку на 5 — 6 станциях. Совершенствовать соединение на брусках</p>	1	

	<p>Юноши: продолжить развитие физических качеств на гимнастической полосе препятствий. Проверить на оценку технику подъема в упор силой на высокой перекладине. Девушки: Проверить на оценку технику переворота в упор на низкой жерди и соскок махом назад (или на низкой перекладине). Совершенствовать соскоки с нижней жерди и соединение из 3—4 элементов.</p> <p><b>Техника выполнения юноши: подъем в упор силой; девушки: переворот в упор толчком двух ног на низкой жерди</b></p>		
29	<p>Общая Физическая Подготовка . Продолжить обучение опорному прыжку через козла в длину ноги врозь. Провести круговую тренировку на 5 — 6 станциях. Совершенствовать соединение на брусьях, проверить на оценку соскок из упора махом назад</p>	1	
30	<p>Провести круговую тренировку на 5 — 6 станциях. Совершенствовать силовые упражнения.</p>	1	
31	<p>Совершенствования строевых упражнений. Дать упражнения для ОФП в парах у гимнастической стенки.</p> <p><b>Техника выполнения девушки: соединение на брусьях</b></p>	1	
32	<p>Повторить строевые упражнения, повороты в движении направо и налево, команду «Прямо!» Провести зачет по подниманию туловища из положения лежа</p> <p><b>Поднимание туловища из положения лежа юноши:27-25-22; девушки —26-22-20</b></p>	1	
33	<p>Совершенствовать технику передачи мяча сверху. Учить технику нападающего удара в парах или тройках.</p>	1	
34	<p>Совершенствовать технику подачи мяча прямо сверху. Учить</p>	1	

<b><u>Лыжная подготовка</u></b>		технику нападающего удара в парах или тройках.	
	35	Совершенствовать технику передач мяча в тройках сверху и снизу с переменной мест после передачи через сетку. Провести учебную игру в три передачи, совершенствовать нижнюю прямую подачу мяча	1
	36	Учебно—тренировочные игры с заданиями учителя. Принять зачет по технике верхней прямой подачи и технике приема снизу.  <b><u>Техника выполнения верхней прямой подачи</u></b>	
		<b>Лыжная подготовка</b>	<b>13</b>
		<b>Уметь:</b> провести диагностику физического состояния (здоровья) с помощью функциональных проб;  Составлять комплекс общеразвивающих упражнений;  <b>Знать:</b> основы здорового образа жизни;  методику индивидуальных самостоятельных занятий;  <b>Содержание учебного материала:</b>	
		Методика составления обще развивающих упражнений: разминки, гигиенической гимнастики, физкультурной паузы.	
		Методика индивидуальных самостоятельных занятий: контроль за нагрузками, самоконтроль, инструментальный контроль, функциональные пробы.	
		<b>Практические занятия:</b>	
	37	Провести беседу о правилах поведения на занятиях по лыжной	1

	подготовке, температурном режиме, одежде и обуви лыжника. На учебном круге повторить технику одновременного и попеременного двухшажного хода. Учить координации работы рук при переходе с одного хода на другой (с попеременного на одновременный и наоборот). Пройти дистанцию 2 км со средней скоростью		
38	После повторения оценить технику одновременного двухшажного хода. Продолжить обучение переходам с одного хода на другой (с одновременного одношажного на попеременный двухшажный). Пройти дистанцию 2 км с 2—3 ускорениями до 200 м.  <b><u>Техника выполнения попеременного двухшажного хода</u></b>	1	
39	После повторения оценить технику попеременного двухшажного хода. Повторить технику одновременного одношажного хода. Познакомить с попеременным четырехшажным ходом, рассказать, где и зачем он может быть применен. Пройти дистанцию 2 км с использованием изученных ходов с 2—3 ускорениями до 200 м (девочки) и до 300 м (мальчики).  <b><u>Техника выполнения одновременного бесшажного хода</u></b>	1	
40	На учебном круге повторить попеременный четырехшажный ход. Оценить умение переходить с одного хода на другой. Провести соревнования-прикидку на дистанцию 1 км (мальчики и девочки)  <b><u>Техника выполнения одновременного одношажного хода</u></b>	1	
41	Совершенствовать попеременный четырехшажный ход. Оценить технику одновременного одношажного хода. Пройти дистанцию 3 км (мальчики и девочки) со средней скоростью.  <b><u>Техника выполнения одновременного двухшажного хода</u></b>	1	

42	<p>После повторения на учебном круге изученных ходов принять на оценку технику одновременного бесшажного хода. Повторить технику преодоления контруклонов, совершенствовать технику подъемов и спусков ранее изученными приемами. Совершенствовать технику попеременного четырехшажного хода.</p> <p><b><u>. Техника выполнения попеременного четырехшажного хода</u></b></p>	1.
43	<p>Совершенствовать технику всех изученных ходов и переходов с одного хода на другой. Оценить технику (координацию движений рук и ног) попеременного четырехшажного хода. Пройти дистанцию 3 км с выполнением задания учителя.</p> <p><b><u>Техника выполнения перехода с одновременного на попеременный ход</u></b></p>	1
44	<p>Пройти дистанцию 2 км на скорость с применением на дистанции изученных ходов</p> <p><b><u>Техника выполнения спуски со склонов с поворотами (юноши)</u></b></p>	1
45	<p>Совершенствовать технику лыжных ходов с прохождением дистанции до 5 км со средней скоростью и выполнением заданий учителя по использованию ходов в соответствии рельефа местности.</p> <p><b><u>Лыжные гонки на 2км юноши: 10,00 – 11,00 – 12,30; 2 км девушки:12,00 – 12,30 – 13,30</u></b></p>	1
46	<p>Контрольный урок на дистанцию 3 км. Совершенствовать технику лыжных ходов</p>	1
47	<p>Совершенствовать навыки катания с горок. Пройти дистанцию до 3,5 км со средней скоростью</p>	1



	<b><u>Лыжные гонки на 3 км юноши: 15,30 – 16,30 – 18,00; девушки: 19,30 – 20,00 – 21,00.</u></b>	
48	Контрольное соревнование на 5 км (юноши) <b><u>Лыжные гонки на 5 км юноши: 27,00 – 29,00 – 31,00;</u></b>	1
49	Совершенствовать технику лыжных ходов с прохождением дистанции до 5 км со средней скоростью и выполнением заданий учителя по использованию ходов в соответствии рельефа местности.	1
	<b>Волейбол</b>	<b>5</b>
	<b>Уметь:</b> провести диагностику физического состояния (здоровья) с помощью функциональных проб; Составлять комплекс общеразвивающих упражнений; <b>Знать:</b> основы здорового образа жизни; методику индивидуальных самостоятельных занятий; <b>Содержание учебного материала:</b>	
	Методика составления обще развивающих упражнений: разминки, гигиенической гимнастики, физкультурной паузы.	
	Методика индивидуальных самостоятельных занятий: контроль за нагрузками, самоконтроль, инструментальный контроль, функциональные пробы.	
	<b>Практические занятия:</b>	
50	Провести ОРУ в движении по кругу с прыжками и бегом до 2 мин. совершенствовать передачи мяча в зону 3 из зон 1, 6, 5. прием с	1

<b><u>Спортивные игры</u></b>		подачи и передача мяча в зону 3. Учебно-тренировочная игра	
	51	Учебно—тренировочные игры с заданиями учителя. Принять зачет по технике верхней прямой подачи и технике приема снизу.  <b><u>Техника выполнения верхней прямой подачи</u></b>	1
	52	Провести ОРУ в движении по кругу с прыжками и бегом до 2 мин. совершенствовать передачи мяча в зону 3 из зон 1, 6, 5. прием с подачи и передача мяча в зону 3. Учебно-тренировочная игра	1
	53	Совершенствовать технику и тактические действия игроков в волейболе. Поднимание туловища из положения лежа за 30 с.  <b><u>Поднимание туловища из положения лежа юноши:27-25-22; девушки —26-22-20</u></b>	1
	54	Провести учебную игру в три передачи, совершенствовать нижнюю прямую подачу мяча	1
	<b><u>Баскетбол</u></b>		<b>10</b>
	55	Ведение мяча в движении, шагом бегом с изменением направления и высоты отскока. Учебная игра.	1
	56	Ведение мяча с изменением направления и скорости.  Учебная игра.	1
	57	Изученные технические приемы игры: ведение с изменением высоты отскока, направления и скорости движения.	1

		Учебная игра.	
58		Ловля и передача мяча, ведение мяча в движении левой и правой рукой попеременно	1
59		Ловля и передача мяча, ведение мяча без зрительного контроля. Учебная игра.	
60		Ведение мяча с изменением высоты отскока, в движении. Учебная игра.	1
61		Бросок мяча в корзину одной рукой от плеча, двумя руками от груди, штрафные броски. Учебная игра.	1
62		Техника перемещений, ловли и передачи мяча на месте и в движении, броски в корзину. Учебная игра <b><u>Техника выполнения челночного бега юноши: «5» - 21,0; «4» - 21,6; 23,0; девушки - «5» - 20,5 «4»- 21,5; «3»- 22,5</u></b>	1
63		Техника ловли и передачи, ведения мяча в движении в учебной игре.	1

<b><u>Легкая атлетика</u></b>	64	Применение изученных приемов в условиях учебной игры	1
		<b><u>Легкая атлетика</u></b> <b>ОРУ</b> <b>Бег по пересеченной местности,</b> <b>преодоление препятствий</b>	21
	65	Инструктаж по ТБ. Повторить ранее пройденные перестроения: повороты направо, налево, кругом в движении. Провести ОРУ со скакалкой с серией прыжков. Совершенствовать разбег в 5—7 шагов и технику перехода через планку в прыжках в высоту способом «Перешагивание». Провести переменный бег до 4 мин.	1
	66	Повторить ранее пройденные перестроения: повороты направо, налево, кругом в движении. Провести ОРУ со скакалкой с серией прыжков.	1
	67	Совершенствовать разбег в 5—7 шагов и технику перехода через планку в прыжках в высоту способом «Перешагивание». Провести переменный бег до 4 мин.	1
	68	Повторить содержание предыдущих уроков, совершенствуя разбег и переход через планку в прыжках в высоту с 5—7 шагов разбега. Провести медленный бег до 4 мин.	1

69	<p>Повторить перестроения, пройденные на предыдущих уроках. Провести низкий старт с преследованием. Провести медленный бег до 4 мин Прыжок в высоту с 5–7 шагов разбега способом «перешагивания»,</p> <p><b><u>Техника выполнения прыжка в высоту с разбега юноши– «5» – 135; «4» – 125; «3» – 115;</u></b></p> <p><b><u>девушки – «5» –120; «4» – 115; «3» – 105</u></b></p>	1	
70	<p>Метание теннисного мяча с 3–5 шагов на заданное расстояние. ОРУ. Специальные беговые упражнения. Развитие скоростно-силовых качеств</p>	1	
71	<p>Бег на результат 30 м с высокого старта, специальные беговые упражнения, развитие скоростных возможностей.</p> <p><b><u>Бег 30 метров: юноши –«5» - 5,0; «4» - 5,2; «3»-5,4; девушки - «5» - 5,1; «4» - 5,3; «3» - 5,5</u></b></p>	1	
72	<p>Равномерный бег 15 минут. Преодоление препятствий. Спортивные игры. Прыжки через скакалку за 1 мин</p> <p><b><u>Прыжки через скакалки за 1 мин. юноши: 145 – 140 – 135; девушки: 150 – 145 – 140</u></b></p>	1	
73	<p>Разучить, закрепить и совершенствовать технику метания по горизонтальной цели с расстояния 8 м. Контрольный бег 100 метров.</p> <p><b><u>Бег 100 метров:</u></b></p> <p><b><u>юноши-«5»- 14,2;</u></b></p> <p><b><u>«4» -14,5; «3»- 15,0; девушки - «5» - 16,5; «4» - 17,0, «3»-17,8</u></b></p>	1	
74	<p>Эстафеты. Развитие скоростных качеств. Старты из различных положений.</p>	1	
75	<p>Высокий старт 15–30 м, бег по дистанции (40–50 м), специальные</p>	1	

		беговые упражнения. ОРУ. Эстафеты. Развитие скоростных качеств. Старты из различных положений	
76		Провести беговые и прыжковые упражнения в движении. Принять зачет по прыжкам в длину  Техника выполнения прыжка в длину с разбега: мальчики -«5» - 430; «4» -380;«3» - 330; девочки - «5» - 360; «4» - 340; «3» - 300	1
77		Провести упражнения в движении по кругу. Оценить освоение техники метания гранаты. Для развития скоростных качеств повторить встречную эстафету с палочкой 2—3 раза (длина этапа до 30 м) Отдых. Продолжить развитие выносливости — медленный бег до 7 мин.  <b><u>Метание гранаты юноши – 38– 32 – 26; девушки 18 – 13 - 11</u></b>	1
78		Выполнить беговые и прыжковые упражнения, упражнения в парах на сопротивление и укрепление основных групп мышц. Челночный бег 5 X 20 м  <b><u>Техника выполнения челночного бега юноши: «5» - 21,0; «4» - 21,6; «3» - 23,0; девушки - «5» - 20,5 «4»- 21,5; «3»- 22,5.</u></b>	1
79		Повторить разминку в движении по кругу. Провести бег на 2000 м (девушки) и 3000 м (юноши).  Юноши: «5» - 15,00; «4» - 16,00; «3» - 17,00; девушки - «5» - 10,10 «4»- 11,40; «3»- 12,40	1

	80	Контрольный урок по двигательной подготовленности, прыжки в длину с места  Прыжок в длину с места: юноши- 215- 205 - 195; девушки – 200-190 -180	1
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Развитие двигательных качеств: выносливость, скорости, силы совершенствования техники игры в спортивных играх. Участие в спортивных соревнованиях и спортивных мероприятиях.		
		<b>Всего:</b>	<b>80</b>

Тематический план и содержание учебной дисциплины **Одб.02** Физическая культура

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся.	Объём часов	Уровень усвоения
1	2	3	4
<b><u>Тема 1.</u></b> <b><u>Легкая атлетика</u></b>	<b>Уметь:</b> использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей.  <b>Знать:</b>  - о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека.		

<b>Содержание учебного материала:</b>			
Понятие и сущность ППФП и решаемые в ней задачи.  Необходимость ППФП – повышение профессиональных качеств, общее повышение работоспособности и её эффективности.			
<b>Практические занятия:</b>			
<b>Легкая атлетика</b>		5	
1.	Провести беседу по технике безопасности во время занятия на спортивной площадке	1	
2.	Обучение технику низкою старта  <u><b>Бег 30 метров: юноши -«5» - 4,7; «4» - 4,9; «3»-5,2; девушки - «5» - 5,1; «4» - 5,3; «3» - 5,5</b></u>	1	
3	Обучение метанию гранаты с разбега 4—5 шагов. Повторить технику прыжка в длину с разбега. Проверить на результат бег 100 м. Провести бег в медленном темпе до 9 мин.  <u><b>Бег 100 метров:</b></u> <u><b>юноши -«5»- 14,5;</b></u> <u><b>«4» -14,9; «3»- 15,5; девушки - «5» - 16,5; «4» - 17,0, «3»-17,</b></u>	1	
4	Провести полосу препятствий из 5—6 препятствий. Повторить технику метания гранаты и провести учет на результат. Продолжить развитие выносливости — бег в медленном темпе до 11 мин  <u><b>Метание гранаты 700 гр.: юноши – 32– 26 - 22; девушки 500 гр.:</b></u>	1	



<b><u>Спортивные игры</u></b>		<b><u>18 - 13- 11</u></b>	
	5	Провести бег на результат на 2000 м (девушки) и 3000 м (юноши).  <b><u>Бег 3000 юноши:</u></b> <b><u>15,00 – 16,00 – 17,00;</u></b> <b><u>2000 девушки: 10,10 – 11,40 – 12,40</u></b>	1
	<b>«Волейбол»</b>		<b>5</b>
	Спортивные игры по выбору (волейбол, футбол, баскетбол).		
	6	Верхняя прямая подача и прием подачи. Учебная игра. Развитие координационных способностей	1
	7	Совершенствовать технику верхней прямой подачи одновременно с приемом снизу и передачей из зон 1, 6, 5 в зону .	1
	8	Совершенствовать технику подачи мяча прямо сверху. Учить технику нападающего удара в парах или тройках.	1
	9	Для развития физических качеств провести круговую тренировку на 4—5 станциях на основные группы мышц. Продолжить тренировку по подниманию туловища из положения лежа на спине — руки за головой.	1
	10	Совершенствовать техническую и простейшую тактическую подготовку в двухсторонней игре в волейбол.	1
	<b>Тема 2.</b> <b>Гимнастика</b>	<b>Акробатика</b> <b>Равновесие Висы.</b>	

		<b>Опорный прыжок</b> <b>Строевые упражнения,</b>		
		<p><b>Уметь:</b> провести диагностику физического состояния (здоровья) с помощью функциональных проб;</p> <p>Составлять комплекс общеразвивающих упражнений;</p> <p><b>Знать:</b> основы здорового образа жизни;</p> <p>методику индивидуальных самостоятельных занятий;</p> <p><b>Содержание учебного материала:</b></p>		
		Методика составления обще развивающих упражнений: разминки, гигиенической гимнастики, физкультурной паузы.		
		Методика индивидуальных самостоятельных занятий: контроль за нагрузками, самоконтроль, инструментальный контроль, функциональные пробы.		
		<b>Практические занятия:</b>		
	11	<p>Техника безопасности на гимнастических снарядах. Юноши на низкой перекладине повторить переворот в упор силой, оборот вперед из седа верхом, вис прогнувшись и выход в сед. Акробатика, повторить длинный кувырок через препятствие 90 см, стойку на голове и руках силой. Девушки: повторить элементы на бревне, учить полушпагат на бревне</p> <p style="text-align: center;"><b><u>Техника выполнения (юноши) - переворот в упор силой на низкой перекладине</u></b></p>	1	

	12	Повторить повороты направо и налево в движении. Провести ОРУ в парах на сопротивление. . Повторить акробатические упражнения VIII класса, учить седу углом	1	
	13	<p>Повторить повороты кругом в движении. Выполнить упражнения на гимнастической стенке — 4—5 упражнения. Юноши: проверить на оценку оборот вперед из седа верхом правой (левой). Учить стойке на кистях (с помощью) или у гимнастической стенки. Девушки: проверить на оценку полушпагат на бревне, повторить прыжки со сменой ног, учить соскоку прогнувшись ноги врозь с бревна 120 см. Совершенствовать упражнение на полу — сед углом, закрепить технику выполнения стойки на лопатках перекатом назад.</p> <p>Техника выполнения полушпагат на бревне (девушки); юноши - оборот вперед из седа верхом правой (левой)</p>	)1	
	14	<p>Повторить строевые упражнения и ОРУ. Юноши: повторить соскок махом рук вперед из виса на подколенках. Проверить на оценку выход в сед из виса прогнувшись. Проверить на оценку сед углом на полу, совершенствовать стойку на лопатках перекатом назад и другие акробатические упражнения</p> <p><b><u>Техника выполнения у юношей — выход в сед из виса прогнувшись; у девушек – сед углом на полу</u></b></p>	1	
	15	Повторить кувырок назад через стойку на кистях, закрепить акробатическое упражнение (соединение), Обучение технике опорного прыжка.	1	
	16	Юноши: на высокой перекладине: закрепить технику соскока на махе назад, Обучение перевороту в упор из виса с подтягивания. Проверить на оценку кувырок назад через стойку, повторить	1	

	<p>акробатическое соединение. Повторить опорный прыжок через козла в длину ноги врозь (высота 120 см). Девушки: повторить и проверить на оценку соединение в равновесии. Совершенствовать технику переворота в полушпагат, закрепить порядок выполнения акробатического соединения.</p> <p><b>Техника выполнения у юношей - кувырок назад через стойку; девушки: соединение в равновесии</b></p>		
17	<p>Юноши: на высокой перекладине, совершенствовать технику изученным упражнением, учить подъему в упор силой. Повторить и принять на оценку акробатическое соединение. Совершенствование техники опорного прыжка через козла (высота 120 см), отодвигая мостик от тела козла на расстояние до 1 м. Девушки: Совершенствовать акробатическое соединение и проверить на оценку отдельно переворот назад в полушпагат. На низкой жерди (или низкой перекладине) учить перевороту в упор толчком двух ног. Соскок махом назад прогнувшись</p> <p><b>Техника выполнения у юношей - акробатическое соединение; девушки: переворот назад в полушпагат</b></p>	1	
18	<p>Юноши: на высокой перекладине, Совершенствование техники подъема в упор силой. Повторить технику опорного прыжка через козла (высота 120 см), отодвигая мостик от тела козла на расстояние до 1 м.</p>	1	
19	<p>Повторить гимнастическую полосу препятствий урока. Юноши: Совершенствование техники опорного прыжка и подъема в упор силой. Проверить на оценку технику переворота в упор из вися.</p>	1	

	<p>Девушки: совершенствовать технику выполнения упражнений на нижней жерди брусьев, учить соединению на брусьях разной высоты из 3—4 элементов.</p> <p><b>Техника выполнения юноши: переворот в упор из вися;</b></p>		
20	<p>Юноши: продолжить развитие физических качеств на гимнастической полосе препятствий. Проверить на оценку Совершенствование техники подъема в упор силой на высокой перекладине. Девушки: Проверить на оценку технику переворота в упор на низкой жерди и соскок махом назад (или на низкой перекладине). Совершенствовать соскоки с нижней жерди и соединение из 3—4 элементов.</p> <p><b>Техника выполнения юноши: подъем в упор силой; девушки: переворот в упор толчком двух ног на низкой жерди</b></p>	1	
21	<p>Продолжить обучение опорному прыжку через козла в длину ноги врозь. Провести круговую тренировку на 5 — 6 станциях. Совершенствовать соединение на брусьях, проверить на оценку соскок из упора махом назад</p> <p><b>Техника выполнения девушки: соскок из упора махом назад</b></p>	1	
22	<p>Принять на оценку соединение на брусьях. Дать упражнения для ОФП в парах у гимнастической стенки.</p> <p><b>Техника выполнения девушки: соединение на брусьях</b></p>	1	
23	<p>Повторить строевые упражнения, повороты в движении направо и налево, команду «Прямо!» Провести зачет по подниманию туловища из положения лежа</p> <p><b>Поднимание туловища из положения лежа юноши:27-25-22; девушки —26-22-20</b></p>	1	

		<b>Лыжная подготовка</b>	<b>11</b>	
		<p><b>Уметь:</b> провести диагностику физического состояния (здоровья) с помощью функциональных проб;</p> <p>Составлять комплекс общеразвивающих упражнений;</p> <p><b>Знать:</b> основы здорового образа жизни;</p> <p>методику индивидуальных самостоятельных занятий;</p> <p style="text-align: center;"><b>Содержание учебного материала:</b></p>		
		Методика составления обще развивающих упражнений: разминки, гигиенической гимнастики, физкультурной паузы.		
		Методика индивидуальных самостоятельных занятий: контроль за нагрузками, самоконтроль, инструментальный контроль, функциональные пробы.		
		<b>Практические занятия:</b>		
	24	Провести беседу о правилах поведения на занятиях по лыжной подготовке, температурном режиме, одежде и обуви лыжника. На учебном круге повторить технику одновременного и попеременного двухшажного хода. Учить координации работы рук при переходе с одного хода на другой (с попеременного на одновременный и наоборот). Пройти дистанцию 2 км со средней скоростью	1	
	25	После повторения оценить технику одновременного двухшажного хода. Продолжить обучение переходам с одного хода на другой (с одновременного одношажного на попеременный двухшажный).	1	

<b><u>Лыжная подготовка</u></b>		Пройти дистанцию 2 км с 2—3 ускорениями до 200 м. <b><u>Техника выполнения попеременного двухшажного хода</u></b>	
	26	После повторения оценить технику попеременного двухшажного хода. Повторить технику одновременного одношажного хода. Познакомить с попеременным четырехшажным ходом, рассказать, где и зачем он может быть применен. Пройти дистанцию 2 км с использованием изученных ходов с 2—3 ускорениями до 200 м (девочки) и до 300 м (мальчики). <b><u>Техника выполнения одновременного бесшажного хода</u></b>	1
	27	На учебном круге повторить попеременный четырехшажный ход. Оценить умение переходить с одного хода на другой. Провести соревнования-прикидку на дистанцию 1 км (мальчики и девочки) <b><u>Техника выполнения одновременного одношажного хода</u></b>	1
	28	Совершенствовать попеременный четырехшажный ход. Оценить технику одновременного одношажного хода. Пройти дистанцию 3 км (мальчики и девочки) со средней скоростью. <b><u>Техника выполнения одновременного двухшажного хода</u></b>	1
	29	После повторения на учебном круге изученных ходов принять на оценку технику одновременного бесшажного хода. Повторить технику преодоления контруклонов, совершенствовать технику подъемов и спусков ранее изученными приемами. Совершенствовать технику попеременного четырехшажного хода. <b><u>Техника выполнения попеременного четырехшажного хода</u></b>	1.
30	Пройти дистанцию 2 км на скорость с применением на дистанции изученных ходов	1	

		<b><u>Техника выполнения спуски со склонов с поворотами (юноши)</u></b>	
31	Совершенствовать технику лыжных ходов с прохождением дистанции до 5 км со средней скоростью и выполнением заданий учителя по использованию ходов в соответствии рельефа местности.  <b><u>Лыжные гонки на 2км юноши: 10,00 – 11,00 – 12,30; 2 км девушки:12,00 – 12,30 – 13,30</u></b>	1	
32	Совершенствовать навыки катания с горок. Пройти дистанцию до 3,5 км со средней скоростью  <b><u>Лыжные гонки на 3 км юноши: 15,30 – 16,30 – 18,00; девушки: 19,30 – 20,00 – 21,00.</u></b>	1	
33	Контрольное соревнование на 5 км (юноши)  <b><u>Лыжные гонки на 5 км юноши: 27,00 – 29,00 – 31,00;</u></b>	1	
34	Совершенствовать технику лыжных ходов с прохождением дистанции до 5 км со средней скоростью и выполнением заданий учителя по использованию ходов в соответствии рельефа местности.	1	
	<b>Волейбол</b>	<b>5</b>	
	<b>Уметь:</b> провести диагностику физического состояния (здоровья) с помощью функциональных проб;  Составлять комплекс общеразвивающих упражнений;  <b>Знать:</b> основы здорового образа жизни;  методику индивидуальных самостоятельных занятий;		



	<b>Содержание учебного материала:</b>	
	Методика составления обще развивающих упражнений: разминки, гигиенической гимнастики, физкультурной паузы.	
	Методика индивидуальных самостоятельных занятий: контроль за нагрузками, самоконтроль, инструментальный контроль, функциональные пробы.	
	<b>Практические занятия:</b>	
35	Провести ОРУ в движении по кругу с прыжками и бегом до 2 мин. совершенствовать передачи мяча в зону 3 из зон 1, 6, 5. прием с подачи и передача мяча в зону 3. Учебно-тренировочная игра	1
36	Учебно—тренировочные игры с заданиями учителя. Принять зачет по технике верхней прямой подачи и технике приема снизу.  <b><u>Техника выполнения верхней прямой подачи</u></b>	1
37	Провести ОРУ в движении по кругу с прыжками и бегом до 2 мин. совершенствовать передачи мяча в зону 3 из зон 1, 6, 5. прием с подачи и передача мяча в зону 3. Учебно-тренировочная игра	1
38	Совершенствовать технику и тактические действия игроков в волейболе. Поднимание туловища из положения лежа за 30 с.  <b><u>Поднимание туловища из положения лежа юноши:27-25-22; девушки —26-22-20</u></b>	1
39	Провести учебную игру в три передачи, совершенствовать нижнюю прямую подачу мяча	1
	<b><u>Баскетбол</u></b>	<b>3</b>
40	Изученные технические приемы игры: ведение с изменением	1

		<p>высоты отскока, направления и скорости движения.</p> <p>Учебная игра.</p>	
	41	<p>Техника перемещений, ловли и передачи мяча на месте и в движении, броски в корзину. Учебная игра</p> <p><b><u>Техника выполнения челночного бега юноши: «5» - 21,0; «4» - 21,6; 23,0; девушки - «5» - 20,5 «4»- 21,5; «3»- 22,5</u></b></p>	1
	42	<p>Техника ловли и передачи, ведения мяча в движении в учебной игре.</p>	1
		<p><b><u>Легкая атлетика</u></b></p> <p><b>ОРУ</b></p> <p><b>Бег по пересеченной местности, преодоление препятствий</b></p>	9
	43	<p>Инструктаж по ТБ. Повторить ранее пройденные перестроения: повороты направо, налево, кругом в движении. Провести ОРУ со скакалкой с серией прыжков. Совершенствовать разбег в 5—7 шагов и технику перехода через планку в прыжках в высоту способом «Перешагивание». Провести переменный бег до 4 мин.</p>	1
<b><u>Спортивные игры.</u></b>	44	<p>Повторить перестроения, пройденные на предыдущих уроках. Провести низкий старт с преследованием. Провести медленный бег до 4 мин Прыжок в высоту с 5–7 шагов разбега способом</p>	1

<b><u>Легкая атлетика</u></b>		«перешагивания», <b><u>Техника выполнения прыжка в высоту с разбега юноши – «5» – 135; «4» – 125; «3» – 115;</u></b> <b><u>девушки – «5» – 120; «4» – 115; «3» – 105</u></b>		
	45	Бег на результат 30 м с высокого старта, специальные беговые упражнения, развитие скоростных возможностей. <b><u>Бег 30 метров: юноши – «5» - 5,0; «4» - 5,2; «3»-5,4; девушки - «5» - 5,1; «4» - 5,3; «3» - 5,5</u></b>	1	
	46	Равномерный бег 15 минут. Преодоление препятствий. Спортивные игры. Прыжки через скакалку за 1 мин <b><u>Прыжки через скакалки за 1 мин. юноши: 145 – 140 – 135; девушки: 150 – 145 – 140</u></b>	1	
	47	Разучить, закрепить и совершенствовать технику метания по горизонтальной цели с расстояния 8 м. Контрольный бег 100 метров. <b><u>Бег 100 метров:</u></b> <b><u>юноши-«5»- 14,2;</u></b> <b><u>«4» -14,5; «3»- 15,0; девушки - «5» - 16,5; «4» - 17,0, «3»-17,8</u></b>	1	
	48	Провести беговые и прыжковые упражнения в движении. Принять зачет по прыжкам в длину <b><u>Техника выполнения прыжка в длину с разбега: мальчики – «5» - 430; «4» -380; «3» - 330; девочки - «5» - 360; «4» - 340; «3» - 300</u></b>	1	

	49	<p>Провести упражнения в движении по кругу. Оценить освоение техники метания гранаты. Для развития скоростных качеств повторить встречную эстафету с палочкой 2—3 раза (длина этапа до 30 м) Отдых. Продолжить развитие выносливости — медленный бег до 7 мин.</p> <p><b><u>Метание гранаты юноши – 38– 32 – 26; девушки</u></b></p> <p><b><u>18 – 13 - 11</u></b></p>	1	
	50	<p>Выполнить беговые и прыжковые упражнения, упражнения в парах на сопротивление и укрепление основных групп мышц. Челночный бег 5 X 20 м</p> <p><b><u>Техника выполнения челночного бега юноши: «5» - 21,0; «4» - 21,6; «3» - 23,0; девушки - «5» - 20,5 «4»- 21,5; «3»- 22,5.</u></b></p>	1	
	51	<p>Повторить разминку в движении по кругу. Провести бег на 2000 м (девушки) и 3000 м (юноши).</p> <p>Юноши: «5» - 15,00; «4» - 16,00; «3» - 17,00; девушки - «5» - 10,10 «4»- 11,40; «3»- 12,40</p>	1	
	52	<p>Контрольный урок по двигательной подготовленности, прыжки в длину с места</p> <p>Прыжок в длину с места: юноши- 215- 205 - 195;</p> <p>девушки – 200-190 -180</p>	1	
	<p><b>Самостоятельная работа обучающихся:</b>          Развитие двигательных качеств: выносливость, скорости, силы совершенствования техники игры в спортивных играх. Участие в спортивных соревнованиях и спортивных мероприятиях.</p>			

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины имеется наличии спортивный зал, стрелковый тир,

Спортивный зал и спортивная площадка оснащены типовым оборудованием, указанным в настоящих требованиях, в том числе специализированной учебной мебелью и техническими средствами обучения, достаточными для выполнения требований ОПОП к уровню подготовки выпускников ОГБПОУ РТТ.

Особую роль в этом отношении играет создание технических условий для использования компьютерных и информационно-коммуникативных средств обучения.

#### Оборудование учебного кабинета:

- документы, регламентирующие освоение программы среднего (полного) общего образования в пределах ОПОП СПО с учетом профиля получаемого образования:

1. «Разъяснения по формированию примерных программ учебных дисциплин начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования»;
2. «Рекомендации по реализации образовательной программы среднего (полного) общего образования в образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования в соответствии с федеральным базисным учебным планом и примерными учебными планами для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования» (письмо Минобрнауки России от 29.05.2007 г. № 03-1180)».
3. *Примерная программа учебной дисциплины «Физическая культура» (автор: Автор: Бишаева А.А., доктор педагогических наук, профессор; рецензенты: Матвеев А.П., начальник Центра средств и методов обучения физической культуре и основам жизнедеятельности ИСМО РАО, доктор педагогических наук, профессор,*

Панов В.А., старший научный сотрудник Центра средств и методов обучения физической культуре и основам жизнедеятельности ИСМО РАО, кандидат педагогических наук, Самарцева С.Н., руководитель физического воспитания ГОУ СПО КБК № 6, **рекомендована** Экспертным советом по профессиональному образованию Протокол 24/1 от 27 марта 2008 г.; **одобрена и утверждена** Департаментом государственной политики и нормативно-правового регулирования в сфере образования Минобрнауки России от 16.04.2008: ФГУ «Федеральный институт развития образования», директором Ф.Ф. Харисовым, «10» апреля 2008 г., директором Департамента государственной политики нормативного регулирования в сфере образования Минобрнауки России И.М. Реморенко, 16 апреля 2008г.

- комплект учебно-методической документации (учебники и учебные пособия, карточки - задания, тесты, технологические карты, рабочие листы);
- наглядные пособия (плакаты, демонстрационные стенды, макеты);
- комплект инструментов и приспособлений.

**Материально-техническое оснащение учебного процесса  
по дисциплине «физическая культура»**

<b>1 Библиотечный фонд (книгопечатная продукция)</b>		
1.1	Учебник по физической культуре	В библиотечный фонд входят комплекты учебников, рекомендованных или допущенных Министерством образования и науки Российской Федерации
1.2	Дидактические материалы по основным разделам и темам учебного предмета «физическая культура»	Комплекты разноуровневых тематических заданий, дидактических карточек
1.3	Научно-популярная и художественная литература по физической культуре, спорту, олимпийскому движению	В составе библиотечного фонда
1.4	Методические издания по физической культуре для преподавателей	Методические пособия и рекомендации, журнал «Физическая культура в школе»
<b>2 Демонстрационные печатные пособия</b>		
2.1	Таблицы по стандартам физического развития и физической подготовленности	
2.2	Плакаты методические	Комплекты плакатов по методике обучения двигательным действиям, гимнастическим комплексам, общеразвивающим и корригирующим упражнениям
2.3	Портреты выдающихся спортсменов, деятелей физической культуры, спорта и олимпийского	

	движения	
<b>3 Экранно-звуковые пособия</b>		
3.1	Видеофильмы по основным разделам и темам учебного предмета «физическая культура»	
3.2	Аудиозаписи	Для проведения гимнастических комплексов, обучения танцевальным движениям; проведения спортивных соревнований и физкультурных праздников
<b>4 Технические средства обучения</b>		
4.1	Телевизор с универсальной приставкой	Телевизор не менее 72 см по диагонали
4.2	Видеомагнитофон с комплектом видеокассет	DVD
4.3	Аудиоцентр с системой озвучивания спортивных залов и площадок	Аудиоцентр с возможностью использования аудиодисков, CD-R, CD-RW, MP-3, а также магнитных записей
4.4	Радиомикрофон (петличный)	
4.5	Мегафон	
4.6	Мультимедийный компьютер	Технические требования: графическая операционная система, привод для чтения-записи компакт-дисков, аудио-видео входы/выходы, возможность выхода в Интернет. Оснащен акустическими колонками, микрофоном и наушниками. С пакетом прикладных программ (текстовых, табличных, графических и презентационных)
4.7	Сканер	
4.8	Принтер лазерный	
4.9	Копировальный аппарат	Может входить в материально-техническое оснащение образовательного учреждения
4.10	Цифровая видеокамера	
4.11	Цифровая фотокамера	
4.12	Мультимедиапроектор	



4.13	Экран (на штативе или навесной)	Минимальные размеры 1,25 × 1,25
------	---------------------------------	---------------------------------

### **5 Учебно-практическое и учебно-лабораторное оборудование**

#### Гимнастика

5.1	Стенка гимнастическая	
5.2	Бревно гимнастическое высокое	
5.3	Козел гимнастический	
5.4	Конь гимнастический	
5.5	Перекладина гимнастическая	
5.6	Брусья гимнастические разновысокие	
5.7	Брусья гимнастические параллельные	
5.8	Мост гимнастический подкидной	
5.9	Скамейка гимнастическая жесткая	
5.10	Контейнер с набором тяжелоатлетических гантелей	
5.11	Стойка для штанги	
5.12	Штанги тренировочные	
5.13	Гантели наборные	
5.14	Маты гимнастические	
5.15	Мяч набивной (1 кг, 2 кг, 3 кг)	
5.16	Мяч малый (теннисный)	
5.17	Скакалка гимнастическая	
5.18	Мяч малый (мягкий)	
5.19	Палка гимнастическая	

5.20	Обруч гимнастический	
5.21	Пылесос	Для влажной уборки зала и спортивного инвентаря
5.22	Сетка для переноса малых мячей	
легкая атлетика		
5.23	Планка для прыжков в высоту	
5.24	Стойки для прыжков в высоту	
5.25	Барьеры легкоатлетические тренировочные	
5.26	Флажки разметочные на опоре	
5.27	Лента финишная	
5.28	Дорожка разметочная для прыжков в длину с места	
5.29	Рулетка измерительная (10 м, 50 м)	
5.30	Номера нагрудные	
спортивные игры		
5.31	Комплект щитов баскетбольных с кольцами и сеткой	
5.32	Щиты баскетбольные навесные с кольцами и сеткой	
5.33	Мячи баскетбольные	
5.34	Сетка для переноса и хранения мячей	
5.35	Жилетки игровые с номерами	
5.36	Стойки волейбольные универсальные	
5.37	Сетка волейбольная	
5.38	Мячи волейбольные	
5.39	Сетка для переноски и хранения баскетбольных мячей	
5.40	Ворота для мини-футбола	
5.41	Сетка для ворот мини-футбола	
5.42	Мячи футбольные	
5.43	Номера нагрудные	

5.44	Компрессор для накачивания мячей	
<b>измерительные приборы</b>		
5.45	Пульсометр	
5.46	Шагомер электронный	
5.47	Комплект динамометров ручных	
5.48	Динамометр становой	
5.49	Ступенька универсальная (для степ-теста)	
5.50	Тонومتر автоматический	
5.51	Весы медицинские с ростомером	
<b>средства доврачебной помощи</b>		
5.52	Аптечка медицинская	
<b>дополнительный инвентарь</b>		
5.53	Доска аудиторная с магнитной поверхностью	Доска должна быть передвижная и должна легко перемещаться по спортивному залу
<b>6 Спортивные залы (кабинеты)</b>		
6.1	Спортивный зал игровой	С раздевалками для мальчиков и девочек (шкафчики, мягкие гимнастические скамейки, коврики), душевыми для мальчиков и девочек, туалетами для мальчиков и девочек
6.2	Спортивный зал гимнастический	
6.3	Зоны рекреации	Для проведения динамических пауз (перемен)
6.4	Кабинет учителя	Включает в себя: рабочий стол, стулья, сейф, шкафы книжные (полки), шкаф для одежды
6.5	Подсобное помещение для хранения инвентаря и оборудования	Включает в себя стеллажи, контейнеры
<b>7 стадион (площадка)</b>		
7.1	Легкоатлетическая дорожка	
7.2	Сектор для прыжков в длину	
7.3	Сектор для прыжков в высоту	



- студентов вузов: в 3 ч. Физическое воспитание молодежи с профессиональной и валеологической направленностью. — Кострома, 2012
4. Вайнер Э.Н. Валеология. — М., 2012
  5. Вайнер Э.Н., Волынская Е.В. Валеология: учебный практикум. — М., 2012.
  6. Дмитриев А.А. Физическая культура в специальном образовании. — М., 2012.
  7. Методические рекомендации: Здоровьесберегающие технологии в общеобразовательной школе / под ред. М.М.Безруких, В.Д.Сонькина. — М., 2002.
  8. Туревский И.М. Самостоятельная работа студентов факультетов физической культуры. — М., 2013
  9. Хрушев С.В. Физическая культура детей заболеванием органов дыхания: учеб.пособие для вузов. — М., 2013.Для обучающихся.
  10. Пузырь Ю.П., Залетаев И.П. «Физическое здоровье обучающихся и пути его совершенствования», примерна комплексная программа по предмету «Физическая культура» для учащихся профессиональных училищ. Центр «Школьная книга», М.,3.

Дополнительные источники:

11. Лях В.И., Зданевич А.А. Физическая культура 10—11 кл. — М., 2005.
12. Решетников Н.В. Физическая культура. — М., 2002.
13. Решетников Н.В., Кислицын Ю.Л. Физическая культура: учеб. пособия для студентов СПО. — М., 2005.
14. Волков В.Ю. Физическая культура: Печатная версия электронного учебника/ В.Ю.Волков, Л.М.Волкова: 2-ое изд. испр. и доп. – СПб.: Изд-во Политехн. Ун-та. 2009.
15. Ильинич В.И. Студенческий спорт и жизнь: Учебное пособие для студентов высших учебных заведений / В.И.Ильинич – М.:АО "Аспект Пресс", 1995г.
16. Лутченко Н.Г.Самостоятельные занятия физическими упражнениями: Учебно-методическое пособие / Н.Г.Лутченко, В.А.Щеголев, В.Ю.Волков, и др.: – СПб.: СПбГТУ, 1999.

Интернет-ресурсы:

1. [www.lib.sportedu.ru](http://www.lib.sportedu.ru)
2. [www.school.edu.ru](http://www.school.edu.ru)
3. <http://www.infosport.ru/minsport/>

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Образовательное учреждение, реализующее подготовку по учебной дисциплине ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА, обеспечивает организацию и проведение промежуточной аттестации и текущего контроля индивидуальных образовательных достижений – демонстрируемых обучающимися, умений и знаний; участвует в создании «портфолио» учащегося.

Формы промежуточной аттестации проводится в форме зачета за 1 и 2 курсы и дифференцированного зачета в конце изучения курса, что соответствует учебному плану.

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

Формы и методы текущего контроля по учебной дисциплине самостоятельно разрабатываются образовательным учреждением и доводятся до сведения обучающихся в начале обучения.

Для текущего контроля образовательными учреждениями создаются педагогические контрольно-измерительные средства, предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений основным показателям результатов подготовки

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

№ п/п	Физиче ские способн ости	Контрольное упражнение (тест)	Воз рас т, лет	Оценка					
				Юноши			Девушки		
				5	4	3	5	4	3
1	Скорост ные	Бег 30 м, с	16	4,4 и выше	5,1–4,8	5,2 и ниже	4,8 и выше	5,9–5,3	6,1 и ниже
			17	4,3	5,0–4,7	5,2	4,8	5,9–5,3	6,1
2	Коорди национ	Челночный бег	16	7,3 и	8,0–7,7	8,2 и ниже	8,4 и	9,3–8,7	9,7 и ниже

	ные	3×10 м, с	17	выше 7,2	7,9–7,5	8,1	выше 8,4	9,3–8,7	9,6
3	Скоростно-силовые	Прыжки в длину с места, см	16	230 и выше	195–210	180 и ниже	210 и выше	170–190	160 и ниже
			17	240	205–220	190	210	170–190	160
4	Выносливость	6-минутный бег, м	16	1500 и выше	1300–1400	1100 и ниже	1300 и выше	1050–1200	900 и ниже
			17	1500	1300–1400	1100	1300	1050–1200	900
5	Гибкость	Наклон вперед из положения стоя, см	16	15 и выше	9–12	5 и ниже	20 и выше	12–14	7 и ниже
			17	15	9–12	5	20	12–14	7
6	Силовые	Подтягивание: на высокой перекладине из виса, кол-во раз (юноши), на низкой перекладине из виса лежа, количество раз (девушки)	16	11 и выше	8–9	4 и ниже	18 и выше	13–15	6 и ниже
			17	12	9–10	4	18	13–15	6

### ОЦЕНКА УРОВНЯ ФИЗИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВЛЕННОСТИ ЮНОШЕЙ ОСНОВНОЙ МЕДИЦИНСКОЙ ГРУППЫ

Тесты	Оценка в баллах		
	5	4	3
1. Бег 3000 м (мин, с)	12,30	14,00	б/вр
2. Бег на лыжах 5 км (мин, с)	25,50	27,20	б/вр
3. Плавание 50 м (мин, с)	45,00	52,00	б/вр
4. Приседание на одной ноге с опорой о стену (количество раз на каждой ноге)	10	8	5
5. Прыжок в длину с места (см)	230	210	190
6. Бросок набивного мяча 2кг из-за головы (м)	9,5	7,5	6,5

7. Силовой тест — подтягивание на высокой перекладине (количество раз)	13	11	8
8. Сгибание и разгибание рук в упоре на брусьях (количество раз)	12	9	7
9. Координационный тест — челночный бег 3×10 м (с)	7,3	8,0	8,3
10. Поднимание ног в висе до касания перекладины (количество раз)	7	5	3
11. Гимнастический комплекс упражнений: – утренней гимнастики;  – производственной гимнастики;	до 9	до 8	до 7,5

**ОЦЕНКА УРОВНЯ ФИЗИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВЛЕННОСТИ  
ДЕВУШЕК ОСНОВНОЙ МЕДИЦИНСКОЙ ГРУППЫ**

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

**ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОБУЧЕНИЯ  
СПЕЦИАЛЬНОЙ МЕДИЦИНСКОЙ ГРУППЫ**



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

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Радищевский технологический техникум».

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОДБ.03 « Основы безопасности жизнедеятельности»

по профессии 16675 « Повар »

р.п. Радищево

2022г.

66

Рабочая программа учебной дисциплины ОДБ.03 « Основы безопасности жизнедеятельности»  
разработана на основе государственного образовательного стандарта по  
профессиональной подготовке по профессии \_\_\_\_\_ 16675 « Повар » \_\_\_\_\_

РЕКОМЕНДОВАНА

на заседании МК

Председатель МК

*М.В. Бодрова* Бодрова М.В.

Протокол заседания МК

№ 1 от «19» 08 2022г.

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по УР

ОГБПОУ РТГ

*О.В. Муратова* Муратова О.В.

Разработчик:

Плешаков Григорий Викторович - преподаватель.

## СОДЕРЖАНИЕ:

- 1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ -4 СТ.
- 2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ -5 СТР.
- 3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ – 16 СТР.
- 4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ – 19 СТР.
- 5 ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ ПО ДИСЦИПЛИНЕ «ОСНОВЫ БЕЗОПАСНОСТИ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ОДБ.03 « Основы безопасности жизнедеятельности »

### 1.1. Область применения программы

. Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе государственного образовательного стандарта по профессиональной подготовке по профессии

\_\_\_\_\_ 16675 « Повар » \_\_

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

**1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**  
**В результате изучения учебной дисциплины ОДБ.03 «Основы безопасности жизнедеятельности» обучающийся должен знать:**

1. основные составляющие здорового образа жизни и их влияние на безопасность жизнедеятельности личности; репродуктивное здоровье и факторы, влияющие на него;
2. потенциальные опасности природного, техногенного и социального происхождения, характерные для региона проживания;
3. основные задачи государственных служб по защите населения и территорий по защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера;
4. основы российского законодательства об обороне государства и воинской обязанности граждан;
5. порядок первоначальной постановки на воинский учёт, медицинского освидетельствования, призыва на военную службу;
6. состав и предназначение Вооружённых Сил Российской Федерации;
7. основные права и обязанности граждан до призыва на военную службу, во время прохождения военной службы и пребывания в запасе;
8. основные виды военно-профессиональной деятельности; особенности прохождения военной службы по призыву и контракту, альтернативной гражданской службы;
9. требования, предъявляемые военной службой к уровню подготовленности призывника;
10. предназначение, структуру и задачи РСЧС;
11. предназначение, структуру и задачи гражданской обороны;

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

12. владеть способами защиты населения от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера;
  13. пользоваться средствами индивидуальной и коллективной защиты;
- В оценивать уровень своей подготовленности и осуществлять осознанное самоопределение по отношению к военной службе;

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

12. для ведения здорового образа жизни;
13. оказания первой медицинской помощи;
14. развития в себе духовных и физических качеств, необходимых для военной службы;
15. вызова (обращения за помощью) в случае необходимости соответствующей службы экстренной помощи.

#### **4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 42 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 42 часов;

## **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**« Основы безопасности жизнедеятельности »**

### **2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы:**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>42</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>42</b>
в том числе:	
Комбинированные занятия	39
Контрольная работа	3

2.2. Тематический план учебной дисциплины ОДБ.03 «Основы безопасности жизнедеятельности».

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала: самостоятельной работы обучающихся, практических занятий, контрольных работ.	Объём часов	Коды формируемых компетенций
1	2	3	4
<b>РАЗДЕЛ 1. Обеспечение личной безопасности и сохранение здоровья</b>		4	
<b>Тема 1.1. Здоровье и здоровый образ жизни. Здоровый образ жизни – основа укрепления и сохранения здоровья. Факторы, способствующие укреплению здоровья.</b>	<u>Комбинированное занятие</u> <u>Содержание учебного материала:</u> 1. Понятие о здоровье. 2. Здоровый образ жизни и его составляющие. 3. Режим жизнедеятельности. 4. Личная гигиена, режим дня и самоконтроль. 5. Биологические ритмы. 6. Рациональное питание.	1	OK-1-14.
<b>Тема 1.2. Двигательная активность и закаливание организма. Занятия физической культурой</b>	<u>Комбинированное занятие</u> <u>Содержание учебного материала:</u> 1. Двигательная активность и здоровье человека. 2. Занятия физической культурой. 3. Закаливание и профилактика простудных заболеваний.	1	OK-1-14.
<b>Тема 1.3. Вредные привычки. Алкоголь, курение, наркомания, токсикомания и их влияние на здоровье. Профилактика.</b>	<u>Комбинированное занятие</u> <u>Содержание учебного материала:</u> 1. Понятие о вредных привычках. 2. Курение и его влияние на здоровье. Профилактика табакокурения.	1	OK-1-14.

	<ul style="list-style-type: none"> <li>3. Алкоголь и его влияние на здоровье.</li> <li>4. Наркомания и токсикомания. Их влияние на здоровье.</li> </ul>		
<b>Тема 1.4. Основные инфекционные болезни, их классификация и их профилактика.</b>	<u>Комбинированное занятие</u> <u>Содержание учебного материала:</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>1. Инфекционные заболевания и их классификация.</li> <li>2. Наиболее часто встречающиеся инфекционные заболевания.</li> <li>3. Понятие об иммунитете и профилактических прививках.</li> <li>4. Профилактика инфекционных заболеваний.</li> </ul>	<i>1</i>	<i>OK-1-14.</i>
<b>РАЗДЕЛ 2. Государственная система обеспечения безопасности населения.</b>		<i>19</i>	
<b>Тема 2.1. Понятие о чрезвычайных ситуациях. ЧС природного происхождения. Правила поведения и действия населения в ЧС.</b>	<u>Комбинированное занятие</u> <u>Содержание учебного материала:</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>1. Понятие и общая классификация чрезвычайных ситуаций.</li> <li>2. ЧС природного происхождения.</li> <li>3. Правила поведения в условиях ЧС природного характера.</li> </ul>	<i>1</i>	<i>OK-1-14.</i>
<b>Тема 2.2. Чрезвычайные ситуации техногенного происхождения. Правила поведения и действия населения в ЧС.</b>	<u>Комбинированное занятие</u> <u>Содержание учебного материала:</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>1. ЧС техногенного происхождения.</li> <li>2. Правила поведения в условиях ЧС техногенного характера.</li> <li>3. Действия в ЧС техногенного характера.</li> </ul>	<i>1</i>	<i>OK-1-14.</i>
<b>Тема 2.3. Чрезвычайные ситуации социального происхождения. Правила поведения и действия</b>	<u>Комбинированное занятие</u> <u>Содержание учебного материала:</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>1. ЧС социального происхождения.</li> </ul>	<i>1</i>	<i>OK-1-14.</i>



населения в ЧС.	<ol style="list-style-type: none"> <li>2. Защита и жизнеобеспечение населения в условиях ЧС.</li> <li>3. Правила поведения в ситуациях криминогенного характера.</li> </ol>		
<b>Тема 2.4. ЕДДС. Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций (РСЧС). Структура и задачи РСЧС.</b>	<u>Комбинированное занятие</u> <u>Содержание учебного материала:</u> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. История создания РСЧС.</li> <li>2. Законодательство, цели и задачи РСЧС.</li> <li>3. Структура РСЧС.</li> <li>4. Состав сил и средств РСЧС.</li> <li>5. Режимы функционирования РСЧС.</li> </ol>	<i>1</i>	<i>OK-1-14.</i>
<b>Тема 2.5. Гражданская Оборона. Основные понятия, задачи, структура и органы управления.</b>	<u>Комбинированное занятие</u> <u>Содержание учебного материала:</u> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. История создания гражданской обороны и спасательных сил.</li> <li>2. Назначение, задачи и структура ГО.</li> <li>3. Организация ГО в общеобразовательном учреждении.</li> </ol>	<i>1</i>	<i>OK-1-14.</i>
<b>Тема 2.6. Характеристика ядерного оружия и действий населения в очаге ядерного поражения.</b>	<u>Комбинированное занятие</u> <u>Содержание учебного материала:</u> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Общая характеристика ядерного оружия.</li> <li>2. Характеристика ядерной волны.</li> <li>3. Характеристика светового излучения.</li> <li>4. Характеристика проникающей радиации.</li> <li>5. Характеристика радиоактивного заражения.</li> <li>6. Характеристика электромагнитного импульса.</li> <li>7. Действия населения в очаге ядерного поражения</li> </ol>	<i>1</i>	<i>OK-1-14.</i>
<b>Тема 2.7. Химическое и биологическое оружие, особенности их поражения. Действие населения в очаге химического и</b>	<u>Комбинированное занятие</u> <u>Содержание учебного материала:</u> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Общая характеристика химического оружия.</li> <li>2. Действия населения в очаге химического поражения.</li> </ol>	<i>1</i>	<i>OK-1-14.</i>

<b>биологического поражения.</b>	3. Общая характеристика биологического оружия. 4. Действия населения в очаге биологического поражения.		
<b>Тема 2.8. Современные обычные средства поражения. Оповещение населения об опасностях, возникающих в ЧС военного и мирного времени.</b>	<u>Комбинированное занятие</u> <u>Содержание учебного материала:</u> 1. Современные обычные средства поражения. 2. Высокоточное оружие. 3. Неуправляемые боеприпасы. 4. Зажигательное оружие. 5. Оповещение населения об опасностях, возникающих в ЧС военного и мирного времени.	<i>1</i>	<i>OK-1-14.</i>
<b>Тема 2.9. Организация инженерной защиты населения от поражающих факторов в ЧС военного и мирного времени. Коллективные средства защиты населения.</b>	<u>Комбинированное занятие</u> <u>Содержание учебного материала:</u> 1. Защита при радиоактивном загрязнении (заражении)ю 2. Защита при химическом загрязнении. 3. Обеспечение населения и формирований средствами индивидуальной защиты. 4. Укрытие населения в защитных сооружениях.	<i>1</i>	<i>OK-1-14.</i>
<b>Тема 2.10. Средства индивидуальной защиты.</b>	<u>Комбинированное занятие</u> <u>Содержание учебного материала:</u> 1. Состав и назначение средств индивидуальной защиты. 2. Средства защиты органов дыхания. 3. Средства защиты кожи.	<i>1</i>	<i>OK-1-14.</i>
<b>Тема 2.11. Мероприятия по защите населения при угрозе ЧС и применения современных средств поражения.</b>	<u>Комбинированное занятие</u> <u>Содержание учебного материала:</u> 1. Организация проведения аварийно-спасательных работ в зоне ЧС. 2. Санитарная обработка людей.	<i>1</i>	<i>OK-1-14.</i>

	3. Эвакуация – основное мероприятие по защите людей		
<b>Тема 2.12. Правовые основы организации защиты населения РФ от ЧС. Государственные службы по охране здоровья и безопасности граждан.</b>	<u>Комбинированное занятие</u> <u>Содержание учебного материала:</u> 1. Законы и др. нормативно-правовые акты РФ по обеспечению безопасности. 2. МЧС России – федеральный орган управления в области защиты населения от ЧС. 3. Полиция в РФ – система государственных органов исполнительной власти в области защиты здоровья, прав, собственности граждан от противоправных посягательств. 4. Служба скорой медицинской помощи – одна из подсистем РСЧС. Другие государственные службы в области безопасности.	<i>1</i>	<i>OK-1-14.</i>
<b>Контрольная работа. № 1</b>	<u>Комбинированное занятие</u>	<i>1</i>	
<b>РАЗДЕЛ 3. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни.</b>		<i>11</i>	
<b>Тема 3.1. Основы здорового образа жизни. Правила личной гигиены и здоровья человека. Репродуктивное здоровье как составляющее здоровье человека и общества.</b>	<u>Комбинированное занятие</u> <u>Содержание учебного материала:</u> 1. Правила личной гигиены и здоровья человека. 2. Репродуктивное здоровье и социально-демографические процессы. 3. Здоровье родителей и здоровье будущего ребенка.	<i>2</i>	<i>OK-1-14.</i>
<b>Тема 3.2. Нравственность и здоровье. Заболевания, передаваемые половым путём. Психологическое состояние</b>	<u>Комбинированное занятие</u> <u>Содержание учебного материала:</u> 1. Ранние половые связи и их последствия для здоровья.	<i>2</i>	<i>OK-1-14.</i>

<p><b>человека. Режим, рациональное питание и их значение для здоровья.</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>2. Инфекции, передаваемые половым путем. Меры профилактики.</li> <li>3. Стресс и его воздействие на человека. Психологическая уравновешенность и ее значение для здоровья.</li> <li>4. Режим дня. труда и отдыха.</li> <li>5. Рациональное питание, его значение для здоровья.</li> </ol>		
<p><b>Тема 3.3. Семья в современном обществе. Законодательство о семье. Основы медицинских знаний и правила оказания первой медицинской помощи.</b></p>	<p><u>Комбинированное занятие</u></p> <p><u>Содержание учебного материала:</u></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Брак и семья. Культура брачных отношений.</li> <li>2. Основы семейного права в РФ.</li> <li>3. Первая медицинская помощь в ЧС.</li> <li>4. Первая медицинская помощь при травматических повреждениях.</li> <li>5. Первая медицинская помощь при кровотечении.</li> </ol>	2	<i>OK-1-14.</i>
<p><b>Тема 3.4. Первая помощь при переломах, при синдроме длительного сдавливания и шоке.</b></p>	<p><u>Комбинированное занятие</u></p> <p><u>Содержание учебного материала:</u></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Первая медицинская помощь при переломе.</li> <li>2. Первая медицинская помощь при синдроме длительного сдавливания.</li> <li>3. Первая медицинская помощь при шоке.</li> </ol>	1	<i>OK-1-14.</i>
<p><b>Тема 3.5. Первая помощь при острой сердечной недостаточности и инсульте. Экстренная реанимационная помощь при остановке сердечной деятельности и прекращении дыхания.</b></p>	<p><u>Комбинированное занятие</u></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Первая помощь при острой сердечной недостаточности и инсульте.</li> <li>2. Искусственное дыхание и закрытый массаж сердца.</li> </ol>	2	<i>OK-1-14.</i>
<p><b>Контрольная работа. № 2</b></p>	<p><u>Комбинированное занятие</u></p>	1	
<p><b>РАЗДЕЛ 4. Основы обороны государства и воинской обязанности.</b></p>		14	

<b>Тема 4.1. История создания и развития Вооружённых Сил России.</b>	<u>Комбинированное занятие</u> 1. Этапы развития Российских войск. 2. Предназначение Российских вооруженных сил на современном этапе и необходимость их реформирования. 3. Реформирование армии и флота.	1	OK-1-14.
<b>Тема 4.2. Состав Вооружённых Сил РФ. Ракетные войска стратегического назначения. Сухопутные войска.</b>	<u>Комбинированное занятие</u> <u>Содержание учебного материала:</u> 1. Структура вооруженных сил и управление ими. 2. Ракетные войска стратегического назначения. 3. Сухопутные войска. 4. Военно-воздушные силы.	1	OK-1-14.
<b>Тема 4.3. Военно-Морской Флот. Тыл и другие войска и формирования.</b>	<u>Комбинированное занятие</u> <u>Содержание учебного материала:</u> 1. Воздушно-десантные войска. 2. Военно-морской флот. 3. Тыл Вооруженных сил. 4. Другие войска и воинские формирования, их предназначение.	1	OK-1-14.
<b>Тема 4.4. Национальная безопасность РФ.</b>	<u>Комбинированное занятие</u> <u>Содержание учебного материала:</u> 1. С чего начинается Родина. 2. Национальные интересы России. 3. Угроза национальной безопасности России.	1	OK-1-14.
<b>Тема 4.5. Воинская обязанность. Воинский учёт и его организация.</b>	<u>Комбинированное занятие</u> <u>Содержание учебного материала:</u> 1. Основные сведения о воинской обязанности. 2. Организация воинского учета и его предназначение. 3. Первоначальная постановка граждан на воинский учет.	1	OK-1-14.

	4. Освидетельствование граждан при первоначальной постановке на воинский учет		
<b>Тема 4.6. Обязательная и добровольная подготовка граждан к военной службе.</b>	<u>Комбинированное занятие</u> <u>Содержание учебного материала:</u> 1. Обязательная подготовка граждан к военной службе. 2. Добровольная подготовка граждан к военной службе.	<i>1</i>	<i>OK-1-14.</i>
<b>Тема 4.7. Призыв на военную службу. Права и обязанности военнослужащих.</b>	<u>Комбинированное занятие</u> <u>Содержание учебного материала:</u> 1. Прохождение военной службы по призыву. 2. Организация призыва на военную службу. 3. Ответственность граждан по вопросам призыва. 4. Права и ответственность военнослужащих.	<i>1</i>	<i>OK-1-14.</i>
<b>Тема 4.8. Прохождение военной службы по контракту. Альтернативная гражданская служба.</b>	<u>Комбинированное занятие</u> <u>Содержание учебного материала:</u> 1. Прохождение военной службы по контракту. 2. Альтернативная гражданская служба.	<i>1</i>	<i>OK-1-14.</i>
<b>Тема 4.9. Основные качества личности военнослужащих-патриотов, защитников Отечества. Военнослужащий – специалист, в совершенстве владеющий оружием и военной техникой.</b>	<u>Комбинированное занятие</u> <u>Содержание учебного материала:</u> 1. Военнослужащий – защитник своего отечества. 2. Верность боевому знамени. 3. Воинская честь. 4. Военнослужащий – специалист, в совершенстве владеющий оружием и военной техникой.	<i>1</i>	<i>OK-1-14.</i>
<b>Тема 4.10. Виды воинской деятельности. Требования, предъявляемые к морально-этическим, психологическим и</b>	<u>Содержание учебного материала:</u> 1. Боевая подготовка воина – специалиста. 2. Требования, предъявляемые к морально-этическим, психологическим и профессиональным качествам призывника.	<i>1</i>	<i>OK-1-14.</i>

<b>профессиональным качествам призывника.</b>			
<b>Тема 4.11. Военная дисциплина, ее сущность и значение. Офицер Российской Армии.</b>	<u>Комбинированное занятие</u>  <u>Содержание учебного материала:</u> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Взаимоотношения в воинском коллективе.</li> <li>2. Военная дисциплина. Ее суть и значение.</li> <li>3. Требования предъявляемые к офицеру военной службой.</li> </ol>	<i>1</i>	<i>OK-1-14.</i>
<b>Тема 4.12. Боевые традиции Вооруженных Сил Российской армии и флота. Формы увековечивания памяти российских воинов.</b>	<u>Комбинированное занятие</u>  <u>Содержание учебного материала:</u> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Понятие о боевых традициях Вооруженных Сил России.</li> <li>2. Патриотизм. Верность воинскому долгу – неотъемлемые качества русского воина, основа героизма.</li> <li>3. Памяти поколений - дни воинской славы России</li> </ol>	<i>1</i>	<i>OK-1-14.</i>
<b>Тема 4.13. Дружба и войсковое товарищество – боевые традиции Российской армии и флота. Формы увековечивания памяти российских воинов.</b>	<u>Комбинированное занятие</u>  <u>Содержание учебного материала:</u> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Понятие о боевых традициях Вооруженных Сил России.</li> <li>2. Патриотизм. Верность воинскому долгу – неотъемлемые качества русского воина, основа героизма.</li> <li>3. Памяти поколений - дни воинской славы России</li> </ol>	<i>1</i>	<i>OK-1-14.</i>
<b>Тема 4.14. Символы воинской чести. Ритуалы Вооружённых Сил РФ.</b>	<u>Комбинированное занятие</u>  <u>Содержание учебного материала:</u> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Понятие о воинской чести.</li> <li>2. Боевое знамя воинской части – символ воинской чести, доблести и славы.</li> <li>3. Ордена – почетные награды за воинские отличия и заслуги в бою и военной службе.</li> </ol>	<i>1</i>	<i>OK-1-14.</i>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>4. История государственных наград за военные отличия в России.</li> <li>5. Основные государственные награды СССР и России.</li> <li>6. Ритуал вручения боевого знамени и приведения к военной присяге.</li> <li>7. Празднование памятных дат в воинских частях.</li> </ul>		
<b>Контрольная работа № 3</b>	<u>Комбинированное занятие</u>	<i>1</i>	
<b>Всего:</b>		<i>42</i>	
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка;</b>		<i>42</i>	



### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы учебной дисциплины имеется:

**Кабинет №4 « Охрана труда и безопасность жизнедеятельности»**, оснащенный

Оборудование учебного кабинета:

1. Доска классная		1
2. Стол преподавательский	1	
3. Стул для преподавателя	1	
4. Столы для студентов		15
5. Стулья для студентов		30
6. Книжные шкафы		2

Технические средства обучения:

1. Мультимедийный проектор	1
----------------------------	---

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

- методические учебные материалы на электронных носителях
- справочные пособия
- дидактический раздаточный материал

#### 3.2. Информационное обеспечение учебной дисциплины

Перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы

**Для обучающихся:**

##### **Основная литература:**

1. Смирнов А.Т., Хренников Б.О. « Основы безопасности жизнедеятельности». 10 кл. – М., 2012 г.
2. Смирнов А.Т., Хренников Б.О. « Основы безопасности жизнедеятельности». 10 кл. – М., 2012 г.

##### **Дополнительная литература:**

3. Армия государства Российского и защита Отечества/ Под редакцией В.В. Смирнова – М., 2004 г.
4. Арустамов Э.А., Косолапова Н.В, Прокопенко Н.А, Гуськов Г.В. Безопасность жизнедеятельности. Учебник для студентов образовательных учреждений среднего профессионального образования. - М., 2010 г.

5. Основы безопасности жизнедеятельности: справочник для учащихся / А.Т. Смирнов, Б.О. Хренников, Р.А. Дурнев, Э.Н. Аюбов; под редакцией А.Т. Смирнова. – М., 2007 г.
6. Смирнов А.Т., Мишин Б.И., Васнев В.А. Основы безопасности жизнедеятельности. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни. 10-11 кл. – М., 2007 г.
7. Смирнов А.Т. Основы безопасности жизнедеятельности: учебник для учащихся 10 кл. общеобразовательных учреждений/ А.Т. Смирнов, Б.И. Мишин, В.А. Васнев; под редакцией А.Т. Смирнова. – 8-е издание, перераб., - М., 2011-09-21.
8. Топоров И.К. Основы безопасности жизнедеятельности. Методические рекомендации. 10-11 кл.- М., 2005
9. 100 вопросов - 100 ответов о прохождении военной службы солдатами и сержантами по призыву и по контракту: Сборник – М., 2006 г.

#### **Для преподавателей:**

1. Большой энциклопедический словарь. – М., 1997 г.
2. Васнев В.А. Основы подготовки к военной службе: Книга для учителя / В.А. Васнев, С.А. Чиненный – М., 2002 г.
3. Военная доктрина Российской Федерации// Вестник военной информации. -2000. - № 5.
4. Дуров В.А. Русские награды XVIII – начала XX в./ В.А. Дуров – 2-е издание, доп. – М., 2003
5. Дуров В.А. Отечественные награды. / В.А. Дуров – М.: Просвещение, 2005 г.
6. Петров С.В. Первая помощь в экстремальных ситуациях: практическое пособие/ С.В. Петров, В.Г. Бубнов. – М., 2000 г.
7. Подолян Ю.П. Тематическое и поурочное планирование по ОБЖ к учебнику « Основы безопасности жизнедеятельности» 10 класс под редакцией Воробьева Ю.Л. – М., 2007 г.
8. Подолян Ю.П. Тематическое и поурочное планирование по ОБЖ к учебнику « Основы безопасности жизнедеятельности» 11 класс под редакцией Воробьева Ю.Л. – М., 2007 г.
9. Смирнов А.Т., Мишин Б.И., Васнев В.А. Основы безопасности жизнедеятельности. Методические рекомендации. 10 кл. – М., 2003 г.
10. Смирнов А.Т. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни: тестовый контроль знаний старшеклассников: 10-11 кл. / А.Т. Смирнов, М.В. Маслов; под редакцией Смирнова А.Т. – М., 2002 г.
11. Смирнов А.Т. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни: учебник для 10-11 кл. общеобразовательных учреждений. / А.Т. Смирнов, Б.И. Мишин, П.В. Ижевский; под общ. редакцией Смирнова А.Т. 6-е издание – М., 2006 г.

#### **Нормативные правовые акты**

1. Европейская конвенция об осуществлении прав детей (Стратсбург, 25.01.1996 г).
2. Конституция Российской Федерации. Принята на референдуме 12 декабря 1993 г. – М., 2005 г.
3. Семейный кодекс Российской Федерации (действующая редакция)
4. Уголовный кодекс Российской Федерации от 13 июня 1996 г. № 63-ФЗ (в ред. ФЗ от 24.07.2007 № 214-ФЗ)) // СЗ РФ. – 1996. – № 25.
5. Федеральные законы «О статусе военнослужащих», «О воинской обязанности и военной службе», «Об альтернативной гражданской службе», «О внесении изменений в Федеральный закон «О воинской обязанности и военной службе» № 61-ФЗ и статью 14

Закона РФ «Об образовании», «О противодействии терроризму» // Собрание законодательства Российской Федерации: официальное издание – М., 1993- 2007 г.

**Информационно – правовое обеспечение:**

1. Система «Консультант»
2. Система «Гарант»

**Профильные web – сайты Интернета:**

- 1.* Министерство здравоохранения и социального развития РФ (<http://www.minzdravsoc.ru>)
1. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (<http://www.rospotrebnadzor.ru>).
2. ФГУЗ Федеральный центр гигиены и эпидемиологии Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (<http://www.fcgsen.ru>).
3. Информационно – методический центр «Экспертиза» (<http://www.crc.ru>).
4. Центральный НИИ организации и информатизации здравоохранения (<http://www.mednet.ru>).

## 5. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ БАЗОВОЙ ПОДГОТОВКИ ПО ДИСЦИПЛИНЕ «ОСНОВЫ БЕЗОПАСНОСТИ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

По специальности « Повар ».

Код компетенции	Формируемые компетенции	Результат освоения дисциплины	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1	<p>Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>	<p>- аргументированность и полнота объяснения сущности и социальной значимости избранной специальности;</p> <p>- активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности;</p> <p>- демонстрация интереса к будущей профессии через:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• повышение качества обучения по дисциплине,</li> <li>• - участие в НСО;</li> <li>• -участие студенческих олимпиадах, научных конференциях, конкурсах;</li> <li>• - участие в органах студенческого самоуправления,</li> <li>• - участие в социально-проектной деятельности;</li> <li>• - портфолио студента</li> </ul>	<p>-наблюдение;</p> <p>-мониторинг,</p> <p>-оценка содержания портфолио студента</p> <p>- устный опрос, оценка выступлений с сообщениями/презентациями на занятиях и во внеаудиторных мероприятиях по результатам самостоятельной работы;</p> <p>- экспертное наблюдение и оценка на лабораторных</p>
ОК 2	<p>Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p>	<p>-обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач</p> <p>- демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач;</p> <p>- участие в студенческих конференциях, конкурсах и т.д.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на лабораторных занятиях.</p>
ОК 3	<p>Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p>	<p>демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность;</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на лабораторных занятиях.</p>

<p><b>ОК4</b></p>	<p><b>Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения возложенных на него профессиональных задач, а также для своего профессионального и личностного развития.</b></p>	<p>- нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;</p> <p>- знание процесса принятия и реализации управленческих решений, информационное обеспечение менеджмента.</p> <p>- демонстрация умений систематизировать и обобщать информацию, готовить справки, рекомендации по вопросам профессиональной деятельности, редактировать, реферировать, рецензировать тексты;</p> <p>-демонстрация использования компьютерной техники в режиме пользователя для решения профессиональных задач;</p> <p>- демонстрация навыков владения</p>	<p>-подготовка рефератов, докладов и использование электронных источников.</p> <p>- экспертное наблюдение и оценка на лабораторных занятиях.</p>
<p><b>ОК 5</b></p>	<p><b>Использовать информационно-коммуникационные технологии профессиональной деятельности.</b></p>	<p>- демонстрация умений использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности;</p> <p>-оформление результатов самостоятельной работы с использованием ИКТ, Интернет.</p>	<p>-наблюдение за навыками работы в глобальных, корпоративных и локальных информационных сетях</p> <p>- экспертное наблюдение и</p>

<p><b>ОК 6</b></p>	<p><b>Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- взаимодействие с обучающимися, преподавателями в ходе обучения;</li> <li>- знание общих социально – психологических закономерностей общения и взаимодействия людей, психологических процессов, протекающих в профессиональных сообществах, принципов делового общения;</li> <li>- демонстрация умения создавать благоприятный социально-психологический климат в коллективе, проводить работу по мотивации трудовой деятельности персонала, применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения, управлять конфликтами и стрессами в процессе профессиональной деятельности;</li> <li>- демонстрация владения методами</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-наблюдение за ролью обучающихся в группе;</li> <li>-оценка содержания портфолио студента</li> <li>- экспертное наблюдение и оценка работы в малых группах на теоретических занятиях, на лабораторных занятиях.</li> </ul>
<p><b>ОК 7</b></p>	<p><b>Брать ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий;</li> <li>- знание видов управленческих решений и методы их принятия, виды делегирования полномочий.</li> <li>- демонстрация умений выявлять проблемы при анализе конкретных ситуаций, предлагать способы их решения и оценивать ожидаемые результаты;</li> <li>- демонстрация владения навыками самоанализа и коррекции результатов собственной работы.</li> <li>- участие в студенческих конференциях, конкурсах и т.д.</li> </ul>	<p><i>Деловые игры - моделирование социальных и профессиональных ситуаций;</i></p> <p><i>Мониторинг развития личностно-профессиональных качеств обучающегося;</i></p> <p><i>Портфолио,</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертное наблюдение и оценка работы в малых группах на</li> </ul>

<p><b>ОК 8</b></p>	<p><b>Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать и осуществлять повышение своей квалификации.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- умение планировать свою карьеру, анализировать профессиональные ситуации;</li> <li>- планирование обучающимся повышения личностного и квалификационного уровня;</li> <li>- проявление интереса к дополнительной информации по специальности, расширению кругозора;</li> <li>- аргументированность выбора темы реферата, сообщения, учебно-исследовательской работы;</li> <li>- участие в студенческих конференциях, конкурсах и т.д.</li> <li>- владение способами поддержания собственной мотивации и приемами снятия эмоционального напряжения.</li> <li>- организация самостоятельных занятий при изучении дисциплины, профессионального модуля;</li> <li>- самостоятельный профессионально-</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- контроль графика выполнения индивидуальной самостоятельной работы обучающегося;</li> <li>- оценка выступлений с сообщениями/презентациями на занятиях и во внеаудиторных мероприятиях по результатам самостоятельной работы;</li> <li>- экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях, при выполнении работ</li> </ul>
<p><b>ОК 9</b></p>	<p><b>Ориентироваться в условиях частой смены технологий профессиональной деятельности.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности.</li> <li>- анализ инноваций в области медицины;</li> <li>- использование «элементов реальности» в работах обучающихся (</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- семинары,</li> <li>- учебно-практические конференции;</li> <li>- конкурсы профессионального мастерства;</li> </ul>
<p><b>ОК 10</b></p>	<p><b>Бережно относиться к историческому наследию культурным традициям народа, уважать социальные, культурные и религиозные различия.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрация бережного отношения к историческому наследию и культурным традициям народов;</li> <li>- толерантность по отношению к социальным, культурным и религиозным различиям</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертное наблюдение и оценка работы в малых группах на теоретических занятиях,</li> <li>- экспертное наблюдение и</li> </ul>

ОК 11	<b>Быть готовым брать на себя нравственные обязательства по отношению к природе, обществу, человеку.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- обоснование требований экологической безопасности и принципов рационального природопользования;</li> <li>- полнота оценки соблюдения правил и норм поведения в обществе и</li> </ul>	-экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ на лабораторных занятиях.
ОК 12	<b>Организовывать рабочее место с соблюдением требований охраны труда, производственной санитарии, инфекционной и противопожарной безопасности.</b>	- рациональность организации рабочего места с соблюдением необходимых требований и правил;	-экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ на лабораторных занятиях.
ОК 13	<b>Вести здоровый образ жизни, заниматься физической культурой и спортом для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- систематичность и эффективность ведения пропаганды здорового образа жизни с целью профилактики заболеваний;</li> <li>- аргументированность выбора современных оздоровительных систем в формировании здорового образа жизни, сохранении творческой активности и долголетия, предупреждения профессиональных заболеваний и вредных привычек;</li> <li>- грамотное применение гигиенических средств оздоровления и управления работоспособностью человека;</li> <li>- обоснованность применения средств и методов физического воспитания профилактики заболеваний;</li> <li>- демонстрация навыков владения простейшими методами самооценки и повышения работоспособности, снятия усталости и утомления с применением средств физической культуры, методами повышения эффективности производственного труда при помощи методики самоконтроля за уровнем развития значимых качеств</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-мониторинг развития личностно-профессиональных качеств обучающегося;</li> <li>-оценка содержания портфолио студента</li> <li>-экспертное наблюдение и оценка работы в малых группах на теоретических занятиях, экспертное наблюдение и оценка на лабораторных занятиях при выполнении работ на учебной практике.</li> </ul>



<b>ОК 14</b>	<b>Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- эффективность использования полученных профессиональных знаний,</li> <li>- соблюдение техники безопасности;</li> <li>- соблюдение корпоративной этики (выполнение правил внутреннего распорядка);</li> </ul>	-экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях, при выполнении работ на учебной практике
<b>ПК 5.1</b>	<b>Осуществлять медицинскую реабилитацию пациентов с различной патологией.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>--Точность рекомендаций по диетотерапии</li> <li>– Грамотность оформления медицинской документации</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-наблюдение;</li> <li>-мониторинг,</li> <li>-оценка содержания портфолио студента</li> <li>- устный опрос, оценка выступлений с сообщениями/презентациями на занятиях и во внеаудиторных мероприятиях по результатам самостоятельной работы:</li> </ul>
<b>ПК 5.2</b>	<b>Проводить психосоциальную реабилитацию. ПК</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Правильность применения методик релаксации и аутогенной тренировки при реабилитации пациентов</li> <li>– Грамотность оформления медицинской документации</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-наблюдение;</li> <li>-мониторинг,</li> <li>-оценка содержания портфолио студента</li> <li>- устный опрос, оценка выступлений с сообщениями/презентациями на занятиях и во внеаудиторных мероприятиях по</li> </ul>

<b>ПК 5.3</b>	<b>Осуществлять паллиативную помощь.</b>	- Грамотность оформления медицинской документации	-Наблюдение; -мониторинг,  -оценка содержания портфолио студента  - устный опрос, оценка выступлений с сообщениями/презентациями на занятиях и во внеаудиторных мероприятиях по результатам самостоятельной
<b>ПК 5.6</b>	<b>Оформлять медицинскую документацию.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Полнота знаний нормативно-правовой базы по медико-социальной деятельности</li> <li>- Грамотность оформления медицинской документации</li> </ul>	-наблюдение; -мониторинг,  -оценка содержания портфолио студента  - устный опрос, оценка выступлений с сообщениями/презентациями на занятиях и во внеаудиторных мероприятиях по результатам самостоятельной

ПК-7.3	<p><b>Осуществлять уход за пациентами различных возрастных групп в условиях учреждения здравоохранения и на дому.</b></p>	<p>- умение провести личную гигиену и профилактику пролежней у тяжелобольного пациента;</p>	<p>-наблюдение; -мониторинг,  -оценка содержания портфолио студента  - устный опрос, оценка выступлений с сообщениями/презентациями на занятиях и во внеаудиторных мероприятиях по результатам самостоятельной работы;</p>
ПК-7.4	<p><b>Консультировать пациента и его окружение по вопросам ухода и самоухода.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- умение оценивать потребность пациента в обучении;</li> <li>- умение мотивировать пациента к обучению;</li> <li>- умение составить индивидуальный план обучения;</li> <li>- умение определить содержание обучения;</li> <li>- умение оценить эффективность обучения.</li> </ul>	<p>-наблюдение; -мониторинг,  -оценка содержания портфолио студента  - устный опрос, оценка выступлений с сообщениями/презентациями на занятиях и во внеаудиторных мероприятиях по результатам самостоятельной работы;</p>

<b>ПК-7.6</b>	<b>Оказывать медицинские услуги в пределах своих полномочий.</b>	Уметь: – принять пациента в стационар, заполнить необходимую документацию;	<i>Наблюдение;</i> <i>мониторинг,</i> <i>оценка содержания портфолио студента</i>  <i>- устный опрос,</i> <i>оценка выступлений с сообщениями/презентациями на занятиях и во внеаудиторных мероприятиях по результатам самостоятельной работы;</i>
<b>ПК 7.7.</b>	<b>Обеспечивать безопасную больничную среду для пациентов и персонала.</b>	– выполнение требований техники безопасности и противопожарной безопасности при уходе за пациентом во время проведения процедур и манипуляций – обеспечение безопасной больничной среды для пациента, его окружения	<i>Наблюдение;</i> <i>мониторинг,</i> <i>оценка содержания портфолио студента</i>

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	неудовлетворительно

На этапе промежуточной аттестации по медиане качественных оценок индивидуальных образовательных достижений экзаменационной комиссией определяется интегральная оценка освоенных обучающимися профессиональных и общих компетенций как результатов освоения профессионального модуля.

#### 4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий- тренингов, контрольных работ, дифференцированного зачёта.

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
<b><i>Освоенные умения:</i></b>	
-объяснять взаимосвязи изученных социальных объектов (включая взаимодействия человека и общества, общества и природы, сфер общественной жизни);	Решение познавательных задач
- приводить примеры социальных объектов определенного типа, социальных отношений; ситуаций, регулируемых различными видами социальных норм; деятельности людей в различных сферах;	Решение познавательных задач
- оценивать поведение людей с точки зрения социальных норм, экономической рациональности;	Решение познавательных задач
- осуществлять поиск социальной информации по заданной теме из различных ее носителей (материалы СМИ, учебный текст и другие адаптированные источники);	Обучение навыкам поиска информации в СМИ
- самостоятельно составлять простейшие виды правовых документов (расписки, заявления, справки и т.п.).	Обучение навыкам составления простейших правовых документов
<b><i>Усвоенные знания:</i></b>	
- социальные свойства человека, его взаимодействие с другими людьми;	Устный опрос

- сущность общества как формы совместной деятельности людей;	Письменный опрос
- содержание и значение социальных норм, регулирующих общественные отношения.	тестирование
- основные понятия экономики, экономические процессы	Устный опрос
-содержание и значение основных явлений политической жизни общества	Устный опрос
- содержание и назначение основных норм права	тестирование
Другие формы контроля-	контрольная работа

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Радищевский технологический техникум»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП01 «Основы калькуляции и учёта»**

**Профессия 16675 «Повар»**

р.п. Радищево

2022

Рабочая программа учебной дисциплины ОП 01 «Основы калькуляция и учёта» составлена на основе Государственного образовательного стандарта (ГОС) по профессиональной подготовке по профессии 16675 «Повар».

РЕКОМЕНДОВАНА

На заседании МК

Председатель М Микиртичианц Т.В.

Протокол

№ 1 от «29» 08 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель по УР

Муратова Муратова О.В.

«29» 08 2022 г.

Разработчик:

**Биккиняева Рамиля Абдюкиповна - преподаватель учебных дисциплин  
общепрофессионального цикла**



## СОДЕРЖАНИЕ

стр.

1. Паспорт рабочей программы учебной дисциплины	4
2. Структура и содержание учебной дисциплины	5
3. Условия реализации программы учебной дисциплины	10

## 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 1.1. Область применения программы.

Рабочая программа учебной дисциплины «Основы калькуляции и учета» является частью образовательной программы профессиональной подготовки по профессии 16675 «Повар»

Рабочая программа учебной дисциплины «Основы калькуляции и учета» может быть использована в изучении данной дисциплины по профессии «Повар»

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

### 1.3. Цели и задачи дисциплины:

Цель дисциплины:

- ознакомление студентов с основами калькуляции и учета в пищевом производстве;
- подготовка студентов к применению основ калькуляции и учета в последующей практической деятельности.

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

- составлять и оформлять документы, рассчитывать потребность сырья и продуктов, используя Сборник рецептов;
- оформлять документы на отпуск готовых изделий, составлять товарный отчет за день;
- выполнять калькуляцию блюд, рассчитывать учетные и продажные цены на готовые изделия, передаваемые в реализацию;
- оформлять документы по результатам инвентаризации;
- составлять технологическую карту;

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

- цели, задачи, сущность бухгалтерского учёта, новые законодательные и нормативные документы, используемые в организациях учёта, документы и документацию, её оформление и использование в учёте;
- структуру и назначение Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий, Сборника рецептов мучных кондитерских изделий, порядок ценообразования и калькуляции кулинарных блюд и мучных кондитерских изделий;
- порядок расчёта потребности сырья на производстве и в кондитерском цехе;
- порядок получения продуктов из кладовой;
- документальное оформление отпуска блюд и кондитерских изделий;
- порядок проведения инвентаризации;
- порядок учёта предметов материального оснащения.

**Личностные результаты (ЛР):**

ЛР 2 Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.

ЛР 3 Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.

- ЛР 13 Способный к самостоятельному решению вопросов жизнеустройства  
ЛР 14 Владеющий навыками принятия решений социально-бытовых вопросов  
ЛР 18 Способный к применению инструментов и методов бережливого производства  
ЛР 24 Осознающий значимость профессионального развития в выбранной профессии

**1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины**  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 71 час;

## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего),	<i>71</i>
в том числе контрольная работа	1

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Тема 1. Общая характеристика бухгалтерского учета</b>	<p><b>Уметь:</b> объяснить значение общей характеристики бухгалтерского учёта в общественном питании; значение рациональной организации бухгалтерского учёта в общественном питании.</p> <p><b>Знать:</b> общую характеристику бухгалтерского учёта; элементы метода бухгалтерского учёта; основные направления совершенствования учёта, контроля и отчетности на современном этапе; права, обязанности и ответственность учётного работника.</p>		<i>ЛР</i> 2,3,13,14,18,24
	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Общая характеристика хозяйственного учета. Требования, предъявляемые к учету; измерители, применяемые в учете. Виды учета, их отличия и единства; задачи бухгалтерского учета; его роль как основного источника экономической информации о работе предприятия. Понятие о предмете и методе бухгалтерского учета; элементы метода бухгалтерского учета, их взаимосвязь и взаимная обусловленность.</p>	2	2
<b>Тема 2. Механизация хозяйственных операций</b>	<p><b>Уметь:</b> выполнять задания с применением микрокалькуляторов по определению количества товаров, остатков продукции на конец рабочего дня, стоимости того или иного количества блюд, кондитерских изделий, естественной убыли товаров, выполнения производственного плана.</p> <p><b>Знать:</b> общую характеристику хозяйственного вычисления, работу на счетах, сложение, вычитание; умножение, деление в определенном порядке; принципы работы на калькуляторе; вычисление процентной суммы и начального числа; вычисление процентной таксы.</p>		<i>ЛР</i> 2,3,13,14,18,24
	<p><b>Содержание учебного материала</b></p>	6	2
	<p>2.1. Принципы работы на калькуляторах.</p>	2	
	<p><b>Практические занятия:</b></p>	4	
<p><b>№1</b> «Расчеты с помощью микрокалькуляторов по определению количества товаров, остатков продукции на конец рабочего дня, стоимости того или иного количества блюд, кондитерских изделий, естественной убыли товаров, выполнения производственного плана».</p>	2		

	<b>№2 «Вычисление процентной суммы и начального числа».</b>	2	
<b>Тема 3. Общие принципы организации учёта на предприятиях общественного питания.</b>	<b>Уметь:</b> Оформлять документы учёта, их реквизиты, требования к содержанию. Работать со Сборником рецептур, определять продажные цены блюд и кондитерских изделий при расчете потребного количества сырья для производства. <b>Знать:</b> Понятие о документах учета: их роль в осуществлении контроля за хозяйственной и финансовой деятельностью, классификация, реквизиты, требования к содержанию и оформлению. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий и Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания, их использование. Материальная ответственность. Отчетность материально ответственных лиц.		<i>ЛР</i> 2,3,13,14,18,24
	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>12</b>	2
	3.1. Понятие о документах отчета. Сборник рецептур	2	
	3.2. Отчётность материально ответственных лиц	2	
	<b>Практические занятия:</b>	<b>8</b>	
	<b>№3 «Оформление первичных документов учёта.</b>	2	
	<b>№4 «Определение продажных цен.»</b>	2	
	<b>№5 «Работа со Сборником рецептур.»</b>	2	
<b>№6 « Оформление отчетности материально ответственных лиц.»</b>	2		
<b>Тема 4. Ценообразование и калькуляция на предприятиях общественного питания.</b>	<b>Уметь:</b> устанавливать цены на товары, реализуемые через буфеты, магазины кулинарии и другие предприятия розничной торговли. <b>Знать:</b> Понятие о цене и ценообразовании. Ценообразование в общественном питании. Установление цен на продукцию производства и кондитерского цеха. Понятие о калькуляции. Расчет количества сырья по нормативам (рецептурам). Понятие о меню, порядке его составления и утверждения. Порядок установления цен на товары, реализуемые через буфеты, магазины кулинарии и другие предприятия розничной торговли.		<i>ЛР</i> 2,3,13,14,18,24
	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>9</b>	2
	4.1. Порядок определение продажных цен на готовые изделия.	1	
	4.2. Учетные цены и цены фактической реализации на готовые изделия.	1	
	4.3. Понятие о средневзвешенных ценах.	1	
	<b>Практические занятия:</b>	<b>6</b>	
	<b>№7 «Порядок определение продажных цен на готовые изделия.»</b>	2	

	<b>№8</b> «Учетные цены и цены фактической реализации на готовые изделия.»	2	
	<b>№9</b> «Составление калькуляции блюд и кондитерских изделий»	2	
<b>Тема 5. Учет предметов материально-технического оснащения, малоценного и быстроизнашивающегося инвентаря.</b>	<b>Уметь:</b> Документально оформлять учет сырья в обособленных цехах по производству полуфабрикатов, кондитерских изделий; порядок списания боя, брака и порчи продуктов. <b>Знать:</b> Понятие об основных средствах, предметах материально-технического оснащения, малоценном и быстроизнашивающемся инвентаре. Документальное оформление. Порядок списания.		<i>ЛР</i> 2,3,13,14,18,24
	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	
	5.1.Задачи учета основных средств, их классификация и оценка.	1	
	5.2.Учет малоценных и быстроизнашивающихся предметов.	1	
	5.3.Синтетический аналитический учет мелкокорозничной сети.	1	
	<b>Практические занятия:</b>	<b>5</b>	
	<b>№10</b> Оформление поступления, выбытия и списания основных средств.	2	
	<b>№11</b> Заполнение акта о бое, порче ,ломе.	1	
	<b>№12</b> Заполнение дневного заборного листа	2	
<b>Тема 6. Учет сырья и готовой продукции на производстве и в кондитерском цехе.</b>	<b>Уметь:</b> Составлять план-меню производства, наряд заказа кондитерского цеха; производить расчет потребного количества продуктов, необходимых на текущий день, расхода соли и специй; требование- накладную (расходную накладную).Составлять акт о реализации и отпуске изделий на кухне, отчет о движении продуктов на производстве и готовых изделий в кондитерском цехе. <b>Знать:</b> Документальное оформление отпуска продуктов и сырья на производство, расчет потребного количества продуктов на день, документальное оформление отпуска готовой продукции с производства и из кондитерского цеха.		<i>ЛР</i> 2,3,13,14,18,24
	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>19</b>	
	6.1.Документальное оформление поступления сырья на производство ( кухню).	1	
	6.2.Документальное оформление отпуска блюд готовых изделий.	2	
	6.3.Отчет о движении продуктов и тары на производстве.	2	
	6.4.Учет сырья и готовой продукции в обособленных цехах по производству полуфабрикатов , кондитерских и других изделий.	2	
	6.5.Расчет потребного количества продуктов на день	1	
	6.6.Особенности учета сырья и готовых изделий в кондитерских цехах.	1	
	<b>Практические занятия:</b>	<b>10</b>	

	№10«Оформление счет-фактур, товарно-транспортных накладных, закупочных актов».	4	
	№11«Оформление накладных».	2	
	№12«Учет сырья, продуктов и тары в кладовых»	2	
	№13«Оформление типового договора»	2	
<b>Тема 7. Инвентаризация</b>	<b>Уметь:</b> Документально оформлять учет инвентаризации, понятие, порядок проведения, оформление итогов. <b>Знать:</b> Инвентаризация: понятие, задачи, сроки и техника проведения, документальное оформление. Общие правила проведения инвентаризации. Роль инвентаризации в обеспечении контроля за сохранностью материальных ценностей и денежных средств. Выявление результатов инвентаризации, их утверждение.		<i>ЛР</i> 2,3,13,14,18,24
	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>15</b>	2
	Общие положения по проведению инвентаризации.	1	
	Учет товарных потерь.	1	
	Отражение в бухгалтерском учете товарных потерь.	1	
	Инвентаризация в обеспечение контроля за сохранностью материальных ценностей и денежных средств.	1	
	Выявление результатов инвентаризации, их утверждение.	1	
	<b>Практические занятия:</b>	<b>10</b>	
	№14 «Перевешивание пересчет продуктов и сырья в кладовой»	2	
	№15 «Оформление инвентаризационных материалов »	2	
	№16 «Составление инвентаризационной описи»	2	
	№17«Выявление результатов инвентаризации»	2	
	№18 «Учёт товарных потерь»	1	
	<b>Контрольная работа</b>	1	
	<b>Всего:</b>	<b>71</b>	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Учебная дисциплина реализуется в кабинете социально-экономических дисциплин № 11 «Организации обслуживания», «Техническое оснащение и организация рабочего места», «Товароведение продовольственных товаров»

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- стенды с учебной информацией;

Технические средства обучения:

персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением.

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

##### **Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

###### 3.2.1. Основные источники:

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания - 15-е изд, испр.и доп.- Спб: Профи, 2011.-176с. Л.Е. Голунова, М.Т Лабзина. (Протокол №1 от 31.08.2017г « Об актуализации тем учебника» )

2. Потапова И.И. Калькуляция и учет : Учебн.пособие для учреждений нач.проф.образования /И.И.Потапова – 6-е изд.,стер.-М.: Изд.центр «Академия» 2010., – 160с. (Протокол №1 от 31.08.2017г « Об актуализации тем учебника» )

3.Потапова И.И. Калькуляция и учет: рабочая тетрадь: учеб. пособие.-М:ИД «Форум»: ИНФРА-М,2011.- 176с.:ил.- (профессиональное образование)

###### 3.2.2. Дополнительные источники:

1 .Радченко Л.А.Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник/ Л.А.Радченко.- изд 9-е, испр. и доп.- Ростов н/Д : Феникс,2009.-373(1 )с., ил- (среднее профессиональное образование)

2. Мрыхина Е.Б.Организация производства на предприятиях общественного питания ;учебное пособие.- учебное пособие.-М:ИД «Форум»:ИНФРА-М,2011.-176 с.:ил.- (профессиональное образование)

3.Усов В.В.Основы кулинарного мастерства:учебн.пособие для студ.сред.проф.образования/В.В.Усов.-М.:Издательский центр «Академия»,2007.-608 с.

###### 3.2.3. Электронные образовательные ресурсы

1. [povary.ru.](http://povary.ru), [Повары.ру: кулинарный портал](http://Повары.ру)



2. [horeca.ru](http://horeca.ru) - Главный портал индустрии гостеприимства и питания
3. [gastronom.ru](http://gastronom.ru) - [Рецепты приготовления блюд на Gastronom.ru](#)
4. [gotovim.ru](http://gotovim.ru) - [Готовим.ру: кулинарные рецепты](#)
5. [povarenok.ru](http://povarenok.ru) - [Рецепты приготовления - кулинарные рецепты](#)
6. [pokushay.ru](http://pokushay.ru) - [Покушай.ру: вкусные кулинарные рецепты](#)
7. [kulina.ru](http://kulina.ru): информационный кулинарный сервер, каталог рецептов,
8. [kulinariya.su](http://kulinariya.su) [Кулинария - кулинарные рецепты с фотографиями, домашняя кулинария](#)
9. [Кулинарная книга "диких" хозяек http://cooking.wild-mistress.ru](http://cooking.wild-mistress.ru)
10. [sgotov.ru](http://sgotov.ru) - [Sgotov. Кулинария с фото, сайт кулинарии, кулинария...](#)
11. [kedem.ru](http://kedem.ru) [Кулинарные новости - Самые интересные новости кулинарии](#)
12. [kulinar.np.by](http://kulinar.np.by) Новый Портал - Кулинария, рецепты, рестораны, диеты, энциклопедии грибов, ягод, рыбы
13. [cook-master.ru](http://cook-master.ru) [Каталог рецептов на Cook-Master.Ru](#)
14. [Labirint.ru](http://labirint.ru) [Лабиринт - книжный интернет-магазин](#)
15. [buhgalter.by](http://buhgalter.by) [Правила форума «Бухгалтер.by». Форум бухгалтеров.](#)

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное  
учреждение  
«Радищевский технологический техникум»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП 02 Экономика отрасли и предприятия**

**профессия: 16675 «Повар»**

---

Р.п. Радищево

2022 г.

Рабочая программа учебной дисциплины ОП 02 «Экономика отрасли и предприятия»  
разработана на основе государственного образовательного стандарта (ГОС) по профессиональной  
подготовке по профессии 16675 «Повар»

СОГЛАСОВАНО

На заседании МК

Председатель МК

 Микиртичианц Т.В.

Протокол № 1 от «29» 08 2022г.

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УР

 О.В. Муратова

«29» 08 2022 г.

Автор - разработчик:

Биккиняева Рамиля Абдрякиповна – преподаватель общепрофессиональных дисциплин.

## **Содержание**

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

1 Паспорт рабочей учебной программы по учебной дисциплине "Экономика отрасли и предприятия»

1 1 Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Экономика отрасли и предприятия» рассчитана на 52 часа (согласно учебного плана)

1. 2 Место предмета в структуре образовательной программы:

Общепрофессиональный цикл

Цели и задачи предмета – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен:

**Уметь:**

- Воспринимать изменения в условиях производства, рыночной экономики и предпринимательства;
- Находить и использовать необходимую экономическую информацию;

**Знать:**

- Основы экономики, подходы к анализу экономической ситуации в стране и за рубежом, денежно-кредитную и налоговую политику;
- Механизмы ценообразования на продукцию (услуги), формы оплаты труда в современных условиях;
- Законодательство по охране авторских прав.

**Личностные результаты:**

ЛР 3Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.

ЛР 4 Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».

ЛР 14 Владеющий навыками принятия решений социально-бытовых вопросов

ЛР24 Осознающий значимость профессионального развития в выбранной профессии

2. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

Обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося –52 часа.

## 2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ЭКОНОМИКА ОТРАСЛИ И ПРЕДПРИЯТИЯ»

Объём учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объём часов</b>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	52
Другие формы контроля- контрольная работа	2

**Тематический план и содержание учебной дисциплины**

**«Экономика отрасли и предприятия»**

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала,	Объём часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Тема №1. Понятие предмета «Экономика отрасли и предприятия».</b>	1. Понятие экономики и ее составные части. Типы экономических систем.	2	1  ЛР 3,4,14,24
<b>Тема №2. Субъекты, объекты и отношения собственности в экономике.</b>	1. Предприятие (фирма) как субъект рыночной экономики. Сущность понятия «собственность». Формы собственности.	2	1  ЛР 3,4,14,24
<b>Тема №3. Предприятие и предпринимательство в условиях рыночной экономики.</b>	1. Социально – экономические и организационно – правовые формы предприятий. Предпринимательский риск.	2	1  ЛР 3,4,14,24
	2. Государственная регистрация юридических лиц при их создании и в связи с ликвидацией юридических лиц. Лицензирование.	2	1
	3. Малые предприятия – важное условие развития национальной экономики. Индивидуальное предпринимательство.	2	1

<b>Тема №4. Фонды предприятия, трудовые ресурсы, социальное обеспечение.</b>	1. Основные фонды предприятия: характеристика, структура, оценка, показатели использования.  Амортизационный фонд.	2	1
	2. Производственная мощность предприятия, ее виды и факторы её определяющие.	2	1
	3. Трудовые ресурсы предприятия, их состав и структура. Производительность труда, показатели и резервы роста.	2	1
	4. Формы и системы заработной платы. Тарифная система.	2	1
			ЛР 3,4,14,24
<b>Тема 5. Экономические показатели результатов деятельности предприятия.</b>	1. Сущность и классификация издержек производства и себестоимости продукции.	2	1
	2. Прибыль: её сущность и виды. Формирование, распределение и использование прибыли предприятия. Понятие валовой прибыли.	2	1
	3. Схема распределения доходов предприятия. Состав фонда накопления. Фонд потребления.	2	1
	4. Понятие и виды рентабельности. Факторы роста уровня рентабельности. Взаимосвязь показателей рентабельности и собственного капитала.	2	1
	5. Цены и их функции. Механизм ценообразования, виды цен.	2	1
		2	1
			ЛР 3,4,14,24
<b>Тема №6. Управление</b>	1. Содержание и методы планирования. Сущность, виды	2	1



<p><b>предприятием.</b></p>	<p>и отраслевые особенности планирования.</p> <p>2. Назначения, содержание, характеристика разделов бизнес – плана предприятия, методика разработки и оформления.</p> <p>3. Характеристика структуры управления предприятиями различных форм собственности, структура и функции аппарата управления предприятием.</p>	<p>2</p> <p>2</p>	<p>1</p> <p>1</p> <p>ЛР 3,4,14,24</p>
<p><b>Тема №7.</b> <b>Финансовая система.</b> <b>Формирование финансовых результатов деятельности предприятия.</b></p>	<p>1. Задачи, состав, структура и функции финансов предприятия.</p> <p>2. Основные формы расчёта предприятий. Функции кредита. Основные принципы кредитования предприятий.</p> <p>3. Доход предприятия, его сущность и значение. Спрос и предложения на рынке товаров и услуг.</p> <p>4. Понятие, виды, основные задачи, полномочия и функции банков.</p> <p>5. Сущность и функции налогов. Налоговые платежи.</p>	<p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p>	<p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p>
<p><b>Тема №8.</b> <b>Экономический рост.</b> <b>Организация производства.</b></p>	<p>1. Понятие о конкуренции. Сущность и показатели конкурентоспособности предприятия и продукции.</p> <p>2. Понятие и функции качества продукции. Сертификация качества. Методы защиты интересов и прав потребителей.</p> <p>3. Общие понятия о хозяйственном учёте и отчётности. Виды хозяйственного учёта.</p>	<p>2</p> <p>2</p> <p>2</p>	<p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>ЛР</p>

			3,4,14,24
	<b>Контрольная работа</b>	2	
<b>Всего</b>		<b>52</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации учебной дисциплины имеется кабинет социально-экономических дисциплин №11 «Организации обслуживания», «Техническое оснащение и организация рабочего места», «Товароведение продовольственных товаров»

Оборудование учебной лаборатории:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- стенды с учебной информацией.

Технические средства обучения

: учебники, мультимедийное оборудование.

#### 3.2. Информационное обеспечение реализации обучения

##### 3.2.1. Основные источники:

- «Экономика отрасли и предприятия» (примерная программа курса для учреждений начального профессионального образования). М., ИРПО, 2004. (Протокол №1 от 31.08.2017г «Об актуализации тем учебника»)

##### 3.2.2. Дополнительные источники:

1. Экономика предприятия. – Учебник. Под ред. О.И.Волкова. – М.: Инфра-М., 2001. Протокол №1 от 31.08.2017г «Об актуализации тем учебника»)
2. Складенко В.К., Прудников В.М. Экономика предприятия: конспект лекций. – М.: ИНФРА-М, 2005. Протокол №1 от 31.08.2017г «Об актуализации тем учебника»)
3. Ташев А.К. Экономика предприятия: Конспект лекций. – Челябинск: ЧГТУ, 1995.
4. Экономика труда и социально-трудовые отношения. – М., Изд-во МГУ, изд-во ЧеРо, 1996.
5. Финансы: Учебное пособие / Под ред. проф. А.М.Ковалевой. – М.: Финансы и статистика, 1996.

##### 3.2.3. Электронные источники:

<http://bankzadach.ru/ekonomika-predpriyatiya/index.php>

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения учебных занятий, в виде тестирования, зачёта а также выполнения обучающимися самостоятельных работ.

<b>Результаты обучения</b> <b>(освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
<p><b>Умения:</b></p> <p>Воспринимать изменения в условиях производства, рыночной экономики и предпринимательства;</p> <p>Находить и использовать необходимую экономическую информацию;</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>Основы экономики, подходы к анализу экономической ситуации в стране и за рубежом, денежно-кредитную и налоговую политику;</p> <p>Механизмы ценообразования на продукцию (услуги), формы оплаты труда в современных условиях;</p> <p>Законодательство по охране авторских прав.</p>	<p>Тестирование</p> <p>Индивидуальные задания</p> <p>Контрольная работа</p>

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Радищевский технологический техникум»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.03 Деловая культура,**

**этика, эстетика**

**16675 Повар**

Р.п.Радищево

2022 г

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

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.03 «Деловая культура, этика и эстетика»  
разработана на основе государственного образовательного стандарта (ГОС) по профессиональной  
подготовке по профессии 16675 Повар

СОГЛАСОВАНА

на заседании МК

Протокол заседания МК

№ 1 от «29» 08 2022.


Председатель МК

 Микиртичианц Т.В.

УТВЕРЖДАЮ:

Заместитель директора по УР

ОГБПОУ Радищевский ТГ

 О.В. Муратова

«29» 08 2022.

Разработчик:

Бодрова М.В. – преподаватель учебной дисциплины

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## Деловая культура, этика, эстетика

### 1.1. *Область применения программы*

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.03«Деловая культура, этика, эстетика» является частью основной профессиональной образовательной программы профессиональной подготовки по профессии **16675 Повар.**

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

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

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

- осуществлять профессиональное общение с соблюдением норм и правил делового этикета;
- пользоваться простыми приёмами саморегуляции поведения в процессе межличностного общения;
- передавать информацию устно и письменно с соблюдением требований культуры речи;
- принимать решения и аргументировано отстаивать свою точку зрения в корректной форме;
- поддерживать деловую репутацию;
- создавать и соблюдать имидж делового человека;
- организовывать рабочее место.

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

- правила делового общения;
- этические нормы взаимоотношений с коллегами, партнёрами, клиентами;



- основные техники и приёмы общения: правила слушания, ведения беседы, убеждения, консультирования;
- формы обращения, изложения просьб, выражения признательности, способы аргументации в производственных ситуациях;
- составляющие внешнего облика делового человека: костюм, причёска, макияж, аксессуары;
- правила организации рабочего пространства для индивидуальной работы и профессионального общения.

### **Личностные результаты реализации программы воспитания**

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

культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.	
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.	<b>ЛР 11</b>
Способный к самостоятельному решению вопросов жизнеустройства	<b>ЛР 13</b>
Владеющий навыками принятия решений социально-бытовых вопросов	<b>ЛР 14</b>
Владеющий физической выносливостью в соответствии с требованиями профессиональных компетенций	<b>ЛР 15</b>
Умеющий быстро принимать решения, распределять собственные ресурсы и управлять своим временем	<b>ЛР 19</b>

#### **1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 75 часов;

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b><i>Объем часов</i></b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>75</b>
в том числе:	
практические занятия	<b>20</b>
контрольные работы	<b>3</b>

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Деловая культура, этика, эстетика

1 курс

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия обучающихся		Объём часов	Уровень освоения
1	2		3	4
Деловая культура, этика и эстетика			75	
<u>Раздел 1.</u> Эстетическая и этическая культура	<b>Знать:</b> основы эстетической культуры		10	
	<b>Уметь:</b> различать основную терминологию деловой сферы			
<b>Содержание учебной дисциплины:</b>				
Тема 1.1.	1	Общие сведения об эстетической культуре	2	1 ЛР 11
Тема 1.2.	2	Сферы эстетической культуры	2	1
Тема 1.3.	3	Эстетическое воспитание	2	1
Тема 1.4.	4	Общие сведения об этической культуре	2	1
Тема 1.5.	5	Профессиональная этика	2	1 ЛР 4,7,11
<u>Раздел 2.</u>	<b>Знать:</b> манеры поведения и правила профессионального имиджа			

Этикет и имидж делового человека	Уметь: организовывать своё рабочее пространство			22	
	Содержание учебной дисциплины:				
Тема 2.1.	1	Деловой этикет и его принципы	2	1	ЛР 4,7
Тема 2.2.	2	Словесный этикет	2	1	
Тема 2.3.	3	Жесты или невербальный этикет	2	1	
Тема 2.4.	4	Культура телефонного общения	1	1	
Тема 2.5.	5	Деловая беседа	1	1	ЛР 4,7
Тема 2.6.	6	Деловая переписка	2	1	
Тема 2.7.	7	Визитные карточки в деловой жизни	1	1	
Тема 2.8.	8	Деловой протокол	1	1	ЛР 11,14
Тема 2.9.	9	Поведение за столом	2	1	
Тема 2.10.	10	Интерьер рабочего помещения	2	1	
Тема 2.11.	11	Сувениры и подарки в деловой сфере и повседневной жизни	2	1	ЛР 4,7
Тема 2.12.	12	Имидж делового человека	2	1	

				ЛР 7,11
Тема 2.13.	13	Этикет деловых отношений	1	1
Тема 2.14.	14	Особенности национальной этики	1	1 ЛР 5,7
<u>Раздел 3.</u>  <b>Личность и её индивидуальные особенности</b>	<b>Знать:</b> особенности психологии человека как личности			
	<b>Уметь:</b> взаимодействовать в деловой сфере, учитывая характер и темперамент личности			
	<b>Содержание учебной дисциплины:</b>		<b>8</b>	
Тема 3.1.	1	Психология человека	2	1 ЛР 7,13
Тема 3.2	2	Эмоциональный мир личности	2	1 ЛР 1,2,11
Тема 3.3	3	Характер и темперамент личности	2	1
Темы 1, 2,3 разделов	4	<b>Контрольная работа № 1</b>	<b>2</b>	1
<b>2 курс</b>				
<u>Раздел 4.</u>  <b>Психологические аспекты делового общения</b>	<b>Знать:</b> основы делового общения			
	<b>Уметь:</b> различать стили общения, выбирать стили общения в зависимости от ситуаций			

	<b>Содержание учебной дисциплины:</b>		<b>10</b>	
Тема 4.1.	1	Общение – основа человеческого бытия	2	1
Тема 4.2.	2	Роль воспитания в процессе общения	2	1 ЛР 3,5,7
Тема 4.3.	3	Понимание в процессе общения	2	1
Тема 4.4.	4	Общение как взаимодействие	2	1 ЛР 6,7,8
Тема 4.5.	5	Вербальное и невербальное общение	2	1
<b>Раздел 5.</b> <b>Конфликт в деловом общении</b>	<b>Знать:</b> особенности и структуру конфликта			
	<b>Уметь:</b> контролировать эмоции в конфликтных ситуациях, применять нужную стратегию и правила поведения в конфликтах			
	<b>Содержание учебной дисциплины:</b>		<b>4</b>	
Тема 5.1.	1	Конфликт и его структура	1	1
Тема 5.2.	2	Эмоциональное реагирование и саморегуляция в конфликтах	1	1 ЛР 3,7
Тема 5.3.	3	Стратегия и правила поведения в конфликтах	1	1
Темы 4,5 разделов	<b>Контрольная работа № 2</b>		<b>1</b>	1
<b>Раздел 6.</b> <b>Практические занятия по</b>	<b>Знать:</b> Этические нормы деловых отношений в профессиональной деятельности			

<b>освоению норм делового этикета</b>	<b>Уметь:</b> налаживать межличностные контакты, разрешать конфликтные ситуации			
	<b>Содержание учебной дисциплины:</b>		<b>20</b>	
Тема 6.1.	1	<b>Практические занятия:</b>		1
	№1	Тренинг на умения излагать свои мысли	2	1
	№2	Тренинг на коммуникабельность	2	1
	№3	Тренинг индивидуального общения	2	1 ЛР 6,7,8
	№4	Тренинг уровня владения невербальными компонентами в процессе делового общения	2	1
	№5	Тренинг умения слушать	2	1 ЛР 6,7,8
	№6	Тренинг по определению типа темперамента	2	1
	№7	Тренинг на проверку воли	2	1 ЛР 7,15
	№8	Коммуникативные и организаторские способности (КОС)	2	1



	№9	Тренинг на определение эмоциональной чувствительности	2	1 ЛР 7,19
	№10	Тренинг «Изучение межличностных отношений»	2	1
<b>Всего:</b>			<b>75</b>	

### **3. Условия реализации учебной дисциплины.**

#### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Для реализации учебной дисциплины имеется кабинет №3 «История» «Обществознание» «Русский язык и литература» данная дисциплина может реализовываться в любом кабинете гуманитарного цикла.

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения.**

#### **3.3 Перечень учебных изданий, интернет - ресурсов.**

#### **Основные источники:**

Шеламова Г.М. Учебное пособие для среднего профессионального образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2010.- 192 с.(Протокол заседания методической комиссии № 1 от 31.08.17г.)

#### **Современные информационные интернет – ресурсы:**

#### **Интернет - источники:**

1. Сайт Министерства образования и науки РФ <http://mon.gov.ru/>
2. Российский образовательный портал [www.edu.ru](http://www.edu.ru)
3. Сайт ФГОУ Федеральный институт развития образования <http://www.firo.ru/>
4. Сайт Федерального агентства по образованию РФ [www.ed.gov.ru](http://www.ed.gov.ru)
5. Сайт Департамента образования Тверской области [www.edu.tver.ru](http://www.edu.tver.ru)

#### 4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий- тренингов, контрольных работ, дифференцированного зачёта.

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
<b>Освоенные умения:</b>	
Осуществлять профессиональное общение с соблюдением норм и правил делового этикета	Экспертное наблюдение за ходом выполнения тренингов в рамках практических занятий
Пользоваться простыми приёмами саморегуляции поведения в процессе межличностного общения	Экспертное наблюдение за ходом выполнения тренингов в рамках практических занятий
Передавать информацию устно и письменно с соблюдением требований культуры речи	Экспертное наблюдение за ходом выполнения тренингов в рамках практических занятий
Принимать решения и аргументировано отстаивать свою точку зрения в корректной форме	Экспертное наблюдение за ходом выполнения тренингов в рамках практических занятий
Поддерживать деловую репутацию	Экспертное наблюдение за ходом выполнения тренингов в рамках практических занятий
Создавать и соблюдать имидж делового человека	Экспертное наблюдение за ходом выполнения тренингов в рамках практических занятий
Организовывать рабочее место	Экспертное наблюдение за ходом выполнения тренингов в рамках практических занятий
<b>Усвоенные знания:</b>	
Правила делового общения	Устный опрос
Основные составляющие психологии человека, эмоциональный мир личности	Контрольная работа № 1
Понятие «конфликт», этические нормы взаимоотношений с коллегами, партнёрами, клиентами	Контрольная работа № 2
Основные техники и приёмы общения: правила слушания и ведения беседы,	Письменный опрос

убеждения, консультирования	
Формы обращения, изложения, просьб, выражения признательности, способы аргументации в производственных ситуациях	Устный опрос
Составляющие внешнего облика делового человека: костюм, причёска, необходимый макияж, аксессуары	тестирование
Правила организации рабочего пространства для индивидуальной работы и профессионального общения	тестирование

**Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное  
учреждение  
«Радищевский технологический техникум»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

ОП.04 «Охрана труда в общественном питании»

Профессия 16675 «Повар»

Р.п.Радищево

2022

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.04 «Охрана труда в общественном питании» разработана на основе Государственного образовательного стандарта (далее – ГОС) по профессиональной подготовке по профессии 16675 «Повар»

РЕКОМЕНДОВАНА

На заседании МК

Председатель *М* Микиртичианц Т.В.

Протокол № 1 от  
29 08 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ

зам директора по УР

*Мурагова* Мурагова О.В.

29 08 2022 г.

Разработчик:

Корсакова Ольга Ивановна- преподаватель общепрофессионального цикла

## СОДЕРЖАНИЕ

	страницы
1. Паспорт рабочей программы учебной дисциплины	
2. Структура и содержание учебной дисциплины	
3. Тематический план	
4. Рабочая программа учебной дисциплины	
5. Условия реализации учебной дисциплины	

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

## **ОП.04 Охрана труда в общественном питании**

### **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессиям рабочих 16675 «Повар».

-дисциплина входит в профессиональный цикл и относится к общепрофессиональным дисциплинам

### **1.2. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

**уметь:**

- пользоваться системой стандартов безопасности труда, основными положениями законодательства по охране труда.
- оказывать доврачебную помощь пострадавшим в результате возникновения несчастного случая на производстве
- определить характеристику вредных производственных факторов
- оказывать доврачебную помощь пострадавшим в результате возникновения несчастного случая
- обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства
- гасить незначительные очаги возгорания. Пользоваться первичными средствами пожаротушения.

**знать:**

- виды нормативных актов. Систему стандартов безопасности труда. Основные положения законодательства по охране труда.
- Виды профессиональных травм, причины их возникновения. Анализ травматизма.
- Первоочередные меры, принимаемые в связи с несчастным случаем
- Санитарно-гигиенические условия и физиологические особенности труда работников сферы общественного питания
- Классификацию инструктажей. Требования проверки знаний работников.
- Безопасные приемы труда при эксплуатации технологического оборудования
- Основные положения организации пожарной охраны



## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объём часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>32</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>32</b>
в том числе:	
контрольные работы	2

### Тематический план

Учебной дисциплины ОП.04 «Охрана труда в общественном питании» по профессии 16675 «Повар»

№ п/п	Наименование разделов и тем	Количество часов
1	Раздел I. Основные положения законодательства по охране труда	4
2	Раздел II. Производственный травматизм и профессиональные заболевания	16
3	Раздел III. Техника безопасности при эксплуатации торгово-технологического оборудования и организации работ	4
4	Раздел IV Противопожарная безопасность	6
5	Контрольная работа	2
	<b>ВСЕГО:</b>	<b>32</b>

**2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины  
«Охрана труда в общественном питании»**

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и практические занятия обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Раздел I. Основные положения законодательства по охране труда</b>		<b>4</b>	
<b>Тема 1.1. Правовые основы и законодательные положения по охране труда</b>	<b>Знать:</b> Виды нормативных актов. Систему стандартов безопасности труда .Основные положения законодательства по охране труда. <b>Уметь:</b> Пользоваться системой стандартов безопасности труда, основными положениями законодательства по охране труда.		
	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	<b>2</b>
	<b>1.Виды нормативных актов.</b> Содержащие государственные нормативные требования по охране труда в Российской Федерации.	<b>2</b>	
	<b>2. Система стандартов безопасности труда.</b> Ответственность за нарушение законодательства в сфере охраны труда..	<b>2</b>	
<b>Раздел II Производственный травматизм и профессиональные заболевания</b>		<b>18</b>	
<b>Тема 2.1 Причины производственного травматизма и</b>	<b>Знать:</b> Виды профессиональных травм, причины их возникновения. Анализ травматизма. <b>Уметь:</b> Оказывать доврачебную помощь пострадавшим в результате возникновения несчастного случая на производстве.		

профессиональных заболеваний	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>4</b>	<b>2</b>
	<b>1.</b>	<b>Виды травм и профзаболеваний.</b> Причины возникновения.	<b>2</b>	
	<b>2.</b>	<b>Анализ травматизма.</b> Разработки профилактических мероприятий, направленных на устранение опасных и вредных условий труда.	<b>2</b>	
<b>Тема 2.2. Вредные производственные факторы</b>	<b>Знать:</b> Санитарно-гигиенические условия и физиологические особенности труда работников сферы общественного питания <b>Уметь:</b> Определить характеристику вредных производственных факторов			
	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>4</b>	<b>2</b>
	<b>1. Характеристика вредных производственных факторов.</b>		<b>2</b>	
	<b>2. Санитарно-гигиенические условия и физиологические особенности труда</b>		<b>2</b>	
<b>Тема 2.3 Расследование и учет несчастных случаев на производстве</b>	<b>Знать:</b> Первоочередные меры, принимаемые в связи , с несчастным случаем <b>Уметь:</b> Оказывать доврачебную помощь пострадавшим в результате возникновения несчастного случая.			
	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>4</b>	<b>2</b>
	<b>1. Первоочередные меры, принимаемые в связи, с несчастным случаем на производстве.</b>		<b>2</b>	
	<b>2. Доврачебная помощь пострадавшим.</b> Порядок расследования несчастных случаев.		<b>2</b>	
<b>Тема 2.4 Организация обучения работников индустрии питания безопасности труда</b>	<b>Знать:</b> Классификацию инструктажей. Требования проверки знаний работников. <b>Уметь:</b>			
	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>4</b>	<b>2</b>
	<b>1. Классификация инструктажей.</b>		<b>1</b>	
	<b>2. Формы проведения инструктажей.</b>		<b>1</b>	
	<b>3. Проверка знаний работниками требований охраны труда.</b>		<b>2</b>	

<b>Раздел III Техника безопасности при эксплуатации торгово-технологического оборудования и организации работ</b>		<b>4</b>	
<b>Тема 3.1 Требования безопасности труда к торгово-технологическому оборудованию</b>	<b>Знать:</b> Безопасные приемы труда при эксплуатации технологического оборудования. <b>Уметь:</b> Обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства.		
	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	<b>2</b>
	<b>1. Безопасные приемы труда.</b>	<b>2</b>	
<b>Тема 3.2 Требования безопасности при организации работ предприятий пищевого производства</b>	<b>Знать:</b> Безопасные приемы труда при эксплуатации технологического оборудования. <b>Уметь:</b> Обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства.		
	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	<b>2</b>
	<b>1. Безопасные приемы труда при проведении погрузочно-разгрузочных работ. Хранение и транспортировка товаров.</b>	<b>2</b>	
<b>Раздел IV Противопожарная безопасность</b>		<b>6</b>	
<b>Тема 4.1 Основные законодательные положения и организация пожарной охраны</b>	<b>Знать:</b> Основные положения организации пожарной охраны. <b>Уметь:</b> Гасить незначительные очаги возгорания. Пользоваться первичными средствами пожаротушения.		
	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	<b>2</b>
	<b>1. Система обеспечения пожарной безопасности.</b>	<b>2</b>	
	<b>2. Организационные мероприятия по обеспечению пожарной безопасности.</b>	<b>2</b>	
	<b>3. Противопожарная профилактика и средства тушения пожаров.</b>	<b>2</b>	
<b>Контрольная работа</b>		<b>2</b>	
<b>Всего</b>		<b>32</b>	

## 5. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 5.1. Требование к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации учебной дисциплины имеется учебный кабинет №4 «Правила безопасности дорожного движения», «Охрана труда и безопасность жизнедеятельности», «Физика», «Электротехника»  
-учебного кабинета

Оборудование учебного кабинета:

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

Технические средства обучения

- компьютер, мультимедийный проектор, сканер, принтер.

### 5.2. Информационное обеспечение обучения

**Основные источники:**

1. Матюхина З. П. Охрана труда в торговле и общественном питании. Учеб. пособие для нач. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2010
2. Безопасность жизнедеятельности: Учебник для студентов средних профессиональных учебных заведений/ С.В.Белов, В.А.Девисилов, А.Ф.Козьяков и др.; Под общ. ред. С.В.Белова.– М: Высшая школа, 2012. – 7 с.
3. Девисилов В.А. Безопасность труда (охрана труда): Учебник для студентов средних профессиональных учебных заведений. – М.: Форум – Инфра – М., 2010. – 420с.
4. Турашев А.К. Охрана труда в сельском хозяйстве: Учебное пособие для студентов средних профессиональных учебных заведений. – М.: Издательский центр «Академия», 2002
5. Безопасность жизнедеятельности. Производственная безопасность и охрана труда: Учебное пособие для студентов средних профессиональных учебных заведений / П.П. Кукин, В.Л.Лапин, Н.Л.Пономарев и др. - М: Высшая школа, 2001. – 431с.: ил
6. Графкина М.В. Охрана труда и основы экологической безопасности: автомобильный транспорт. -М.: Издательский центр «Академия», 2012

**Дополнительные источники:**

1. Кодекс законов о труде РФ. – Официальный текст. М.: НОРМА-ИНФРА, 2009;
2. Сборник материалов общероссийского совещания по охране и безопасности труда. - Министерство труда РФ, 1996;

3. Правила охраны труда на предприятиях массового питания - Комитет РФ по торговле, 1993;
4. Типовые инструкции по охране труда для работников предприятий торговли и общественного питания;

**Интернет – ресурсы:**

1. <http://oxtrud.narod.ru/iioot.htm> - Бесплатный сайт по охране труда
2. <http://www.bibliotekar.ru/auto-uchebnik/63.htm>- Электронная библиотека
3. [http://ohranatruda.ru/ot\\_biblio/instructions/167/2100/](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/instructions/167/2100/) - охрана труда в Росси

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Радищевский технологический техникум»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.05 Организация предпринимательской деятельности**

**16675 «Повар»**

р.п.Радищево

2022г



Рабочая программа предмета ОП.05 «Организация предпринимательской деятельности» по профессии 16675 «Повар» составлена на основе Государственного образовательного стандарта (ГОС) по профессиональной подготовке

РЕКОМЕНДОВАНА

На заседании МК

Протокол № 1 от «29» 08 2022 г.

Председатель МК

 Микиртичианц Т.В.

«29» 08 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УР

 Муратова О.В.

«29» 08 2022 г.

Автор – разработчик:

Корсакова Ольга Ивановна – преподаватель учебных дисциплин  
общепрофессионального цикла

## СОДЕРЖАНИЕ

страницы

1. Паспорт программы учебной дисциплины
2. Структура и содержание учебной дисциплины
3. Тематический план и содержание учебной дисциплины
4. Условия реализации учебной дисциплины

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## Организация предпринимательской деятельности

### 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа предмета ОП.05 «Организация предпринимательской деятельности» разработана для подготовки обучающихся по профессии 16675 «Повар». Программа составлена в соответствии с требованиями к знаниям и умениям Государственного стандарта по профессии на основе федерального компонента (базовый уровень) и типовой программы по предмету «Организация предпринимательской деятельности», изучается на 3 курсе и рассчитана на 32 часа.

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

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована при подготовке рабочих по профессии: «Повар»

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

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

- свободно оперировать категориями и понятиями в сфере предпринимательства, применять полученные теоретические знания при обосновании бизнес-идеи.

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

- формы организации собственного предпринимательского дела,  
- основные источники финансирования бизнеса,  
- процедуру государственной регистрации предпринимательской деятельности,  
- действия предпринимателя при создании собственного бизнеса,  
процесс и методы управления предпринимательским риском.

**1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 32 часа.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>32</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>32</b>
в том числе:	
контрольные работы	4

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины **Организация предпринимательской деятельности**

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объём часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Организация предпринимательской деятельности</b>		<b>32</b>	
<b>Тема 1.1. Основные формы организации бизнеса.</b>	<b>Знать:</b> сферы предпринимательской деятельности, формы организации предпринимательской деятельности. <b>Уметь:</b> сферы предпринимательской деятельности, формы организации предпринимательской деятельности.	<b>8</b>	<b>2</b>
	1   Сущность предпринимательства.	2	
	2   Сферы предпринимательской деятельности.	2	
	3   Организационно-правовые формы предпринимательской деятельности в РФ.	2	
	<b>Контрольная работа № 1</b> по теме: «Основные формы организации бизнеса».	2	
<b>Тема 1.2. Регистрация и ликвидация предпринимательской деятельности</b>	<b>Знать:</b> процедуру государственной регистрации и ликвидации предпринимательской деятельности. <b>Уметь:</b> проводить регистрацию организации, соблюдать требования законодательства для осуществления предпринимательской деятельности.	<b>4</b>	<b>2</b>
	1   Государственная регистрация юридических лиц .	2	
	2   Лицензирование.	2	
<b>Тема 1.3. Создание</b>	<b>Знать:</b> действия предпринимателя при создании собственного бизнеса. <b>Уметь:</b> рассчитывать экономическую эффективность предпринимательского проекта.	<b>4</b>	<b>2</b>
	1   Выбор сферы предпринимательской деятельности.	2	

<b>собственного</b>	2	Анализ рынка товара; расчет экономической эффективности предпринимательского проекта.	2		
<b>Тема 1.4. Развитие собственного предпринимательского дела</b>	<b>Знать:</b> методы привлечения ресурсов для развития бизнеса, методы оценки конкурентоспособности фирмы.		<b>4</b>	2	
	<b>Уметь:</b> анализировать конкурентоспособность фирмы.				
	1	Порядок расчета экономической эффективности предпринимательского проекта.	2		
<b>Тема 1.5 Источники финансирования бизнеса</b>	2	Методы привлечения ресурсов для развития бизнеса.	2	2	
	<b>Знать:</b> основные источники финансирования бизнеса.		<b>6</b>		
	<b>Уметь:</b> классифицировать источники финансирования бизнеса, применять различные способы финансирования бизнеса.				
	1	Внутренние и внешние источники финансирования бизнеса			2
2	Схемы, способы и формы финансирования бизнеса.	2			
3	<b>Контрольная работа №2: «Источники финансирования бизнеса»</b>	2			
<b>Тема 1.6 Предпринимательский риск.</b>	<b>Знать:</b> процесс и методы управления предпринимательским риском.		<b>4</b>	2	
	<b>Уметь:</b> классифицировать виды предпринимательского риска, оценивать предпринимательский риск.				
	1	Прогнозирование риска в предпринимательской деятельности.	2		
	2	Виды предпринимательского риска.	1		
3	Методы управления предпринимательским риском.	1			
<b>Тема 1.7 Экономическое обоснование бизнес-идеи.</b>	<b>Знать:</b> основные статьи доходов и расходов, бизнес-план.		<b>2</b>	2	
	<b>Уметь:</b> применять полученные теоретические знания при обосновании бизнес-идеи.				
	1	Порядок разработки бизнес-плана.	1		
2	Эффективность предпринимательского дела.	1			
<b>Всего:</b>			<b>32</b>		

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Учебная дисциплина реализуется в учебном Кабинет социально-экономических дисциплин №11 «Организации обслуживания», «Техническое оснащение и организация рабочего места», «Товароведение продовольственных товаров»

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- стенды с учебной информацией;

Технические средства обучения:

персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением.

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

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

##### **Основные источники:**

1.Череданова Л.Н. основы экономики и предпринимательства: учебник для начального профессионального образования. – М.:Издательский центр «Академия», 2008.-176 с.(актуализирован)

##### **Дополнительные источники:**

- Дюков И.И. Стратегия развития бизнеса. Практический подход. – СПб.: Питер, 2008.
- Молотков А.Е. Закон и бизнес.— СПб.: Питер, 2009.
- Организация предпринимательской деятельности. Схемы и таблицы: Учебное пособие / Попков В.П., Евстафьева В.Е. – СПб.: Питер, 2007.
- Основы предпринимательства. Учебное пособие/ В.П.Самарина-4-е изд.,перераб.и доп.- Старый Оскол: ТНТ, 2011-292 с./

##### **Интернет-ресурсы:**



1. Бизнес словарь // [www.businessvoc.ru/](http://www.businessvoc.ru/)
2. Сайт корпоративного менеджмента // [www.chin.ru/](http://www.chin.ru/)
3. РосБизнесКонсалтинг // [www.research.rbc.ru/](http://www.research.rbc.ru/)

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<b>Умения:</b>	
свободно оперировать категориями и понятиями в сфере предпринимательства	Экспертное наблюдение за ходом выполнения практического задания в рамках практического занятия № 1
применять полученные теоретические знания при обосновании бизнес-идеи	Экспертное наблюдение за ходом выполнения практического задания в рамках практического занятия № 1
<b>Знания:</b>	
формы организации собственного предпринимательского дела,	Контрольная работа № 1, тестирование Экспертная оценка выполнения внеаудиторной самостоятельной работы.
основные источники финансирования бизнеса,	Контрольная работа №2, тестирование Экспертная оценка выполнения внеаудиторной самостоятельной работы.
процедуру государственной регистрации предпринимательской деятельности,	Тестирование Экспертная оценка выполнения внеаудиторной самостоятельной работы.
действия предпринимателя при создании собственного бизнеса,	Тестирование Экспертная оценка выполнения внеаудиторной самостоятельной работы.
процесс и методы управления предпринимательским риском.	Тестирование Экспертная оценка выполнения внеаудиторной самостоятельной работы.

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное  
учреждение

«Радищевский технологический техникум»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**АД.01 Психология личности и профессиональное самоопределение**

**16675 Повар**

Радищево, 2022

Рабочая программа учебной дисциплины АД.01 «Психология личности и профессиональное самоопределения», разработана на основе государственного образовательного стандарта (далее ГОС) по профессиональной подготовке по профессии 16675 «Повар»

РЕКОМЕНДОВАНА  
методической комиссией (МК)

Протокол заседания МК  
№ 1 от «29» 08 2022 г.

Председатель  
МК М Микиртичианц Т.В.

УТВЕРЖДАЮ  
Зам. директора по  
учебной работе  
О.В. Муратова  
«29» 08 2022 г.

Разработчик:

Каримова Э. М. – преподаватель дисциплин общеобразовательного цикла

Содержание:

страницы

1. Паспорт программы учебной дисциплины	4
2. Структура и содержание учебной дисциплины	5
3. Условия реализации программы учебной дисциплины	11

# ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## Психология личности и профессиональное самоопределение

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы для подготовки обучающихся на базе коррекционного обучения по профессии 16675 Повар

Рабочая программа предмета может быть использована  
в изучении данного предмета по профессии «Повар»

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

### 1.3. Цели и задачи

Требования к результатам освоения учебной дисциплины :

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

- необходимую терминологию, основы и сущность профессионального самоопределения;
- простейшие способы и приёмы развития психических процессов и управления собственными психическими состояниями, основные механизмы психической регуляции человека

- современное состояние рынка труда, мир профессий и предъявляемых профессией требований к психологическим особенностям человека, его здоровью;

- основные принципы и технологии выбора профессии;
- методы и формы поиска необходимой информации для эффективной организации учебной и будущей профессиональной деятельности;

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

- применять на практике полученные знания и навыки в различных условиях профессиональной деятельности взаимодействия с окружающими;

- использовать простейшие приёмы развития и тренировки психических процессов, а также приёмы психической саморегуляции в процессе деятельности и общения;

- на основе анализа современного рынка труда, ограничений здоровья и требований профессий, осуществлять осознанный, адекватный профессиональный выбор и выбор собственного пути профессионального обучения;

- планировать и составлять временную перспективу своего будущего;
- успешно реализовывать свои возможности и адаптироваться к новой социальной, образовательной и профессиональной среде;
- организовывать рабочее место.

- Личностные результаты реализации программы воспитания

ЛР1 осознающий себя гражданином и защитником великой страны.

ЛР 2 Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций. .

ЛР3 Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально

опасное поведение окружающих

ЛР4Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа».

ЛР7 Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий Собственную и чужую уникальность в различных ситуациях , во всех формах и видах деятельности.

ЛР9 Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.

ЛР 13 Способный к самостоятельному решению вопросов жизнеустройства

ЛР.15 Владеющий физической выносливостью в соответствии с требованиями профессиональных компетенций

ЛР 16 Осознающий значимость ведения ЗОЖ для достижения собственных и общественно-значимых целей

ЛР17 Способный формировать проектные идеи и обеспечивать их ресурсно-программной деятельностью.

ЛР 18Способный к применению инструментов и методов бережливого производства

ЛР 19 Умеющий быстро принимать решения, распределять собственные ресурсы и управлять своим временем

ЛР 20 Способный к художественному творчеству и развитию эстетического вкуса

ЛР 22 Способный к применению логистики навыков в решении личных и профессиональных задач

ЛР 23 Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства / гостиничного дела с учетом специфики субъекта Российской Федерации

ЛР 24 Осознающий значимость профессионального развития в выбранной профессии

#### **1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины**

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 107 часов;

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**«Психология личности и профессиональное самоопределение»**

**2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	107
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	107



## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Психология личности и профессиональное самоопределение»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала		Объём часов	Уровень освоения
1	2		3	4
I курс Введение	1.	Психология – наука, изучающая внутренний мир человека.	2	2 ЛР 1.3.
<b>Тема 1. Психологические качества личности</b>		<b>Знать:</b> что такое мышление, память, внимание, ощущения и восприятие, представление и воображение <b>Уметь:</b> определять влияние психологических качеств на формирование личности	<b>28</b>	1
	1.	Понятие о личности. Социально значимые качества личности.	2	ЛР 1.7.
	2.	Особенности мышления.	2	ЛР3.7.
	3.	Роль мышления в профессиональной деятельности.	2	ЛР.15.22. 23.24
	4.	Память. Процессы и виды памяти.	2	
	5.	Роль различных видов памяти в профессиональной деятельности.	2	ЛР24
	6.	Внимание. Виды и основные свойства внимания.	2	
	7.	Наблюдательность как профессионально важное качество.	2	ЛР22
	8.	Ощущения и восприятия. Общее представление.	2	
	9.	Роль ощущений и восприятий в профессиональной деятельности.	2	ЛР24
	10.	Представление и воображение.	2	

	11.	Воссоздающее и творческое воображение.	2	ЛР20
	12.	Эмоции и саморегуляция.	1	ЛР9
	13.	Основные формы эмоциональных переживаний.	2	ЛР9
	14.	Волевые качества личности.	1	ЛР9
	15.	Роль воли в процессе профессиональных решений.	2	ЛР19.22
<b>Тема 2. Профессионально важные качества личности.</b>		<b>Знать:</b> что такое характер, интеллект, способности, самооценка. <b>Уметь:</b> определять влияние перечисленных качеств и признаков на выбор профессии.	<b>25</b>	<b>1</b>
	1.	Профессиональное самоопределение на разных стадиях возрастного развития. Особенности юношеского периода.	2	ЛР1.2.3. 24
	2.	Темперамент. Влияние темперамента на профессиональное самоопределение.	2	ЛР 24
	3.	Особенности проявления темперамента в профессиональной деятельности.	2	ЛР 24
	4.	Характер. Особенности характера и выбор профессии.	2	ЛР24
	5.	Интеллект и выбор профессии.	2	ЛР 24
	6.	Склонности и интересы при выборе профессии.	2	ЛР 24
	7.	Способности и профессиональная пригодность.	2	ЛР 13.15.18.19

	8.	Самооценка и уровень притязаний в решение проблемы выбора профессии.	2	ЛР 24
	9.	Роль адекватной самооценки при выборе профессии.	2	ЛР .24
	10	Потребности и мотивы как условие активности личности.	2	ЛР7.16
	11.	Познание задатков и способностей.	2	ЛР17.18.19.20.21.22
	12.	Возможные трудности и ошибки при выборе профессии.	2	
	13	Итоговое занятие. Психологические тесты.	1	
		Итого за I курс	<b>55</b>	
<b>II курс Тема 3 Мир профессий</b>		<b>Знать:</b> классификацию профессий, востребованность профессий на рынке труда <b>Уметь:</b> различать понятия: профессия, специальность, должность, типы профессий.	<b>26</b>	1
	1.	Классификация профессий. Общее понятие о профессии, специальности, должности.	2	ЛР4
	2.	Новые профессии и специальности, востребованные на современном рынке труда.	2	ЛР 4
	3.	Престижность. Престижные профессии.	2	ЛР 4

	4.	Типы профессий и психологические требования к ним.	2	ЛР4
	5.	Типы профессий по предмету труда. Человек – Человек. Человек – труд.	2	ЛР4
	6.	Типы профессий: Человек – знаковые системы. Человек – художественный образ.	2	ЛР10.11.20
	7.	Здоровье как важный фактор профпригодности.	2	ЛР 9.16
	8.	Влияние профессии на здоровье человека.	2	ЛР15 16
	9.	Работоспособность. Роль активного отдыха в восстановлении работоспособности.	2	ЛР16
	10.	Типичные ошибки и затруднения при выборе профессии.	2	
	11.	Факторы, влияющие на правильный выбор профессии.	2	
	12.	Пути освоения профессий. Система профессиональной подготовки в России.	2	
	13.		2	
<b>Тема 4. Межличностное</b>		<b>Знать:</b> понятие личность, конфликт, самопрезентация. <b>Уметь:</b> ставить профессиональные цели, составлять резюме, портфолио.	<b>26</b>	<b>1</b>

<b>общение в профессиональной деятельности</b>	1.	Личность. Межличностные отношения в группах. Лидерство.	2	ЛР 7
	2.	Межличностное общение в профессиональной деятельности	2	ЛР7
	3.	Совместная деятельность в трудовом коллективе.	2	ЛР4.7
	4.	Конфликты в трудовом коллективе и пути их разрешения	2	ЛР 9
	5.	Навыки самопрезентации: резюме, портфолио, интервью.	2	ЛР17
	6.	Мои жизненные и профессиональные цели.	2	ЛР 13.24
	7.	Личный профессиональный план.	2	
	8.	Игра «Угадай профессию»	2	
	9.	Деловая игра «А вот и я»	2	
	10.	Ролевая игра «Интервью.	2	
	11.	Тест на определение способностей и интеллекта.	2	
	12.	Ролевая игра «Правила поведения при собеседовании»	2	
	13	Итоговое занятие по теме «Мир профессий»	2	
		Итого за II курс	<b>52</b>	
		ВСЕГО:	<b>107</b>	

### **3. Условия реализации учебной дисциплины**

#### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению:**

Для реализации учебной дисциплины имеется учебный кабинет №8 «Естествознание», «Основы психологии»

Оборудование учебного кабинета:

- учебные столы по количеству учащихся для работы с учебно-методической литературой;
- презентации к занятиям;
- раздаточный материал к занятиям.

Технические средства обучения:

- ноутбук;
- колонки;
- мультимедийный проектор;

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения.**

**Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

##### **3.2.1. Основные источники:**

- 1.Божович Л.И. Проблемы формирования личности. - М.: МПСИ; Воронеж, 558с.
2. Ильин Е.П. Психология: Учебник для средних учебных заведений. С-Петербург, 2001г.
- 3.Пономаренко Л.П., Белоусова Р.В. «Основы психологии для старшеклассников»: пособие для педагога в 2 ч. – М: Гуманитарный. Издательский. Центр Владос, 2002 – ч.2: Психология общения: 11 кл. – 192 с. – (Библиотека школьного психолога)

##### **3.2.2. Дополнительные источники:**

- 1.Агафонова И.Н., Колеченко А.К. Методики изучения интеллекта
2. Айзенк Г.Ю. Проверь свои способности
3. Рогов Е.И. Настольная книга практического психолога в образовании

##### **3.2.3. Электронные образовательные ресурсы**

**Интернет - источники:**

- Сайт Министерства образования и науки РФ <http://mon.gov.ru/>
- Российский образовательный портал [www.edu.ru](http://www.edu.ru)
- Сайт ФГОУ Федеральный институт развития образования <http://www.firo.ru/>
- Сайт Федерального агентства по образованию РФ [www.ed.gov.ru](http://www.ed.gov.ru)

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Радищевский технологический техникум»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**АД.02 Социально-бытовая адаптация**

**16675 Повар**

Радищево, 2022г.

СОДЕРЖАНИЕ:

Страницы:

1	Паспорт рабочей программы учебной дисциплины	4
• 2	Структура и содержание учебной дисциплины	7
• 3	Условия реализации учебной дисциплины	15



Рабочая программа учебной дисциплины АД.02 «Социально-бытовая адаптация» разработана на основе государственного образовательного стандарта (ГОС) по профессиональной подготовке по профессии 16675 Повар

РЕКОМЕНДОВАНА:

на заседании МК

Протокол заседания МК

№ 1 от «29» 08 2022 г.

Председатель МК

\_\_\_\_\_ Микиртичианц Т.В.

УТВЕРЖДАЮ:

Заместитель директора по УР

ОГБПОУ Радищевский ГТ

 Муратова О.В.

29.08.2022

Разработчик:

Каримова Э. М. – преподаватель дисциплин общеобразовательного цикла

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## АД.02 «Социально-бытовая адаптация».

### 4.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины « Социально-бытовая адаптация»

является частью профессиональной образовательной программы профессиональной подготовки по профессии **16675 « Повар»**.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована

в изучении данной дисциплины по профессии «Повар»

4.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: Адаптационный цикл.

4.3. Цели и задачи: дисциплины:

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

- правила личной гигиены, предметы и средства личной гигиены;;
- санитарно-гигиенические правила пользования маникюрными принадлежностями;
- косметические средства для макияжа;
- средства по уходу за волосами, полостью рта;
- причины возникновения инфекционных и венерических заболеваний, профилактические меры;
- основные лекарства и пищевые добавки;
- порядок вызова экстренной помощи
- назначение страхового медицинского полиса, порядок его получения.
- назначение листка нетрудоспособности, порядок его получения;
- о вредном воздействии алкоголя и наркотиков на организм человека;
- о социальных последствия, к которым приводят вредные привычки;
- о способах борьбы с вредными привычками;

- правила техники безопасности при работе с электроприборами;
- символику и традиции праздников;
- способы ухода за одеждой и обувью;
- правила подбора одежды и обуви;
- назначение, стоимость услуг сотовой связи, интернета;
- порядок сдачи и получения вещей в ателье;
- основные маршруты района;
- правила дорожного движения;
- правила поведения в общественном транспорте;
- правила приема гостей и поведения в гостях;
- правила поведения за столом при приеме пищи;
- правила поведения в музее, театре;
- о кредитах, ссудах, налоговых льготах;
- отличие рыночной торговли от магазинной;
- способы определения правильности отпуска товара и подсчета его стоимости;
- состав семьи, обязанности ее членов;
- взаимозаменяемость продуктов
- правила приготовления полуфабрикатов.

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

- ухаживать за ногтями, волосами, кожей лица;
- выполнять несложный макияж и удалять его с помощью косметических средств;
- ухаживать за волосами, делать несложные прически;
- ухаживать за полостью рта;
- ухаживать за больным в домашних условиях;
- пользоваться услугами страховой медицины;
- пользоваться бытовыми приборами.
- покупать предметы оформления жилья к различным праздникам;

- ухаживать за одеждой и обувью;
- выбирать одежду и обувь при покупке;
- пользоваться интернетом, «полезными» сайтами;
- пользоваться основными и дополнительными маршрутами от дома к различным учреждениям
- получать необходимую информацию от прохожих и от работников транспорта;
- выполнять правильный прием гостей и поведение в гостях;
- выбрать правильный подарок на день рождения
- составить приблизительный расчет расходов бюджета семьи;
- следить за правильностью отпуска товара и подсчета его стоимости;
- заменять продукты с целью экономии их пищевой ценности;
- использовать полуфабрикаты для приготовления пищи;
- покупать продукты на оптовом рынке.

**Личностные результаты  
реализации программы воспитания**

Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.	<b>ЛР 3</b>
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».	<b>ЛР 4</b>
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.	<b>ЛР 9</b>
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.	<b>ЛР 10</b>
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.	<b>ЛР 11</b>
Способный к самостоятельному решению вопросов жизнеустройства	<b>ЛР 13</b>

Владеющий навыками принятия решений социально-бытовых вопросов	<b>ЛР 14</b>
Осознающий значимость ведения ЗОЖ для достижения собственных и общественно-значимых целей	<b>ЛР 16</b>
Умеющий быстро принимать решения, распределять собственные ресурсы и управлять своим временем	<b>ЛР 19</b>
Способный к применению логистики навыков в решении личных и профессиональных задач	<b>ЛР 22</b>

**1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 32 часа;

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**2.1. Объём учебной дисциплины и виды учебной работы**

<b>Вид учебной работы</b>	<b><i>Объём часов</i></b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>32</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>32</b>

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Социально-бытовая адаптация»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия обучающихся		Объём часов	Уровень освоения
1	2		3	4
Социально-бытовая адаптация			32	
<u>Раздел 1.</u> <b>Личная гигиена</b>	<b>Знать:</b> правила личной гигиены, предметы и средства личной гигиены, способы ухода за ногтями, средства по уходу за волосами, полостью рта, санитарно-гигиенические правила пользования маникюрными принадлежностями <b>Уметь:</b> ухаживать за ногтями, волосами, кожей лица, полостью рта			
	<b>Содержание учебной дисциплины:</b>		3	
Тема 1.1.	1	Правила личной гигиены в течение дня.	1	1
Тема 1.2.	2	Маникюр. Уход за волосами. Уход за полостью рта.	1	1
Тема 1.3.	3	Практическое занятие №1 «Выполнение ухода за ногтями, кожей лица.»	1	1

<p><u>Раздел 2.</u></p> <p><b>Медицинская помощь</b></p>	<p><b>Знать:</b> основные лекарства и пищевые добавки, порядок вызова экстренной помощи, назначение страхового медицинского полиса, назначение листка нетрудоспособности, порядок его получения, причины возникновения инфекционных и венерических заболеваний, значение прививок, профилактические меры.</p> <p><b>Уметь:</b> сообщать четкую информацию по телефонам экстренной службы, пользоваться услугами страховой медицины, ухаживать за больными в домашних условиях.</p>			
	<p><b>Содержание учебной дисциплины:</b></p>		<b>5</b>	
Тема 2.1.	1	Инфекционные и венерические заболевания, причины возникновения.	1	1
Тема 2.2.	2	Страховой медицинский полис.	1	1 ЛР 10,13
Тема 2.3.	3	Листок нетрудоспособности.	1	1
Тема 2.4.	4	Женская консультация, ее назначение, порядок записи на прием.	1	1
Тема 2.5.	5	Практическое занятие №2 «Вызов экстренной помощи»	1	1

<b>Раздел 3.</b> <b>Вредные привычки</b>	<b>Знать:</b> о вреде курения, о вредном воздействии алкоголя и наркотиков на организм человека, о социальных последствиях, к которым приводят вредные привычки, о способах борьбы с вредными привычками.			
	<b>Уметь:</b> обращаться за помощью к старшим и в медучреждения			
	<b>Содержание учебной дисциплины:</b>		<b>1</b>	
Тема 3.1.	1	Вред курения. Вред алкоголя. Вред наркотиков	1	1 ЛР 3,9,16
<b>Раздел 4.</b> <b>Жилище</b>				
	<b>Знать:</b> санитарно-гигиенические требования к состоянию кухни, правила техники безопасности при работе с электроприборами, средства и способы борьбы с вредными насекомыми, символику и традиции праздников			
	<b>Уметь:</b> пользоваться бытовыми приборами, производить уборку кухни, покупать предметы оформления жилья к различным праздникам.			
	<b>Содержание учебной дисциплины:</b>		<b>4</b>	
Тема 4.1.	1	Мебель, оборудование, интерьер кухни.	1	1
Тема 4.2.	2	Кухонные электроприборы, их использование, уход за ними.	1	1
Тема 4.3.	3	Правила техники безопасности при работе с электроприборами.	1	1 ЛР 9,10



Тема 4.4.	4	Борьба с вредными насекомыми. Оформление жилища к праздникам	1	1
<u>Раздел 5.</u> Одежда и обувь	<b>Знать:</b> способы ухода за одеждой, правила чистки обуви, правила подбора одежды и обуви. <b>Уметь:</b> ухаживать за одеждой, чистить обувь, вбирать одежду и обувь при покупке.			
	<b>Содержание учебной дисциплины:</b>		<b>3</b>	
Тема 5.1.	1	Виды одежды и головных уборов, их назначение. Повседневный уход за одеждой.	1	1
Тема 5.2.	2	Виды обуви, их назначение. Повседневный уход за обувью.	1	1 ЛР 13,14
Тема 5.3.	3	Практическое занятие №3 «Выбери одежду по сезону. Выбери одежду, соответствующую ситуации.»	1	1
<u>Раздел 6.</u> Службы быта	<b>Знать:</b> порядок сдачи и получения вещей в ателье, стоимость услуг. <b>Уметь:</b> сдавать вещи в химчистку и ателье.			
	<b>Содержание учебной дисциплины:</b>		<b>2</b>	

Тема 6.1.		Виды ателье. Химчистка вещи, которые нужно сдавать в химчистку	2	ЛР 13.14
<b>Раздел 7.</b> <b>Средства связи</b>	<b>Знать:</b> назначение, стоимость услуг сотовой связи, назначение, стоимость услуг интернета. <b>Уметь:</b> пользоваться интернетом, «полезные» сайтами			
	<b>Содержание учебной дисциплины:</b>		<b>1</b>	
Тема 7.1.		Сотовая связь. Правила пользования интернетом «Полезные» сайты.	1	ЛР 4,10,19
<b>Раздел 8.</b> <b>Транспорт</b>	<b>Знать:</b> виды общегородского транспорта, порядок оплаты проезда, основные маршруты района, правила проезда в такси, правила дорожного движения, правила поведения в общественном транспорте. <b>Уметь:</b> оплатить проезд, пользоваться основными и дополнительными маршрутами от дома к различным учреждениям, получать необходимую информацию от прохожих и от работников транспорта, пользоваться такси.			
	<b>Содержание учебной дисциплины:</b>		<b>2</b>	
Тема 8.1.	1	Общегородской транспорт. Правила поведения в транспорте.	1	1
Тема 8.2.	2	Маршруты района. Такси. Правила дорожного движения	1	1

<b>Раздел 9. Культура поведения.</b>	<b>Знать:</b> правила приема гостей и поведение в гостях, правила поведения за столом при приеме пищи, правила поведения в музее, театре.			
	<b>Уметь:</b> выполнять правила приема гостей и поведения в гостях, выбрать правильный подарок на день рождения.			
	<b>Содержание учебной дисциплины:</b>		<b>2</b>	
Тема 9.1.	1	Поведение в музее, кино, театре.	1	1
Тема 9.2.	2	Поведение за столом при приеме пищи.	1	ЛР 11,14
<b>Раздел 10. Бюджет.</b>	<b>Знать:</b> о кредитах, ссудах, налоговых льготах.			
	<b>Уметь:</b> составить приблизительный расчет расходов бюджета семьи..			
	<b>Содержание учебной дисциплины:</b>		<b>2</b>	
Тема10.1.	1	Кредит, банковские ссуды. Сбережения.	1	1
Тема 10.2.	2	Распределение бюджета. Обязательные платежи. Оплата коммунальных услуг.	1	1
<b>Раздел 11. Торговля.</b>	<b>Знать:</b> отделы рынка, правила выбора продуктов, отличие рыночной торговли от магазинной, способы определения правильности отпуска товара и подсчета его стоимости.			
	<b>Уметь:</b> выбирать продукты, следить за правильностью отпуска товара и подсчета его стоимости			
	<b>Содержание учебной дисциплины:</b>		<b>2</b>	

Тема 11.1.	1	Основные виды магазинов, их назначение. Правила поведения в магазине.	1	1
Тема 11.2.	2	Порядок покупки товаров в продовольственном магазине.	1	1
<u>Раздел 12.</u>  Семья	<b>Знать:</b> состав семьи, обязанности ее членов.  <b>Уметь:</b> помогать родителям ухаживать за младшими сестрами и братьями.			
	<b>Содержание учебной дисциплины:</b>		<b>2</b>	
Тема 12.1.	1	Состав семьи. Отношения между членами семьи.	1	1
Тема 12.2.	2	Обязанности детей по отношению к родителям. Помощь младшим членам семьи.	1	1
<u>Раздел 13.</u>  Питание	<b>Знать:</b> виды продуктов, взаимозаменяемость продуктов, правила приготовления полуфабрикатов.  <b>Уметь:</b> заменять продукты с целью экономии и их пищевой ценности, покупать продукты на оптовом рынке, использовать полуфабрикаты для приготовления пищи .			
	<b>Содержание учебной дисциплины:</b>		<b>2</b>	
Тема 13.1.	1	Продукты. Их виды. Взаимозаменяемость продуктов по их пищевой ценности.	1	1  ЛР 14,22
Тема 13.2.	2	Использование полуфабрикатов для приготовления пищи.	1	1

<b>Bcero:</b>		<b>32</b>	
---------------	--	-----------	--

### **3. Условия реализации учебной дисциплины.**

#### **3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Для реализации учебной дисциплины имеется кабинет №8 «Естествознание», «Основы психологии»

Оборудование учебного кабинета:

- учебные столы по количеству обучающихся для работы в учебно-методической литературе;
- презентации к занятиям;
- раздаточный материал к занятиям.

Технические средства обучения:

- ноутбук;
- колонки;
- мультимедийный проектор;

#### **1 Информационное обеспечение обучения.**

**Перечень учебных изданий, интернет – ресурсов, дополнительной литературы**

##### **3.2.1. Основные источники:**

1. Воронкова В.В. Социально-бытовая ориентировка учащихся 5-6 классов в специальной (коррекционной) общеобразовательной школе 8 вида: пособие для учителя. – М: Гуманитар, изд. Центр ВЛАДОС, 2010. - 247с

##### **3.2.2. Дополнительные источники:**

- 1.. Брюс Л. Бейкер, Алан Дж. Брайтман. Путь к независимости. Обучение детей с особенностями развития бытовым навыкам. М.: 1997. 4. Денискина В.Э.
2. Рущкая Е.Н. Организация работы по домоводству и самообслуживанию: Учеб. пособие. – М.:1987.
3. Центр лечебной педагогики (Москва) Формирование навыков самообслуживания на занятиях и дома. Москва «Теревинф», 2006..

##### **3.2.3. Интернет - источники:**

6. Сайт Министерства образования и науки РФ <http://mon.gov.ru/>
7. Российский образовательный портал [www.edu.ru](http://www.edu.ru)
8. Сайт ФГОУ Федеральный институт развития образования <http://www.firo.ru/>
9. Сайт Федерального агентства по образованию РФ [www.ed.gov.ru](http://www.ed.gov.ru)

«Радищевский технологический техникум»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**АД.03 Профессиональная этика и психология в общественном питании.**

**16675 Повар**

Радищево, 2022г.

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1 Паспорт рабочей программы учебной дисциплины	4
2 Структура и содержание учебной дисциплины	6
3 Условия реализации учебной дисциплины	12



Рабочая программа учебной дисциплины АД.03 «Профессиональная этика и психология в общественном питании» разработана на основе государственного образовательного стандарта (ГОС) по профессиональной подготовке по профессии **16675 Повар**

РЕКОМЕНДОВАНА:

на заседании МК

Протокол заседания МК

№ 1 от 29 08 2022 г.

Председатель МК

Микиртичианц Т.В. Микиртичианц Т.В.

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по УР

ОГБПОУ РТГ

Муратова О.В. Муратова О.В.

29 08 2022 г.

Разработчик цикла :Каримова Э. М. – преподаватель дисциплин общеобразовательного цикла

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## АД.03«Профессиональная этика и психология в общественном питании».

### ○ Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины АД.03«Профессиональная этика и психология в общественном питании» является частью профессиональной образовательной программы профессиональной подготовки по профессии **16675 Повар**.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована  
**в изучении данной дисциплины по профессии «Повар».**

○ **Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** Программа учебной дисциплины входит в общепрофессиональный цикл.

○ **Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины:**

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

- личностные и профессиональные требования к специалистам;
- приемы вербального и невербального общения;
- природу конфликтов;
- о психологических портретах потребителей;
- оптимальные методы предупреждения и преодоления конфликтных ситуаций;

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

- пользоваться нормативными документами;
- осуществлять самооценку и самоанализ собственного психического состояния;
- учитывать психологию людей по роду деятельности;
- учитывать требования этики в общественном питании;

-применять на практике правила этикета в организации общественного питания.

-основные правила этикета в организации общественного питания;

**Личностные результаты  
реализации программы воспитания**

Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.	<b>ЛР 5</b>
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	<b>ЛР 7</b>
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.	<b>ЛР 9</b>
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.	<b>ЛР 11</b>
Способный к самостоятельному решению вопросов жизнеустройства	<b>ЛР 13</b>
Владеющий навыками принятия решений социально-бытовых вопросов	<b>ЛР 14</b>
Способный к применению инструментов и методов бережливого производства	<b>ЛР 18</b>
Умеющий быстро принимать решения, распределять собственные ресурсы и управлять своим временем	<b>ЛР 19</b>
Способный к применению логики навыков в решении личных и профессиональных задач	<b>ЛР 22</b>
Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела с учетом специфики субъекта Российской Федерации	<b>23</b>

**1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 32 часа;

**• СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

○ **Объём учебной дисциплины и виды учебной работы**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объём часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>32</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>32</b>

2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Профессиональная этика и психология в общественном питании»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия обучающихся	Объём часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Профессиональная этика и психология в общественном питании		32	
<p><u>Раздел 1.</u></p> <p><b>Общие основы психологии</b></p>	<p><b>Знать:</b> Психология: понятие, предмет, цели, теоретические и прикладные задачи. Основные отрасли психологии: общая психология, социальная психология, психология труда; значение для профессиональной деятельности. Современная психология: определение, задачи, место в системе наук о человеке.</p>		
	<p><b>Содержание учебной дисциплины:</b></p>	3	

Тема 1.1.	1	Предмет и задачи общей психологии. Современные представления об общей психологии.	1	1 ЛР7,9
Тема 1.2.	2	Значение и методы психологии в организации общественного питания.	1	1 ЛР 18,22,23
Тема 1.3.	3	Значение психических процессов для трудовой деятельности.	1	1
<b>Раздел 2.</b>				
<b>Личность и ее изменения в процессе организации общественного питания</b>	<b>Знать:</b> понятие личности, темперамента и характера .			
	<b>Уметь:</b> определять свойства темперамента и характера .			
	<b>Содержание учебной дисциплины:</b>		<b>9</b>	
Тема 2.1.	1	Понятие структуры личности, ее целостности и стабильности.	1	1 ЛР 7,19
Тема 2.2.	2	Темперамент, характер, их роль в процессе организации общественного питания	2	1 ЛР 7,19,23
Тема 2.3.	3	Дисгармоничные и акцентуированные личности. Проблемы возникающие в процессе общения у дисгармоничных и акцентуированных личностей	2	1

Тема 2.4.	4	Роль личности в процессе адаптации к сложным жизненным условиям в процессе организации общественного питания.	2	1 ЛР 13,14,22
Тема 2.5.	5	Практическое занятие №1 Психологический тренинг «Мой психологический портрет»	2	1
<b>Раздел 3.</b>				
<b>Технологии делового общения в процессе организации общественного питания</b>	<b>Знать:</b> понятие "общение", виды, средства, функции и формы общения; особенности делового общения.		2	
	<b>Уметь:</b> преодолевать барьеры в деловом общении, соблюдать этику и приемы делового общения в профессиональной деятельности.			
		<b>Содержание учебной дисциплины:</b>	2	
Тема 3.1.	1	Психология труда и общения в профессиональной деятельности повара общественного питания.	2	1
<b>Раздел 4.</b>				
<b>Этика профессиональной деятельности</b>	<b>Знать:</b> понятие этики и профессиональной этики; основные нормы, правила и принципы профессиональной этики. <b>Уметь:</b> применять принципы профессиональной этики в профессиональной деятельности.			

	<b>Содержание учебной дисциплины:</b>		<b>8</b>	
Тема 4.1.	1	Нормы и правила современного этикета. Этика делового общения.	2	1 ЛР 5,11
Тема 4.2.	2	Понятие о профессиональном этикете	2	1
Тема 4.3.	3	Речевой этикет официанта, буфетчика, бармена.	2	1 ЛР 5,11
Тема 4.4.	4	Этикет поведения за столом	2	1
<u>Раздел 5.</u>  <b>Психология труда работников общественного питания</b>	<b>Знать:</b> понятие, предмет и методы психологии труда.  <b>Уметь:</b> предотвращать травматизм в общественном питании, оптимально сочетать режим труда и отдыха.			
	<b>Содержание учебной дисциплины:</b>		<b>6</b>	
Тема 5.1.	1	Понятие о психологии труда работников общественного питания	2	1
Тема 5.2.	2	Психология труда повара	2	1
Тема 5.3.	3	Психология труда официанта	2	1



<p><u>Раздел 6.</u></p> <p><b>Психология и основные этапы процесса обслуживания</b></p>	<p><b>Знать:</b> понятия, виды, структуру, компоненты деятельности; специфику профессиональной деятельности в общественном питании; понятие конфликта, виды, причины возникновения и способы разрешения конфликтных ситуаций в профессиональной деятельности</p> <p><b>Уметь:</b> рационально использовать психомоторику в профессиональной деятельности, предотвращать и регулировать конфликтные ситуации в профессиональной деятельности.</p>			
	<p><b>Содержание учебной дисциплины:</b></p>		<b>3</b>	
Тема 6.1.		<p>Психологические контакты — основа процесса обслуживания.</p>	1	
Тема 6.2		<p>Профессиональное поведение повара, официанта та, бармена, буфетчика.</p>	1	
Тема 6.3		<p>Конфликтные ситуации при обслуживании и пути их преодоления</p>	1	
	<p><b>Всего:</b></p>		<b>32</b>	

### **3. Условия реализации учебной дисциплины.**

#### **3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Для реализации учебной дисциплины имеется кабинет №8 «Естествознание», «Основы психологии»

Оборудование учебного кабинета:

- учебные столы по количеству обучающихся для работы в учебно-методической литературой;
- презентации к занятиям;
- раздаточный материал к занятиям.

Технические средства обучения:

- ноутбук;
- колонки;
- мультимедийный проектор;

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения.**

**Перечень учебных изданий, интернет – ресурсов, дополнительной литературы.**

##### **3.2.1. Основные источники:**

1. Шеламова, Г.М. Деловая культура взаимодействия : учеб. пособие / Г.М. Шеламова. – 3-е изд., стер. – М. : Академия, 2012. – 64 с. – (Торговля, сервис).
2. Гайнутдинов, И.К. Психология : учебное пособие / И.К. Гайнутдинов, А.К. Котова. - Ростов н/Д : Феникс, 2008. - 348, [1] с. : ил. - (Среднее профессиональное образование).
3. Этика деловых отношений : учебник / [В.К. Борисов, Е.М. Панина, М.И. Панов и др.]. - М. ИД "ФОРУМ": ИНФРА-М, 2009. - 176 с. - (Профессиональное образование).

##### **3.2.2. Дополнительные источники. :**

1. Золотухина-Аболина, Е. В. Основы светской этики: в помощь учителю [Электронный ресурс] / Е. В. Золотухина-Аболина. – М. ; Берлин : Директ-Медиа, 2015. – 146 с. –
2. Козловская, Т. Н. Профессиональная этика [Электронный ресурс] : учеб.-метод. пособие / Т. Н. Козловская, Г. А. Епанчинцева, Л. В. Зубова ; Мво образования и науки Российской Федерации, Федеральное госу. бюджетное образовательное учреждение высш. проф. образования «Оренбургский гос. ун-т». – Оренбург : ОГУ, 2015. – 218 с.

3. Коробейникова, А. А. Речевая служебная культура [Электронный ресурс] : практикум / А. А. Коробейникова ; М-во образования и науки Российской Федерации. – Оренбург : ОГУ, 2015. – 172 с.

### **3.2.3. Электронные образовательные ресурсы:**

#### **Интернет - источники:**

- Сайт Министерства образования и науки РФ <http://mon.gov.ru/>
- Российский образовательный портал [www.edu.ru](http://www.edu.ru)
- Сайт ФГОУ Федеральный институт развития образования <http://www.firo.ru/>
- Сайт Федерального агентства по образованию РФ [www.ed.gov.ru](http://www.ed.gov.ru)

Рабочая программа по учебной практике «Кулинария» по профессии 16675 Повар разработана на основе Государственного образовательного стандарта (далее – ГОС) по профессиональной подготовке 16675 Повар

РЕКОМЕНДОВАНА

На заседании МК

Председатель МК М Микиртичианц Т.В.

Протокол №

№ 1 от «29» 08 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ

старший мастер

В Биккиняева Р.А

«29» 08 2022 г.

Автор – разработчик:

Корсакова Ольга Ивановна- мастер производственного обучения

1001

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Радищевский технологический техникум»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**по учебной дисциплине ПД.01«Кулинария»**

**по профессии 16675 «Повар»**

р.п. Радищево  
2022

Рабочая программа по учебной дисциплине «Кулинария» по профессии 16675 **Повар** разработана на основе Государственного образовательного стандарта (далее – ГОС) по профессиональной подготовке **16675 Повар**

РЕКОМЕНДОВАНА  
На заседании МК

Председатель \_\_\_\_\_  
Протокол  
№ \_\_\_\_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_ г.

УТВЕРЖДАЮ  
Заместитель директора по УР

\_\_\_\_\_ Муратова О.В.  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_ г.

Автор – разработчик:

Корсакова Ольга Ивановна- преподаватель учебных дисциплин общепрофессионального цикла

## СОДЕРЖАНИЕ

страницы

1. Паспорт рабочей программы учебной дисциплины
2. Структура и содержание учебной дисциплины
3. Тематический план и содержание учебной дисциплины
4. Рабочая программа
5. Условия реализации учебной дисциплины

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объём часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>302</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>302</b>
в том числе:	
контрольные работы	3
Промежуточная аттестация в форме экзамена	

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ КУЛИНАРИЯ

## 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессиям рабочих 16675 «Повар».

**Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

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

полезные свойства овощей и грибов, группы овощей, последовательность механической кулинарной обработки овощей и грибов

В правила обработки клубнеплодов, корнеплодов, луковых, капустных овощей, плодовых, салатных, консервированных овощей, овощей для фарширования, грибов

В перечень требований к условиям и срокам хранения

Механическую обработку рыбы и нерыбных продуктов моря, мяса, мясопродуктов и сельскохозяйственной птицы

В Тепловую кулинарную обработку продуктов

В Технологию приготовления супов, соусов, блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, картофеля, овощей и грибов, рыбных блюд, блюд из мяса и мясных продуктов, сельскохозяйственной птицы и дичи, Блюда из яиц и творога , холодные блюда и закуски, сладкие блюда и холодные напитки, приготовление теста и изделия из него



**Тематический план: по учебной дисциплине ПД.01«Кулинария»**

№ темы	Наименование тем	Всего часов
	<b>1 курс</b>	
	Введение	2
1.	Механическая кулинарная обработка овощей и грибов	26
2.	Механическая обработка рыбы и нерыбных продуктов моря	30
3.	Механическая кулинарная обработка мяса, мясопродуктов и сельскохозяйственной птицы	32

4.	Тепловая кулинарная обработка продуктов	8
5.	Приготовление супов	34
6.	Приготовление соусов	26
7.	Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий	14
	<b>ИТОГО за 1 курс: 172 часа</b>	
	<b>2 курс</b>	
8.	Блюда и гарниры из картофеля, овощей и грибов	18
9	Приготовление рыбных блюд	10
10	Блюда из мяса и мясных продуктов	20
11	Блюда из сельскохозяйственной птицы и дичи	12
12	Блюда из яиц	10
13	Блюда из творога	10
14	Холодные блюда и закуски	18
15	Сладкие блюда и холодные напитки	8
16	Приготовление теста и изделия из него	14
17	Основы лечебного питания	10
	<b>ИТОГО за 2 курс:</b>	<b>130 часов</b>
	<b>ВСЕГО:</b>	<b>302 часа</b>

### Рабочая программа

№ п/п	Наименование тем	Кол час	Требования к подготовке	Спецификация учебных элементов	Средства обучения
<b>I курс</b>					
	Введение	2	Знать: историю развития кулинарии, этапы развития кулинарного дела, общие характеристики повара	История развития кулинарии Технологический процесс Сырьё Общие качества повара	
<b>1</b>	<b>Механическая кулинарная обработка овощей и грибов</b>	<b>26</b>			

1.1	Общие сведения о овощах и грибах	2	Знать: полезные свойства овощей и грибов, группы овощей, последовательность механической кулинарной обработки овощей и грибов	Полезные свойства овощей. Группы овощей. Технологические операции обработки овощей и грибов	Учебник, плакат, карточки - задания
1.2	Обработка клубнеплодов	2	Знать: правила обработки клубнеплодов. Кулинарное использование клубнеплодов.	Сортировка, мытье, очистка, дочистка, нарезка.  Соломка, брусочки, кубики, ломтики, дольки, кружочки, шарики, ломтики	Учебник, плакат, карточки - задания
1.3	Обработка корнеплодов	2	Знать: правила обработки корнеплодов. Кулинарное использование корнеплодов.	Сортировка, калибровка, мытье, очистка, нарезка.  Соломка, брусочки, кубики, ломтики, дольки, кружочки, звездочки, шестерёнки	Учебник, плакат, карточки - задания
1.4	Обработка капустных овощей	2	Знать: схему обработки капустных овощей. Кулинарное использование капустных овощей .	Первичная обработка, мытье.  Соломка, квадратики (шашки), дольки, рубка	Учебник, карточки - задания
1.5	Обработка луковых овощей	2	Знать: схему обработки луковых овощей. Кулинарное использование луковых овощей.	Первичная обработка, мытье.  Кольца, полукольца (соломка), дольки, кубики мелкие (крошка)	Учебник, карточки - задания

1.6	Обработка плодовых овощей	2	Знать: схему обработки плодовых овощей. Кулинарное использование плодовых овощей	Первичная обработка  Помидоры, баклажаны, перец, тыква, кабачки	Учебник, карточки - задания
1.7	Обработка салатных и десертных овощей	2	Знать: процесс обработки и хранения салатных и десертных овощей  Кулинарное использование салатных и десертных овощей.	Первичная обработка  Салат, шпинат, крапива, щавель, ревень, спаржа	Учебник, карточки - задания
1.8	Обработка консервированных овощей	2	Знать: процесс обработки консервированных овощей  Кулинарное использование консервированных овощей.	Правила обработки:  капусты, солёных огурцов, сушёных овощей, свежемороженных овощей	Учебник, карточки - задания
1.9	Обработка овощей для фарширования	2	Знать: правила подготовки овощей для фарширования.  Кулинарное использование фаршированных овощей	Первичная обработка  Кабачки, перец, помидоры, капуста для голубцов, баклажаны	Учебник, карточки - задания
1.10	Обработка грибов	2	Знать: виды грибов. Кулинарное использование грибов.	Определить качество грибов, сортировка, промывка, нарезка	Учебник, карточки - задания
1.11	Требования к качеству, условия и сроки хранения	2	Знать: перечень требований к условиям и срокам хранения	Требования к качеству  Условия  Сроки хранения	Учебник, карточки - задания

11.12	Отходы овощей и их использование	2	Знать: нормы отходов овощей в зависимости от срока хранения овощей. Правила переработки отходов.	Нормы отходов овощей Переработка овощей	Учебник, карточки - задания
1.13	Зачет	2			Контрольные вопросы
<b>2.</b>	<b>Механическая обработка рыбы и нерыбных продуктов моря</b>	<b>30</b>			
2.1	Общие сведения и химический состав рыб.	2	Знать: Общие сведения и особенности химического состава рыбы	Общие сведения о рыбах Химический состав	Учебник, карточки – задания
2.2	Виды рыбы часто используемых в питании	2	Знать: Перечень разнообразных видов рыб, наиболее распространенные виды рыб	Окуневые, лососевые Осетровые, тресковые карповые, сельдевые, камбаловые, свежая рыба, живая, охлаждённая	Учебник, карточки – задания
2.3	Механическая кулинарная обработка рыбы	2	Знать: способы кулинарного использования рыбы, способы обработки, количество получаемых отходов	Кулинарное использование рыбы Способы обработки Отходы	Учебник, карточки – задания

2.4	Правила размораживания рыбы в зависимости от вида	2	Знать: Правила и способы размораживания рыбы	Размораживание на воздухе, в воде, комбинированный способ размораживания.  Вымачивание солёной рыбы	Учебник, карточки – задания
2.5	Обработка чешуйчатой рыбы	2	Знать: процесс обработки рыбы	Удаление чешуи, плавников, головы, хвоста, внутренностей	Учебник, карточки - задания
2.6	Разделка рыбы на порционные куски	2	Знать: процесс разделки рыбы	Удаление чешуи, плавников, головы, внутренностей через отверстие после разрезания головы	Учебник, карточки – задания
2.7	Разделка рыбы на чистое филе	2	Знать: процесс разделки рыбы на чистое филе	Удаление чешуи, плавников, головы, внутренностей, отделение мяса от костей	Учебник, карточки – задания
2.8	Обработка бесчешуйчатой рыбы	2	Знать: процесс предварительной обработки и разделки бесчешуйчатой рыбы	Удаление кожи целым «чулком», плавников, головы, внутренностей, разделка рыбы	Учебник, карточки – задания
2.9	Обработка осетровой рыбы	2	Знать: особенности костного скелета осетровых рыб. Схему обработки крупной осетровой рыбы.	Размораживание на воздухе, удаление головы с грудными плавниками, срезание спинных жучек, удаление плавников, деление рыбы на звенья и последующая обработка	Учебник, рисунки, карточки - задания

2.10	Приготовление рыбной котлетной массы	2	Знать: виды рыб используемых для приготовления котлетной массы. Технологию приготовления котлетной массы	Малокостистые виды рыб Подготовка рыбы к обработке Удаление мяса от костей Приготовление котлетной массы	Учебник, рисунки, карточки - задания
2.11	Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы	2	Знать: Перечень полуфабрикатов из котлетной массы. Процесс приготовления полуфабрикатов из котлетной массы	Котлеты рыбные, биточки, рулет, зразы, тельное из рыбы, фрикадельки	Учебник, рисунки, карточки - задания
2.12	Обработка морепродуктов	2	Знать: нерыбные пищевые продукты используемые для приготовления блюд и закусок. Процесс обработки морепродуктов в зависимости от вида	Ракообразные Моллюски Креветки	Учебник, рисунки, карточки - задания
2.13	Обработка и использование рыбных пищевых отходов	2	Знать: правила обработки и использования рыбных пищевых отходов	Определённое количество отходов при определённых видах разделки  Использование рыбных пищевых отходов	Учебники, карточки – задание



2.14	Требования к качеству полуфабрикатов, условия и сроки хранения	2	Знать: санитарные требования к процессу приготовления п/ф из рыбы и их хранения	Санитарные требования  Разделанную рыбу, крупные куски хранят 24 часа, нарубленные куски и рыбный фарш 6-8 часов, п/ф из котлетной массы до 12 часов	Учебник, карточки - задания
2.15	Зачет	2			Контрольные вопросы
<b>3</b>	<b>Механическая кулинарная обработка мяса, мясопродуктов и сельскохозяйственной птицы</b>	<b>32</b>			
3.1	Химический состав мяса.	2	Знать: основные ткани мяса их химический состав	Мышечная, соединительная, жировая, костная ткань	Учебник, карточка – задания
3.2	Предварительная обработка мяса	2	Знать: общие требования по технике безопасности при работе в мясном цехе, способы разморозки мяса, первичной обработки	Общие требования по ТБ  Медленное размораживание  Быстрое размораживание  Обмывание  Обсушивание	Учебник, карточки - задания
3.3	Кулинарная обработка и обвалка говяжьей туши	2	Знать: последовательность операции разделки говяжьей туши	Деления на отруба, обвалка отруба, жиловка, зачистка	Учебник, плакат, карточки – задания

3.4	Кулинарная обработка и обвалка бараньей туши	2	Знать: схему разделки бараньей туши	Лопаточная часть, грудинка, шейная часть, корейка, тазобедренная часть и вырезка	Учебник, карточки – задания
3.5	Кулинарная обработка и обвалка свиной туши	2	Знать: схему разделки свиной туши и использование частей свинины	Лопаточная часть, грудинка, шейная часть, корейка, тазобедренная часть и вырезка	Учебник, плакат, карточки – задания
3.6	Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов	2	Знать: процесс приготовления мяса жаренного крупнокусковым куском (ростбиф) из зачищенных кусков мякоти вырезки	Тушеное мясо Шпигованное мясо Отварное мясо	Учебник, плакат, карточки – задания
3.7	Приготовление порционных полуфабрикатов	2	Знать: виды порционных полуфабрикатов, способы подготовки к тепловой обработке	Филе Лангет Антрекот Зразы отбивные Говядина духовая Ромштекс	Учебник, карточки – задания

3.8	Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов	2	Знать: виды мелкокусковых полуфабрикатов, способы подготовки к тепловой обработке	Из говядины: бефстроган, поджарка, азу, гуляш, шашлык, суповой набор  Из свинины и баранины: поджарка, рагу, гуляш, шашлык, суповой набор	Учебник, карточки – задания
3.9	Приготовление рубленой массы	2	Знать: части мяса. Технологию приготовления рубленой массы	Мясо, шпик, вода или молоко.  Мясо, хлеб, вода, молоко, соль, перец, панировочные сухари	Учебник, карточки – задания, рисунки п/ф
3.10	Приготовление полуфабрикатов из рубленой массы	2	Знать: процесс подготовки рубленой массы к обработке, технологию приготовления полуфабрикатов	Бифштекс рубленый  Котлеты натуральные рубленые  Котлеты полтавские  Шницель  Фрикадельки	Учебник, карточки – задания, рисунки п/ф
3.11	Приготовление котлетной массы	2	Знать: части мяса. Технологию приготовления котлетной массы	Мясо, шпик, вода или молоко.  Мясо, хлеб, вода, молоко, соль, перец, панировочные сухари	Учебник, карточки – задания

3.12	Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы	2	Знать: процесс подготовки котлетной массы к обработке, технологию приготовления полуфабрикатов	Тефтели Рулет Зразы рубленые Шницель Биточки Котлеты	Учебник, карточки – задания, рисунки п/ф
3.13	Блюда из мяса диких животных	2	Знать: виды диких животных применяемые в общественном питании. Процесс приготовления полуфабрикатов	Виды диких животных Разделка туш Маринование Приготовление полуфабрикатов	Учебник, карточки – задания
3.14	Обработка субпродуктов	2	Знать: категории субпродуктов. Технологию обработки. Сроки хранения	1 категория- печень, почки, языки, мозги, сердце, вымя говяжье.  2 категория- головы, ноги, легкие, рубцы.	Учебник, карточки – задания
3.15	Требование к качеству, условия и сроки хранения	2	Знать: основные требования к качеству мясных блюд, условия и сроки хранения	Требования к качеству Условия хранения Сроки хранения	Учебник, карточки - задания
3.16	Зачет	2			Контрольные вопросы

<b>4</b>	<b>Тепловая кулинарная обработка продуктов</b>	<b>8</b>			
4.1	Основные способы варки	2	Знать: основные способы варки, тушения, запекания	Варка с последующей обжаркой	Учебник, карточки – задания
4.2	Комбинированные способы тепловой обработки	2	Знать: основные способы варки, тушения, запекания	Варка с последующей обжаркой	Учебник, карточки – задания
4.3	Вспомогательные способы тепловой обработки	2	Знать: способы пассирования, термостатирование	Ошпаривание, опаливание, пассирование	Учебник, карточки – задания
4.4	Зачёт	2			Контрольные вопросы
<b>5</b>	<b>Приготовление супов</b>	<b>34</b>			
5.1	Приготовление бульонов	2	Знать: виды бульонов. Технологию приготовления бульонов	Костный бульон, мясной бульон, бульон из птицы, рыбный бульон, грибной бульон	Учебник, карточки – задания, диск
5.2	Заправочные супы	2	Знать: Классификацию супов. Технологию приготовления супов. Правила варки супов	Щи из свежей капусты, щи из квашеной капусты, щи по украински, щи суточные, щи зеленые	Учебник, карточки – задания, диск, плакат

5.3	Приготовление щей	2	Знать: правила варки супов. Технологию приготовления борщей	Щи из свежей капусты, щи из свежей капусты с картофелем, щи из квашенной капусты, щи по- уральски, щи суточные, щи зелёные	Учебник, карточки – задания, диск
5.4	Приготовление борщей	2	Знать: правила варки супов. Технологию приготовления борщей	Борщ московский, украинский, флотский, сибирский	Учебник, карточки – задания, диск
5.5	Приготовление рассольника	2	Знать: технологию приготовления рассольника, правила нарезки овощей , технологию приготовления блюда	Рассольник ленинградский, рассольник домашний, рассольник московский	Учебник, карточки – задания, диск
5.6	Приготовление солянки	2	Знать: технологию приготовления солянки, правила нарезки овощей, технологию приготовления блюда	Солянка отварная мясная солянка домашняя солянка рыбная	Учебник, карточки – задания, диск
5.7	Приготовление супов картофельных с овощами	2	Знать: правила варки супов. Технологию приготовления супов картофельных с овощами	Суп картофельный, суп с фрикадельками,	Учебник, карточки – задания, диск

5.8	Приготовление супов картофельных с крупами	2	Знать: правила варки супов. Технологию приготовления супов	Суп картофельный с крупой, суп полевой суп с крупой	Учебник, карточки – задания, диск
5.9	Приготовление супов картофельных с бобовыми изделиями	2	Знать: правила варки супов. Технологию приготовления супов	Суп картофельный горохом, суп картофельный с фасолью, суп картофельный с чечевицей	Учебник, карточки – задания, диск
5.10	Приготовление супов с макаронными изделиями	2	Знать: правила варки супов. Технологию приготовления супов	Суп- лапша домашняя, суп с макаронными изделиями	Учебник, карточки – задания, диск
5.11	Супы молочные	2	Знать: правила варки молочных супов. Технологию приготовления молочных супов	Суп молочный с крупой, с овощами, с макаронными изделиями	Учебник, карточки - задания
5.12	Супы- пюре	2	Знать: правила варки супов – пюре. Технологию приготовления супов- пюре	Суп- пюре из моркови или репы, суп- пюре из зелёного горошка, суп- пюре из разных овощей, суп- пюре из крупы, перловой или рисовой	Учебник, карточки – задания, диск

5.13	Приготовление прозрачных супов	2	Знать: правила варки прозрачных супов. Технологию приготовления прозрачных супов.	Мясной прозрачный бульон, бульон рыбный прозрачный, бульон с яйцом, бульон с гренками с сыром, бульон с фрикадельками, бульон с пельменями	Учебник, карточки – задания, диск
5.14	Сладкие супы	2	Знать: технологию приготовления сладких супов	Суп из свежих плодов, суп из смеси сухофруктов	Учебник, карточки – задания, диск
5.15	Холодные супы	2	Знать: технологию приготовления холодных супов	Приготовление сладкого кваса, окрошка мясная, окрошка мясная сборная, окрошка овощная, борщ холодный, свекольник холодный, щи зелёные с яйцом	Учебник, карточки – задания
5.16	Требования к качеству, условия и сроки хранения	2	Знать: основные требования к качеству мясных блюд, условия и сроки хранения	Требования к качеству Условия хранения Сроки хранения	Учебник, карточки – задания, диск



5.17	Зачет	2			Контрольные вопросы
<b>6</b>	<b>Приготовление соусов</b>	<b>26</b>			
6.1	Классификация соусов	2	Знать: характеристику соусов, температуру подач, правила подбора соусов к блюду	Значение соусов , правильный подбор соуса к блюду, классификация соусов соусы с загустителями, соусы без загустителей	Учебник, карточки – задания
6.2	Приготовление мучных пассировок	2	Знать: технологию приготовления мучных пассировок	Красная пассировка, белая, пассировка, холодная пассировка	Учебник, карточки – задания, диск
6.3	Приготовление бульонов для соусов	2	Знать: технологию приготовления бульонов для соусов	Коричневый бульон, мясной сок	Учебник, карточки – задания, диск
6.4	Приготовление соуса красного основного	2	Знать: технологию приготовления соуса красного основного, для каких блюд подается бульон	Коричневый бульон, мучная пассировка, пассирование овощей с томатом, соединение подготовленных ингредиентов	Учебник, карточки - задания

6.5	Соусы мясные красные	2	Знать: схему приготовления соуса красного, для каких блюд подается бульон	Соус красный кисло- сладкий, соус луковый с горчицей, соус луковый	Учебник, карточки – задания, диск
6.6	Соусы белые на мясном бульоне	2	Знать: технологию приготовления белых бульонов, для каких блюд подается соус.	Соус белый основной, соус паровой, соус белый с яйцом, соус томатный	Учебник, карточки – задания, диск
6.7	Соусы белые на рыбном бульоне	2	Знать: технологию приготовления соуса белого на рыбном бульоне, для каких блюд подается соус	Соус белый основной, соус паровой, соус белый с рассолом, соус томатный	Учебник, карточки – задания, диск
6.8	Соусы грибные	2	Знать: технологию приготовления соуса грибного, для каких блюд подается соус	Соус грибной, соус грибной с томатом,	Учебник, карточки – задания, диск
6.9	Соусы молочные	2	Знать: Технологию приготовления соусов молочных, для каких блюд подается соус	Соус молочный с луком, соус молочный сладкий	Учебник, карточки – задания, диск

6.10	Соусы сметанные	2	Знать: Технологию приготовления соусов сметанных, для каких блюд подается соус	Соус сметанный, соус сметанный (натуральный), соус сметанный с томатом, соус сметанный с луком	Учебник, карточки – задания, диск
6.11	Соусы холодные	2	Знать: Технологию приготовления соусов холодных, для каких блюд подается соус	Заправка для салатов, заправка сметанная, заправка из томатного сока с чесноком, соус майонез со сметанной	Учебник, карточки – задания, диск
6.12	Требования к качеству, условия и сроки хранения	2	Знать: основные требования к качеству мясных блюд, условия и сроки хранения	Требования к качеству Условия хранения Сроки хранения	Учебник, карточки – задания, диск
6.13	Зачёт				Контрольные вопросы
7	<b>Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий</b>	<b>14</b>			

7.1	Приготовление круп к варке. Каши	2	Знать: классификацию блюд и гарниров из круп, бобовых, и макаронных изделий, питательные свойства этих блюд	Содержание полезных свойств блюд,  Тепловая обработка круп, бобовых и макаронных изделий, рецептура приготовления каш	Учебник, карточки – задания, диск
7.2	Приготовление рассыпчатых каш	2	Знать: общие правила варки рассыпчатых каш	Гречневая каша,  рисовая,  пшенная,  перловая	Учебник, карточки – задания, диск
7.3	Приготовление вязких каш	2	Знать: общие правила варки вязких каш	Овсяная из Геркулеса  манная ,  рисовая	Учебник, карточки – задания, диск
7.4	Блюда из каш	2	Знать: технологию приготовления блюд из каш	Котлеты,  биточки,  запеканки,  крупеники,  клецки	Учебник, карточки – задания, диск

7.5	Приготовление каш из бобовых	2	Знать: общие правила варки блюд из бобовых	Подготовка бобовых к варке, варка бобовых, бобовые с жиром и с луком, фасоль в соусе	Учебник, карточки – задания, диск
7.6	Блюда из макаронных изделий	2	Знать: технологию приготовления многочисленных блюд и гарниров используя различные по форме, длине и объему макаронные изделия	Варка макаронных изделий, макароны отварные с жиром или сметанной, макароны с томатом, макаронник, макароны запечённые с сыром	Учебник, карточки – задания, диск
7.7	Требования к качеству, условия и сроки хранения	1	Знать: требования к внешнему виду блюд из круп, бобовых и макаронных изделий	Внешний вид блюд, условия хранения	Учебник, карточки – задания, диск
	Зачёт	1			Контрольные вопросы
	ИТОГО за 1 курс	172			
<b>2 курс</b>					

<b>8</b>	<b>Блюда и гарниры из картофеля, овощей и грибов</b>	<b>18</b>			
8.1	Блюда и гарниры из варёных овощей	2	Знать: технологию приготовления блюд и гарниров из варёных овощей	Картофель отварной, картофельное пюре, пюре из моркови и свеклы	Учебник, карточки – задания, диск
8.2	Блюда и гарниры из припущенных овощей	2	Знать: технологию приготовления блюд и гарниров из припущенных овощей	Морковь припущенная, морковь с зелёным горошком в молочном соусе, капуста белокачанная с соусом, овощи припущенные в молочном соусе	Учебник, карточки – задания, диск
8.3	Блюда и гарниры из жареных овощей	2	Знать: технологию приготовления блюд и гарниров из жаренных овощей	Картофель жаренный, картофель, жаренный во фритюре, лук фри, кабачки, тыква, баклажаны, помидоры жаренные	Учебник, карточки – задания, диск

8.4	Блюда и гарниры из тушеных овощей	2	Знать: технологию приготовления блюд и гарниров из тушёных овощей	Капуста тушеная, рагу из овощей,  свекла тушеная в сметане или соусе,  морковь тушеная с рисом и черносливом	Учебник, карточки – задания, диск
8.5	Блюда из запечённых овощей	2	Знать: технологию приготовления блюд и гарниров из запечённых овощей	Картофельная запеканка,  рулет картофельный  капуста запечённая под соусом,  солянка овощная, голубцы овощные	Учебник, карточки – задания, диск
8.6	Блюда из грибов	2	Знать: какие грибы используют для приготовления блюд, процесс обработки грибов	Грибы в сметанном соусе,  грибы в сметанном соусе запечённые	Учебник, карточки – задания, диск
8.7	Требования к качеству овощных блюд.	2	Знать: требования к внешнему виду блюд из грибов, условия и сроки хранения.	Требования к качеству  Требования к внешнему виду	Учебник, карточки – задания, диск
8.8	Условия и сроки хранения	2	Знать: условия и сроки хранения блюд и гарниров из картофеля, овощей и грибов	Условия хранения,  сроки хранения	Учебник, карточки – задания, диск

8.9	Зачёт	2			Контрольные вопросы
<b>9</b>	<b>Приготовление рыбных блюд</b>	<b>10</b>			
9.3	Рыба жареная	2	Знать: процесс приготовления фритюра для жарения рыбы, технологию обжаривания рыбы в зависимости от вида	Рыба жаренная, рыба жаренная с луком по- ленинградски, рыба жаренная во фритюре, рыба жаренная с зелёным луком, рыба в тесте жаренная	Учебник, карточки – задания, диск
9.4	Рыба запечённая	2	Знать: перечень рыб для запекания, технологию приготовления запечённой рыбы	Рыба запечённая с картофелем по- русски, рыба запечённая под молочным соусом, рыба запечённая в сметанном соусе	Учебник, карточки – задания, диск
9.5	Блюда из котлетной массы и морепродуктов	2	Знать: процесс приготовления котлетной массы, технологию приготовления блюд из котлетной массы и морепродуктов	Котлеты или биточки рыбные, тефтели рыбные, тельное из рыбы	Учебник, карточки – задания, диск



9.7	Условия и сроки хранения	2	Знать: условия и сроки хранения рыбных блюд	Условия хранения, сроки хранения	Учебник, карточки – задания, диск
9.8	Зачёт	2			Контрольные вопросы
<b>10</b>	<b>Блюда из мяса и мясных продуктов</b>	<b>20</b>			
10.1	Варка мясных продуктов	2	Знать: какие части мяса подвергают варке, технология приготовления варённого мяса	Мясо отварное, окорок, корейка отварная, сосиска или сардельки отварные	Учебник, карточки – задания, диск
10.2	Блюда из жареного мяса	2	Знать: какие способы жарки применяют, какие части мяса используют для жарки, процесс приготовления жареных блюд	Жарка мяса крупным куском, свинина жаренная, бифштекс, лангет, антрекот	Учебник, карточки – задания, диск

10.3	Тушёные мясные блюда	2	Знать: процесс приготовления тушёных мясных блюд	Мясо тушёное, мясо шпигованное, говядина в кисло- сладком соусе, мясо духовое, зразы отбивные	Учебник, карточки – задания, диск
10.4	Запеченные мясные блюда	2	Знать: предварительную подготовку мясных продуктов для запекания, технологию запекания мясных продуктов	Запеканка картофельная с мясом, макаронник с мясом, голубцы с мясом и рисом, солянка сборная на сковороде	Учебник, карточки – задания, диск
10.5	Блюда из рублёного мяса	2	Знать: процесс приготовления изделий из рубленного мяса	Бифштекс рублённый, шницель натуральный рубленый, люля-кебаб	Учебник, карточки – задания, диск
10.6	Блюда из котлетной массы	2	Знать: процесс приготовления блюд из котлетной массы	Котлеты, биточки с гарниром, зразы рубленые, тефтели, рулет с макаронами	Учебник, карточки – задания, диск

10.7	Блюда из субпродуктов	2	Знать: полезные вкусовые качества субпродуктов, технологию приготовления блюд из субпродуктов	Язык отварной, почки- по русски, мозги отварные, печень жаренная, сердце или легкое в соусе	Учебник, карточки – задания, диск
10.8	Требования к качеству.	2	Знать: требования к внешнему виду мясных блюд , требования к качеству	Требования к качеству Требования к внешнему виду	Учебник, карточки – задания, диск
10.9	Условия и сроки хранения	2	Знать: условия и сроки хранения мясных блюд	Условия хранения, сроки хранения	
10.10	Зачёт	2			Контрольные вопросы
<b>11</b>	<b>Блюда из сельскохозяйственной птицы и дичи</b>	<b>12</b>			

11.1	Отварная птица	2	Знать: правила подготовки тушки птицы к варке, процесс варки тушки, как определить готовность блюда.	Заправка тушки птицы, Процесс приготовления Готовность птицы Отпуск	Учебник, карточки – задания, диск
11.2	Жареная птица или дичь	2	Знать: правила подготовки тушки птицы к обжариванию, технологию обжаривания в зависимости от блюда	Подготовка тушек птицы Куры, цыплята жаренные, жаренная дичь, цыплята табака, котлеты по киевски, котлеты натуральные из филе кур или дичь	Учебник, карточки – задания, диск
11.3	Тушёные блюда из птицы	2	Знать: правила подготовки тушки птицы к тушению, технологию тушения в зависимости от блюда	Подготовка тушек птицы, птица тушённая в соусе, гусь-утка по домашнему, рагу из субпродуктов	Учебник, карточки – задания, диск
11.4	Требования к качеству.	2	Знать: требования к внешнему виду блюд из сельскохозяйственной птицы и дичи , требования к качеству	Требования к качеству Требования к внешнему виду	Учебник, карточки – задания, диск

11.5	Условия и сроки хранения	2	Знать: условия и сроки хранения блюд из сельскохозяйственной птицы и дичи	Условия хранения, сроки хранения	Учебник, карточки – задания, диск
11.6	Зачёт	2			Контрольные вопросы
<b>12</b>	<b>Блюда из яиц</b>	<b>10</b>			
12.1	Варка яиц	2	Знать: способы варки яиц, технологию приготовления варённых яиц в зависимости от необходимой консистенции	Способы варки (в скорлупе, без скорлупы), яйцо всмятку, яйца «в мешочек» яйца вкрутую яйца без скорлупы	Учебник, карточки – задания, диск
12.2	Жареные яичные блюда	2	Знать: перечень яичных блюд, технологию приготовления блюд.	Яичница- глазунья, яичница с гарниром, яичница- глазунья с мясными продуктами,	Учебник, карточки – задания, диск
12.3	Запеченные яичные блюда	2	Знать: перечень яичных блюд, технологию приготовления блюд.	Яйца, запечённые под молочным соусом, омлеты	Учебник, карточки – задания, диск

12.4	Требования к качеству, условия и хранения	2	Знать: требования к внешнему виду яичных блюд , условия и сроки хранения.	Внешний вид блюд, условия хранения, сроки хранения	Учебник, карточки – задания, диск
12.5	Зачёт	2			Контрольные вопросы
<b>13</b>	<b>Блюда из творога</b>	<b>10</b>			
13.1	Холодные блюда из творога	2	Знать: требования к творогу, способы подготовки творога к обработке, технологию приготовления холодных блюд	Творог с молоком, сливками, сметаной, творожная сладкая масса, пасха сырная	Учебник, карточки – задания, диск
13.2	Горячие блюда из творога	2	Знать: требования к творогу, способы подготовки творога к обработке, технологию приготовления горячих блюд	Отварные блюда, вареники, вареники ленивые, пудинг из творога	Учебник, карточки – задания, диск
13.3	Требования к качеству.	2	Знать: требования к внешнему виду блюд из творога, требования к качеству	Требования к качеству Требования к внешнему виду	Учебник, карточки – задания, диск

13.4	Условия и сроки хранения	2	Знать: условия и сроки хранения блюд из творога	Условия хранения, сроки хранения	
13.5	Зачёт	2			Контрольные вопросы
<b>14</b>	<b>Холодные блюда и закуска</b>	<b>18</b>			
14.1	Приготовление бутербродов	2	Знать: процесс подготовки продуктов перед приготовлением холодных блюд, технологию приготовления бутербродов	Подготовка продуктов, бутерброды с икрой, бутерброды с колбасой, бутерброды закрытые, канапе	Учебник, карточки – задания, диск
14.2	Приготовление салатов	2	Знать: процесс подготовки продуктов перед приготовлением холодных блюд, технологию приготовления салатов	Подготовка продуктов, салаты с овощами, салат рыбный, салат мясной, салат столичный	Учебник, карточки – задания, диск

14.3	Приготовление винегретов	2	Знать: процесс подготовки продуктов перед приготовлением холодных блюд, технологию приготовления винегретов	Подготовка продуктов, винегрет овощной, винегрет с мясом, винегрет с рыбой,	Учебник, карточки – задания, диск
14.4	Блюда и закуски из овощей, яиц, грибов	2	Знать: процесс подготовки продуктов перед приготовлением холодных блюд, технологию приготовления блюд и закусок из овощей , яиц, грибов	Подготовка продуктов, икра баклажанная, яйца под майонезом с гарниром, яйца фаршированные, помидоры фаршированные мясным салатом	Учебник, карточки – задания, диск
14.5	Рыбные блюда и закуски	2	Знать: процесс подготовки продуктов перед приготовлением холодных блюд, технологию приготовления рыбных блюд	Подготовка продуктов, шпроты, сардины с лимоном, сельдь с гарниром, сельдь с картофелем и маслом, рыба заливная с гарниром, жаренная рыба под маринадом	Учебник, карточки – задания, диск



14.6	Мясные блюда и закуски	2	Знать: процесс подготовки продуктов перед приготовлением холодных блюд, технологию приготовления мясных блюд и закусок блюд	Подготовка продуктов, ветчина с гарниром, ростбиф с гарниром, студень говяжий, паштет из печени	Учебник, карточки – задания, диск
14.7	Требования к качеству.	2	Знать: требования к внешнему виду холодных блюд и закусок , требования к качеству	Требования к качеству Требования к внешнему виду	Учебник, карточки – задания, диск
14.8	Условия и сроки хранения	2	Знать: условия и сроки хранения холодных блюд и закусок	Условия хранения, сроки хранения	
14.9	Зачёт	2			Контрольные вопросы
<b>15</b>	<b>Сладкие блюда и холодные напитки</b>	<b>8</b>			

15.1	Приготовление компотов, киселей	2	Знать: из каких фруктов и ягод приготавливают компоты и кисели технологический процесс приготовления компотов и киселей	Подгонка продуктов, компот из свежих плодов или ягод, компот из сухофруктов, компот из смеси сухофруктов компот из консервированных плодов или ягод кисели густые, кисели средней густоты, полужидкие кисели	Учебник, карточки – задания, диск
15.2	Приготовление чая, кофе, какао	2	Знать: технологический процесс приготовления чая, кофе, какао	Подготовка ингредиентов, приготовление чая, приготовление кофе, приготовление какао	Учебник, карточки – задания, диск

15.3	Требования к качеству, условия и сроки хранения	2	Знать: требования к внешнему виду сладких блюд и холодных напитков , условия и сроки хранения.	Внешний вид блюд, условия хранения, сроки хранения	Учебник, карточки – задания, диск
15.4	Зачёт	2			Учебник, карточки – задания, диск
<b>16</b>	<b>Приготовление теста и изделия из него</b>	<b>14</b>			
16.1	Дрожжевое тесто	2	Знать: перечень продуктов для приготовления теста, способы биологического разрыхления теста, технологию приготовления теста и изделий из него	Приготовление продуктов, опарный способ, безопарный способ, замес теста	Учебник, карточки – задания, диск
16.2	Изделия из дрожжевого теста	2	Знать: технологию приготовления теста и приготовление изделий из него	Приготовление продуктов, пирожки печённые, пирожки жаренные, пончики, ватрушки, пироги	Учебник, карточки – задания, диск

16.3	Приготовление блинов и оладий	2	Знать: технологию приготовления теста и приготовление блинов и оладий из него	Приготовление продуктов, блины, оладий	Учебник, карточки – задания, диск
16.4	Бездрожжевое тесто	2	Знать: технологию приготовления теста и приготовление изделий из него	Приготовление продуктов, тесто для пельменей, тесто для вареников, тесто для лапши, заварное тесто, слоеное тесто	Учебник, карточки – задания, диск
16.5	Требования к качеству.	2	Знать: требования к внешнему виду изделий из теста , требования к качеству	Требования к качеству Требования к внешнему виду	Учебник, карточки – задания, диск
16.6	Условия и сроки хранения	2	Знать: условия и сроки хранения изделий из теста	Условия хранения, сроки хранения	Учебник, карточки - задания
16.17	Зачёт	2			Контрольные вопросы

<b>17</b>	<b>Основы лечебного питания</b>	<b>8</b>			
17.1	Холодные диетические блюда	2	Знать: основы лечебного питания, характеристику диет, технологию приготовления диетических блюд	Диеты № 1, диеты № 2, диеты № 5	Учебник, карточки – задания, диск
17.2	Диетические горячие блюда	2	Знать: основы лечебного питания, характеристику диет, технологию приготовления диетических блюд	Диеты № 1, диеты № 2, диеты № 5	Учебник, карточки – задания, диск
17.3	Диетические сладкие блюда и напитки	2	Знать: основы лечебного питания, характеристику диет, технологию приготовления диетических блюд	Диеты № 1, диеты № 2, диеты № 5	Учебник, карточки – задания, диск
17.5	Условия и сроки хранения	2	Знать: условия и сроки хранения диетических блюд	Условия хранения, сроки хранения	Учебник, карточки – задания
	<b>Зачёт по курсу</b>	<b>1</b>			
	<b>ИТОГО за 2 курс:</b>	<b>130</b>			
	<b>Всего</b>	<b>302</b>			

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **3.1. Требование к минимальному материально-техническому обеспечению**

Программа учебной дисциплины реализуется в учебном кабинете №12 Кабинет «Первая помощь», «Технологии кулинарного и кондитерского производства», «Агрономии», «Технологии производства продукции растениеводства»

Оборудование учебного кабинета:

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

Технические средства обучения

- компьютер, мультимедийный проектор, сканер, принтер.

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

##### **Используемая литература:**

##### **Основные источники:**

1. Л. Г Шатун. Кулинария: учебник для нач. проф. образования/- 3-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2011,-329 с.
2. Н.А Анфимова. Кулинария: учеб. Пособие для нач. проф. Образования/ 3-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2008.- 352с.

##### **Дополнительные источники:**

1. Абрамова Ж.И. Справочник по лечебному питанию /-СПб.: Гиппократ, 2000.
- 2.Марчук Ф.Л. Сборник рецептур / М.: Хлебпродинформ, 1996.  
Питание и общество.- М.: Электронинформ, 2005.
3. Ратушный А.С. Сборник рецептур / М.: Экономика, 1996.
4. Свяховская И.В. Санитарно-эпидемиологическое требования к организациям общественного питания / М.: (б.и.), 2001.
5. Шатун Л.Г. Технология приготовления пищи / М.: ТК «Дашков И.», 2004.
6. Анфимова Н.А. Кулинария / Л.Л. Татарская.- М.: Издательский центр «Академия», 2006.  
Бутерброды, сэндвичи, канапе.- Минск: Харвест, 2004.
7. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий / А.А. Жукова.- М.: Издательский центр «Академия», 2006.
8. Зуева Л.А. Рецептуры мучных изделий / О.Р. Саламаха, Е.Л. Родионова.- М.: Издатель, 1997.
9. Козлова И.В. Сэндвичи и слоеные бутерброды / СПб.: Терция; М.: ЭКСМО, 2003.
10. Матюхина З.П. Товароведения пищевых продуктов / Э.П. Королькова. -М.:

Издательский центр «Академия», 2005.

Пицца. -М.: Крон-пресс, 1996.

11. Раиченок Ж.М. Экзотические блюда / Минск: Литература, 1998.

12. Савельева О.К. Фруктовые салаты / М.: ЭКСМО, 2004.

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. -М.: Экономика, 1983.

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. -М.: Хлебпродинформ, 1996.

Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. – М.:

**Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное  
учреждение  
«Радищевский технологический техникум»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

ПД.02«Кулинария народов мира»

Профессия 16675 «Повар»

Р.п.Радищево

2022

Рабочая программа учебной дисциплины ПД.02 «Кулинария народов мира» разработана на основе Государственного образовательного стандарта (далее – ГОС) по профессиональной подготовке по профессии 16675 «Повар»

РЕКОМЕНДОВАНА

На заседании МК

Председатель Микиртичианц ТВ

Протокол № 1 от

29 08 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ

зам директора по ТО

 Муратова О.В.

29 08 2022 г.

Разработчики:

Корсакова Ольга Ивановна – мастер производственного обучения



## СОДЕРЖАНИЕ

	страницы
1 Паспорт рабочей программы учебной дисциплины	
2. Структура и содержание учебной дисциплины	
3. Условия реализации учебной дисциплины	

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ КУЛИНАРИЯ НАРОДОВ МИРА

## 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессиям рабочих 16675 «Повар».

-дисциплина входит в профессиональный цикл и относится к общепрофессиональным дисциплинам

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

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

- место и роль в питании среди других социальных явлений и процессов
- основные традиции потребления продуктов питания в древнем мире, средние века и современном мире
- климато- географические и природные условия влияющие на формирование кухонь мира
- Факторы влияния религий на становление традиций и культур питания. Краткую характеристику мировых религий
- Самобытность, оригинальность традиций и культуры питания, исторический путь развития, влияние природных , социальных, экономических факторов на развитие традиций, особенности и своеобразие в переработке продуктов. Национальный репертуар блюд славянских народов
- Влияние климата, условий жизни, религии, исторических факторов, характера русского народа на традиции питания . Периоды формирования русской культуры питания: древнерусский период XIX века, советский и постперестроечный
- Общие принципы формирования пищевых обрядов, приемов и способов обработки продуктов. Специфику обработки сырья и приемов его использования. Приправы , пряности, соусы в питании народов ближнего зарубежья, южной Азии, Кавказа, Англии, Скандинавии, Арабских стран и США. Способы приготовления блюд народов ближнего зарубежье

**уметь**:

- Определять основные компоненты материальной культуры: питание, пища, этикет, быт, обычаи, традиции, культуру, застолья
- Определять традиции и инновации в материальной культуре народов мира
- Определять принципы формирования национальных традиций и культур питания
- Определять характеристику мировых религий, пищевых обрядов и традиций
- Составлять технологические карты на блюда на родов России, ближнего зарубежья южной Азии, Кавказа, Англии, Скандинавии, Арабских стран и США
- применять правила современного этикета

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объём часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>128</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>128</b>
в том числе:	
контрольные работы	2
Промежуточная аттестация в форме экзамена	

**Тематический план**  
**Учебной дисциплины ПД.02«Кулинария народов мира» по профессии 16675**  
**«Повар»**

<b>№ п/п</b>	<b>Наименование разделов и тем</b>	<b>Максимальная нагрузка</b>
	<b>Тема 1. Введение. Питание- компонент общечеловеческой материальной культуры</b>	<b>4</b>
	<b>Тема 2. История и этапы развития традиций питания</b>	<b>4</b>
	<b>Тема 3: Принципы формирования национальных традиций и культур питания</b>	<b>4</b>
	<b>Тема 4. Влияние религий на формирование и становление традиций и культур питания</b>	<b>6</b>
	<b>Тема5. Кухня славянских народов</b>	<b>6</b>
	<b>Тема 6. Особенности формирования кухни народов России</b>	<b>26</b>
	<b>Тема 7. Кухня народов ближнего зарубежья</b>	<b>14</b>
	<b>Тема 8. Национальные традиции питания народов Кавказа</b>	<b>10</b>
	<b>Тема 9. Национальные традиции питания народов Азии</b>	<b>8</b>
	<b>Тема 10 Национальные традиции питания народов Европы</b>	<b>30</b>
	<b>Тема 11 Национальные традиции питания в Арабских странах и США</b>	<b>8</b>
	<b>12 Культура застолья и национальные традиции</b>	<b>6</b>
	<b>Контрольная работа</b>	<b>2</b>
	<b>ВСЕГО:</b>	<b>128</b>

**2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины  
ПД.02«Кулинария народов мира»**

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и практические занятия обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Тема 1. Введение. Питание- компонент общечеловеческой материальной культуры</b>	<b>Знать:</b> Место и роль питания среди других социальных явлений и процессов, его значение для человеческой цивилизации в прошлом и настоящем. Назначение питания, как главное условие существования человека и индикатора образа жизни, поведения человека, здоровья человека, нации , общества. <b>Уметь:</b> Определять основные компоненты материальной культуры: питание, пища, этикет, быт, обычаи, традиции, культуру, застолья,		
	<b>Содержание учебного материала</b>	4	2
	<b>1. Место и роль питания человека</b>	2	
	<b>2. Основные компоненты материальной культуры</b>	2	
<b>Тема 2. История и этапы развития традиций питания</b>	<b>Знать:</b> Основные традиции потребления продуктов питания в Древнем мире, средние века, современном мире. Синтез традиций и новаций в материальной культуре народов мира. Основные тенденции в развитии современной организации питания: портативные обеды, фаст-фуды, макдональдсы, транс- автоматы. <b>Уметь:</b> Определять традиции и инновации в материальной культуре народов мира		
	<b>Содержание учебного материала</b>	4	2
	<b>1. Традиции потребления продуктов питания</b>	2	
	<b>2. Тенденции в развитии современной организации питания</b>	2	

<b>Тема 3: Принципы формирования национальных традиций и культур питания</b>	<b>Знать:</b> Климато- географические и природные условия влияющие на формирования кухонь мира. Историко- национальные, научно- технические прогресс, культурные и торговые связи- факторы которые формируют национальные традиции питания. Каково влияние войн на процесс становления культур питания народов мира. Какие экономические и культурные связи народов, как ими отражаются в национальных культурах питания. <b>Уметь:</b> Определять принципы формирования национальных традиций и культур питания			
	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>4</b>	<b>2</b>
	<b>1</b>	<b>Факторы формирования кухонь народов мира</b>	<b>2</b>	
	<b>2</b>	<b>Экономические и культурные связи народов мира</b>	<b>2</b>	
<b>Тема 4. Влияние религий на формирование и становление традиций и культур питания</b>	<b>Знать:</b> Факторы влияния религий на становление традиций и культур питания. Краткую характеристику мировых религий <b>Уметь:</b> Определять характеристику мировых религий, пищевых обрядов и традиций			
	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>6</b>	<b>2</b>
	<b>1</b>	<b>Характеристика мировых религий</b>	<b>2</b>	
	<b>2</b>	<b>Пищевые обряды и традиции в христианстве.</b>	<b>2</b>	
	<b>3</b>	<b>Пищевые обряды и традиции в исламе, иудизме.</b>	<b>2</b>	
<b>Тема5. Кухня славянских народов</b>	<b>Знать:</b> Самобытность, оригинальность традиций и культуры питания, исторический путь развития, влияние природных , социальных, экономических факторов на развитие традиций, особенности и своеобразие в переработке продуктов. Национальный репертуар блюд славянских народов. <b>Уметь:</b> Определять национальные рецепты блюд славянских народов.			
	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>6</b>	<b>2</b>
	<b>1</b>	<b>Исторический путь развития</b>	<b>2</b>	
	<b>2</b>	<b>Влияние факторов на развитие традиций</b>	<b>2</b>	
	<b>3</b>	<b>Национальные рецепты блюд славянских народов</b>	<b>2</b>	
<b>Тема 6. Особенности формирования кухни</b>	<b>Знать:</b> Влияние климата, условий жизни, религии, исторических факторов, характера русского народа на традиции питания . Периоды формирования русской культуры			

<b>народов России</b>	питания: древнерусский период XIX века, советский и постперестроечный. Развитие традиций и культуры питания в различные периоды: особенности продуктового набора, обработка пищевого сырья, кулинарный репертуар блюд. Роль русского очага в формировании быта, традиций питания патриархального крестьянства. Оборудование, посуда, инвентарь кухни. Специфические приемы обработки пищевого сырья на Руси, в России. Кулинарный национальный репертуар блюд, история их возникновения. Влияние Франции и других стран на развитие традиций потребления пищи. Культура и традиции питания различных сословий на Руси. Способы приготовления блюд народов России <b>Уметь:</b> Составлять технологические карты на блюда на родов России			
	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>26</b>	<b>2</b>	
	<b>1</b>	<b>Периоды формирования русской культуры питания</b>	<b>2</b>	
	<b>2</b>	<b>Развитие традиций и культуры питания</b>	<b>2</b>	
	<b>3</b>	<b>Приемы обработки пищевого сырья</b>	<b>2</b>	
	<b>4</b>	<b>Способы приготовления блюд народов России</b>	<b>2</b>	
	<b>5</b>	<b>Русская национальная кухня</b>	<b>2</b>	
	<b>6</b>	<b>Татарская национальная кухня</b>	<b>2</b>	
	<b>7</b>	<b>Мордовская национальная кухня</b>	<b>2</b>	
	<b>8</b>	<b>Чувашская национальная кухня</b>	<b>2</b>	
	<b>9</b>	<b>Башкирская национальная кухня</b>	<b>2</b>	
	<b>10</b>	<b>Марийская национальная кухня</b>	<b>2</b>	
<b>11</b>	<b>Удмуртская национальная кухня</b>	<b>2</b>		

	12	Калмыцкая национальная кухня	2	
	13	Кухня народов Севера	2	
<b>Тема7. Кухня народов ближнего зарубежья</b>		<b>Знать:</b> Общие принципы формирования пищевых обрядов, приемов и способов обработки продуктов. Специфику обработки сырья и приемов его использования. Приправы , пряности, соусы в питании народов ближнего зарубежья. Способы приготовления блюд народов ближнего зарубежья. <b>Уметь:</b> Работать с технологическими картами блюд народов ближнего зарубежья.		
		<b>Содержание учебного материала.</b>	<b>14</b>	
	1	<b>Специфика обработки сырья и приемов его использования</b>	<b>2</b>	
	2	<b>Кухня народов Украины</b>	<b>2</b>	
	3	<b>Кухня народов Беларуси.</b>	<b>2</b>	
	4	<b>Кухня народов Молдовы.</b>	<b>2</b>	
	5	<b>Кухня Литовская.</b>	<b>2</b>	
	6	<b>Кухня Латышская.</b>	<b>2</b>	
	7	<b>Кухня Эстонская.</b>	<b>2</b>	
<b>Тема 8. Национальные традиции питания народов Кавказа</b>		<b>Знать:</b> Общие принципы формирования пищевых обрядов, приемов и способов обработки продуктов. Специфику обработки сырья и приемов его использования. Приправы , пряности, соусы в питании народов Кавказа. Способы приготовления блюд. <b>Уметь:</b> Работать с технологическими картами блюд стран Кавказа.		
		<b>Содержание учебного материала</b>	<b>10</b>	



	1	Специфика обработки сырья и приемов его использования, приправы , пряности.	2	
	2	Кухня народов Армении.	2	
	3	Кухня народов Грузии.	2	
	4	Кухня народов Азербайджана.	2	
	5	Кухня народов Чечни, Осетии	2	
<b>Тема 9. Национальные традиции питания народов Азии</b>		<b>Знать:</b> Общие принципы формирования пищевых обрядов, приемов и способов обработки продуктов. Специфику обработки сырья и приемов его использования. Приправы , пряности, соусы в питании народов Азии. Влияние французской кухни и культуры питания на формирование потребления продуктов питания на родов Азии . Национальные кулинарные символы народов Азии. Способы приготовления блюд народов Азии. <b>Уметь:</b> Работать с технологическими картами блюд народов Азии		
		<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	
	1	Кухни народов южной Азии	2	
	2	Кухни народов юго-восточной Азии.	2	
	3	Кухни народов восточной Азии	2	
	4	Кухни народов средней Азии	2	
<b>Тема 10 Кухни народов Англии, Скандинавии.</b>		<b>2</b>		
		<b>Содержание учебного материала</b>	<b>30</b>	<b>2</b>
	1	Специфика обработки сырья и приемов его использования	2	
	2	Способы приготовления блюд народов Европы	2	

	3	Приправы , пряности, соусы	2	
	4	Французская кухня	2	
	5	Итальянская кухня	2	
	6	Испанская кухня	2	
	7	Кухни народов Англии.	2	
	8	Кухни народов Скандинавии.	2	
	9	Кухни народов Германии.	2	
	10	Кухни народов Греции	2	
	11	Кухни народов Болгарии.	2	
	12	Кухни народов Польши.	2	
	13	Кухни народов Венгрии.	2	
	14	Кухни народов Чехии.	2	
	15	Кухни народов Словакии.	2	
<b>Тема 11. Национальные традиции питания в Арабских странах и США</b>	<b>Знать:</b> Общие принципы формирования пищевых обрядов, приемов и способов обработки продуктов. Специфику обработки сырья и приемов его использования. Приправы , пряности, соусы в питании Арабских стран и США. Национальные блюда и экзотические продукты питания Арабских стран и США. Способы приготовления блюд Арабских стран и США. <b>Уметь:</b> Работать с технологическими картами блюд Арабских стран и США			
	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>8</b>	<b>2</b>

	1	Специфика обработки сырья и приемов его использования	2	
	2	Способы приготовления блюд Арабских стран и США	2	
	3	Кухня народов Северной Америки, Южной Америки	2	
	4	Кухня народов Арабских стран	2	
<b>Тема 12. Культура застолья и национальные традиции</b>	<b>Знать:</b> Этнические нормы и традиции за столом от Древнего мира до наших дней. Столовые приборы, посуда, аксессуары стола в прошлом и настоящем у разных народов. Принципы и правила современного этикета в материальной культуре. Культура застолья и их виды (приемы, дипломатические приемы, банкеты, фуршеты, шведские столы, чайные и кофейные столы, пикник, встреча Нового года, свадьба) Особенности стилей застолья: русский, английский, французский <b>Уметь:</b> применять правила современного этикета			
	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>6</b>	<b>2</b>
	1	Культура застолья и их виды	2	
	2	Столовые приборы в прошлом и настоящем	2	
	5	Особенности стилей застолья	2	
<b>Контрольная работа</b>			<b>2</b>	
<b>ВСЕГО:</b>			<b>128</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1 Требование к минимальному материально-техническому обеспечению

Учебная дисциплины «Кулинария народов мира» реализуется в кабинете №12 «Первая помощь», «Технологии кулинарного и кондитерского производства», «Агрономии», «Технологии производства продукции растениеводства»

Оборудование учебного кабинета:

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

Технические средства обучения

- компьютер, мультимедийный проектор.

#### 3.2 Информационное обеспечение обучения

##### 3.2.1 Печатные издания:

##### 3.2.1.1.Основные источники:

Н.А.Анфимова. Кулинария: учебное пособие для начального профессионального образования / Н.А.Анфимова – 6-е изд стер – М.: Издательский центр «Академия» 2011. - 400 с. Протокол № 1 от 31.08.2017 года «Об актуализации тем учебника».

##### 3.2.1.2.Дополнительные источники:

1.Радченко Л.А.Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник/ Л.А.Радченко.- изд 9-е., испр. и доп.- Ростов н/Д : Феникс,2009.-2.(1 )с., ил- (среднее профессиональное образование)

3.Мрыхина Е.Б.Организация производства на предприятиях общественного питания ;учебное пособие.- учебное пособие.-М:ИД «Форум»:ИНФРА-М,2011.-176 с.:ил.- (профессиональное образование)

4. Потапова И.И. Калькуляция и учет : Учебн.пособие для учащихся учреждений нач.проф.образования /И.И.Потапова – 5-е изд.,стер.-М.: Изд.центр «Академия» 2008., – 160с.

5.Усов В.В.Основы кулинарного мастерства:учебн.пособие для студ.сред.проф.образования/В.В.Усов.-М.:Издательский центр «Академия»,2007.-608 с.

Интернет- ресурсы:

[CoolReferat.com](http://CoolReferat.com) Реформал

Областное государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение  
«Радищевский технологический техникум»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**учебной дисциплины**

**ПД.03 «Товароведение пищевых продуктов»**

**профессия 16675 «Повар»**

р.п. Радищево

2022г.

Рабочая программа учебной дисциплины ПД.03 «Товароведение пищевых продуктов» разработана на основе Государственного образовательного стандарта (далее - ГОС) по профессиональной подготовке по профессии 16675 Повар.

РЕКОМЕНДОВАНА

На заседании МК

Председатель  Микиртичианц Т.В.

Протокол

№ 1 от «29» 08 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель по УР

 Муратова О.В.

«29» 08 2022 г.

Разработчик:

Биккиняева Рамиля Абдюкиповна – преподаватель учебных дисциплин общепрофессионального и профессионального цикла

СОДЕРЖАНИЕ	стр.
1. Паспорт рабочей программы учебной дисциплины	4
2. Структура и содержание учебной дисциплины	6
3. Условия реализации программы учебной дисциплины	13

## **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **1.1. Область применения программы.**

Рабочая программа учебной дисциплины ПД.03 «Товароведение пищевых продуктов» является частью образовательной программы профессиональной подготовки по профессии 16675 «Повар»

Рабочая программа учебной дисциплины ПД.03 «Товароведение пищевых продуктов» может быть использована **в изучении данной дисциплины по профессии «Повар»**

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

**1.3. Цели и задачи дисциплины:**

Целями изучения учебной дисциплины «Товароведение пищевых продуктов» являются:

- формирование профессиональной культуры применения в сфере обращения продуктов питания, под которой понимается способность использовать полученные знания, умения и навыки для обеспечения качества пищевых продуктов в сфере профессиональной деятельности, понимания приоритетности вопросов, касающихся качества и безопасности продукции;
- освоение студентами теоретических знаний, приобретение умений и навыков в области формирования потребительских свойств, товарного ассортимента и качества продовольственных товаров, необходимые для профессиональной деятельности;
- создание у обучающихся целостной системы знаний, умений и навыков по анализу потребностей, формирования и оценке качества, организации хранения и снижения потерь продовольственных товаров в процессе товародвижения от производства до потребителя.

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

- распознавать ассортимент пищевых продуктов по внешним отличительным признакам;
- определять качество сырья и готовой продукции;
- осуществлять взаимозаменяемость пищевых продуктов;
- пользоваться нормативной документацией.

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

- о проблемах рынка каждой группы пищевых продуктов и источников поступления товаров на рынок;
- вопросы рационального питания; - нормативную документацию; - классификацию и ассортимент пищевых продуктов; - химический состав, пищевую ценность продуктов, изменение их свойств под влиянием различных факторов; - требования к качеству продуктов; условия и сроки хранения сырья; - кулинарные свойства пищевых продуктов; - использование пищевых продуктов в общественном питании с учетом требований современных направлений в производстве, использовании и потреблении;

Личностные результаты:

ЛР 10 Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.

ЛР 11 Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.

ЛР 21 Способный к сознательному восприятию экосистемы и демонстрирующий экокультуру

ЛР24 Осознающий значимость профессионального развития в выбранной профессии

**1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины**  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 81 час;



## СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	<i>81</i>
В том числе контрольная работа	1

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы обучающихся	Объём часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Тема 1. Общая часть товароведения</b>	<b>Уметь</b> :определять качество образцов продукции с помощью органолептического метода; расшифровывать штрих - коды на продуктах; устанавливать и соблюдать температуру, влажность, освещённость, товарное соседство и упаковку продуктов; классифицировать продукты по видам и сортам; рассчитывать энергетическую ценность пищевых продуктов. <b>Знать</b> : понятие товароведения, взаимосвязь товароведения с другими науками: физикой, химией, микробиологией, физиологией питания и др. ,вещества, входящие в состав пищевых продуктов, роль воды, минеральных веществ, углеводов, жиров, белков, витаминов, ферментов в жизнедеятельности организма; качество, показатель качества; стандартизацию пищевых продуктов; процессы, происходящие в пищевых продуктах; режимы хранения; классификацию пищевых продуктов.		<i>ЛР</i> 10,11,21, 14
	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>10</b>	2
	1.1.Предмет и задачи товароведения.	2	
	1.2.Качество пищевых продуктов.	2	
	1.3.Основы хранения пищевых продуктов.	2	
	<b>Практические задания:</b>	<b>4</b>	2
	<b>№1.</b> Органолептические методы определения качества продуктов.	2	
<b>№2.</b> Энергетическая ценность пищевых продуктов.	2		
<b>Тема 2. Свежие овощи, плоды, грибы и продукты их переработки.</b>	<b>Уметь</b> : определять сорт и качество овощей, плодов, грибов. <b>Знать</b> : химический состав овощей плодов, грибов; на какие группы подразделяются овощи; требования к качеству овощей, плодов, грибов, условия и сроки хранения.		<i>ЛР</i> 10,11,21, 14
	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	2
	2.1.Химический состав и пищевая ценность свежих овощей и плодов.	2	
	2.2.Овощи. Классификация овощей.	2	
	2.3. Плоды. Классификация плодов.	2	
<b>Практические занятия:</b>	<b>2</b>	2	

	<b>№3.</b> Определение сорта и качества основных клубневых, корневых, капустных овощей.	2	
<b>Тема3. Рыба и рыбные продукты.</b>	<b>Уметь:</b> Определить породу рыбы, способ обработки, качество рыбных продуктов. <b>Знать:</b> Строение тела рыбы, химический состав и пищевую ценность рыбы, основные семейства промысловых рыб, требования к качеству рыбных продуктов, способы посола рыбы, технологию вяления, сушения, копчения, консервирования рыбы и рыбных продуктов. Нерыбные продукты моря, используемые на предприятиях общественного питания, их химический состав. Требования к качеству рыбных продуктов, условия и сроки их упаковки и хранения.		<i>ЛР</i> <i>10,11,21,</i> <i>14</i>
	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	2
	3.1.Строение тела рыбы.	2	
	3.2.Химический состав и пищевая ценность рыбы	2	
	3.3.Солёная рыба. Сушеная, вяленая, копчёная рыба.	2	
	<b>Практические занятия:</b>	<b>2</b>	2
	<b>№4.</b> Определение пород рыб и качества рыбных продуктов.	2	
<b>Тема 4. Мясо и мясные продукты.</b>	<b>Уметь:</b> Определить вид, сорт и качество мяса и мясных продуктов. <b>Знать:</b> Химический состав и пищевую ценность мяса, ткани, классификацию мяса и субпродуктов, требования к качеству мяса и субпродуктов. Ассортимент мясных полуфабрикатов. Основные виды птицы, используемые на предприятиях общественного питания, классификацию, требования к качеству, упаковка и хранение. Виды и сорта колбасных изделий и мясокопчёностей, производство колбасных изделий и мясокопчёностей, требования к качеству упаковка и хранение. Классификацию мясных консервов, требования к качеству.		
	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	2
	4.1.Химический состав и пищевая ценность мяса.	2	
	4.2.Мясные полуфабрикаты.	2	
	4.3.Колбасные изделия.	2	
	<b>Практические занятия:</b>	<b>2</b>	2
	<b>№5.</b> Определение вида, сорта и качества мяса .	2	
<b>Тема 5. Молоко и молочные продукты.</b>	<b>Уметь:</b> Определять качество молочной продукции по органолептическим показателям качества.		<i>ЛР</i> <i>10,11,21,</i> <i>14</i>
	<b>Знать:</b> Ассортимент молочной продукции, производство, химический состав и пищевую ценность		

	молока и молочных продуктов, требование к качеству, условия и сроки хранения молочной продукции.		
	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	2
	5.1.Химический состав и пищевая ценность молока.	2	
	5.2.Продукты переработки молока.	2	
	<b>Практические занятия:</b>	<b>2</b>	
	№6.Определение качества молока по органолептическим показателям качества.	2	
<b>Тема 6. Яйца и яичные продукты.</b>	<b>Уметь:</b> Определить категории яйца, качество яиц и яйцепродуктов <b>Знать:</b> Строение куриного яйца, химический состав и пищевую ценность яйца и яйцепродуктов, классификацию, категории яйца, требования к качеству яиц и яйцепродуктов, упаковка и хранение.		<i>ЛР</i> 10,11,21, 14
	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	2
	6.1.Яйца: строение куриного яйца	2	
	6.2.Яичные продукты.	2	
	<b>Практические занятия:</b>	<b>2</b>	2
	№7 Определение категорий яйца, качество яиц и яйцепродуктов	2	
<b>Тема 7. Пищевые жиры</b>	<b>Уметь:</b> Определить вид, сорт жира, его качество. <b>Знать:</b> Классификацию пищевых жиров, производство, химический состав и пищевую ценность, виды жиров, требования к качеству жиров, условия и сроки хранения.		<i>ЛР</i> 10,11,21, 14
	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>8</b>	2
	7.1.Классификация пищевых жиров по происхождению и консистенции	2	
	7.2.Животные топлёные жиры.	2	
	7.3.Масло коровье.	2	
	<b>Практические занятия:</b>	<b>2</b>	2
	№8 Определение вида, сорта жира, его качество.	2	
	<b>Контрольная работа</b>	<b>1</b>	
	<b>ИТОГО за 1 курс</b>	<b>55</b>	
<b>Тема 8. Зерно и продукты его переработки.</b>	<b>Уметь:</b> Определять виды, сорта, типы, подтипы круп, муки, макаронных и хлебобулочных изделий и их качество. <b>Знать:</b> Строение зерна. Виды зерновых культур, энергетическую ценность крупы, химический состав, производство различных круп, виды и сорта, требования к качеству крупы. Производство муки, химический состав и пищевую ценность, сорта, использование на		<i>ЛР</i> 10,11,21, 14

	производстве. Упаковку и хранение. Виды, типы и сорта муки, производство муки, химический состав и пищевую ценность, условия и сроки хранения. Химический состав, пищевую ценность, производство макаронных изделий; их типы, подтипы и виды, условия и сроки хранения, требования к качеству. Хлеб и хлебобулочные изделия: ассортимент, производство, требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>6</b>	
	8.1.Виды зерновых культур, строение и химический состав зерна.	2	
	8.2.Мука: виды, типы и сорта.	2	
	<b>Практические занятия:</b>	<b>2</b>	
	<b>№9</b> Определение видов, сортов, типов, подтипов круп, муки и их качество.	2	
<b>Тема 9. Крахмал. Сахар. Кондитерские изделия.</b>	<b>Уметь:</b> Определять качество крахмала, сахара, кондитерских изделий, мёда и какао-порошка. <b>Знать:</b> Что является сырьём для производства крахмала, сахара и кондитерских изделий, химический состав и пищевую ценность, производство крахмала, сахара. кондитерских изделий, мёда, какао-порошка, требования к качеству, упаковки и хранение.		
	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>7</b>	
	9.1.Крахмал.	1	
	9.2.Сахар.	2	
	9.3.Кондитерские изделия.	2	
	<b>Практические занятия:</b>	<b>2</b>	2
	<b>№10</b> Определение качества крахмала, сахара, кондитерских изделий, мёда и какао-порошка.	2	
<b>Тема 10. Вкусовые продукты.</b>	<b>Уметь:</b> Определять вид, сорт, качество вкусовых продуктов, уметь применить на производстве. <b>Знать:</b> Виды вкусовых продуктов, значение вкусовых продуктов в питании человека, ассортимент, состав, виды, сорта, использование в кулинарии и кондитерском производстве, требование к качеству, условия и сроки хранения.		<i>ЛР</i> <i>10,11,21,</i> <i>14</i>
	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>4</b>	2
	10.1.Значение вкусовых продуктов в жизни человека.	2	
	10.2.Приправы.	2	
<b>Тема 11. Хлебопекарные дрожжи, химические разрыхлители.</b>	<b>Уметь:</b> Определить вид хлебопекарных дрожжей и химических разрыхлителей, определить их качество по органолептическим показателям качества. <b>Знать:</b> Виды хлебопекарных дрожжей, разрыхлителей теста , их химический состав, производство, требования к качеству, условия и сроки хранения.		<i>ЛР</i> <i>10,11,21,</i> <i>14</i>

	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>6</b>	<b>2</b>
	11.1.Хлебопекарные дрожжи.	2	
	11.2.Химические разрыхлители.	2	
	<b>Практические занятия:</b>	<b>2</b>	<b>2</b>
	<b>№11</b> Определение вида хлебопекарных дрожжей и химических разрыхлителей, их качество по органолептическим показателям качества	2	
<b>Тема 12. Вспомогательные материалы для производства кулинарных и мучных кондитерских изделий</b>	<b>Уметь:</b> Определять вид студнеобразующих веществ, пищевых красителей, определять их качество по органолептическим показателям качества. <b>Знать:</b> Студнеобразующие вещества, их характеристику, свойства, использование в кулинарии и производстве мучных кондитерских изделий, требования к качеству, упаковка, условия и сроки хранения. Пенообразующие продукты, их краткая характеристика, применение. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Пищевые красители, их виды, использование в производстве кулинарных и мучных кондитерских изделий.		
	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>2</b>	
	12.1.Студнеобразующие вещества.	2	
	<b>Контрольная работа</b>	<b>1</b>	
	<b>Итого по 2 курсу</b>	<b>26</b>	
	<b>Всего:</b>	<b>81</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной дисциплины ведется в кабинет социально-экономических дисциплин №11 «Организации обслуживания», «Техническое оснащение и организация рабочего места», «Товароведение продовольственных товаров»

##### Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-методических материалов преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий по предмету, в том числе на электронных носителях;
- муляжи
- плакаты.

##### Технические средства обучения:

- персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- переносной мультимедийный проектор.

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

##### Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

##### 3.2.1. Основные источники:

1. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов (3-е изд.) учебник для нач. проф.образов., 2011.336с.( Пр №1 от 31.08.2017 «Об актуализации тем учебника»)

##### 3.2.2. Дополнительные источники:

1.Радченко Л.А.Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник/ Л.А.Радченко.- изд 9-е., испр. и доп.- Ростов н/Д : Феникс,2009.-373(1 )с., ил.- (среднее профессиональное образование)

2.Мрыхина Е.Б.Организация производства на предприятиях общественного питания ;учебное пособие.- учебное пособие.-М:ИД «Форум»:ИНФРА-М,2011.-176 с.:ил.- (профессиональное образование)

3. Потапова И.И. Калькуляция и учет : Учебн.пособие для учащихся учреждений нач. проф . образования /И.И.Потапова – 5-е изд.,стер.-М.: Изд.центр «Академия» 2008., – 160с.

3.Усов В.В.Основы кулинарного мастерства: учебн. пособие для студ.сред. проф. образования/ В.В.Усов.-М.: Издательский центр «Академия»,2007.-608с

##### 3.2.3. Электронные образовательные ресурсы

1. [povary.ru](http://povary.ru)., [Повары.ру](http://Повары.ру): кулинарный портал
2. [horeca.ru](http://horeca.ru) - Главный портал индустрии гостеприимства и питания
3. [gastronom.ru](http://gastronom.ru) - [Рецепты приготовления блюд на Gastronom.ru](http://Рецепты приготовления блюд на Gastronom.ru)
4. [qotovim.ru](http://qotovim.ru) - [Готовим.ру](http://Готовим.ру): кулинарные рецепты
5. [povarenok.ru](http://povarenok.ru)-[Рецепты приготовления - кулинарные рецепты](http://Рецепты приготовления - кулинарные рецепты)
6. [pokushay.ru](http://pokushay.ru) - [Покушай.ру](http://Покушай.ру): вкусные кулинарные рецепты
7. [kulina.ru](http://kulina.ru): информационный кулинарный сервер, каталог рецептов,
8. [kulinariya.su](http://kulinariya.su) Кулинария - кулинарные рецепты с фотографиями, домашняя кулинария
9. Кулинарная книга "диких" хозяек <http://cooking.wild-mistress.ru>
10. [sgotov.ru](http://sgotov.ru) - [Sgotov](http://Sgotov). Кулинария с фото, сайт кулинарии, кулинария...
11. [kedem.ru](http://kedem.ru) [Кулинарные новости - Самые интересные новости кулинарии](http://Кулинарные новости - Самые интересные новости кулинарии)
12. [kulinar.np.by](http://kulinar.np.by) Новый Портал - Кулинария, рецепты, рестораны, диеты, энциклопедии грибов, ягод, рыбы
13. [cook-master.ru](http://cook-master.ru) Каталог рецептов на [Cook-Master.Ru](http://Cook-Master.Ru)
14. [Labirint.ru](http://Labirint.ru) [Лабиринт](http://Лабиринт) - книжный интернет-магазин
15. [buhgalter.by](http://buhgalter.by) [Правила форума «Бухгалтер.by»](http://Правила форума «Бухгалтер.by»). Форум бухгалтеров.



Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Радищевский технологический техникум»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**учебной дисциплины**

**ПД.04«Основы физиологии питания, санитарии и гигиены»**

**Профессия 16675 «Повар»**

р.п. Радищево

2022

Рабочая программа учебной дисциплины ПД.04 «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены» составлена на основе Государственного образовательного стандарта (ГОС) по профессиональной подготовке по профессии 16675 «Повар».

РЕКОМЕНДОВАНА

На заседании МК

Председатель *М* Микиртичианц Т.В.

Протокол

№ 1 от «29» 08 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель по УР

*Муратова* Муратова О.В.

«29» 08 2022 г.

Разработчик:

Биккиняева Рамиля Абдюкиповна – преподаватель учебных дисциплин  
общепрофессионального и профессионального цикла

## СОДЕРЖАНИЕ

стр.

1. Паспорт рабочей программы учебной дисциплины	4
2. Структура и содержание учебной дисциплины	5
3. Условия реализации программы учебной дисциплины	10

# 1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 1.1. Область применения программы.

Рабочая программа учебной дисциплины ПД.04 «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены» является частью образовательной программы профессиональной подготовки по профессии 16675 «Повар»

Рабочая программа учебной дисциплины ПД.04 «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены» может быть использована в изучении данной дисциплины по профессии «Повар»

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

## 1.3. Цели и задачи дисциплины:

Целями изучения учебной дисциплины ПД.04 «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены» являются:

- ознакомление обучающихся с основами физиологии питания, санитарии и гигиены на предприятиях общественного питания;
- подготовка обучающихся к применению основ физиологии питания, санитарии и гигиены в последующей практической деятельности в качестве кондитера

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

- соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи;
- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;
- готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;
- выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов;

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

- основные группы микроорганизмов;
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве;
- санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;
- правила личной гигиены работников пищевых производств;
- классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения;
- правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации.

### Личностные результаты:

ЛР 9 Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.

ЛР 10 Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.

ЛР 16 Осознающий значимость ведения ЗОЖ для достижения собственных и общественно-значимых целей

ЛР 18 Способный к применению инструментов и методов бережливого производства

ЛР 24 Осознающий значимость профессионального развития в выбранной профессии

## 1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 39 часов;

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего),	39
в том числе контрольная работа	2

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

№	Название темы	Количество часов	Квалификационные требования(знать, уметь)	Учебные элементы	Уровень усвоения	Средства контроля, средства обучения
1	Введение	2	<b>Знать:</b> общее понятие физиологии питания, санитарии и гигиены	1.Значение физиологии питания, санитарии и гигиены для ПОП 2.Физиология питания 3.Санитария 4.Гигиена	1	ЛР 9,10,16,18, 24
2	Основы физиологии питания	8			2	ЛР 9,10,16,18, 24
2.1	Пищевые вещества и их значение.	2	<b>Знать:</b> понятие пищевых веществ, пищевой, биологической, энергетической, физиологической ценности	1.Пищевые вещества- понятие 2.Пищевая ценность веществ 3.Биологическая ценность веществ 4.Энергетическая ценность веществ 5.Физиологическая ценность веществ	2	

				6.Значение пищевых веществ		
2.2	Пищеварение и усвояемость пищи.	2	<b>Знать:</b> процесс пищеварения, усвояемость пищи, режим питания <b>Уметь:</b> рассчитывать энергетическую ценность пищевого рациона	1.Физико-химические показатели 2.Изменения пищи в процессе пищеварения 3.Факторы, влияющие на усвояемость пищи	2	
2.3	Обмен веществ и энергии.	2	<b>Знать:</b> понятие об обмене веществ <b>Уметь:</b> составлять рацион питания с учётом суточного расхода энергии	1.Обмен веществ- понятие 2.Факторы, влияющие на обмен веществ 3.Суточный расход энергии	2	
2.4	Питание различных групп населения.	2	<b>Знать:</b> энергетическую ценность продукта, питание для различных групп населения и для различных возрастных групп	1.энергетическая ценность продукта 2.коэффициент физической активности 3.Группы населения.	2	
3.	Основы микробиологии	6			2	ЛР 9,10,16,18, 24
3.1.	Понятие о микроорганизмах	2	<b>Знать:</b> понятие о микроорганизмах, классификацию микроорганизмов	1.Понятие о микроорганизмах 2.Распределение микроорганизмов в природе	2	
3.2	Влияние условий внешней среды на	2	<b>Знать:</b> роль микроорганизмов и их значение для пищевых продуктов, основные факторы, влияющие со	1.Основные факторы, влияющие на жизнедеятельность микроорганизмов	2	

	микроорганизмы		стороны внешней среды на микроорганизмы	2.Положительная роль микроорганизмов 3.Отрицательная роль микроорганизмов 4.Значение микроорганизмов для ПОП.		
3.3.	Микробиология основных пищевых продуктов	2	<b>Знать:</b> микробиологию мяса, мясопродуктов, рыбы, рыбных продуктов, молока, молочных продуктов, пищевых жиров, овощей, плодов и продуктов их переработки и зернопродуктов; значение микробиологии пищевых продуктов.	1.Значение микробиологии пищевых продуктов 2.Микробиология мяса и мясных продуктов 3.Микробиология рыбы и рыбных продуктов 4.Микробиология молока и молочных продуктов 5.Микробиология пищевых жиров 6.Микробиология яиц и яичных товаров 7.Микробиология овощей, плодов, и продуктов их переработки 8.Микробиология зернопродуктов	2	
4	Пищевые заболевания	6			2	ЛР 9,10,16,18, 24
4.1.	Пищевые инфекционные	2	<b>Знать:</b> характеристику пищевых инфекционных заболеваний, причины возникновения, и	1.Характеристика пищевых инфекционных заболеваний	2	



	заболевания		заражения, меры предосторожности	2.Виды инфекционных заболеваний 3.Причины возникновения 4.Причины заражения 5.Меры предосторожности		
4.2.	Пищевые отравления	2	<b>Знать:</b> характеристику пищевых отравлений, причины возникновения, и заражения, меры предосторожности	1.Характеристика пищевых отравлений 2.Виды пищевых отравлений. 3.Причины возникновения 4.Причины заражения 5.Меры предосторожности	2	
4.3.	Глистные заболевания	2	<b>Знать:</b> характеристику глистных заболеваний, причины возникновения, и заражения, меры предосторожности	1.Характеристика глистных заболеваний 2.Виды глистных заболеваний 3.Причины возникновения 4.Причины заражения 5.Меры предосторожности	2	
5	Основы гигиены и санитарии	18			2	ЛР 9,10,16,18, 24
5.1.	Основные сведения о гигиене и	1	<b>Знать:</b> понятие о гигиене и	1.Понятие о гигиене труда работников ПОП	2	

	санитарии труда		санитарии труда	2.Рациональная организация трудового процесса 3.Производственный травматизм		
5.2.	Личная гигиена работников ПОП	2	<b>Знать:</b> санитарный режим, медицинское обследование работников ПОП, специальная одежда работников ПОП	1.Значение личной гигиены работников ПОП 2.Санитарный режим работников ПОП 3.Медицинское обследование работников ПОП 4.Специальная одежда работников ПОП	2	
5.3.	Санитарно-эпидемиологические требования к устройству и содержанию ПОП.	1	<b>Знать:</b> Санитарно-эпидемиологические требования к устройству и содержанию ПОП	1.Значение гигиены и санитарии в работе ПОП 2.Борьба с грызунами и насекомыми 3.Санитарно-эпидемиологические требования к устройству и содержанию ПОП.	2	
5.4.	Санитарно-эпидемиологические требования к оборудованию, инвентарю, инструментам, посуде и таре	2	<b>Знать:</b> Санитарно-эпидемиологические требования к оборудованию, инвентарю, инструментам, посуде и таре	1.Санитарно-эпидемиологические требования к оборудованию. 2. Санитарно-эпидемиологические требования к инвентарю. 3 Санитарно-эпидемиологические требования к инструментам.	2	

				<p>4. Санитарно-эпидемиологические требования к посуде .</p> <p>5. Санитарно-эпидемиологические требования к таре.</p> <p>6.Моющие средства, используемые для мытья посуды</p>		
5.5.	Санитарно-эпидемиологические требования к транспортировке и хранению пищевых продуктов	2	<b>Знать:</b> Санитарно-эпидемиологические требования к транспортировке и хранению пищевых продуктов	<p>1. Санитарно-эпидемиологические требования к транспортировке пищевых продуктов</p> <p>2. Санитарно-эпидемиологические требования к хранению пищевых продуктов</p>	2	
5.6.	Санитарно-эпидемиологические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и приготовлению блюд.	2	<b>Знать:</b> Санитарно-эпидемиологические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и приготовлению блюд.	<p>1.Санитарно-эпидемиологические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов.</p> <p>2.Санитарно-эпидемиологические требования к приготовлению блюд.</p>	2	
5.7.	Санитарно-эпидемиологические требования к реализации готовой пищи и	2	<b>Знать :</b> Санитарно-эпидемиологические требования к реализации готовой пищи и обслуживанию потребителей.	<p>1.Санитарно-эпидемиологические требования к реализации готовой пищи.</p> <p>2. Санитарно-эпидемиологические</p>	2	

	обслуживанию потребителей.			требования к обслуживанию потребителей.		
5.8.	Производственный контроль за соблюдением санитарно-эпидемиологических правил на ПОП	2	<b>Знать:</b> Производственный контроль за соблюдением санитарно-эпидемиологических правил на ПОП	1. Организация и проведение производственного контроля. 2. Требования к соблюдению санитарно-эпидемиологических правил на ПОП.	2	
5.9.	Санитарно-эпидемиологический надзор и санитарно-эпидемиологическое законодательство.	2	<b>Знать:</b> Санитарно-эпидемиологический надзор и санитарно-эпидемиологическое законодательство.	1. Санитарно-эпидемиологический надзор 2. Санитарно-эпидемиологическое законодательство.	2	
5.10	Контрольная работа	1			2	
				ИТОГО	39	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Программа учебной дисциплины реализуется в кабинет социально-экономических дисциплин №11 «Организации обслуживания», «Техническое оснащение и организация рабочего места», «Товароведение продовольственных товаров»

#### **Оборудование учебного кабинета:**

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-методических материалов преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий по предмету, в том числе на электронных носителях;
- плакаты;
- муляжи.

#### **Технические средства обучения:**

персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением;  
переносной мультимедийный проектор;

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

##### **Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

##### 3.2.1. Основные источники:

1. Горохова С.С. Основы микробиологии, производственной санитарии и гигиены: учебное пособие /С.С.Горохова, Н.В.Косолапова, Н.А. Прокопенко.- 3-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия»,2012-64с
- 2.Матюхина З.П. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены: учебник для нач.проф.образования/ З.П.Матюхина.- 5-е изд.стер.- Издательский центр «Академия»,2011-256с. ( Пр №1 от 31.08.2017 «Об актуализации тем учебника»)

##### 3.2.2. Дополнительные источники:

1. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены: учебник для нач.проф.образования/ З.П.Матюхина.- 5-е изд.стер.- М.: ИРПО Изд. центр «Академия»,1999-184с.

2. Рубина Е.А. Микробиология, физиология питания, санитария: электронный учебник Е.А. Рубина, В.Ф. Малыгина . 2-е изд., испр. и доп.-. М.: Форум: ИНФРА-М, 2018.-240с.- (Среднее профессиональное образование).

### 3.2.3. Электронные образовательные ресурсы

1. «Кулинарный портал». Форма доступа: <http://www.kulina.ru>, <http://www.povary.ru>, <http://www.vkus.ru>
2. Инфекционные болезни . Форма доступа: <http://medportal.ru/enc/infection/>
3. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобрен Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
4. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27 [http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)
6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Форма доступа: [http://ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/9/9744/](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/)

Областное государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение  
«Радищевский технологический техникум»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**по учебной дисциплине ПД.05«Основы микробиологии»**  
**Профессия 16675 «Повар»**

Р.п. Радищево

2022г.

Рабочая программа учебной дисциплины ПД.05 «Основы микробиологии» по профессии 16675 «Повар» составлена на основе Государственного образовательного стандарта (ГОС) по профессиональной подготовке

РЕКОМЕНДОВАНА

На заседании МК

Председатель 

Протокол

№ 1 от «29» 08 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель по УР

 Мурагова О.В.

«29» 08 2022 г.

Разработчик: \*

Биккиняева Рамиля Абдюкиповна – мастер производственного обучения



## **СОДЕРЖАНИЕ**

стр.

**ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

**ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН**

**УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНЫХ ИЗДАНИЙ, ИНТЕРНЕТ-РЕСУРСОВ,  
ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ**

## Пояснительная записка

Рабочая программа по учебной дисциплине ПД.05 «Основы микробиологии» разработана на основе Государственного образовательного стандарта (далее-ГОС) по профессиональной подготовке по профессии 16675 «Повар». Изучается на 3 курсе и рассчитана на 32 часа.

Программа по учебной дисциплине ПД.05«Основы микробиологии» представляет собой учебную базу, на основе которой осуществляются основные цели обучения:

1. Обучающая: формирование у обучающихся знаний о морфологии и физиологии микроорганизмов, о пищевых инфекциях и пищевых отравлениях, о санитарии и гигиене в пищевом производстве.
2. Развивающая: развитие у обучающихся памяти, мышления, внимания, умений выделять частое из общего, синтезировать знания в новых условиях.
3. Воспитательная: создание условий для воспитания личностных качеств обучающихся.

### Личностные результаты:

**ЛР10** Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой

**ЛР 14** Владеющий навыками принятия решений социально-бытовых вопросов

**ЛР 23.**Осознающий значимость профессионального развития в выбранной профессии

### Тематический план учебной дисциплины «Основы микробиологии» по профессии 16675 «Повар»

№	Наименование разделов и тем	Количество часов	Максимальная
---	-----------------------------	------------------	--------------

<b>п/п</b>		<b>Теория</b>	<b>нагрузка</b>
	<b>Раздел I. Микробиология в пищевом производстве</b>		<b>12</b>
	<b>Тема 1.1. Морфология и физиология микроорганизмов</b>	<b>8</b>	<b>8</b>
	<b>Тема 2. Пищевые инфекции и пищевые отравления</b>	<b>4</b>	<b>4</b>
	<b>Раздел II. Санитария и гигиена в пищевом производстве</b>		<b>18</b>
	<b>Тема 2.1 Санитарные требования к содержанию предприятий общественного питания</b>	<b>6</b>	<b>6</b>
	<b>Тема 2.2 Личная гигиена работников предприятий общественного питания</b>	<b>2</b>	<b>2</b>
	<b>Тема 2.3 Санитарные требования при приготовлении пищи, к реализации готовой пищи и обслуживанию посетителей.</b>	<b>10</b>	<b>10</b>
	<b>Контрольная работа</b>		<b>2</b>
	<b>ВСЕГО:</b>	<b>30</b>	<b>32</b>

**2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины  
ПД.05«Основы микробиологии»**

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и практические занятия обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Раздел I. Микробиология в пищевом производстве</b>		<b>12</b>	
<b>Тема 1.1. Морфология и физиология микроорганизмов</b>	<b>Знать:</b> Морфологию микроорганизмов, физиология микроорганизмов, распределение микроорганизмов в природе. Влияние внешней среды на микроорганизмы. Биологические процессы, происходящие в пищевых продуктах с участием микроорганизмов. <b>Уметь:</b> Определять бактерии, дрожжи, грибы, вирусы. Определять химические, биологические, физические факторы.		
	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	<b>2</b>
	1. Морфология микроорганизмов.	1	
	2. Физиология микроорганизмов.	1	
	3. Распределение микроорганизмов в природе.	2	
	4. Влияние внешней среды на микроорганизмы.	2	
5. Биологические процессы, происходящие в пищевых продуктах с участием микроорганизмов.	2	<b>ЛР 10 ЛР 14</b>	
<b>Тема 1.2 Пищевые инфекции и пищевые отравления</b>	<b>Знать:</b> Пищевые инфекции .Источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве. Патогенные микроорганизмы, их свойства Разновидности инфекционных заболеваний , пути заражения человека. Пищевые отравления. Возбудители, симптомы, меры профилактики. <b>Уметь:</b> Определять источники загрязнения в пищевом производстве, разновидность		

	инфекционных заболеваний. Определять симптомы пищевых отравлений. Симптомы пищевых инфекций		
	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	<b>2</b>
	1. Пищевые инфекции.	2	
	2. Пищевые отравления.	2	
<b>Раздел 2. Санитария и гигиена в пищевом производстве</b>	<b>Знать:</b> Санитарно-технологические требования к помещениям, инвентарю, посуде. Классификацию моющих средств. Правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации.	<b>18</b>	
<b>Тема 2.1. Санитарные требования к содержанию предприятий общественного питания</b>	<b>Уметь:</b> Подготовить раствор дезинфицирующих и моющих средств, произвести смывы с инвентаря, оборудования, посуды.		
	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	<b>2</b>
	1. Санитарно-технологические требования к помещениям, инвентарю, посуде.	2	
	2. Классификация моющих средств.	2	
	3. Правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации.	2	
<b>Тема 2.2. Личная гигиена работников предприятий общественного питания.</b>	<b>Знать:</b> Личную гигиену работников предприятий общественного питания.		
	<b>Уметь:</b> Подготовиться к работе в цеху в соответствии с санитарными требованиями		
	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	<b>2</b>
	1. Гигиенические требования к содержанию тела, рук, полости рта, к санитарной одежде. Медицинское освидетельствование работников п.о.п., документы. Предохранительные прививки, их значение.	<b>2</b>	<b>ЛР 23</b>
<b>Тема 2.3. Санитарные требования при приготовлении пищи, к реализации готовой пищи и обслуживанию посетителей.</b>	<b>Знать:</b> Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, таре, посуде на предприятиях общественного питания. Санитарные требования к транспортировке и хранению пищевых продуктов. Санитарные требования к кулинарной обработке продуктов.		
	<b>Уметь:</b> Определять признаки недоброкачественных продуктов, произвести санитарную экспертизу пищевых продуктов.		
	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>10</b>	<b>2</b>
	1. Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, таре, посуде на предприятиях общественного питания.	2	<b>ЛР 10</b>
	2. Санитарные требования к транспортировке и хранению пищевых продуктов.	2	<b>ЛР13</b>

	3. Санитарные требования к кулинарной обработке продуктов. Физиологическое и санитарно-гигиеническое значение кулинарной обработки.	4	<b>ЛР 23</b>
	4. Санитарный контроль качества готовой пищи.	2	<b>ЛР 23</b>
<b>Контрольная работа</b>		<b>2</b>	
<b>ВСЕГО:</b>		<b>32</b>	

## **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРЕДМЕТА**

### **Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация учебной дисциплины осуществляется в кабинет социально-экономических дисциплин №11 «Организации обслуживания», «Техническое оснащение и организация рабочего места», «Товароведение продовольственных товаров».

Оборудование учебного кабинета:

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

Технические средства обучения

- компьютер, переносной мультимедийный проектор.

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Радищевский технологический техникум»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**по учебной дисциплине**

**ПД.06«Оборудование предприятий общественного питания »**

**Профессия 16675 «Повар»**

р.п. Радищево

2022г.



Рабочая программа предмета ПД.06 «Оборудование предприятий общественного питания» по профессии 16675 «Повар» составлена на основе Государственного образовательного стандарта (ГОС) по профессиональной подготовке

РЕКОМЕНДОВАНА

На заседании МК

Председатель

Микиртичианц Т.В.

Протокол

№ 1 от «29» 08 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель по УР

 - Муратова О.В.

«29» 08 2022 г.

Разработчик:

Корсакова Ольга Ивановна - преподаватель учебных дисциплин профессионального цикла

## СОДЕРЖАНИЕ

	страницы
1.Паспорт рабочей программы учебной дисциплины	4
2. Структура и содержание учебной дисциплины	6
3.Тематический план	7
4.Рабочая программа учебной дисциплины	8
5. Условия реализации учебной дисциплины	14

## **2. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **ПД.06 Оборудование предприятий общественного питания**

#### **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессиям рабочих 16675 «Повар».

-дисциплина входит в профессиональный цикл и относится к общепрофессиональным дисциплинам

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

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

- Цели и задачи предмета. Значение предмета для работников общественного питания
- виды механических передач, аппараты включения, защиты, контроля и управления, общие требования безопасности труда, общие правила эксплуатации машин.
- назначение и принцип действия универсальных приводов, назначение и устройство сменных механизмов, входящих в комплектность различных приводов, требования безопасности труда при работе с универсальными приводами, машинами для обработки овощей и картофеля, машинами для обработки мяса и рыбы, машинами для подготовки кондитерского сырья, машинами для приготовления и обработки теста и полуфабрикатов, машинами для приготовления и обработки теста и полуфабрикатов, машинами для нарезки хлеба и гастрономических товаров
- источники теплоты и теплоносители, мероприятия по экономии топлива, требования безопасности труда при работе на них.
- назначение и устройство пищеварочных котлов, принцип работы контрольно-измерительной арматуры котлов, требования безопасности труда при работе с пищевыми котлами, пароварочными аппаратами, аппаратами для жарки и выпечки, варочно-жарочного оборудования, водогрейного оборудования, оборудования для раздачи пищи
- общие сведения о холодильном оборудовании
- требования безопасности труда при работе с посудомоечными машинами назначение и устройство измерительного оборудования, возможные неисправности электронных весов

**уметь:**

- работать технической документацией машин
  - использовать правила крепления сменных механизмов, правила эксплуатации универсальных приводов
  - использовать правила сборки рабочих органов машин, правила эксплуатации оборудования
  - использовать правила сборки рабочих органов машин, правила эксплуатации оборудования
  - использовать правила сборки рабочих органов машин, правила эксплуатации оборудования.
  - общие правила эксплуатации теплового оборудования, пищеварочных котлов, пароварочных аппаратов, аппаратов для жарки и выпечки, варочно-жарочного оборудования, водогрейного оборудования. оборудования для раздачи пищи
  - использовать правила эксплуатации холодильного оборудования, моечного оборудования и измерительных материалов

### **Личностные результаты реализации программы воспитания.**

ЛР18	Способный к применению инструментов и методов бережливого производства
ЛР19	Умеющий быстро принимать решения, распределять собственные ресурсы и управлять своим временем

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объём часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>91</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>91</b>
в том числе:	
контрольные работы	1
Итоговая аттестация в форме экзамена	

## Тематический план

по предмету: ПД.06«Оборудование предприятий общественного питания»

### Профессия 16675 «Повар»

№ п/п	Наименование разделов и тем	Количество часов
		Всего (91 ч)
1	<b>Введение</b>	<b>1</b>
	<b>Раздел 1. Механическое оборудование</b>	<b>35</b>
2	Тема 1.1 Общие сведения о машинах	2
3	Тема 1.2 Универсальные приводы	6
4	Тема 1.3 Машины для обработки овощей и картофеля	7
5	Тема 1.4 Машины для обработки мяса и рыбы	6
6	Тема 1.5 Машины для подготовки кондитерского сырья	4
7	Тема 1.6 Машины для приготовления и обработки теста и полуфабрикатов	6
8	Тема 1.7 Машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров	4
	<b>Раздел 2. Тепловое оборудование</b>	<b>42</b>
10	Тема 2.1 Общие сведения о тепловом оборудовании	1
11	Тема 2.2 Пищеварочные котлы	6
12	Тема 2.3 Пароварочные аппараты	6
13	Тема 2.4 Аппараты для жарки и выпечки	6
	<b>ИТОГО за 1 курс</b>	<b>55 часов</b>
14	Тема 2.5 Варочно-жарочное оборудование	8
15	Тема 2.6 Водогрейное оборудование	7
16	Тема 2.7 Оборудование для раздачи пищи	8
	<b>Раздел 3. Холодильное оборудование</b>	<b>6</b>
17	Тема 3.1 Общие сведения о холодильном оборудовании	2
18	Тема 3.2 Виды холодильного оборудования	4
	<b>Раздел 4. Вспомогательное оборудование</b>	<b>6</b>
19	Тема 4.1 Моечное оборудование	2
20	Тема 4.2 Измерительное оборудование	4
	Контрольная работа	<b>1</b>
	<b>ИТОГО за 2 курс</b>	<b>36 часов</b>
	<b>ВСЕГО</b>	<b>91 час</b>

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ПД.06«ОБОРУДОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»**

<b>Наименование разделов и тем</b>	<b>Содержание учебного материала, практические работы обучающихся</b>	<b>Объем часов</b>	<b>Уровень освоения</b>
<b>Введение.</b>	<b>Знать:</b> Цели и задачи предмета. Значение предмета для работников общественного питания.		
	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>1</b>	<b>2</b>
	1.1.Цели и задачи предмета. Значение предмета для работников общественного питания.	1	
<b>Раздел 1. Механическое оборудование.</b>		<b>36</b>	
<b>Тема 1.1. Общие сведения о машинах</b>	<b>Уметь:</b> работать с технической документацией машин. <b>Знать:</b> виды механических передач, аппараты включения, защиты, контроля и управления, общие требования безопасности труда, общие правила эксплуатации машин.		
	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	<b>2</b>
	1.1. Машина, классификация оборудования предприятий общественного питания, основные части и детали машин. Передачи.	1	
	1.1.2. Электроприводы, аппараты включения, защиты, контроля и управления. Техническая документация машин. Общие правила эксплуатации машин. Требования безопасности труда	1	
<b>Тема 1.2. Универсальные приводы.</b>	<b>Уметь:</b> использовать правила крепления сменных механизмов, правила эксплуатации универсальных приводов. <b>Знать:</b> назначение и принцип действия универсальных приводов, назначение и устройство сменных механизмов, входящих в комплектность различных приводов, требования безопасности труда при работе с универсальными приводами.		
	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	<b>2</b>
	1.2.1 Универсальные приводы: назначение, классификация, комплектность.	2	
	1.2.2.Сменные механизмы, их назначение и правила крепления.	2	
	1.3.3.Правила эксплуатации универсальных приводов и требования безопасности труда.	2	
<b>Тема 1.3. Машины для обработки овощей и</b>	<b>Уметь:</b> использовать правила сборки рабочих органов машин, правила эксплуатации оборудования.		

<b>картофеля</b>	<b>Знать:</b> назначение, устройство и принцип действия машин, требования безопасности труда при работе на них.		
	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>7</b>	<b>2</b>
	1.3.1.Машины для обработки овощей и картофеля : моечные, очистительные.	2	
	1.3.2Устройство, принцип действия, правила эксплуатации и требования безопасности труда моечных и очистительных машин	2	
	1.3.3Машины для обработки овощей и картофеля : резательные, протирачные		
1.3.4.Устройство, принцип действия, правила эксплуатации и требования безопасности труда моечных, очистительных, резательных и протирачных машин.	3		
<b>Тема 1.4. Машины для обработки мяса и рыбы.</b>	<b>Уметь:</b> использовать правила сборки рабочих органов машин, правила эксплуатации оборудования.		
	<b>Знать:</b> назначение, устройство и принцип действия машин, требования безопасности труда при работе на них.		
	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	<b>2</b>
	1.4.1.Машины для обработки мяса: мясорубки, фаршемешалки, мясорыхлители, котлетоформовочные.	2	
	1.4.2.Машины для обработки рыбы: рыбоочистители.	2	
1.4.3.Устройство, принцип действия, правила эксплуатации и требования безопасности труда.	2		
<b>Тема 1.5. Машины для подготовки кондитерского сырья</b>	<b>Уметь:</b> использовать правила сборки рабочих органов и крепления сменных механизмов, правил эксплуатации оборудования.		
	<b>Знать:</b> назначение, устройство и принцип действия оборудования, требования безопасности труда при работе на нем.		
	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	<b>2</b>
	1.5.1.Машины и сменные механизмы для подготовки кондитерского сырья.	2	
1.5.2. Назначение, устройство, принцип действия, правила эксплуатации и требования безопасности труда	2		
<b>Тема 1.6. Машины для приготовления и обработки теста и полуфабрикатов</b>	<b>Уметь:</b> использовать правила сборки рабочих органов машин, правила эксплуатации оборудования.		
	<b>Знать:</b> назначение, устройство и принцип действия машин, требования безопасности труда при работе на них.		
<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>6</b>	<b>2</b>	

	1.6.1.Машины для просеивания муки	2	
	1.6.2.Машины для замешивания и раскатывания теста	2	
	1.6.3.Машины для взбивания кондитерских смесей	2	
<b>Тема 1.7. Машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров</b>	<b>Уметь:</b> использовать правила сборки рабочих органов машин, правила эксплуатации оборудования <b>Знать:</b> назначение, устройство и принцип действия машин, требования безопасности труда при работе на них.		
	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>4</b>	<b>2</b>
	1.7.1.Машины для нарезки хлеба.	2	
	1.7.2.Машины для нарезки гастрономических товаров.	2	
<b>Раздел 2. Тепловое оборудование</b>		<b>42</b>	
<b>Тема 2.1. Общие сведения о тепловом оборудовании</b>	<b>Уметь:</b> общие правила эксплуатации теплового оборудования . <b>Знать:</b> источники теплоты и теплоносители, мероприятия по экономии топлива, требования безопасности труда при работе на них.		
	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>1</b>	
	2.1.1. Общие сведения о тепловом оборудовании: классификация по способу обогрева, по технологическому назначению, в зависимости от источников теплоты. Безопасность труда при эксплуатации теплового оборудования.	1	
<b>Тема 2.2. Пищеварочные котлы</b>	<b>Уметь:</b> использовать правила эксплуатации пищеварочных котлов <b>Знать:</b> назначение и устройство пищеварочных котлов, принцип работы контрольно-измерительной арматуры котлов, требования безопасности труда при работе с пищевыми котлами.		
	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>6</b>	<b>2</b>
	2.2.1.Пищеварочные котлы : назначение, классификация.	2	
	2.2.2.Устройство, принцип работы, правила эксплуатации .	2	
	2.2.3.Требования безопасности труда при работе с пищеварочными котлами.	2	
<b>Тема 2.3. Пароварочные аппараты</b>	<b>Уметь:</b> использовать правила эксплуатации пароварочных аппаратов. <b>Знать:</b> назначение и устройство пароварочных аппаратов, требования безопасности труда при работе с пароварочными аппаратами.		
	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>6</b>	<b>2</b>
	2.3.1.Пароварочные аппараты: назначение,	2	



	классификация.		
	2.3.2. Пароварочные аппараты: устройство, принцип действия, правила эксплуатации.	2	
	2.3.3. Требования безопасности труда при работе с пароварочными аппаратами.	2	
<b>Тема 2.4. Аппараты для жарки и выпечки</b>	<b>Уметь:</b> использовать правила эксплуатации аппаратов для жарки и выпечки. <b>Знать:</b> назначение и устройство аппаратов для жарки и выпечки, требования безопасности труда при работе с пароварочными аппаратами.		
	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>6</b>	<b>2</b>
	2.4.1. Аппараты для жарки и выпечки: сковороды, фритюрницы, жаровни.	2	
	2.4.2. Аппараты для жарки и выпечки: жарочные шкафы.	2	
	2.4.3. Аппараты для жарки и выпечки: пекарные шкафы, СВЧ-шкафы.	2	
<b>Тема 2.5. Варочно-жарочное оборудование</b>	<b>Уметь:</b> использовать правила эксплуатации варочно-жарочного оборудования. <b>Знать:</b> назначение и устройство варочно-жарочного оборудования, требования безопасности труда при работе с ним.		
	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>8</b>	<b>2</b>
	2.5.1. Электрические плиты, устройство, принцип работы	2	
	2.5.2. Требования безопасности труда при работе с электрическими плитами.	2	
	2.5.3. Газовые плиты, устройство принцип работы	2	
	2.5.4. Требования безопасности труда при работе с газовыми плитами.	2	
<b>Тема 2.6. Водогрейное оборудование.</b>	<b>Уметь:</b> использовать правила эксплуатации водогрейного оборудования. <b>Знать:</b> назначение и устройство водогрейного оборудования.		
	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>7</b>	<b>2</b>
	2.6.1. Водонагреватели электрические.	2	
	2.6.2. Водонагреватели газовые.	2	
	2.6.3. Кипятильники электрические.	2	
	2.6.4. Кипятильники газовые..	1	
<b>Тема 2.7. Оборудование для раздачи пищи</b>	<b>Уметь:</b> использовать правила эксплуатации оборудования для раздачи пищи. <b>Знать:</b> назначение и устройство мармитов и тепловых стоек, требования безопасности труда при работе с ними.		
	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>8</b>	<b>2</b>
	2.7.1. Мармиты для первых блюд.	2	
	2.7.2. Мармиты для вторых блюд..	2	
	2.7.3. Мармиты для гарниров.	2	
	2.7.4. Тепловые стойки.	2	

<b>Раздел 3. Холодильное оборудование</b>		<b>6</b>	
<b>Тема 3.1. Общие сведения о холодильном оборудовании</b>	<b>Уметь:</b> использовать правила эксплуатации холодильного оборудования <b>Знать:</b> способы охлаждения, устройство холодильных машин.		
	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>2</b>	<b>2</b>
	3.1.1. Общие сведения о холодильном оборудовании.. Правила эксплуатации холодильного оборудования.	2	
<b>Тема 3.2. Виды холодильного оборудования</b>	<b>Уметь:</b> использовать правила эксплуатации холодильного оборудования <b>Знать:</b> назначение и устройство холодильного оборудования, требования безопасности труда при работе с ними.		
	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>4</b>	<b>2</b>
	3.2.1. Виды холодильного оборудования: холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины, ледогенераторы.	2	
	3.2.2. Устройство, принцип действия, правила эксплуатации и требования безопасности труда.	2	
<b>Раздел 4. Вспомогательное оборудование</b>		<b>6</b>	
<b>Тема 4.1. Моечное оборудование.</b>	<b>Уметь:</b> использовать правила эксплуатации посудомоечных машин. <b>Знать:</b> требования безопасности труда при работе с посудомоечными машинами.		
	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>2</b>	<b>2</b>
	4.1.1. Посудомоечные машины.	2	
<b>Тема 4.2. Измерительное оборудование.</b>	<b>Уметь:</b> использовать порядок взвешивания. <b>Знать:</b> назначение и устройство измерительного оборудования, возможные неисправности электронных весов.		
	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>4</b>	<b>2</b>
	4.2.1. Измерительное оборудование : виды весов, назначение, устройство, подготовка к работе.	2	
	4.2.2. Измерительное оборудование : правила взвешивания.	2	
<b>Контрольная работа</b>		<b>1</b>	
<b>Всего:</b>		<b>91</b>	

## 5. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 5.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Программа учебной дисциплины реализуется в кабинете №12 «Первая помощь», «Технологии кулинарного и кондитерского производства», «Агрономии», «Технологии производства продукции растениеводства»

#### Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-методических материалов преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий по предмету, в том числе на электронных носителях;
- плакаты;
- муляжи.

#### Технические средства обучения:

персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением;  
переносной мультимедийный проектор;

### 5.2. Информационное обеспечение обучения

#### Основные источники:

1. В.П. Золин Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для начального профессионального образования / В.П Золин – 10-е изд. испр.– М.: Издательский центр «Академия» 2011. - 320 с..( Пр №1 от 31.08.2017 «Об актуализации тем учебника»)
- 2.Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания - 15-е изд, испр.и доп.- Спб: Профи, 2011.-176с. Л.Е. Голунова, М.Т Лабзина.( Пр №1 от 31.08.2017 «Об актуализации тем учебника»)
3. Гайворонский К.Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли/.практикум . К.Я. Гайворонский.- М.: ИД»ФОРУМ»: ИНФРА-М.2018.-104 с. (Среднее профессиональное образование)

#### Дополнительные источники:

1. Сопачева Т.А.Оборудование предприятий общественного питания. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования/ Т.А. Сопачева , М.В.Володина.- М.: Издательский центр «Академия» 2010.-112 с.(актуализировано)

Интернет- ресурсы:

1. povary.ru., [Повары.ру: кулинарный портал](#)
2. [horeca.ru](#) - Главный портал индустрии гостеприимства и питания
3. [gastronom. Ru](#) - [Рецепты приготовления блюд на Gastronom.ru](#)
4. [gotovim. Ru](#) - [Готовим.ру: кулинарные рецепты](#)
5. [povarenok.ru](#)-[Рецепты приготовления - кулинарные рецепты](#)
6. [pokushay. ru](#) - [Покушай.ру: вкусные кулинарные рецепты](#)
7. [kulina.ru](#): информационный кулинарный сервер, каталог рецептов,
8. [kulinariya.su](#) [Кулинария - кулинарные рецепты с фотографиями, домашняя кулинария](#)
9. [Кулинарная книга "диких" хозяек http://cooking.wild-mistress.ru](#)
10. [sgotov.ru](#) - [Sgotov. Кулинария с фото, сайт кулинарии, кулинария...](#)
11. [kedem.ru](#) [Кулинарные новости - Самые интересные новости кулинарии](#)
12. [kulinar.np.by](#) [Новый Портал - Кулинария, рецепты, рестораны, диеты, энциклопедии грибов, ягод, рыбы](#)
13. [cook-master.ru](#) [Каталог рецептов на Cook-Master.Ru](#)
14. [Labirint.ru](#) [Лабиринт - книжный интернет-магазин](#)
15. [buhgalter.by](#) [Правила форума «Бухгалтер.by». Форум бухгалтеров.](#)

ОГБПОУ «Радищевский технологический техникум»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по учебной дисциплине

ПД.07«ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО  
ПИТАНИЯ»

профессия 16675 «Повар»

р.п. Радищево

2022 год

Рабочая программа по учебной дисциплине ПД.07 «Организация предприятий общественного питания» по профессии 16675 Повар разработана на основе Государственного образовательного стандарта (далее – ГОС) по профессиональной подготовке 16675 Повар


СОГЛАСОВАНО:

Председатель МК  
 Микиртичианц Т.В.

Протокол № 1 от  
29 08 20 22 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Зам. директора по УР

 Муратова О.В.  
29 08 20 22 г.

Разработчик:

Корсакова Ольга Ивановна - мастер производственного обучения, преподаватель профессионального цикла

## СОДЕРЖАНИЕ

страницы

1. Паспорт рабочей программы учебной дисциплины
2. Структура и содержание учебной дисциплины
3. условия реализации программы учебной дисциплины

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ПД.07ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

## 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессиям рабочих 16675 «Повар».

**Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

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

В - организационную структуру управления предприятием общественного питания

В - производственную деятельность на предприятиях общественного питания

- характеристику торговых, административных и подсобных помещений предприятий общественного питания

- виды и назначение столового белья, столовой посуды и столовых приборов

- правила подготовки к обслуживанию и сервировка столов

- правила составления и оформления меню

**Личностные результаты реализации программы воспитания.**

ЛР13	Способный к самостоятельному решению вопросов жизнеустройства
ЛР 14	Владеющий навыками принятия решений социально-бытовых вопросов
ЛР17	Способный формировать проектные идеи и обеспечивать их ресурсно-программной деятельностью
ЛР18	Способный к применению инструментов и методов бережливого производства
ЛР19	Умеющий быстро принимать решения, распределять собственные ресурсы и управлять своим временем
ЛР20	Способный к художественному творчеству и развитию эстетического вкуса
ЛР22	Способный к применению логистики навыков в решении личных и профессиональных задач



## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>36</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>36</b>
в том числе:	
контрольные работы	

Тематический план

Учебной дисциплины ПД.07 «Организация производства предприятий общественного питания»

№ п/п	Наименование тем	Количество часов
1	Введение	2
2	Организационная структура управления предприятием общественного питания	2
3	Производственная деятельность на предприятиях общественного питания	4
4	Характеристика торговых, административных и подсобных помещений предприятий общественного питания	8
5	Виды и назначение столового белья, столовой посуды и столовых приборов	8
6	Подготовка к обслуживанию и сервировка столов.	8
7	Составление и оформление меню	2
8	Зачётная работа	2
	ИТОГО:	36

Рабочая программа

Учебной дисциплины ПД.07«Организация производства предприятий общественного питания»

3	Наименование темы, урока	Кол-во часов	Требования к подготовке	Наименование учебных элементов	Уров усвоен	Средства обучения
1	Введение	2	Знать: назначение предмета «Организация производства предприятий общественного питания», задачи и перспективы развития, функции предприятий общественного питания	<p>Понятие предмета</p> <p>Организация работы предприятий общественного питания</p> <p>Задачи организации работы предприятий общественного питания</p> <p>Перспективы развития предприятий общественного питания</p> <p>Функции предприятий общественного питания</p>		
2	Организационная структура управления предприятием общественного питания	2	Знать: структуру управления предприятий общественного питания , совокупность взаимосвязанных мероприятий и действий для обеспечения работы предприятий общественного питания, порядок работы основных направлений предприятий общественного питания, обязанности	<p>1. Структура управления предприятий общественного питания</p> <p>2. Основные мероприятия направленные для высокого уровня обслуживания</p> <p>3. Основные направления деятельности предприятий общественного питания.</p> <p>4. Управляющее звено предприятий общественного питания</p>		

			управляющего звена предприятий общественного питания			
3	Производственная деятельность на предприятиях общественного питания	4				
3.1	Характеристика технологических процессов	2	Знать: основные функции предприятий общественного питания, перечень особенностей, связанных со спецификой работы предприятий общественного питания : основные направления правильной организации технологического процесса, типы общественного питания в зависимости от выполняемых производственных функций	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Функции предприятий общественного питания</li> <li>2. Основные особенности предприятий общественного питания связанные со спецификой работы предприятий общественного питания</li> <li>3. Основные направления организации технологического процесса</li> <li>4. Типы предприятий общественного питания</li> </ul>		
3.2	Функциональное назначение и цеховая структура производственных помещений	2	Знать: факторы влияющие на функционирование предприятий общественного питания, основные принципы формирования производственно-технологической структуры предприятия, правила расстановки оборудования в производственных цехах в	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Функциональное назначение производственных помещений</li> <li>2. Цеховая структура производства</li> <li>3. Подбор и расстановка оборудования в производственных цехах</li> <li>4. Факторы влияющие на функции</li> </ol>		

			соответствии с характером технологического процесса	предприятий общественного питания		
4	Характеристика торговых, административных и подсобных помещений предприятий общественного питания	8				
4.1	Функциональные зоны	2	Знать: рабочие зоны на предприятиях общественного питания относящиеся к функциональным зонам и их характеристики	1. Характеристика предприятий функциональных зон 2. Входная зона 3. Обеденная зона 4. Зона для отдыха		
4.2	Торговые залы	2	Знать: торговые залы, их назначение, функции	1. Схема планировки торгового зала 2. Торговый (обеденный, банкетный) зал		
4.3	Административные и бытовые помещения	2	Знать: виды административных и бытовых помещений, их назначение и правила размещения в зависимости от их функции	1.Административные помещения 2. Бытовые помещения 3. Подсобные помещения		
4.4	Складское хозяйство	2	Знать: специфику работы складов, функции складских помещений, оборудование предназначенное для хранения	1.Функции складского хозяйства 2. Оборудование для механизации		

			<p>товаров и для механизации погрузочно- разгрузочных работ, правила хранения сырья и товаров, санитарно- гигиенические требования к складскому хозяйству</p>	<p>погрузочно- разгрузочных работ</p> <p>3. Правила хранения сырья и товаров</p> <p>4. Санитарно- гигиенические требования к складскому хозяйству</p> <p>5. Специфика работы складов</p>		
5	Виды и назначение столового белья, столовой посуды и столовых приборов	8				
5.1	Скатерти, салфетки	2	<p>Знать: виды столового белья, основные функции скатерти, основные характеристики, определяющие эксплуатационные свойства скатерти, группы столовых скатертей по видам и размерам.</p> <p>Назначение салфеток, группы салфеток в зависимости от размера, основные приемы складывания салфеток</p>	<p>1.Виды столового белья</p> <p>2. Характеристика скатертей определяющие эксплуатационные свойства</p> <p>3. Функции скатерти</p> <p>4. Виды и размеры скатертей</p> <p>5. Назначение салфеток</p> <p>6..Варианты складывания салфеток</p>		
5.2	Учёт, хранение столового белья и уход за ним.	2	<p>Знать: правила определения потребности в столовом белье, правила контроля, учёта, хранения столового белья, уход</p>	<p>1.Определение потребности в столовом белье</p> <p>2. Правила учёта столового белья</p>		

			за столовым бельём в процессе его эксплуатации	3. Правила хранения столового белья 4. Уход за столовым бельём		
5.3	Столовая посуда и приборы	4	Знать: виды столовой посуды, ассортимент и количество столовой посуды в соответствии с нормативами, назначение столовой посуды в зависимости от её вида, : назначение комплектов изделий из металла, предназначенных для сервировки стола, назначение основных столовых приборов, назначение столовых приборов для оригинальных блюд	1. Виды столовой посуды 2. Фарфоровая и фаянсовая посуда 3. Хрустальная и стеклянная посуда 4. Металлическая столовая посуда и сервировочные приборы 5. Керамическая, деревянная и пластмассовая посуда 6. Столовые приборы 7. Основные столовые приборы 8. Столовые приборы для оригинальных блюд		
6	Подготовка к обслуживанию и сервировка столов.	8				
6.1	Получение и подготовка столового белья, посуды, приборов к обслуживанию	2	Знать: правила расчета количества столового белья, посуды, приборов к обслуживанию, правила подготовки столового белья, посуды, приборов к	1. Определение количества столового белья, посуды, приборов 2. Получение столового белья, посуды, приборов 3. Подготовка столового белья,		

			обслуживанию	посуды, приборов к эксплуатации		
6.2	Общие правила сервировки столов	2	Знать: основные правила сервировки столов, последовательность сервировки стола тарелками, приборами, хрустальной и стеклянной посудой	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Значение слова «сервировка»</li> <li>2. Требования к сервировке столов</li> <li>3. Сервировка столов тарелками</li> <li>4. Сервировка столов приборами</li> <li>5. Сервировка столов хрустальной и стеклянной посудой</li> </ol>		
6.3	Подготовка персонала к обслуживанию	4	Знать: содержание кратковременных планёрок с обслуживающим персоналом, задачи решаемые на планёрках, подготовка внешнего вида официанта, технику обслуживания и профессиональную этику	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Подготовка персонала к обслуживанию</li> <li>2. Проведение инструктажа</li> <li>3. Проведение планёрок</li> <li>4. Подготовка персонала к обслуживанию</li> </ol>		
7	Составление и оформление меню	2	Знать: определение слова «меню», факторы, которые нужно учитывать при составлении меню, последовательность предложения блюд, нетрадиционные виды меню, специфика меню в барах,	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Определение слова «меню»</li> <li>2. Факторы определяющие меню</li> <li>3. Нетрадиционные виды меню</li> <li>4. Меню в барах</li> </ol>		



			кафе, специализированных предприятиях	5. Меню в кафе 6. Меню в специализированных предприятиях		
	Зачётная работа	2				
	ИТОГО	36				

### **3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **5.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Программа учебной дисциплины реализуется в кабинете №12 «Первая помощь», «Технологии кулинарного и кондитерского производства», «Агрономии», «Технологии производства продукции растениеводства»

#### **Оборудование учебного кабинета:**

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-методических материалов преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий по предмету, в том числе на электронных носителях;
- плакаты;
- муляжи.

#### **Технические средства обучения:**

персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением;  
переносной мультимедийный проектор;

#### **5.2 Информационное обеспечение обучения**

##### **Основные источники:**

- В.П.Золин Технологическое оборудование предприятий общественного питания М.: Издательский центр «Академия» 2011 год, 311 стр. Протокол № 1 от 31.08.2017 год заседание МК «Об актуализации тем учебника»

##### **Дополнительная литература:**

- Недельский Г. В. Монтаж и ремонт торгово-технологического оборудования. – М.: Экономика, 2001.
- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М.: Экономика, 2002.
- Стабников В. Н. Процессы и аппараты пищевых производств. – М.: гропромиздат, 2005.

- Справочник оборудования предприятий общественного питания. – М.: Экономика, 2010.
- Справочник руководителя предприятий общественного питания. – М.: Экономика, 2009.
- Электронные ресурсы: электронный учебник

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное  
учреждение

«Радищевский технологический техникум»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ПД.08«Техническое оснащение и организация рабочего места»**  
**по профессии : 16675 «Повар»**

р.п.Радищево  
2022г.

119 08

Рабочая программа учебной дисциплины «Техническое оснащение и организация  
рабочего места»

по профессии : 16675 «Повар»

разработана на основе Государственного образовательного стандарта далее (ГОС)  
по профессиональной подготовке по профессии «Повар»

РЕКОМЕНДОВАНА

На заседании МК

Председатель МК *И*

Протокол:

№ 1 от «29» 08 2022г.

УТВЕРЖДАЮ:

Заместитель директора по УР

*Мура* Муратова О.В.

«29» 08 2022 г

Разработчик:

Микиртичианц Татьяна Вячеславовна - преподаватель учебных дисциплин

## СОДЕРЖАНИЕ

	страницы
1. Паспорт рабочей программы учебной дисциплины	
2. Структура и содержание учебной дисциплины	
3. Тематический план и содержание учебной дисциплины	
4. Условия реализации учебной дисциплины	

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ПД.08 «ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА»

## 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессиям рабочих 16675 «Повар».

-дисциплина входит в профессиональный цикл и относится к общепрофессиональным дисциплинам

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

**уметь:**

Организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых

блюд;

Подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь;

Обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства;

Производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;

Проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

**знать:**

• Характеристики основных типов организации общественного питания;

• Принципы организации кулинарного и кондитерского производства;

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.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>32</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>32</b>
в том числе:	
контрольные работы	2



**3. Тематический план и содержание учебной дисциплины  
ПД.07«Техническое оснащение и организация рабочего места»**

№	Наименование тем	Количество часов
1	Введение	4
2	Техническое оснащение и организация рабочего места на предприятиях общественного питания	26
3	Контрольная работа	2
	ИТОГО:	32

**ПД.08«Техническое оснащение и организация рабочего места»**

<b>Наименование разделов и тем</b>	<b>Содержание учебного материала и практические занятия обучающихся</b>	<b>Объем часов</b>	<b>Уровень освоения</b>								
1	2	3	4								
<b>Тема 1. Введение.</b>	<p><b>Знать:</b> Общую характеристику предприятий общественного питания, классификацию ПОП, типы предприятий, уровень и виды услуг, принципы размещения сети предприятий</p> <p><b>Уметь:</b> Определять основные типы предприятий</p> <p><b>Содержание учебного материала</b></p> <table border="1" data-bbox="539 730 1704 1007"> <tr> <td data-bbox="539 730 600 871">1.</td> <td data-bbox="600 730 1704 871"><b>Классификация предприятий общественного питания</b></td> <td data-bbox="1709 730 1939 871">2</td> <td data-bbox="1944 730 2098 871"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="539 874 600 1007">2.</td> <td data-bbox="600 874 1704 1007"><b>Организация снабжения</b></td> <td data-bbox="1709 874 1939 1007">2</td> <td data-bbox="1944 874 2098 1007"></td> </tr> </table>	1.	<b>Классификация предприятий общественного питания</b>	2		2.	<b>Организация снабжения</b>	2		4	2
1.	<b>Классификация предприятий общественного питания</b>	2									
2.	<b>Организация снабжения</b>	2									
<b>Тема 2 Техническое оснащение и организация рабочего места на предприятиях общественного питания</b>	<p><b>Знать:</b> Общие сведения о машинах, классификацию машин , принцип работы машин и механизмов</p> <p><b>Уметь:</b> Определять классификацию машин в цехах. Правильно эксплуатировать оборудование в цехах</p>										
<b>Тема 2. 1 Заготовочные цеха</b>	<p><b>Знать:</b> Общие сведения о машинах, Классификацию машин применяемых в заготовочных цехах. Принцип работы машин и механизмов</p> <p><b>Уметь:</b> Определять классификацию машин в цехе. Правильно эксплуатировать оборудование в заготовочных цехах</p>										

	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>8</b>	<b>2</b>
	<b>1</b>	<b>Классификация заготовочных цехов</b>	<b>2</b>	
	<b>2.</b>	<b>Овощной цех</b>	<b>2</b>	
	<b>3</b>	<b>Мясной цех</b>	<b>2</b>	
	<b>4</b>	<b>Рыбный цех</b>	<b>2</b>	
<b>Тема 2.2 Доготовочные цеха</b>	<b>Знать:</b> Общие сведения о машинах, Классификацию машин применяемых в доготовочных цехах. Принцип работы машин и механизмов			
	<b>Уметь:</b> Определять классификацию машин в цехе. Правильно эксплуатировать оборудование в доготовочных цехах			
	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>6</b>	
	<b>1</b>	<b>Классификация доготовочных цехов</b>	<b>2</b>	
	<b>2</b>	<b>Холодный цех</b>	<b>2</b>	
	<b>3</b>	<b>Горячий цех</b>	<b>2</b>	
<b>Тема 2.3 Подсобные помещения</b>	<b>Знать:</b> Общие сведения о машинах, Классификацию машин применяемых в подсобных помещениях. Принцип работы машин и механизмов			
	<b>Уметь:</b> Определять классификацию машин в цехе. Правильно эксплуатировать оборудование в подсобных помещениях			
	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>8</b>	
	<b>1</b>	<b>Классификация подсобных помещений</b>	<b>2</b>	
	<b>2</b>	<b>Классификация подсобных помещений</b>	<b>1</b>	
	<b>3</b>	<b>Моечная столовой посуды и приборов</b>	<b>1</b>	

	<b>4</b>	<b>Помещение для нарезания хлеба</b>	<b>2</b>	
	<b>5</b>	<b>Раздаточная</b>	<b>2</b>	
<b>Тема 2.4 Холодильное оборудование</b>	<b>Знать:</b> Общие сведения о холодильном оборудовании. Классификацию холодильного оборудования. Принцип работы холодильного оборудования			
	<b>Уметь:</b> Определять классификацию холодильного оборудования. Правильно его эксплуатировать			
	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>4</b>	
	<b>1</b>	<b>Характеристика холодильного оборудования</b>	<b>2</b>	
	<b>2</b>	<b>Холодильные шкафы, прилавки и другое оборудование</b>	<b>2</b>	
		<b>Контрольная работа</b>	<b>2</b>	
<b>Итого:</b>			<b>32</b>	

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Учебная дисциплина реализуется в кабинете №11 «Организации обслуживания», «Техническое оснащение и организация рабочего места», «Товароведение продовольственных товаров».

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- стенды с учебной информацией;

Технические средства обучения:

персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением.

### 4.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Беляев М. И. Оборудование предприятий общественного питания. Тепловое оборудование – М.: Экономика, 2009. – Т. 3. (Протокол №1 от 31.08.2017г « Об актуализации тем учебника» )
2. Белобородов В. В., Гордон Л. И. Тепловое оборудование предприятий общественного питания. – М.: Экономика, 2008.
3. Вышелесский А. Н. Тепловое оборудование предприятий общественного питания. – М.: Экономика, 2006.

Дополнительная литература:

Недельский Г. В. Монтаж и ремонт торгово-технологического оборудования. – М.: Экономика, 2001.

Общетехнический справочник. – М.: Машиностроение, 2009.

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М.: Экономика, 2002.

Стабников В. Н. Процессы и аппараты пищевых производств. – М.: Агропромиздат, 2005.

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Радищевский технологический техникум»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Рисование и лепка**

**16675 Повар**

Рабочая программа по учебной дисциплине ПД 09 «Рисование и лепка» по профессии 16675  
Повар разработана на основе Государственного образовательного стандарта (далее – ГОС) по  
профессиональной подготовке 16675 Повар

ЕКОМЕНДОВАНА  
а заседании МК

УТВЕРЖДАЮ  
Заместитель директора по УР

Председатель А. Мирзабаева Т.В.  
протокол  
№ 1 от 29 08 2022 г.

Мурадова О.В. Муратова О.В.  
29 08 2022 г.

Автор – разработчик:

Сидорина Ирина Вячеславовна - преподаватель учебных дисциплин общепрофессионального цикла

**1. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объём часов</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>32</b>
в том числе:	
практические занятия	<b>6</b>
контрольные работы	<b>4</b>
Промежуточная аттестация в форме <i>зачёта</i>	



## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
3. СПИСОК ИСПОЛЪЗУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ	16

КА  
ОС)

по УР  
а О.В.

ста

## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Эстетическое воспитание - сложный и длительный процесс, дети получают первые художественные впечатления, приобщаются к искусству, овладевают разными видами художественной деятельности, среди которых большое место занимает рисование, лепка, аппликация, конструирование. Уже с раннего возраста у ребенка должно развиваться чувство прекрасного, высокие эстетические вкусы, умение понимать и ценить произведения искусства, красоту и богатство родной природы. Это способствует формированию духовно богатой и гармонически развитой личности.

Изобразительная деятельность интересна, увлекательна для детей, так как есть возможность передать свои впечатления об окружающей действительности с помощью карандаша, красок, комка глины, бумаги. Этот процесс вызывает у него чувство радости, удивления. Занятия направлены на развитие у детей творчества. Понятие «творчество» определяется как деятельность, в результате которой ребенок создает новое, оригинальное, проявляя воображение, реализуя свой замысел, самостоятельно находя средство для его воплощения. Для формирования творчества в рисовании, лепке, аппликации, декоративно прикладном искусстве, дизайне, большое значение имеет взаимодействие художественного слова, музыки, изобразительного искусства.

В основу положены программы:

- Образовательная программа по ИЗО: «Волшебная радуга» и другие типовые программы дополнительного образования.

### *Цели и задачи программы*

**Целевые установки**, содержание и основные методологические принципы выбраны адекватно Концепции художественного образования РФ. Возрастает потребность общества в эстетически организованной среде, но, к сожалению, недостаточно уделяется внимание разработке и практическому использованию этого направления.

Программа ориентирована на углубленное изучение основ дизайна, так как занятия дизайном являются не только актуальным направлением на сегодняшний день, но и могут служить предпрофессиональной подготовкой.

**Целью данной программы** является: раскрытие и развитие творческих способностей и задатков, заложенных в ребенке, через занятия изобразительным, декоративно-прикладным искусством и лепкой.

#### **Задачи программы:**

##### **Обучающие:**

- Знакомить детей с различными видами изобразительной деятельности, многообразием художественных материалов и приемами работы с ними
- формирование художественно-образного мышления; практических навыков работы в различных видах дизайна и изобразительного творчества.

##### **Развивающие:**

- Развивать художественный вкус, зрительную память, фантазию, воображение; «чувство» цвета, формы, пространства; творческую активность и инициативу;
- умение строить композицию, организуя смысловые и композиционные связи между изображаемыми предметами.

**Воспитывающие:**

- Адаптировать ребенка к окружающему миру через изобразительную деятельность.
- Воспитывать вкус, аккуратность при выполнении работы.
- Воспитывать умение ценить красоту.
- Воспитывать любовь и уважение к окружающему миру, и к изобразительной деятельности и декоративно-прикладному искусству,

**Отличительные особенности программы**

**Принцип построения программы:** на занятиях создана структура деятельности, создающая условия для творческого развития воспитанников на различных возрастных этапах и предусматривающая их дифференциацию по степени одаренности.

**Основные дидактические принципы программы:** доступность и наглядность, последовательность и систематичность обучения и воспитания, учет возрастных и индивидуальных особенностей детей. Например, в группе первого года обучения дети выполняют творческие задания, в группе второго года – тоже, но на более сложном творческом и техническом уровне, оттачивая свое мастерство, исправляя ошибки. Обучаясь по программе, обучающиеся проходят путь от простого к сложному, с учетом возврата к пройденному материалу на новом, более сложном творческом уровне.

**Теоретические знания** по всем разделам программы даются на самых первых занятиях, а затем закрепляются в практической работе.

**Практические занятия и развитие художественного восприятия** представлены в программе в их содержательном единстве. Применяются такие методы, как беседы, объяснения

совершенствованием  
быть выполнены в  
ьного искусства, так

ыбора своего  
ачает его включение в  
ответствии с  
величивает  
льную и творческую  
ать те способности,  
нием.

различных художественных техник. Вводятся задания, связанные с  
индивидуальных творческих способностей ребят (эти задания могут  
разнообразных художественных техниках, как в области изобразите  
и в области декоративно-прикладного искусства и дизайна)

**Актуальность программы**

Реализация программы дает ребенку реальную возможность  
индивидуального пути. Получение ребенком такой возможности оз  
занятия по интересам, создание условий для достижения успехов в с  
собственными способностями. Дополнительное образование детей у  
пространство, в котором школьники могут развивать свою познават  
активность, реализовывать свои личностные качества, демонстриро  
которые зачастую остаются невостребованными основным образова

**Формами подведения итогов реализации программы являются:**

- выставки детских работ, конкурсы, викторины;
- открытые занятия, мастер – классы.;
- участие в мероприятиях разного уровня.

**Основное содержание программы**

**Рисунок.**

В области рисунка изучаются основы изображения объемно-пластической формы предмета на двухмерной плоскости листа. Работа над рисунком имеет два этапа: компоновка изображения на листе и выяснение основных проекционных отношений в изображении предметов; энергичное конструктивное построение предмета в мнимом, иллюзорном пространстве. Овладение этим образует основу для развития пространственного изображения.

**Основные учебно- воспитательные задачи курса:**

- обучение основам рисования с натуры, по памяти по воображению, с точной передачей формы, пропорций, объема, перспективы, светотени, композиции.
  - формирование пространственных представлений;
  - ознакомление с графическими материалами и практическое их использование
- Ведущее место принадлежит рисованию с натуры.

**Живопись.**

Воспитание у детей живописного восприятия основывается на развитии чувства цвета. Под этим подразумевается, во-первых, способность различать цвета и оценивать их и, во-вторых, способность согласовывать и сочетать цвета, ощущать и выражать цветовое единство, образованное несколькими цветами, - колорит. В этих двух направлениях и развивается работа над цветом на занятиях по живописи.

**Основные учебно- воспитательные задачи курса:**

- развитие цветового зрения;
- обучение практическим умениям и навыкам работы акварельными и гуашевыми красками;
- ознакомление с теоретическими основами живописи (холодные и теплые цвета, колорит, контраст, нюанс).

**Декоративно-прикладное искусство.**

**Основные учебно- воспитательные задачи курса:**

- развитие понимания художественно-выразительных особенностей языка декоративного искусства;
- обучение использованию линии, ритма, силуэта, цвета, пропорции, формы, композиции как средств художественной выразительности в создании образа декоративной вещи;
- формирование знаний о центрах традиционных народных художественных промыслов России ( главные отличительные признаки: форма, пропорции, колорит, орнамент, традиционная технология обработки материала)
- овладение процессом стилизации реальных природных форм в декоративные;
- овладение различными видами декоративной росписи;
- создание декоративных тематических композиций.

**Основы дизайна.**

Художественное проектирование любой вещи требует умения рисовать, моделировать из бумаги, лепить из пластилина. Точно так же необходимо знание теоретических основ рисунка, цветоведения, композиции, декоративно-прикладного искусства, черчения, моделирования.

**Основные учебно- воспитательные задачи курса:**

- овладение основами знаний о дизайне как специфической художественно-творческой, конструкторской деятельности человека;

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень усвоения
1	2	3	4
<b>Раздел 1.</b>			
<b>Художественные музеи мира. Натюрморт как жанр. Композиция в натюрморте. Учимся у мастеров</b>			
<b>Тема 1.1</b>			<b>ЛР 20</b>
Натюрморт как жанр	<p><b>Уметь:</b> видеть четкую конструктивную основу предметов и правильно отображать их в рисунке; передать на бумаге форму и объем предметов, настроение в работе;</p> <p><b>Знать:</b> о видах жанрах изобразительного искусства; о понятии «натюрморт»</p>		
	<b>Содержание учебного материала.</b>	<b>4</b>	
	<b>1</b>	Натюрморт с кувшином (акварель).	2
	<b>2</b>	Школа живописи.	1
	<b>Практическое занятие</b>		
	<b>3</b>	«Лепка овощей и фруктов»	1
<b>Раздел 2.</b> Пейзаж как жанр. Композиция в пейзаже. Учимся у мастеров.			
<b>Тема 2.1</b>			<b>ЛР 20</b>
Пейзаж как жанр	<p><b>Уметь:</b> передавать в рисунке, живописи и сюжетных работах объем и пространственное положение предметов средствами перспективы и светотени; наблюдать в природе и передавать в сюжетных работах влияния воздушной перспективы.</p> <p><b>Знать:</b> ведущие элементы изобразительной грамоты – линия, штрих, тон в рисунке и в живописи, главные и дополнительные, холодные и теплые цвета; уметь передавать геометрическую основу формы предметов, их соотношения в пространстве и в соответствии с этим – изменения размеров.</p>		
	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	
	<b>1.</b>	Рисование пейзажа (акварель).	2
	<b>2.</b>	Рисование городского пейзажа	2
	<b>Практическое занятие</b>		
	<b>3</b>	«Лепка картины «Природа» из пластилина»	2
<b>Раздел 3.</b> Портрет как жанр. Автопортрет.			

**Тема 3.1.** Портрет как жанр. **Уметь:** правильно определять размер, форму, конструкцию и пропорции предметов и грамотно изображать их на бумаге; передать в работе не только настроение, но и собственное отношение к изображаемому объекту

ЛР 20

**Знать:** о взаимосвязи изобразительного и других видов искусства; об основах изображения пространства (загораживание, уменьшение объектов и т.д)

**Содержание учебного материала. 14**

1	Рисование портрета девочки (карандаш).	2	2
2	Рисование портретов сказочных героев.	2	
3	Роль цвета в портрете.	2	
4	Великие портретисты.	2	
<b>Практическое занятие</b>		<b>2</b>	
3	Лепка портрета дедушки (пластилин).	2	
<b>Контрольная работа</b>		<b>2</b>	
4	«Натюрморт. Пейзаж. Портрет как жанры изобразительного искусства»	2	

#### **Раздел 4. «Изобразительное искусство в жизни человека»**

**Тема 4.1. «Изображение фигуры человека и образ человека»**

**Уметь:** уметь передавать в рисунке, живописи и сюжетных работах объем и пространственное положение предметов средствами перспективы и светотени; наблюдать в природе и передавать в сюжетных работах влияние воздушной перспективы; передавать образ художественной вещи;

ЛР 20

**Знать:** об основных средствах художественной выразительности декоративного образа и художественного

образа вещи; о стилевых особенностях традиционных художественных промыслов; об основных пропорциях изображения человека.

<b>Содержание учебного материала.</b>	<b>8</b>	
<b>1</b>	Пропорции и строение фигуры человека.	2
<b>2</b>	Набросок фигуры человека с натуры	2
<b>3</b>		2
	Рисование на тему «Моя будущая профессия»	
		ЛР 23
<b>Контрольная работа на тему</b>	<b>2</b>	
«Изобразительное искусство в жизни человека»		
<b>Зачет</b>	<b>2</b>	
<b>Итого</b>	<b>32 ч</b>	

**Учебно-методические  
средства обучения.**

Материально-техническое обеспечение	Методическое обеспечение	Цифровые образовательные ресурсы.
<p>Компьютер Мульти - медео проектор Телевизор, Экран. Набор муляжей «фрукты» Таблицы по цветоведоведению Таблицы по изобразительному искусству Предметы для постановки натюрмортов. Кисти, краски, тушь, пастель, бумага.</p>	<p>Изобразительное искусство и художественный труд 1 – 9 классы (под руководством и редакцией Б.М.Неменского).М. «Просвещение», 2005. – другие типовые программы по изобразительному искусству.</p>	<p>Цифровые образовательные ресурсы. Интернет- ресурсы</p>



Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Радищевский технологический техникум»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**по учебной практике УП.01 «Кулинария»**

**по профессии 16675 «Повар»**

р.п. Радищево  
2022

Рабочая программа по учебной практике «Кулинария» по профессии 16675 Повар  
разработана на основе Государственного образовательного стандарта (далее – ГОС) по  
профессиональной подготовке 16675 Повар

РЕКОМЕНДОВАНА

На заседании МК

Председатель МК  Микиртичианц Т.В.

Протокол №

№ 1 от 29 08 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ  
старший мастер

 Биккниева Р.А.

29 08 2022 г.

Автор – разработчик:

Корсакова Ольга Ивановна- мастер производственного обучения

## СОДЕРЖАНИЕ

страницы

1. Паспорт рабочей программы учебной дисциплины
2. Структура и содержание учебной дисциплины
3. Тематический план и содержание учебной дисциплины
4. Рабочая программа
5. Условия реализации учебной дисциплины

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА

## 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессиям рабочих 16675 «Повар».

### **Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

**уметь:** применять правила ТБ во время работы.

выполнять все виды первичной обработки:

готовить различного вида полуфабрикаты в соответствии с технологией приготовления блюда

производить разделку: разморозку, обмывку, обвалку, зачистку и сортировку мяса, приготавливать полуфабрикаты

получить готовое блюдо в соответствии с тепловой обработкой

приготовить соусы

правильно подобрать компоненты для получения блюд и гарниров из круп, бобовых, и макаронных изделий блюд из овощей и грибов, рыбных блюд, мясных блюд, блюд из сельскохозяйственной птицы, холодные блюда и закуски, сладких блюд, напитков и замес теста

**знать:** основы кулинарного производства правила обработки овощей, правила эксплуатации и применения инструментов и приспособлений

классификацию разделки рыбы в зависимости от вида рыбы и способа разделки механическую кулинарную обработку мяса птицы, дичи, кроликов, субпродуктов

рецептуру набора продуктов для получения бульонов технологию приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, блюд из овощей и грибов, рыбных блюд, мясных блюд, блюд из сельскохозяйственной птицы, холодные блюда и закуски, сладких блюд, напитков и замес теста

### **Личностные результаты реализации программы воспитания.**

ЛР15	Владеющий физической выносливостью в соответствии с требованиями профессиональных компетенций
ЛР18	Способный к применению инструментов и методов бережливого производства
ЛР19	Умеющий быстро принимать решения, распределять собственные ресурсы и управлять своим временем
ЛР22	Способный к применению логистики навыков в решении личных и профессиональных задач

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>918</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>918</b>

**3.Тематический план**  
**На рабочую программу по учебной практике по профессии 16675 «Повар»**

№	Тема занятий	Кол. час	Квалификационные требования
			<b>1 курс</b>
	Введение. Охрана труда, техника безопасности	6	Знать: основы кулинарного производства. Краткое содержание курса. Уметь: применять правила ТБ во время работы.
1	Первичная обработка овощей и грибов	48	Знать: правила обработки овощей, правила эксплуатации и применения инструментов и приспособлений. Уметь: выполнять все виды первичной обработки
2	Первичная обработка рыбы	48	Знать: классификацию разделки рыбы в зависимости от вида рыбы способа разделки. Уметь: приготовить различного вида полуфабрикаты в соответствии с технологией приготовления блюда
3	Первичная обработка мяса и мясопродуктов	66	Знать: механическую кулинарную обработку мяса птицы, дичи, кроликов, субпродуктов Уметь: произвести разделку: разморозку, обмывку, обвалку, зачистку и сортировку мяса, приготавливать полуфабрикаты
4	Приготовление супов	108	Знать: рецептуру набора продуктов для получения бульонов Уметь: получить готовое блюдо в соответствии с тепловой обработкой
5	Приготовление соусов	30	Уметь : приготовить соусы
6	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий	84	Знать: технологию приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий Уметь: правильно подобрать компоненты для получения блюд и гарниров из круп, бобовых, и макаронных изделий
7	Блюда и гарниры из овощей и грибов	102	Знать: технологию приготовления блюд из овощей и грибов. Уметь: правильно подобрать компоненты для получения блюд и гарниров из овощей и грибов. Приготовить блюдо в соответствии с технологией приготовления
8	Приготовление рыбных блюд	78	Знать: технологию приготовления рыбных блюд. Уметь: правильно определить рецептуру продуктов в соответствии с технологией и получить рыбное блюдо
9	Приготовление мясных блюд	36	Знать: технологию приготовления мясных блюд Уметь: правильно подобрать компоненты для получения мясных блюд, приготовить блюдо
	<b>ИТОГО 1 курс</b>	<b>606</b>	
			<b>2 курс</b>
9	Приготовление мясных блюд	36	
10	Блюда из сельскохозяйственной птицы	24	Знать: технологию приготовления блюд из сельскохозяйственной птицы Уметь: правильно подобрать компоненты для получения блюд из сельскохозяйственной птицы, приготавливать блюда в соответствии с технологией
11	Приготовление блюд из яиц	36	Знать: технологию приготовления блюд Уметь: правильно подобрать ингредиенты для получения блюда из яиц и творога

12	Блюда из творога	36	Знать: технологию приготовления блюд Уметь: правильно подобрать ингредиенты для получения блюда из творога
13	Холодные блюда и закуски	60	Знать: технологию приготовления холодных блюд и закусок. Уметь: приготовить холодные блюда и закуски в соответствии с правилами обработки продуктов
14	Приготовление сладких блюд	36	Знать: технологию приготовления сладких блюд Уметь: получить готовое блюдо в соответствии с технологией приготовления
15	Приготовление напитков	12	Знать: технологию приготовления напитков
16	Приготовления теста, изделий из теста	72	Знать: технологию приготовления и замес теста Уметь: получить готовое изделие в соответствии с технологией приготовления теста
	Итого 2 курс	312	
	ИТОГО по курсу	918	

#### 4.Рабочая программа

№	Тема занятий	Кол. час	Квалификационные требования	Учебные элемен
<b>1 курс</b>				
	Введение. Охрана труда, техника безопасности	6	Знать: основы кулинарного производства. Краткое содержание курса. Уметь: применять правила ТБ во время работы.	Основные понятия кулинарного производства. Правила поведения на ПОП. Правила техники безопасности. Охрана
1	Первичная обработка овощей и грибов	48	Знать: правила обработки овощей, правила эксплуатации и применения инструментов и приспособлений. Уметь: выполнять все виды первичной обработки	
	1.1 . Сортировка, мойка, простая нарезка картофеля	6	Уметь: определять сортность (Основные понятия о культуре производства. Правила поведения в цеху и на ПОП. Правила ТБ. Охрана труда) и произвести процесс сортировки по сортам. Выбрать режим мойки и определить степень вымывания. Нарезать картофель простыми способами.	Правила определения сортов. Выбор вида. Простая нарезка
	1.2 . Сортировка, мойка, сложная нарезка картофеля	6	Уметь: определять сортность (Основные понятия о культуре производства. Правила поведения в цеху и на ПОП. Правила ТБ. Охрана труда) и произвести процесс сортировки по сортам. Выбрать режим мойки и определить степень вымывания. Нарезать картофель сложными способами	Правила определения сортов. Выбор вида. Сложная нарезка
	1.3 . Сортировка, мойка, нарезка моркови	6	Уметь: определять сортность (Основные понятия о культуре производства. Правила поведения в цеху и на ПОП. Правила ТБ. Охрана труда) и произвести процесс сортировки по сортам. Выбрать режим мойки и определить степень вымывания. Нарезать морковь простыми и сложными способами	Правила определения сортов. Выбор вида. Нарезка простыми и сложными способами
	1.4 . Сортировка, мойка, нарезка свеклы	6	Уметь: определять сортность (Основные понятия о культуре производства. Правила поведения в цеху и на ПОП. Правила ТБ. Охрана труда) и произвести процесс сортировки по сортам. Нарезать свеклу.	Правила определения сортов. Выбор вида. Нарезка
	1.5 . Сортировка, мойка, нарезка лука	6	Уметь: определять сортность (Основные понятия о культуре производства. Правила поведения в цеху и на ПОП. Правила ТБ. Охрана труда) и произвести процесс сортировки по сортам. Выбрать режим мойки и определить степень вымывания. Нарезать лук разными способами.	Правила определения сортов. Выбор вида. Нарезка
	1.6. Подготовка и нарезка капусты	6	Уметь: подготовить капусту к нарезке и определить тип нарезки. Нарезать и шинковать капусту в соответствии с	Определение сорта. Подготовка капусты к обработке



			приготавливаемым блюдом	Нарезка
	1.7. Подготовка овощей к фаршированию	6	Уметь: подготовить овощи к фаршированию в соответствии с технологией приготовления блюда	Обработка овощей Подготовка овощей к фаршированию
	1.8 . Зачетная работа	6		
2	Первичная обработка рыбы	48	Знать: классификацию разделки рыбы в зависимости от вида рыбы и способа разделки. Уметь: приготовить различного вида полуфабрикаты в соответствии с технологией приготовления блюда	
	2.1. Обработка рыбы для использования в целом виде	6	Уметь: правильно подготовить рыбу к обработке и обработать рыбу в целом виде.	Размораживание Очистка чешуи Удаление плавников Удаление внутренних жабр
	2.2. Обработка солёной сельди	6	Уметь: подготавливать рыбу к разделки, разделать рыбу в соответствии с технологией приготовления блюда	Подготовить рыбу к разделки Разделка рыбы
	2.3. Обработка рыбы на порционные куски	6	Уметь: правильно обработать рыбу в целом виде на порционные куски в соответствии с технологией приготовления блюда	Размораживание Очистка чешуи Удаление плавников Удаление внутренних жабр Оформление порционных кусков
	2.4. Разделка рыбы на чистое филе	6	Уметь: Подготавливать рыбу для разделки. Разделять рыбу на чистое филе. в соответствии с технологией приготовления блюда	Размораживание рыбы Подготовка рыбы Обработка рыбы в целом виде Отделение филе от костей
	2.5 Обработка рыбы на полуфабрикаты «Зразы донские»	6	Уметь: Подготавливать рыбу для разделки. Разделять рыбу на полуфабрикаты в соответствии с технологией приготовления блюда	Размораживание рыбы Подготовка рыбы Обработка рыбы в целом виде Формование полуфабрикаты
	2.6 Приготовление котлетной массы из рыбы	6	Уметь: подготовить котлетную массу из рыбы в соответствии с технологией приготовления блюда	Размораживание Подготовка рыбы Обработка рыбы Приготовление котлетной массы
	2.7 .Формование полуфабрикатов из котлетной массы	6	Уметь: размораживать котлетную массу Формировать полуфабрикаты из котлетной массы. В соответствии с технологией приготовления блюда	Подготавливать котлетную массу для работы Технология изготовления котлетной массы в соответствии с изданием Приготовление готового блюда
	2.8. Зачетная работа	6		

3	Первичная обработка мяса и мясopодуктов	66	Знать: механическую кулинарную обработку мяса птицы, дичи, кроликов, субпродуктов Уметь: произвести разделку: разморозку, обмывку, обвалку, зачистку и сортировку мяса, приготавливать полуфабрикаты	
	3.1. Приготовление полуфабрикатов для плова, рагу	6	Уметь: подготовить мясо для разделки, разделять мясо в соответствии с технологией приготовления блюда	Размораживание мя подготовка к раздел Разделка мяса Приготовление п/ф
	3.2. Приготовление полуфабрикатов для зраз отбивных, антрекота, ромштекса	6	Уметь: подготовить мясо для разделки, разделять мясо в соответствии с технологией приготовления блюда	Размораживание мя подготовка к раздел Разделка мяса Приготовление п/ф
	3.3. Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов для азу, поджарки, шашлыка, гуляша	6	Уметь: подготовить мясо для разделки, разделять мясо в соответствии с технологией приготовления блюда	Размораживание мя подготовка к раздел Разделка мяса Приготовление п/ф
	3.4. Приготовление рубленой массы и полуфабрикатов из неё: бифштекс, фрикадельки	6	Уметь: подготавливать мясо для приготовления рубленой массы. Подготавливать рубленную массу . В соответствии с технологией приготовления блюда	Размораживание подготовка к раздел Приготовление руб массы Приготовление п/ф
	3.5. Приготовление полуфабрикатов из рубленой массы: котлеты полтавские, люля-кебаб	6	Уметь: подготавливать рублённую массу к обработке. Приготавливать п/ф их рублённого мяса в соответствии с технологией приготовления блюда	Размораживание мя Подготовка рублённ Приготовление п/ф рублённого мяса
	3.6. Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из неё: котлеты, биточки	6	Уметь: подготавливать мясо для обработки. Применять способ обработки котлетной массы для приготовления различных изделий	Размораживание мя Приготовление котл массы Приготовление п/ф котлетной массы
	3.7. Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы: рулет, зразы, тефтели	6	Уметь: определять состав котлетной массы, Применять способ обработки котлетной массы для приготовления различных изделий	Подготовка котлетн для обработки Приготовление п/ф
	3.8. Обработка субпродуктов- почки, сердца, печени	6	Уметь: правильно обрабатывать печень. В соответствии с технологией приготовления	Размораживание Подготовка печени обработке Обработка печени
	3.9. Приготовление полуфабрикатов из филе птицы: рагу, плова	6	Уметь: правильно размораживать тушку птицы, подготовить тушку и обработать в соответствии с технологией приготовления блюда	Размораживание Подготовка тушки к обработке. Обработка тушки
	3.10. Приготовление котлет- по киевски	6	Уметь: Подготовить тушку, правильно отделить мясо от костей, и кожи, обработать в соответствии с технологией приготовления блюда	Размораживание Отделение мякоти о и кожи Приготовление блю
	3.11. Зачетная работа	6		

4	Приготовление супов	108	Знать: рецептуру набора продуктов для получения бульонов Уметь: получить готовое блюдо в соответствии с тепловой обработкой	
	4.1.Приготовление бульона костного и мясокостного	6	Уметь: получать отвар после варки мяса и костей , отделить бульон от примесей (процедить). В соответствии с технологией приготовления	Технология подготовки продуктов (мяса и костей) для подготовки бульона Последовательность приготовления Приготовление бульона
	4.2.Приготовление бульона мясного из домашней птицы	6	Уметь: получать отвар после варки мяса или птицы, отделить бульон от примесей (процедить). В соответствии с технологией приготовления	Технология подготовки продуктов (птицы) для подготовки бульона Последовательность приготовления Приготовление бульона
	4.3.Приготовление щей из свежей капусты	6	Уметь: подготовить и получить различные компоненты для заправки щей по рецепту, определить степень готовности. В соответствии с технологией приготовления	Правила разделки, подготовки и подготовки свежей капусты Приготовление бульона
	4.4.Приготовление щей из квашеной капусты	6	Уметь: подготовить и получить различные компоненты для заправки щей по рецепту, определить степень готовности. В соответствии с технологией приготовления	Правила разделки, подготовки и подготовки квашеной капусты Приготовление бульона
	4.5.Приготовление щей по- уральски	6	Уметь: подготовить и получить различные компоненты для заправки щей по рецепту, определить степень готовности. В соответствии с технологией приготовления	Правила разделки, подготовки и подготовки свежей квашеной капусты Приготовление бульона
	4.6. Приготовление борща украинского	6	Уметь: получить подбор компонентов для закладки в бульон, определить степень готовности. В соответствии с технологией приготовления	Подготовка продуктов для закладки борща украинского. Закладка продуктов в бульон Приготовление бульона
	4.7.Приготовление супа картофельного с мясными фрикадельками	6	Уметь: получить заправочную поджарку. Определить степень готовности. В соответствии с технологией приготовления	Подготовка заправочной поджарки овощей и технологии закладки овощей и маринованных огурцов Приготовление бульона
	4.8.Приготовление супа картофельного с макаронными изделиями	6	Уметь: получить заправочную поджарку. Определить степень готовности. В соответствии с технологией приготовления	Подготовка заправочной поджарки овощей Технология закладки овощей в бульон Приготовление бульона
	4.9.. Приготовление супа: лапша домашняя на курином бульоне	6	Уметь: приготовить куриный бульон и произвести закладку лапши и овощей. В соответствии с технологией приготовления	Технология изготовления домашней лапши. Приготовление куриного бульона. Подбор ассортимента овощей

				приготовления буль Приготовление блю
	4.10. Приготовление рассольника	6	Уметь: приготовить закладку для супа, определить степень готовности. В соответствии с технологией приготовления	Технология изготов солянки сборной мя Правила закладки п Приготовление блю
	4.11. Приготовление солянки сборной мясной	6	Уметь: приготовить закладку для супа, определить степень готовности. В соответствии с технологией приготовления	Технология изготов солянки сборной мя Правила закладки п Приготовление блю
	4.12. Приготовление молочных супов с крупой	6	Уметь: Уметь: приготовить закладку для супа, определить степень готовности. В соответствии с технологией приготовления	Технология изготов молочных супов Технология закладк продуктов Приготовление блю
	4.13. Приготовление молочных супов с макаронными изделиями	6	Уметь: Уметь: приготовить закладку для супа, определить степень готовности. В соответствии с технологией приготовления	Технология изготов молочных супов Технология закладк продуктов Приготовление блю
	4.14. Приготовление борща сибирского	6	Уметь: Уметь: приготовить закладку для супа, определить степень готовности. В соответствии с технологией приготовления	Технология изготов прозрачных супов Технология закладк продуктов Приготовление блю
	4.15. Приготовление сладких супов	6	Уметь: Уметь: приготовить закладку для супа, определить степень готовности. В соответствии с технологией приготовления	Технология изготов сладких супов Технология закладк продуктов Приготовление блю
	4.16. Приготовление холодных супов- окрошка овощная	6	Уметь: Уметь: приготовить закладку для супа, определить степень готовности. В соответствии с технологией приготовления	Технология изготов холодных супов Технология закладк продуктов Приготовление блю
	4.17. Приготовление супа- пюре	6	Уметь: Уметь: приготовить закладку для супа, определить степень готовности. В соответствии с технологией приготовления	Технология изготов супа- пюре Технология закладк продуктов Приготовление блю
	4.18. Зачетная работа	6		
5	Приготовление соусов	30	Уметь : приготовить соусы	
	5.1. Приготовление соуса красного основного	6	Уметь: получить соус сметанный в соответствии с технологией его приготовления	Подготовка продук Подготовка компо специй для заправк Технология заправк компонентов
	5.2. Приготовление соуса основного белого	6	Уметь: получить соус с луком в соответствии с технологией его приготовления	Подготовка овощей грибов. Подготовка компонентов и спец заправки соуса. Тех

				заправки компонент
	5.3. Приготовление соуса сметанного	6	Уметь: приготовить соус сметанный в соответствии с технологией его приготовления	Подготовка молочных продуктов Тепловая обработка продуктов
	5.4. Приготовление соуса томатного	6	Уметь: приготовить соус томатный в соответствии с технологией его приготовления	Подготовка продуктов тепловая обработка продуктов
	5.5. Зачетная работа	6		
6	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий	84	Знать: технологию приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий Уметь: правильно подобрать компоненты для получения блюд и гарниров из круп, бобовых, и макаронных изделий	
	6.1. Приготовление рассыпчатой гречневой каши	6	Уметь: приготовить кашу соответствующей консистенции в соответствии с технологией его приготовления	Правила подготовки для приготовления рассыпчатой гречневой Приготовление блюд
	6.2. Приготовление рассыпчатой рисовой каши	6	Уметь: приготовить кашу соответствующей консистенции в соответствии с технологией его приготовления	Правила подготовки для приготовления рассыпчатой рисовой Приготовление блюд
	6.3. Приготовление рассыпчатой пшенной каши	6	Уметь: приготовить кашу соответствующей консистенции в соответствии с технологией его приготовления	Правила подготовки для приготовления рассыпчатой пшенной Приготовление блюд
	6.4. Приготовление рассыпчатой перловой каши	6	Уметь: приготовить кашу соответствующей консистенции в соответствии с технологией его приготовления	Правила подготовки для приготовления рассыпчатой перловой Приготовление блюд
	6.5. Приготовление жидкой каши	6	Уметь: приготовить кашу соответствующей консистенции в соответствии с технологией его приготовления	Правила подготовки для приготовления жидкой каши Приготовление блюд
	6.6. Приготовление бобовых с жиром и луком	6	Уметь: приготовить бобовые в соответствии с технологией в соответствии с технологией его приготовления	Подготовка продуктов тепловая обработка продуктов Приготовление блюд
	6.7. Приготовление запеканки рисовой	6	Уметь: приготовить бобовые с соусом соответствующей консистенции в соответствии с технологией его приготовления	Подготовка продуктов тепловая обработка продуктов Приготовление блюд
	6.8. Приготовление каши луковой гречневой	6	Уметь: приготовить пюре из бобовых соответствующей консистенции в соответствии с технологией его приготовления	Подготовка продуктов тепловая обработка продуктов Приготовление блюд
	6.9. Приготовление макарон отварных с жиром или сметанной	6	Уметь: приготовить блюдо в соответствии с требованиями	Подготовка продуктов тепловая обработка продуктов Приготовление блюд
	6.10. Приготовление	6	Уметь: приготовить блюдо в соответствии	Подготовка продук

	макарон запечённых с сыром		с требованиями	тепловая обработка продуктов Приготовление блюд
	6.11. Приготовление лапшевника с творогом	6	Уметь: приготовить блюдо в соответствии с требованиями	Подготовка продуктов тепловая обработка продуктов Приготовление блюд
	6.12. Приготовление макаронника	6	Уметь: приготовить блюдо в соответствии с требованиями	Подготовка продуктов тепловая обработка продуктов Приготовление блюд
	6.13. Приготовление макарон по флотски	6	Уметь: приготовить блюдо в соответствии с требованиями	Подготовка продуктов тепловая обработка продуктов Приготовление блюд
	6.14. Зачетная работа	6		
7	Блюда и гарниры из овощей и грибов	102	Знать: технологию приготовления блюд из овощей и грибов. Уметь: правильно подобрать компоненты для получения блюд и гарниров из овощей и грибов. Приготовить блюдо в соответствии с технологией приготовления	
	7.1. Приготовление картофельного пюре	6	Уметь: правильно приготовить блюдо в соответствии с технологией приготовления	Подготовка продуктов Технология приготовления картофеля соответствующей консистенции
	7.2. Приготовление картофеля в молоке	6	Уметь: правильно приготовить блюдо в соответствии с технологией приготовления	Подготовка продуктов Технология приготовления картофеля соответствующей консистенции
	7.3. Приготовление блюда из припущенной моркови	6	Уметь: правильно приготовить блюдо в соответствии с технологией приготовления	Подготовка продуктов Технология приготовления моркови соответствующей консистенции
	7.4. Приготовление моркови с зелёным горошком в молочном соусе	6	Уметь: правильно приготовить блюдо в соответствии с технологией приготовления	Подготовка продуктов Технология приготовления блюда соответствующей консистенции
	7.5. Приготовление картофеля жаренного	6	Уметь: правильно приготовить блюдо в соответствии с технологией приготовления	Подготовка продуктов Технология приготовления блюда соответствующей консистенции
	7.6. Приготовление картофеля во фритюре	6	Уметь: правильно приготовить блюдо в соответствии с технологией приготовления	Подготовка продуктов Технология приготовления картофеля соответствующей консистенции
	7.7. Приготовление кабачков, баклажан жаренных	6	Уметь: правильно приготовить блюдо в соответствии с технологией приготовления	Подготовка продуктов Технология приготовления блюда соответствующей консистенции

				консистенции
	7.8. Приготовление котлет морковных	6	Уметь: правильно приготовить блюдо в соответствии с технологией приготовления	Подготовка продукта Технология приготовления блюда соответствующей консистенции
	7.9. Приготовление зраз картофельных	6	Уметь: правильно приготовить блюдо в соответствии с технологией приготовления	Подготовка продукта Технология приготовления блюда соответствующей консистенции
	7.10. Приготовление капусты тушеной	6	Уметь: правильно приготовить блюдо в соответствии с технологией приготовления	Подготовка продукта Технология приготовления блюда соответствующей консистенции
	7.11. Приготовление рагу из овощей	6	Уметь: правильно приготовить блюдо в соответствии с технологией приготовления	Подготовка продукта Технология приготовления блюда соответствующей консистенции
	7.12. Приготовление картофельной запеканки	6	Уметь: правильно приготовить блюдо в соответствии с технологией приготовления	Подготовка продукта Технология приготовления блюда соответствующей консистенции
	7.13. Приготовление рулета картофельного	6	Уметь: правильно приготовить блюдо в соответствии с технологией приготовления	Подготовка продукта Технология приготовления блюда соответствующей консистенции
	7.14. Приготовление голубцов овощных	6	Уметь: правильно приготовить блюдо в соответствии с технологией приготовления	Подготовка продукта Технология приготовления блюда соответствующей консистенции
	7.15. Приготовление картофеля тушеного	6	Уметь: правильно приготовить блюдо в соответствии с технологией приготовления	Подготовка продукта Технология приготовления картофеля соответствующей консистенции
	7.16. Приготовление картофеля жаренного	6	Уметь: правильно приготовить блюдо в соответствии с технологией приготовления	Подготовка продукта Технология приготовления картофеля соответствующей консистенции
	7.17. Зачетная работа	6		
8	Приготовление рыбных блюд	78	Знать: технологию приготовления рыбных блюд. Уметь: правильно определить рецептуру продуктов в соответствии с технологией и получить рыбное блюдо	
	8.1. Варка рыбы целыми кусками	6	Уметь: приготовить отварную рыбу целыми тушками в соответствии с технологией приготовления	Подготовка рыбы к обработке, выбор температурного режима, приготовление блюда
	8.2. Варка рыбы звеньями	6	Уметь: приготовить отварную рыбу звеньями в соответствии с технологией	Подготовка рыбы к обработке, выбор температурного режима, приготовление блюда

	8.3. Приготовление жаренной рыбы	6	Уметь: правильно приготовить рыбу, в соответствии с технологией	Подготовка рыбы к обработке, выбор температурного режима, приготовление блюда
	8.4. Приготовление рыбы в тесте жареной	6	Уметь: правильно приготовить рыбу, тесто кляр в соответствии с технологией приготовления	Получить рыбное филе. Подобрать способ жарения. Приготовить блюдо
	8.5. Приготовление рыбы жареной с луком по-ленинградски	6	Уметь: правильно приготовить рыбу в соответствии с технологией и приготовить гарнир	Приготовление рыбы. Подготовка овощей. Приготовление блюда
	8.6. Приготовление рыбы запеченной с картофелем по-русски	6	Уметь: правильно приготовить рыбу в соответствии с технологией и приготовить гарнир	Подготовка рыбы. Подготовка овощей. Приготовление блюда
	8.7. Приготовление котлет рыбных	6	Уметь: правильно приготовить котлетную массу, приготовить из неё котлеты в соответствии с технологией	Приготовление котлетной массы. Формование котлет. Приготовление блюда
	8.8. Приготовление рыбных биточков	6	Уметь: правильно приготовить котлетную массу, приготовить из неё биточки в соответствии с технологией	Приготовление котлетной массы. Формование биточков. Приготовление блюда
	8.9. Приготовление тефтелей рыбных	6	Уметь: правильно приготовить котлетную массу, приготовить из неё тефтели в соответствии с технологией	Приготовление котлетной массы. Формование тефтелей. Приготовление блюда
	8.10. Приготовление тельного из рыбы	6	Уметь: правильно приготовить зразы из котлетной массы и приготовить тельное в соответствии с технологией	Приготовление котлетной массы. Формование тельного. Приготовление блюда
	8.11. Приготовление фрикаделек рыбных с томатным соусом	6	Уметь: правильно приготовить фрикадельки из котлетной массы в соответствии с технологией приготовления	Приготовление котлетной массы. Формование фрикаделек. Приготовление блюда
	8.12. Приготовление зраз донских	6	Уметь: правильно приготовить блюдо в соответствии с технологией приготовления	Приготовление продукта. Формование зраз. Приготовление блюда
	8.14 Зачетная работа	6		
9	Приготовление мясных блюд	72	Знать: технологию приготовления мясных блюд Уметь: правильно подобрать компоненты для получения мясных блюд, приготовить блюдо	
	9.1. Приготовление мяса духового	6	Уметь: правильно приготовить блюдо в соответствии с технологией приготовления	Подготовка мяса и овощей к обработке. Технология приготовления мяса духового
	9.2. Приготовление азу	6	Уметь: правильно выполнять закладку мяса, овощей. Получить готовое блюдо в соответствии с технологией приготовления	Правила подготовки мяса, овощей, нарезки. Технология приготовления блюда



	9.3. Приготовление рагу из свинины	6	Уметь: правильно выполнять закладку мяса, овощей. Получить готовое блюдо	Правила подготовки овощей, нарезка Технология приготовления блюда
	9.4. Приготовление котлет натуральных	6	Уметь: правильно приготовить п/ф, получить готовое блюдо в соответствии с технологией приготовления	Подготовка мяса и овощей к обработке Приготовление блюда
	9.5 Приготовление плова	6	Уметь: правильно выполнять закладку мяса, крупы, овощи	Правила подготовки овощей, мяса. Соблюдение формы нарезки Приготовление блюда
	9.6. Зачётная работа	6		
	<b>ИТОГО за 1 курс</b>	<b>606</b>		
<b>2 курс</b>				
	9.7 Приготовление голубцов с мясом	6	Уметь: правильно приготовить голубцы, соус	Технология приготовления фарша. Тепловая обработка Приготовление голубцов
	9.8 Приготовление котлет	6	Уметь: правильно приготовить котлетную массу и приготовить котлеты с гарниром в соответствии с технологией приготовления	Приготовление котлетной массы Формование котлет Приготовление гарнира Приготовление готового блюда
	9.9 Приготовление биточков с гарниром	6	Уметь: правильно приготовить котлетную массу и приготовить биточки с гарниром в соответствии с технологией	Приготовление котлетной массы Формование биточков Приготовление гарнира Приготовление готового блюда
	9.10 Приготовление тефтелей	6	Уметь: правильно приготовить котлетную массу и приготовить тефтели в соответствии с технологией	Приготовление котлетной массы Формование тефтелей Приготовление блюда
	9.11 Приготовление печени жаренной	6	Уметь: правильно обработать печень и пожарить её в соответствии с технологией	Обработка печени Обработка овощей Приготовление блюда
	9.12 Зачетная работа	6		
10	Блюда из сельскохозяйственной птицы	24	Знать: технологию приготовления блюд из сельскохозяйственной птицы Уметь: правильно подобрать компоненты для получения блюд из сельскохозяйственной птицы, приготавливать блюда в соответствии с технологией	
	10.1 Приготовление отварных кур	6	Уметь: подготовить мясо кур для тепловой обработки, приготовить блюдо в соответствии с технологией приготовления	Подготовка мяса кур Подготовка овощей Приготовление блюда
	10.2. Приготовление кур жаренных	6	Уметь: подготовить мясо кур для тепловой обработки, приготовить блюдо в	Подготовка мяса кур Подготовка овощей

			соответствии с технологией приготовления	Приготовление блюд
	10.3. Приготовление кур в сметанном соусе	6	Уметь: подготовить мясо кур для тепловой обработки, приготовить блюдо в соответствии с технологией приготовления	Подготовка мяса кур Приготовление соуса Приготовление блюда
	10.8. Зачёт	6		
11	Приготовление блюд из яиц	36	Знать: технологию приготовления блюд Уметь: правильно подобрать ингредиенты для получения блюда из яиц и творога	
	11.1. Варка кулинарных яиц со скорлупой и без	6	Уметь: определять качество яиц, подготавливать яйца для варки, варить яйца	Определение качества яиц Подготовка яиц Варка яиц
	11.2. Приготовление яичницы- глазуньи	6	Уметь: определять качество яиц, подготавливать яйца для жарки, жарить глазунью в соответствии с технологией	Определение качества яиц Подготовка яиц для жарки Приготовление блюда
	11.3. Приготовление яичницы с гарниром	6	Уметь: определять качество яиц, подготавливать яйца для жарки, жарить глазунью в соответствии с технологией	Определение качества яиц Подготовка яиц для жарки Приготовление блюда
	11.4. Приготовление омлета. натурального	6	Уметь: правильно приготовить омлет в соответствии с набором продуктов и технологией приготовления	Подготовка продуктов Приготовление смеси для омлета Приготовление блюда
	11.5. Приготовление омлета натурального запечённого	6	Уметь: правильно приготовить блюдо в соответствии с набором продуктов и технологией приготовления	Подготовка продуктов Приготовление смеси для омлета Приготовление блюда
	11.6 Зачёт	6		
12	Блюда из творога	36	Знать: технологию приготовления блюд Уметь: правильно подобрать ингредиенты для получения блюда из творога	
	12.1. Приготовление сырников.	6	Уметь: правильно приготовить блюдо в соответствии с технологией приготовления	Правила получения творожной массы. Подобрать вид жарки панировки. Правильно замесить тесто Получить творожную массу Приготовление блюда
	12.2 Приготовление вареников из творога	6	Уметь: правильно приготовить блюдо в соответствии с технологией приготовления	Правила получения творожной массы. Правильно замесить тесто Приготовление блюда
	12.3 Приготовление творожных масс	6	Уметь: правильно приготовить блюдо в соответствии с технологией приготовления	Правила получения творожной массы. Правильно подготовить творожную массу
	12.4 Приготовление ленивых вареников	6	Уметь: правильно приготовить блюдо в соответствии с технологией приготовления	Подготовка продуктов Приготовление смеси для вареников Приготовление блюда

	12.5 Приготовление запеканки из творога	6	Уметь: правильно приготовить блюдо в соответствии с технологией приготовления	Подготовка продуктов Приготовление смеси запеканки Приготовление блюда
	12.6 Зачёт	6		
13	Холодные блюда и закуски	60	Знать: технологию приготовления холодных блюд и закусок. Уметь: приготовить холодные блюда и закуски в соответствии с правилами обработки продуктов	
	13.1. Приготовление бутербродов открытых	6	Уметь: получить готовое блюдо в соответствии с технологией последующего приготовления	Подготовка хлеба для бутербродов Приготовление основы бутербродов Приготовление блюда
	13.2. Приготовление бутербродов сложных	6	Уметь: получить готовое блюдо в соответствии с технологией последующего приготовления	Подготовка хлеба для бутербродов Приготовление основы бутербродов Приготовление блюда
	13.3. Приготовление бутербродов закрытых	6	Уметь: получить готовое блюдо в соответствии с технологией последующего приготовления	Подготовка хлеба для бутербродов Приготовление основы бутербродов Приготовление блюда
	13.4 Салаты из сырых овощей (белокочанной капусты)	6	Уметь: правильно приготовить продукты для салатов. Обработать подготовленные продукты. Оформить салат в соответствии с технологией приготовления	Подбор продуктов Обработка продуктов Приготовление салата Оформление салата
	13.5 Салаты из сырых овощей (свежих помидор, огурцов)	6	Уметь: правильно приготовить продукты для салатов. Обработать подготовленные продукты. Оформить салат в соответствии с технологией приготовления	Подбор продуктов Обработка продуктов Приготовление салата Оформление салата
	13.6 Салаты из сырых овощей (витаминный)	6	Уметь: правильно приготовить продукты для салатов. Обработать подготовленные продукты. Оформить салат в соответствии с технологией приготовления	Подбор продуктов Обработка продуктов Приготовление салата Оформление салата
	13.7 Салат из варённых овощей (Летний)	6	Уметь: правильно приготовить продукты для салатов. Обработать подготовленные продукты. Оформить салат в соответствии с технологией приготовления	Подбор продуктов Обработка продуктов Приготовление салата Оформление салата
	13.8 Салат из варённых овощей (Столичный)	6	Уметь: правильно приготовить продукты для салатов. Обработать подготовленные продукты. Оформить салат в соответствии с технологией приготовления	Подбор продуктов Обработка продуктов Приготовление салата Оформление салата
	13.9 Приготовление винегрета	6	Уметь: Получить блюдо винегрет в соответствии с технологией приготовления	Ассортимент овощей Технология тепловой обработки овощей и соединении компонентов
	13.10. Зачетная работа	6		
14	Приготовление сладких	36	Знать: технологию приготовления сладких	

	блюдо		блюдо Уметь: получить готовое блюдо в соответствии с технологией приготовления	
	14.1. Приготовление компота из сухофруктов.	6	Уметь: приготовить компот в соответствии с правилами приготовления.	Подготовка с/ф и тепловой обработки Правила обработки сухофруктов в зависимости от способа приготовления
	14.2. Приготовление киселя из кураги	6	Уметь: Получить кисель из кураги соответствующей консистенции	Подготовка с/ф и тепловой обработки Правила обработки в зависимости от способа приготовления
	14.3. Приготовление компота из свежих яблок	6	Уметь: Подготовить продукты для муссов Приготовление блюда соответствующей консистенции	Подготовка продуктов Правила приготовления блюда в зависимости от способа приготовления
	14.4 Приготовление яблок жареных в тесте	6	Уметь: получить готовое блюдо в соответствии с технологией	Обработка яблок, приготовление теста, тепловой обработки
	14.5. Приготовление шарлотки с яблоками	6	Уметь: получить готовое блюдо в соответствии с технологией	Обработка яблок, подготовка теста, подготовка формы, способ тепловой обработки
	14.6. Зачетная работа	6		
15	Приготовление напитков	12	Знать: технологию приготовления напитков	
	15.1. Приготовление кофе, чая	6	Уметь: получить кофе и чай в соответствии с технологией приготовления	Правила приготовления кофе, чая Подбор компонентов напитков
	15.2. Приготовление какао, шоколада	6	Уметь: получить какао, шоколад в соответствии с технологией приготовления, правильно заваривать чай	Правила приготовления какао, шоколада Подбор компонентов напитков
16	Приготовления теста, изделий из теста	72	Знать: технологию приготовления и замес теста Уметь: получить готовое изделие в соответствии с технологией приготовления теста	
	16.1 Пирожки печённые из дрожжевого теста (безопарного)	6	Уметь: правильно производить замес теста для получения готового изделия	Способы замеса теста, технология получения различных консистенций в зависимости от изделия Приготовление блюд
	16.2 Пирожки жаренные из дрожжевого теста (опарного)	6	Уметь: правильно производить замес теста для получения готового изделия	Способы замеса теста, технология получения различных консистенций в зависимости от изделия Приготовление блюд
	16.3. Приготовление	6	Уметь: правильно произвести замес	Способы получения

	сдобного теста		сдобного теста	сдобного теста
	16.4. Приготовление заварного теста	6	Уметь: приготовить заварное тесто в соответствии с технологией	Способы получения заварного теста
	16.5 Пирог открытый из дрожжевого теста	6	Уметь: приготовить тесто для пирога в соответствии с технологией, приготовить пирог	Приготовление теста Приготовление начинки Приготовление блюда
	16.6 Пончики из дрожжевого теста	6	Уметь: приготовить тесто для пончиков в соответствии с технологией приготовления	Приготовление теста Приготовление блюда
	16.7 Ватрушки с повидлом из дрожжевого теста	6	Уметь: приготовить тесто для ватрушек в соответствии с технологией приготовления	Приготовление теста Приготовление блюда
	16.8 Пицца	6	Уметь: приготовить тесто для пиццы в соответствии с технологией приготовления	Приготовление теста Приготовление начинки Приготовление блюда
	16.9 Блины	6	Уметь: приготовить тесто для блинов в соответствии с технологией приготовления	Приготовление теста Приготовление блюда
	16.10 Оладьи	6	Уметь: приготовить тесто для оладий в соответствии с технологией приготовления	Приготовление теста Приготовление блюда
	16.11. Зачетная работа	6		
	<b>ИТОГО 2 курс</b>			
	<b>ИТОГО по курсу</b>	<b>918</b>		

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Программа учебной дисциплины реализуется в мастерской № 24 «Учебная кухня ресторана».

##### **Оборудование мастерской:**

- Рабочие места по количеству обучающихся;
- Комплект посуды и инвентаря
- Электрическая плита
- Холодильник
- Электромясорубка
- Миксер
- Блендер
- Жарочный шкаф

##### **Технические средства обучения:**

- персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением;

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

##### **Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы Используемая литература:**

###### Основные источники

1. Л. Г Шатун. Кулинария: учебник для нач. проф. образования/- 3-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2011,-329 с. (Протокол заседания МК №1 от 31.08.2017 «Об актуализации тем учебника»)
2. Н.А Анфимова. Кулинария: учеб. Пособие для нач. проф. Образования/ 3-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2008.- 352с. (Протокол заседания МК №1 от 31.08.2017 «Об актуализации тем учебника»)

###### Дополнительные источники

1. Абрамова Ж.И. Справочник по лечебном питанию /-СПб.: Гиппократ, 2000.
- 2.Марчук Ф.Л. Сборник рецептов / М.: Хлебпродинформ, 1996.  
Питание и общество.- М.: Электронинформ, 2005.
3. Ратушный А.С. Сборник рецептов / М.: Экономика, 1996.
4. Свяховская И.В. Санитарно-эпидемиологическое требования к организациям общественного питания / М.: (б.и.), 2001.
5. Шатун Л.Г. Технология приготовления пищи / М.: ТК «Дашков И.», 2004.
6. Анфимова Н.А. Кулинария / Л.Л. Татарская.- М.: Издательский центр «Академия», 2006.  
Бутерброды, сэндвичи, канапе.- Минск: Харвест, 2004.
7. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий / А.А. Жукова.- М.: Издательский центр «Академия», 2006.
8. Зуева Л.А. Рецептуры мучных изделий / О.Р. Саламаха, Е.Л. Родионова.- М.: Издатель, 1997.
9. Козлова И.В. Сэндвичи и слоеные бутерброды / СПб.: Терция; М.: ЭКСМО, 2003.
10. Матюхина З.П. Товароведения пищевых продуктов / Э.П. Королькова. -М.: Издательский

центр «Академия», 2005.

Пицца. -М.: Крон-пресс, 1996.

11. Раиченок Ж.М. Экзотические блюда / Минск: Литература, 1998.

12. Савельева О.К. Фруктовые салаты / М.: ЭКСМО, 2004.

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. -М.: Экономика, 1983.

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. -М.: Хлебпродинформ, 1996.

Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. – М.:

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Радищевский технологический техникум»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**по учебной практике**  
**УП 02 «Кулинария народов мира»**  
**по профессии 16675 «Повар»**

р.п. Радищево  
2022



Рабочая программа по учебной практике по профессии 16675 Повар разработана на основе Государственного образовательного стандарта (далее – ГОС) по профессиональной подготовке 16675 Повар

РЕКОМЕНДОВАНА

На заседании МК

Председатель М Микиртичианц Т.В

Протокол

№ 1 от 29 08 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ

старший мастер

В Биккиняева Р.А.

29 08 2022 г.

Автор – разработчик;

Корсакова Ольга Ивановна- мастер производственного обучения

УМО2

## СОДЕРЖАНИЕ

страницы

1. Паспорт программы учебной практики
2. Структура содержания учебной практики
3. Тематический план
4. Рабочая программа
5. Условия реализации учебной практики

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

## УП. 02 Кулинария народов мира

### 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной практики УП. 02 «Кулинария народов мира» разработана для подготовки обучающихся по профессии 16675 «Повар». Программа составлена в соответствии с требованиями к знаниям и умениям Государственного стандарта по профессии, на основе типовой программы по учебной практике «Кулинария народов мира», изучается на 3 курсе и рассчитана на 144 часа.

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

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована при подготовке рабочих по профессии: «Повар»

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

В результате освоения учебной практики обучающийся должен **уметь**:

1. Пользоваться сборниками рецептов, стандартами и технологическими картами при изготовлении блюд.
2. Эксплуатировать инструменты и приспособления соблюдая технику безопасной работы.
3. Соблюдать санитарно-гигиенические требования при производстве кулинарной продукции.
4. Осознавать ответственность за выполняемую работу.

### 1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной практики: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 144 часа.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объём часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>144</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>144</b>
в том числе:	
зачетная работа	3
Итоговая аттестация в форме <i>экзамена</i>	

### Тематический план

№	Тема занятий	Кол. час
1	Тема №1. Введение. Охрана труда, техника безопасности	6
2	Тема №2. Приготовление блюд народов России	36
3	Тема №3 Приготовление блюд кухни народов ближнего зарубежья	18
4	Тема №4 Приготовление блюд народов Кавказа	12
5	Тема №5 Приготовление блюд народов Европы	42
6	Тема №6 Приготовление блюд Арабских стран и США.	15
7	Тема №7 Приготовление блюд народов Азии	12
	Зачетная работа	3
	Итого	144

### Рабочая программа

Тема занятий	Кол · час	Квалификационные требования	Учебные элементы	Уровень усвоения	Средства обучения
Тема №1. Введение. Охрана труда, техника безопасности	6	Знать: основы кулинарного производства. Краткое содержание курса. Уметь: применять правила ТБ во время работы.	Основные понятия кулинарного производства. Правила поведения в цехе и на ПОП. Правила техники безопасности. Охрана труда	2	Инструкции по технике безопасности
Тема № 2. Приготовление блюд народов России	36	Знать: правила обработки овощей, правила эксплуатации и применения инструментов и приспособлений при приготовлении блюд народов России Уметь: выполнять все виды первичной обработки, тепловую обработку при приготовлении блюд народов России. Порционировать блюдо, оформлять и отпускать.	Организация рабочего места. Первичная обработка, тепловая обработка, порционирование, оформление и подача готового блюда.	2	Технологическая карта, плакат
	6	2.1 . Приготовления блюд русской национальной кухни			
	6	2.2 Приготовление блюд татарской национальной кухни			
	6	2.3 Приготовления блюд мордовской национальной кухни			
	6	2.4. . Приготовления блюд чувашской национальной кухни			
	6	2.5 Приготовления блюд башкирской, марийской, удмуртской, калмыцкой национальной кухни			
	6	2.6 Приготовления блюд кухни народов Севера			

Тема №3 Приготовление блюд кухни народов ближнего зарубежья	18	Знать: Общие принципы формирования пищевых обрядов, приемов и способов обработки продуктов. Специфику обработки сырья и приемов его использования. Приправы , пряности, соусы в питании народов ближнего зарубежья. Способы приготовления блюд народов ближнего зарубежья. Уметь:производить первичную обработку овощей и грибов, мяса , рыбы. Производить тепловую обработку продуктов питания при приготовлении блюд кухни народов ближнего зарубежья Порционировать блюдо, оформлять и отпускать.	Организация рабочего места. Первичная обработка, тепловая обработка, порционирование, оформление и подача готового блюда.	2	Технологическая карта, плакат
	6	3.1 Приготовление блюд кухни народов Украины			
	6	3.2 Приготовление блюд кухни народов Беларуси, Молдовы			
	6	3.3 Приготовление блюд народов Литвы, Эстонии			
Тема №4 Приготовление блюд народов Кавказа	12	Знать: Общие принципы формирования пищевых обрядов, приемов и способов обработки продуктов. Специфику обработки сырья и приемов его использования. Приправы , пряности, соусы в питании народов Кавказа. Способы приготовления блюд. Уметь: производить первичную обработку овощей и грибов, мяса , рыбы. Производить тепловую обработку продуктов питания при приготовлении блюд кухни народов Армении и Грузии Порционировать блюдо, оформлять и	Организация рабочего места. Первичная обработка, тепловая обработка, порционирование, оформление и подача готового блюда.	2	Технологическая карта, плакат

		отпускать.			
	6	4.1 . Приготовление блюд кухни народов Армении, Грузии			
	6	4.2 . Приготовление блюд кухни народов Азербайджана, Чечни, Осетии			
Тема №5 Приготовление блюд народов Европы	42	Знать: Общие принципы формирования пищевых обрядов, приемов и способов обработки продуктов. Специфику обработки сырья и приемов его использования. Приправы , пряности, соусы в питании народов Европы. Способы приготовления блюд народов Европы. Уметь:производить первичную обработку овощей и грибов, мяса , рыбы. Производить тепловую обработку продуктов питания при приготовлении блюд кухни народов Европы Порционировать блюдо, оформлять и отпускать.	Организация рабочего места. Первичная обработка, тепловая обработка, порционирование, оформление и подача готового блюда.	2	Технологическая карта, плакат
	6	5.1. Приготовление блюд французской кухни			
	6	5.2 Приготовление блюд итальянской кухни			
	6	5.3 Приготовление блюд испанской кухни			
	6	5.4 Приготовление блюд кухни народов Англии, Скандинавии.			
	6	5.5 Приготовление блюд народов Германии, Греции			
	6	5.6 Приготовление блюд народов Болгарии, Польши, Венгрии			
	6	5.7 Приготовление блюд народов Чехии, Словакии.			
	Тема №6 Приготовление блюд Арабских стран и США.	15	Знать: Общие принципы формирования пищевых обрядов, приемов и способов обработки продуктов. Специфику обработки сырья и приемов его использования. Приправы , пряности, соусы в питании народов Арабских стран и США. Способы приготовления блюд народов Арабских стран и США.. Уметь:производить первичную обработку	Организация рабочего места. Первичная обработка, тепловая обработка, порционирование, оформление и подача готового блюда.	2



		овощей и грибов, мяса , рыбы. Производить тепловую обработку продуктов питания при приготовлении блюд кухни народов Арабских стран и США. Порционировать блюдо, оформлять и отпускать.			
	6	6.1 Приготовление блюд народов Северной Америки.			
	6	.6.2 Приготовление блюд народов Южной Америки.			
	3	6.3 Приготовление блюд народов Арабских стран.			
Тема №7 Приготовление блюд народов Азии	12	Знать: Общие принципы формирования пищевых обрядов, приемов и способов обработки продуктов. Специфику обработки сырья и приемов его использования. Приправы , пряности, соусы в питании народов Азии. Способы приготовления блюд. Уметь: производить первичную обработку овощей и грибов, мяса , рыбы. Производить тепловую обработку продуктов питания при приготовлении блюд кухни народов Азии. Порционировать блюдо, оформлять и отпускать.	Организация рабочего места. Первичная обработка, тепловая обработка, порционирование, оформление и подача готового блюда.	2	Технологическая карта, плакат
	6	7.1 Приготовление блюд народов южной Азии			
	6	7.2 Приготовление блюд народов восточной Азии			
Зачетная работа	3				
ИТОГО по курсу	144				

## 5. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

### 5.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Программа учебной дисциплины реализуется в кабинете № 23 мастерская «Кулинария», лаборатория «Учебная кухня ресторана», «Зона для приготовления сладких блюд, десертов и напитков»

#### Оборудование учебной мастерской:

- Рабочие места по количеству обучающихся;
- Комплект посуды и инвентаря
- Электрическая плита
- Холодильник
- Жарочный шкаф
- Электромясорубка
- Миксер
- Блендер

#### Технические средства обучения:

- персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением;

### 5.2. Информационное обеспечение обучения

#### 1. Основные источники:

1. Кулинария учебник для начального проф. Образования/3 -е издание , Протокол № 1 от 31.08.2017 года «Об актуализации тем учебника»

#### 2. Дополнительные источники:

1. Кулинария, учеб. Пособие для нач. проф. Образования

Протокол № 1 от 31.08.2017 года «Об актуализации тем учебника»

2. Производственное обучение профессии «Повар» в 4 частях :

- Механическая кулинарная обработка продуктов

- Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых

- Холодные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда

- Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие и напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста Протокол № 1 от 31.08.2017 года «Об актуализации тем учебника»

#### 3. Интернет источники

- [www.chefexpert.ru](http://www.chefexpert.ru) - сайт программы для расчета калорийности блюд и составления технологической документации на блюда «Шеф – эксперт»

- [www.kulinary.net](http://www.kulinary.net) - сайт Южной Гильдии Кулинаров и ОТЕЛЬЕРОВ. Полезная информация. Рецепты, галерея фотографий блюд, доска объявлений и форум работников общепита

- [www.chefcompany.ru](http://www.chefcompany.ru) – Федерация профессиональных поваров и кондитеров России

- [www.chefs.ru](http://www.chefs.ru) – сайт Национальной Гильдии Шеф - поваров

- [www.cookery.ru](http://www.cookery.ru) – кулинарный портал

- [www.cooking-book.ru](http://www.cooking-book.ru) – кулинарные рецепты

- [www.kedem.ru](http://www.kedem.ru) – кулинарные рецепты блюд

- [www.kulina.ru](http://www.kulina.ru) - рецепты

- [www.millionmenu.ru](http://www.millionmenu.ru) - масса полезной и интересной информации из мира еды.

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное  
учреждение  
«Радищевский технологический техникум»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
производственной практики

обучающихся группы ОГБПОУРТТ  
по профессии 16675 «Повар»

р.п. Радищево  
2022

Рабочая программа по производственной практике  
по профессии 16675 Повар разработана на основе Государственного  
образовательного стандарта (далее – ГОС) по профессиональной подготовке

РЕКОМЕНДОВАНА

На заседании МК

Председатель М Микиртичианц Т.В

Протокол

№ 1 от «29» 08 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ

старший мастер

РВ Биккиняева Р.

«29» 08 2022 г.

Корсакова О.И. мастер производственного обучения

Рассмотрено на заседании  
методической комиссии  
протокол № \_\_\_\_\_  
от «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

### **Общие положения**

Объем, содержание и сроки проведения предвыпускной практики определяются учебным планом и программой по профессии. Обучающиеся проходят производственную практику на рабочих местах предприятия.

Практика проводится на рабочих местах (столовая)

Фонд времени на практику 396 час. в течение 11 недель.

Режим работы обучающихся – в одну смену в соответствии с режимом, действующим на предприятии (с 9 до 15 час.) Продолжительность рабочего дня определяется основами законодательства – Трудовой Кодекс Российской Федерации (30.12.2001г. №197 ФЗ).

Работа на установленный уровень квалификации (разряд) осуществляется в следующие календарные сроки:

начало –.;                      окончание

Нормы выработки: \_\_\_\_\_

### **Цель и задачи практики**

Целью предвыпускной производственной практики является завершение производственного обучения (производственной практики) и подготовка будущего рабочего к самостоятельной работе на предприятии.

Основными задачами предвыпускной производственной практики обучающихся являются.

Закрепление ранее полученных навыков выполнения работ, предусмотренных программой.

Изучение и применение высокопроизводительных приемов и способов труда передовых рабочих.

Самостоятельное осуществление мероприятий по наиболее эффективному использованию рабочего времени, расходованию материалов, электроэнергии, инструментов, механизмов.

Выполнение работ на основе технической документации, применяемой на производстве.

Соблюдение норм и правил техники безопасности труда, электробезопасности, пожарной безопасности.

**Личностные результаты реализации программы воспитания.**

ЛР15	Владеющий физической выносливостью в соответствии с требованиями профессиональных компетенций
ЛР18	Способный к применению инструментов и методов бережливого производства
ЛР19	Умеющий быстро принимать решения, распределять собственные ресурсы и управлять своим временем
ЛР22	Способный к применению логики навыков в решении личных и профессиональных задач

2 курс обучения

№	Наименование работ	Виды работ	Разряд работ	Кол-во часов	Место проведения работ	Высокопроизводительное оборудование	Передовые приемы и способы труда
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Инструктаж по ТБ и охране труда			6	Столовая		ЛР 15,18, 19,22
2	Обработка овощей.	Мытьё, очистка, нарезка.		36	Столовая	Овощерезка	ЛР 15,18, 19,22
3	Обработка рыбы.	Размораживание, очистка, нарезка, маринование		36	Столовая	Рыбоочиститель	ЛР 15,18, 19,22
4	Приготовление горячих рыбных блюд.	Жарка, тушение, нарезка, припускание.		42	Столовая	Фритюрница плиты	ЛР 15,18, 19,22

5	Приготовление горячих мясных блюд.	Жарка, варка, припускание		42	Столовая	Электро-сковородка	ЛР 15,18, 19,22
6	Приготовление напитков.	Варка, протираание		30	Столовая	Пищеварочные котлы, кастрюля, разливная ложка	ЛР 15,18, 19,22
7	Приготовление салатов.	Промывание, очистка, нарезка, подача		36	Столовая	Холодильники, салатники, ножи поварские, ложки столовые	ЛР 15,18, 19,22
8	Приготовление гарниров из круп и макаронных изделий	обработка		42	Столовая	Пищеварочные котлы, кастрюли, шумовка, гарнирная ложка	ЛР 15,18, 19,22
9	Приготовление изделий из теста.	Просеивание, вымешивание, замес теста		36	Столовая	Тестомесительная машина, противни, пекарский шкаф	ЛР 15,18, 19,22
10	Механическая кулинарная обработка мяса.	Размораживание, мытье, нарезка мяса, приготовление фарша		36	Столовая	Мясорубка, нож поварской, разделочные доски, разделочные столы	ЛР 15,18, 19,22



11	Приготовление соусов.	Пассерование муки обработка овощей		24	Столовая	Кастрюля, разливная ложка, сито, соусница.	ЛР 15,18, 19,22
12	Приготовление блюд из яиц и творога	Обработка яиц		30	Столовая	Протирочная машина, сито, противень, сковорода.	ЛР 15,18, 19,22
	ИТОГО:			396			

### 3 курс обучения

№	Наименование работ	Виды работ	Разряд	Часов	Кол-во	Место проведения работ	Высокопроизводительное оборудование	Передовые приемы и способы труда
1	2	3	4	5	6	7	8	
1	Инструктаж по ТБ и охране труда			6		Предприятие общественного питания		
2	Приготовление блюд русской кухни	Обработка овощей, нарезка, тепловая обработка		24		Предприятие общественного питания	Инструменты и приспособления, тепловое и холодильное оборудование	

3	Приготовление блюд татарской кухни	Обработка овощей, нарезка, тепловая обработка		22	Предприятие общественного питания	Инструменты и приспособления, тепловое и холодильное оборудование	
4	Приготовление блюд мордовской кухни	Обработка овощей, нарезка, тепловая обработка		22	Предприятие общественного питания	Инструменты и приспособления, тепловое и холодильное оборудование	
5	Приготовление блюд чувашской кухни	Обработка овощей, нарезка, тепловая обработка		24	Предприятие общественного питания	Инструменты и приспособления, тепловое и холодильное оборудование	
6	Приготовление блюд башкирской кухни	Обработка овощей, нарезка, тепловая обработка		22	Предприятие общественного питания	Инструменты и приспособления, тепловое и холодильное оборудование	
7	Приготовление блюд марийской кухни	Обработка овощей, нарезка, тепловая обработка		24	Предприятие общественного питания	Инструменты и приспособления, тепловое и холодильное оборудование	
8	Приготовление блюд удмуртской кухни	Обработка овощей, нарезка, тепловая обработка		22	Предприятие общественного питания	Инструменты и приспособления, тепловое и холодильное оборудование	
9	Приготовление блюд калмыцкой кухни	Обработка овощей, нарезка, тепловая обработка		22	Предприятие общественного питания	Инструменты и приспособления, тепловое и холодильное оборудование	

10	Приготовление блюд кухни народов Севера	Обработка овощей, нарезка, тепловая обработка		24	Предприятия общественного питания	Инструменты и приспособления, тепловое и холодильное оборудование	
11	Приготовление блюд кухни народов Украины	Обработка овощей, нарезка, тепловая обработка		22	Предприятия общественного питания	Инструменты и приспособления, тепловое и холодильное оборудование	
12	Приготовление блюд кухни народов Белоруссии	Обработка овощей, нарезка, тепловая обработка		30	Предприятия общественного питания	Инструменты и приспособления, тепловое и холодильное оборудование	
13	Приготовление блюд кухни народов Молдовы	Обработка овощей, нарезка, тепловая обработка		24	Предприятия общественного питания	Инструменты и приспособления, тепловое и холодильное оборудование	
14	Приготовление блюд народов Литвы	Обработка овощей, нарезка, тепловая обработка		22	Предприятия общественного питания	Инструменты и приспособления, тепловое и холодильное оборудование	
15	Приготовление блюд народов Эстонии	Обработка овощей, нарезка, тепловая обработка		22	Предприятия общественного питания	Инструменты и приспособления, тепловое и холодильное оборудование	
16	Приготовление блюд кухни народов Армении,	Обработка овощей, нарезка, тепловая обработка		24	Предприятия общественного питания	Инструменты и приспособления, тепловое и холодильное оборудование	

17	Приготовление блюд кухни народов Грузии	Обработка овощей, нарезка, тепловая обработка		24	Предприятия общественного питания	Инструменты и приспособления, тепловое и холодильное оборудование	
18	Приготовление блюд кухни народов Азербайджана,	Обработка овощей, нарезка, тепловая обработка		24	Предприятия общественного питания	Инструменты и приспособления, тепловое и холодильное оборудование	
19	Приготовление блюд кухни народов Чечни	Обработка овощей, нарезка, тепловая обработка		24	Предприятия общественного питания	Инструменты и приспособления, тепловое и холодильное оборудование	
20	Приготовление блюд кухни народов Осетии	Обработка овощей, нарезка, тепловая обработка		24	Предприятия общественного питания	Инструменты и приспособления, тепловое и холодильное оборудование	
21	Приготовление блюд французской кухни	Обработка овощей, нарезка, тепловая обработка		16	Предприятия общественного питания	Инструменты и приспособления, тепловое и холодильное оборудование	
22	Приготовление блюд итальянской кухни	Обработка овощей, нарезка, тепловая обработка		16	Предприятия общественного питания	Инструменты и приспособления, тепловое и холодильное оборудование	
23	Приготовление блюд кухни народов Англии	Обработка овощей, нарезка, тепловая обработка		14	Предприятия общественного питания	Инструменты и приспособления, тепловое и холодильное оборудование	

25	Приготовление блюд кухни народов Скандинавии	Обработка овощей, нарезка, тепловая обработка		16	Предприятие общественного питания	Инструменты и приспособления, тепловое и холодильное оборудование	
26	Приготовление блюд народов Германии	Обработка овощей, нарезка, тепловая обработка		143	Предприятие общественного питания	Инструменты и приспособления, тепловое и холодильное оборудование	
28	Приготовление блюд народов Болгарии	Обработка овощей, нарезка, тепловая обработка		14	Предприятие общественного питания	Инструменты и приспособления, тепловое и холодильное оборудование	
29	Приготовление блюд народов Польши	Обработка овощей, нарезка, тепловая обработка		14	Предприятие общественного питания	Инструменты и приспособления, тепловое и холодильное оборудование	
30	Приготовление блюд народов Венгрии	Обработка овощей, нарезка, тепловая обработка		16	Предприятие общественного питания	Инструменты и приспособления, тепловое и холодильное оборудование	
31	Приготовление блюд народов Чехии	Обработка овощей, нарезка, тепловая обработка		16	Предприятие общественного питания	Инструменты и приспособления, тепловое и холодильное оборудование	
31	Приготовление блюд народов Словакии	Обработка овощей, нарезка, тепловая обработка		16	Предприятие общественного питания	Инструменты и приспособления, тепловое и холодильное оборудование	

33	Приготовление блюд народов Северной Америки	Обработка овощей, нарезка, тепловая обработка		16	Предприятия общественного питания	Инструменты и приспособления, тепловое и холодильное оборудование	
34	Приготовление блюд народов Арабских стран	Обработка овощей, нарезка, тепловая обработка		16	Предприятия общественного питания	Инструменты и приспособления, тепловое и холодильное оборудование	
35	Приготовление блюд народов восточной Азии	Обработка овощей, нарезка, тепловая обработка		24	Предприятия общественного питания	Инструменты и приспособления, тепловое и холодильное оборудование	
36	Приготовление блюд народов средней Азии	Обработка овощей, нарезка, тепловая обработка		24	Предприятия общественного питания	Инструменты и приспособления, тепловое и холодильное оборудование	
37	Приготовление блюд народов южной Азии	Обработка овощей, нарезка, тепловая обработка		234	Предприятия общественного питания	Инструменты и приспособления, тепловое и холодильное оборудование	
	ИТОГО:			720			

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Радищевский технологический техникум».

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ФК.00 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

по профессии 16675 Повар

р.п. Радицево

2022 г.



Рабочая программа предмета ФК.00 « Физическая культура », разработана на основе государственного образовательного стандарта (далее ГОС) по профессиональной подготовке по профессии

\_\_\_\_\_ 16675 Повар \_\_\_\_\_

РЕКОМЕНДОВАНА

на заседании МК

Председатель МК

 Микиртчянц Т.В.

Протокол заседания МК

№ 1 от «29» 08 2022г.

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по УР

ОГБПОУ РТТ

 Муратова О.В.

Разработчик:

Плешаков Григорий Викторович - преподаватель

Содержание:

- 1 Паспорт программы учебной дисциплины – 4 стр
- 2 Структура и содержание учебной дисциплины – 5 стр.
- 3 Условия реализации программы учебной дисциплины

Контроль и оценка результатов освоения учебной

дисциплины

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ФК.00

## «ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА»

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью образовательной программы профессиональной подготовки по профессии 16675 «Повар»

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в изучении данной дисциплины по профессии «Повар»

### 1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

учебная дисциплина входит общепрофессиональный цикл.

### 1.2. Цели и задачи учебной дисциплины

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

- использовать физкультурно оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижение жизненных и профессиональных целей.

**Знать:** О роле физической культуры общекультурном профессиональном и социальном развитие человеком; основа здорового образа жизни.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы:

Вид учебной работы	Количество часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	113
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	40 +26+48

**ФК.00...Календарно - тематическое планирование по физкультуре «Волейбол» .**

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся.	Объём часов	Уровень усвоения
1	2	3	4
Волейбол...	<p align="center"><b>Уметь:</b> использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей.</p> <p align="center"><b>Знать:</b></p> <p align="center">- о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека.</p> <p align="center"><b>Содержание учебного материала:</b></p>	40	
<p><b>Раздел 1</b></p> <p><b>Техника перемещения</b></p>			
1	<p><b>Инструктаж по Т.Б. на занятиях.</b> Стойка волейболиста. Перемещения в стойке волейболиста приставными шагами боком, лицом и спиной вперед.</p>	1 ч.	2

## Раздел 2.

### Прием. Передача. Подача мяча.

2	<b>Передача мяча двумя руками сверху на месте.</b> Передача мяча над собой. Прием мяча двумя снизу. Нижняя прямая подача. Учебная игра в волейбол.	1 ч.	
3	Передача мяча двумя руками сверху после перемещений. Передачи сверху у стены. Нижняя прямая подача. Прием мяча двумя снизу. Учебная игра в волейбол.	1 ч.	
4	Передача мяча двумя руками сверху во встречных колоннах с переходом в конец противоположной колонны. Передачи мяча сверху стоя спиной к цели. Нижняя прямая подача. Прием мяча двумя снизу. Учебная игра в волейбол.	1 ч.	
5	Передачи мяча сверху стоя спиной к цели. Передачи мяча в прыжке. Нижняя прямая подача. Прием мяча двумя снизу с подачи. Учебная игра в волейбол.	1 ч.	
6	Передачи мяча сверху двумя руками и снизу двумя руками в различных сочетаниях. Передачи мяча сверху и снизу с перемещением. Нижняя прямая подача. Прием мяча двумя снизу с подачи. Учебная игра в волейбол.	1 ч.	
7-8	Верхняя прямая подача. Передачи мяча в парах в движении. Передачи в четверках с перемещением из зоны 6 в зоны 3, 2 и из зоны 6 в зоны 3, 4. Учебная игра в волейбол.	2 ч.	
9-10	Верхняя прямая подача. Передачи мяча сверху двумя руками и снизу двумя руками в различных сочетаниях. Учебная игра в волейбол.	2 ч.	

11-12	Верхняя прямая подача. Прием мяча с подачи. Передачи мяча сверху двумя руками и снизу двумя руками в различных сочетаниях. Учебная игра в волейбол.	2 ч.	
13-14	Верхняя прямая подача с вращением. Передача из зон 1,6,5 в зону 3. . Прием мяча с подачи. Учебная игра в волейбол.	2 ч.	
15-16	Верхняя прямая подача с вращением. Прием мяча с подачи в зону 3. Передача из зон 1, 6, 5 в зону 3 с приема подачи. Вторая передача из зоны 3 зоны 2, 4. Учебно – тренировочная игра в в волейбол.	2 ч.	
17-18	Верхняя прямая подача в прыжке. Учебно – тренировочная игра в волейбол.	2 ч.	
19-20	Верхняя прямая подача в прыжке. Прием мяча с подачи в зону 3. Учебно – тренировочная игра в волейбол.	2 ч.	
21-22	Верхняя прямая подача в прыжке. Прием мяча с подачи в зону 3. Вторая передача из зоны 3 в зоны 2, 4. Учебно – тренировочная игра в волейбол	2 ч.	
<b>Раздел 3.</b>			
<b>Нападающий удар. Блокирование.</b>			
23-24	Прямой нападающий удар. Верхняя прямая подача в прыжке. Прием мяча с подачи в зону 3. Вторая передача из зоны 3 в зоны 2, 4. Учебно – тренировочная игра в волейбол.	2 ч.	

	25- 26	Нападающий удар с поворотом туловища Индивидуальное блокирование. Учебно – тренировочная игра в волейбол.	2 ч.	
	27- 28	Нападающий удар без поворота туловища (с переводом рукой). Групповое блокирование. Учебно – тренировочная игра в волейбол.	2 ч.	
		<b>Раздел 4.</b> <b>Тактика игры в нападении.</b>		
	29- 30	Индивидуальные тактические действия в нападении. Верхняя прямая подача по определенным зонам. Неожиданные передачи мяча на сторону соперника. Учебно – тренировочная игра в волейбол.	2 ч.	
	31- 32	Групповые тактические действия в нападении – взаимодействие игроков зоны 6 с игроком зоны 3, игрока зоны 3 с игроком зоны 2. Учебно – тренировочная игра с заданиями.	2 ч.	
	33- 34	Командные тактические действия в нападении через игрока передней линии без изменения позиций игроков. Учебно – тренировочная игра в волейбол с заданиями.	2 ч.	
	35- 36	Командные тактические действия в нападении через игрока передней линии с изменением позиций игроков. Учебно – тренировочная игра в волейбол с заданиями.	2ч.	



		<b>Раздел 5.</b>		
		<b>Тактика игры в защит</b>		
	37-38	Система игры в защите «углом вперед». Учебно – тренировочная игра в волейбол с заданиями.	2 ч.	
		<b>Раздел 6.</b>		
		<b>Организация и проведение соревнований</b>		
	39-40	Первенство техникума по волейболу среди команд юношей и девушек . Товарищеские встречи между командами близлежащих школ	2ч.	
		<b>Итого</b>	<b>40</b>	

**ФК.00 Календарно - тематическое планирование по физкультуре «Волейбол» .**

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся.	Объём часов	Уровень усвоения
1	2	3	4
<b>Волейбол...</b>			
<b>Волейбол...</b>			
	<p style="text-align: center;"><b>Уметь:</b> использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей.</p> <p style="text-align: center;"><b><u>Знать:</u></b></p> <p style="text-align: center;">- о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека.</p> <p style="text-align: center;"><b>Содержание учебного материала:</b></p>		
<b>Раздел 1</b>			

<b>Техника перемещения</b>			
1	Инструктаж по Т.Б. на занятиях. Стойка волейболиста. Перемещения в стойке волейболиста приставными шагами боком, лицом и спиной вперед.	1 ч.	2
<p><b>Раздел 2.</b></p> <p><b>Прием. Передача. Подача мяча.</b></p>			
2	Передача мяча двумя руками сверху на месте. Передача мяча над собой. Прием мяча двумя снизу. Нижняя прямая подача. Учебная игра в волейбол.	1 ч.	
3	Передача мяча двумя руками сверху после перемещений. Передачи сверху у стены. Нижняя прямая подача. Прием мяча двумя снизу. Учебная игра в волейбол.	1 ч.	
4	Передача мяча двумя руками сверху во встречных колоннах с переходом в конец противоположной колонны. Передачи мяча сверху стоя спиной к цели. Нижняя прямая подача. Прием мяча двумя снизу. Учебная игра в волейбол.	1 ч.	
5	Передачи мяча сверху стоя спиной к цели. Передачи мяча в прыжке. Нижняя прямая подача. Прием мяча двумя снизу с подачи. Учебная игра в волейбол.	1 ч.	
6	Передачи мяча сверху двумя руками и снизу двумя руками в различных сочетаниях. Передачи мяча сверху и снизу с перемещением. Нижняя прямая подача. Прием мяча двумя снизу с подачи. Учебная игра в волейбол.	1 ч.	

7	Верхняя прямая подача. Передачи мяча в парах в движении. Передачи в четверках с перемещением из зоны 6 в зоны 3, 2 и из зоны 6 в зоны 3, 4. Учебная игра в волейбол.	1 ч.	
8	Верхняя прямая подача Передачи мяча сверху двумя руками и снизу двумя руками в различных сочетаниях. Учебная игра в волейбол.	1 ч.	
9	Верхняя прямая подача. Прием мяча с подачи. Передачи мяча сверху двумя руками и снизу двумя руками в различных сочетаниях. Учебная игра в волейбол.	1 ч.	
10	Верхняя прямая подача с вращением. Передача из зон 1,6,5 в зону 3. . Прием мяча с подачи. Учебная игра в волейбол.	1 ч.	
11	Верхняя прямая подача с вращением. Прием мяча с подачи в зону 3. Передача из зон 1, 6, 5 в зону 3 с приема подачи. Вторая передача из зоны 3 зоны 2, 4. Учебно – тренировочная игра в в волейбол.	1 ч.	
12	Верхняя прямая подача в прыжке. Учебно – тренировочная игра в волейбол.	1ч.	
13	Верхняя прямая подача в прыжке. Прием мяча с подачи в зону 3. Учебно – тренировочная игра в волейбол.	1 ч.	
14	Верхняя прямая подача в прыжке. Прием мяча с подачи в зону 3. Вторая передача из зоны 3 в зоны 2, 4. Учебно – тренировочная игра в волейбол	1 ч.	
<b>Раздел 3.</b>			
<b>Нападающий удар. Блокирование.</b>			
15	Прямой нападающий удар. Верхняя прямая подача в прыжке. Прием мяча с подачи в зону 3. Вторая передача из зоны 3 в зоны 2, 4. Учебно –	1 ч.	

		тренировочная игра в волейбол.		
	16	Нападающий удар с поворотом туловища Индивидуальное блокирование. Учебно – тренировочная игра в волейбол.	1 ч.	
	17	Нападающий удар без поворота туловища (с переводом рукой). Групповое блокирование. Учебно – тренировочная игра в волейбол.	1ч.	
		<b>Раздел 4.</b> <b>Тактика игры в нападении.</b>		
	18	Индивидуальные тактические действия в нападении. Верхняя прямая подача по определенным зонам. Неожиданные передачи мяча на сторону соперника. Учебно – тренировочная игра в волейбол.	1 ч.	
	19	Групповые тактические действия в нападении – взаимодействие игроков зоны 6 с игроком зоны 3, игрока зоны 3 с игроком зоны 2. Учебно – тренировочная игра с заданиями.	1 ч.	
	20	Командные тактические действия в нападении через игрока передней линии без изменения позиций игроков. Учебно – тренировочная игра в волейбол с заданиями.	1 ч.	
	21- 22	Командные тактические действия в нападении через игрока передней линии с изменением позиций игроков. Учебно – тренировочная игра в волейбол с заданиями.	2 ч.	

		<b>Раздел 5.</b> <b>Тактика игры в защит</b>		
	23-24	Система игры в защите «углом вперед». Учебно – тренировочная игра в волейбол с заданиями.	2ч.	
		<b>Раздел 6.</b> <b>Организация и проведение соревнований</b>		
	25-26	Первенство техникума по волейболу среди команд юношей и девушек . Товарищеские встречи между командами близлежащих школ	2ч.	
		<b>Итого</b>	<b>26</b>	

**ФК.00. Календарно - тематическое планирование по физкультуре «Волейбол» ..**

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся.	Объём часов	Уровень усвоения
1	2	3	4
Волейбол...	<p align="center"><b>Уметь:</b> использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей.</p> <p align="center"><b><u>Знать:</u></b></p> <p align="center">- о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека.</p> <p align="center"><b>Содержание учебного материала:</b></p>	51	
<p align="center"><b>Раздел 1</b></p> <p align="center"><b>Техника перемещения</b></p>			

1	Инструктаж по Т.Б. на занятиях. Стойка волейболиста. Перемещения в стойке волейболиста приставными шагами боком, лицом и спиной вперед.	1 ч.	
<b>Раздел 2.</b> <b>Прием. Передача. Подача мяча.</b>			
2	Передача мяча двумя руками сверху на месте	1ч.	
3	Передача мяча двумя руками сверху после перемещений	2 ч.	
4	Передача мяча двумя руками сверху во встречных колоннах	2 ч.	
5	Передачи мяча сверху стоя спиной к цели. Передачи мяча в прыжке.	2 ч.	
6	Передачи мяча сверху двумя руками и снизу двумя руками в различных сочетаниях.	2 ч.	
7	Верхняя прямая подача. Передачи мяча в парах в движении.	2 ч.	
8	Верхняя прямая подача	2 ч.	
9.	Верхняя прямая подача. Прием мяча с подачи.	2 ч.	
10.	Верхняя прямая подача с вращением. Прием мяча с подачи. Учебная игра.	4 ч.	
11.	Верхняя прямая подача с вращением. Учебно – тренировочная игра.	2 ч.	
12.	Верхняя прямая подача в прыжке. Учебно – тренировочная игра.	2 ч.	



	13.	Верхняя прямая подача в прыжке.	2 ч.	
	14.	Учебно – тренировочная игра.	4 ч.	
		<b>Раздел 3.</b>		
		<b>Нападающий удар. Блокирование.</b>		
	15.	Прямой нападающий удар.	2 ч.	
	16.	Нападающий удар с поворотом туловища .	2 ч.	
	17.	Групповое блокирование. Учебно – тренировочная игра .	2 ч.	
		<b>Раздел 4.</b>		
		<b>Тактика игры в нападении.</b>		
	18.	Индивидуальные тактические действия в нападении.	2 ч.	
	19.	Групповые тактические действия в нападении.	2 ч.	
	20.	Командные тактические действия в нападении через игрока передней линии	2 ч.	
	21.	Учебно – тренировочная игра .	2ч.	

		<b>Раздел 5.</b>		
		<b>Тактика игры в защит</b>		
	22.	Система игры в защите «углом вперед».	2 ч.	
		<b>Раздел 6.</b>		
		<b>Организация и проведение соревнований</b>		
	23.	Учебно – тренировочная игра .	2ч.	
		<b>Итого</b>	<b>48</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ФК

#### 3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации учебной дисциплины имеется спортивный зал, спорт городок, место для стрельбы . Оборудование учебного кабинета:

- спортивный зал, открытая спортивная площадка элементами полосы препятствий ;
- место для стрельбы .

Комплект учебно-методической документации: рабочие программы, план учебных занятий, методические рекомендации для самостоятельных и практических занятий, технологические карты.);

#### Материально-техническое оснащение учебного процесса

##### по дисциплине «физическая культура»

<b>1 Библиотечный фонд (книгопечатная продукция)</b>		
1.1	Учебник по физической культуре	В библиотечный фонд входят комплект учебников, рекомендованных или допущенных Министерством образования и науки Российской Федерации
1.2	Дидактические материалы по основным разделам и темам учебного предмета «физическая культура»	Комплекты разноуровневых тематических заданий
<b>3 Экранно-звуковые пособия</b>		
3.1	Видеофильмы по основным разделам и темам учебного предмета «физическая культура»	
<b>4 Технические средства обучения</b>		
4.1	Мультимедийный компьютер	Технические требования: графическая операционная система, привод для чтения-записи компакт-дисков, аудио-видес входы/выходы, возможность выхода в Интернет. Оснащен акустическими колонками, микрофоном и наушниками С пакетом прикладных программ (текстовых табличных, графических и презентационных)
4.2	Мультимедиапроектор	Переносной
4.3	Экран (на штативе или навесной)	Минимальные размеры 1,25 × 1,25
<b><u>5 Учебно-практическое и учебно-лабораторное оборудование</u></b>		

Гимнастика		
5.1	Мяч малый (теннисный)	
5.2	Скакалка гимнастическая	
5.3	Мяч малый (мягкий)	
легкая атлетика		
5.4	Рулетка измерительная (10 м, 50 м)	
спортивные игры		
5.5	Комплект щитов баскетбольных с кольцами и сеткой	
5.6	Щиты баскетбольные навесные с кольцами и сеткой	
5.7	Мячи баскетбольные	
5.8	Сетка волейбольная	
5.9	Мячи волейбольные	
5.10	Мячи футбольные	
измерительные приборы		
дополнительный инвентарь		
<b>6 Спортивные залы (кабинеты)</b>		
<b>Спорт площадка</b>		
6.2	Игровое поле для футбола (мини-футбола)	
6.3	Площадка игровая баскетбольная	
6.4	Площадка игровая волейбольная	
6.5	Гимнастический городок	
6.6	Полоса препятствий	
6.7	Лыжная трасса	С небольшими отлогими склонами
6.8	Комплект шанцевых инструментов для подготовки мест занятий на спортивном стадионе	

### 3.2. Информационное обеспечение обучения

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

##### Основные источники:

- 3 Матвеев А.П., Палехова Е.С. «Физическая культура в школе 10-11 кл. ». Издательство 2017.
- 4 Ю.Л. Кислицын, Р.Л. Палтаевич «Физическая культура» Издательство 2011  
Протокол №1 т 31.08.2017. Об актуализировании тем учебника .

##### Дополнительные источники:

17. Лях В.И., Зданевич А.А. Физическая культура 10—11 кл. — М., 2005.
18. Решетников Н.В. Физическая культура. — М., 2002.
19. Решетников Н.В., Кислицын Ю.Л. Физическая культура: учеб. пособия для студентов СПО. — М., 2005.
20. Волков В.Ю. Физическая культура: Печатная версия электронного учебника/ В.Ю.Волков, Л.М.Волкова: 2-ое изд. испр. и доп. – СПб.: Изд-во Политехн. Ун-та. 2009.
21. Ильинич В.И. Студенческий спорт и жизнь: Учебное пособие для студентов высших учебных заведений / В.И.Ильинич – М.:АО "Аспект Пресс", 1995г.
22. Лутченко Н.Г. Самостоятельные занятия физическими упражнениями: Учебно-методическое пособие / Н.Г.Лутченко, В.А.Щеголев, В.Ю.Волков, и др.: – СПб.: СПбГТУ, 1999.

##### Интернет-ресурсы:

1. [www.lib.sportedu.ru](http://www.lib.sportedu.ru)
2. [www.school.edu.ru](http://www.school.edu.ru)
3. <http://www.infosport.ru/minsport/>

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ ОСУЩЕСТВЛЯЕТСЯ ПРЕПОДАВАТЕЛЕМ В ПРОЦЕССЕ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕСТИРОВАНИЯ, ЗАЧЁТОВ, А ТАКЖЕ ВЫПОЛНЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ.

Формы промежуточной аттестации проводится в форме зачета за 1 и 2 курсы и дифференцированного зачета в конце изучения курса, что соответствует учебному плану.

Формы и методы текущего контроля по учебной дисциплине самостоятельно разрабатываются образовательным учреждением и доводятся до сведения обучающихся в начале обучения.

Для текущего контроля образовательными учреждениями создаются педагогические контрольно-измерительные материалы, предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений основным показателям результатов подготовки.

#### ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ

#### ДЛЯ ОПРЕДЕЛЕНИЯ И ОЦЕНКИ УРОВНЯ ФИЗИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВЛЕННОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ

№ п/п	Физические способности	Контрольное упражнение (тест)	Возраст, лет	Оценка					
				Юноши			Девушки		
				5	4	3	5	4	3
1	Скоростные	Бег 30 м, с	16	4,4 и выше	5,1–4,8	5,2 и ниже	4,8 и выше	5,9–5,3	6,1 и ниже
			17	4,3	5,0–4,7	5,2	4,8	5,9–5,3	6,1
2	Координационные	Челночный бег 3×10 м, с	16	7,3 и выше	8,0–7,7	8,2 и ниже	8,4 и выше	9,3–8,7	9,7 и ниже
			17	7,2	7,9–7,5	8,1	8,4	9,3–8,7	9,6
3	Скоростно-силовые	Прыжки в длину с места, см	16	230 и выше	195–210	180 и ниже	210 и выше	170–190	160 и ниже
			17	240	205–220	190	210	170–190	160
4	Выносливость	6-минутный бег, м	16	1500 и выше	1300–1400	1100 и ниже	1300 и выше	1050–1200	900 и ниже
			17	1500	1300–1400	1100	1300	1050–1200	900

5	Гибкость	Наклон вперед из положения стоя, см	16	15 и выше	9–12	5 и ниже	20 и выше	12–14	7 и ниже
			17	15	9–12	5	20	12–14	7
6	Силовые	Подтягивание: на высокой перекладине из виса, кол-во раз (юноши), на низкой перекладине из виса лежа, количество раз (девушки)	16	11 и выше	8–9	4 и ниже	18 и выше	13–15	6 и ниже
			17	12	9–10	4	18	13–15	6

## ОЦЕНКА УРОВНЯ ФИЗИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВЛЕННОСТИ ЮНОШЕЙ ОСНОВНОЙ МЕДИЦИНСКОЙ ГРУППЫ

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



Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Радищевский технологический техникум»

**Тематический план**  
**по факультативу «Национальная кухня родного края»**

**по профессии 16675 «Повар»**

р.п. Радищево  
2022

Тематический план по факультативу «Национальная кухня родного края» разработана на основе Государственного образовательного стандарта (далее – ГОС) по профессиональной подготовке по профессии 16675 Повар

РЕКОМЕНДОВАНА

На заседании МК

Председатель *Т.В. Микиртичианц* Т.В.

Протокол

№ 1 от «29» 08 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УР

*О.В. Муратова* Муратова О.В.

«29» 08 2022 г.

Разработчик:

Корсакова Ольга Ивановна-преподаватель общепрофессионального цикла



### **ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

Тематический план по факультативу «Национальная кухня родного края» разработан на основе Государственного образовательного стандарта (далее – ГОС) по профессиональной подготовке по профессии **16675 Повар**. Изучается 2 года и рассчитана на 65 часов : на **1 курсе- 39 часов, на 2 курсе- 26 часов**

**ематический план: по факультативу «Национальная кухня родного края»**

Название тем	Количество часов
1 курс	
Национальные кухни и обычаи	4
Из истории национальной кухни	4
Русская кухня	6
Мордовская кухня	4
Башкирская кухня	2
Чувашская кухня	4
Татарская кухня	4
Калмыцкая кухня	2
Удмуртская кухня	2
Марийская кухня	2
Украинская кухня	4
Кухня тюркских народов	1
<b>ИТОГО 1 курс</b>	<b>39</b>
2 курс	
Белорусская кухня	4
Молдавская кухня	2
Кухня народов Северного Кавказа	6
Бурятская кухня	2
Карельская кухня	2
Алтайская кухня	2
Адыгейская кухня	2

Якутская кухня	2
Что предложить туристам из разных стран?	4
ИТОГО 2 курс	26
ВСЕГО :	65

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Радищевский технологический техникум»

**Тематический план**  
**по факультативу «Сервировка стола»**  
**по профессии 16675 «Повар»**

Р.п. Радищево  
2022

Тематический план по факультативу «Сервировка стола» разработана на основе Государственного образовательного стандарта (далее – ГОС) по профессиональной подготовке по профессии 16675 Повар

РЕКОМЕНДОВАНА

На заседании МК

Председатель А. Микеев

Протокол

№ 1 от 29 08 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по УР

Муратова О.В.

29 08 2022 г.

Разработчик:

Корсакова Ольга Ивановна- преподаватель учебных дисциплин профессионального курса



## СОДЕРЖАНИЕ

	страницы
1. Пояснительная записка учебной дисциплины	
2. Структура и содержание учебной дисциплины	
3. Тематический план и содержание учебной дисциплины	

### **ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

Тематический план по факультативу «Сервировка стола» разработан на основе Государственного образовательного стандарта (далее – ГОС) по профессиональной подготовке по профессии **16675 Повар**. Изучается 2 года и рассчитан на 65 часов : **на 1 курсе- 39 часов, на 2 курсе- 26 часов** (согласно учебного плана) для подготовки обучающихся на базе коррекционного образования по профессии 16675 «Повар»

**Тематический план: по факультативу «Сервировка стола»**

Название тем	Количество часов
1 курс	
Введение	1
Приемы складывания бумажных салфеток	1
Приемы складывания бумажных салфеток	1
Приемы складывания скатертей	1
Приемы складывания скатертей	1
Приемы складывания полотняных салфеток	1
Приемы складывания полотняных салфеток	1
Приемы складывания полотняных салфеток	1
Сервировка стола тарелками.	1
Сервировка стола тарелками.	1
Сервировка стола тарелками.	1
Сервировка стола тарелками.	1
Сервировка стола приборами	1
Сервировка стола приборами	1
Сервировка стола приборами	1
Сервировка стола приборами	1
Сервировка стола к чайной церемонии	1
Сервировка стола к чайной церемонии	1
Сервировка стола к чайной церемонии	1
Сервировка стола к чайной церемонии	1
Накрывание столов	1
Накрывание столов	1

Накрывание столов	1
Правила пользования столовыми приборами	1
Правила пользования столовыми приборами	1
Правила пользования столовыми приборами	1
Правила пользования столовыми приборами	1
Способы подачи готовых блюд к столу	1
Способы подачи готовых блюд к столу	1
Требования к качеству готовых блюд	1
Требования к качеству готовых блюд	1
Приготовление десерта	1
Приготовление десерта	1
Приготовление десерта	1
Приготовление десерта	1
Приготовление закусок	1
Приготовление закусок	1
Приготовление закусок	1
Контрольная работа по 1 курсу	1
ИТОГО 1 курс	39

2 курс

Получение и подготовка столового белья	1
Получение и подготовка столового белья	1
Получение и подготовка столового белья	1
Получение и подготовка посуды	1
Сервировка стола к завтраку	1
Сервировка стола к завтраку	1
Сервировка стола к завтраку	1

Сервировка стола к обеду	1
Сервировка стола к обеду	1
Сервировка стола к обеду	1
Сервировка стола к ужину	1
Сервировка стола к ужину	1
Сервировка стола к ужину	1
Сервировка стола к детскому празднику	1
Сервировка стола к детскому празднику	1
Сервировка стола к детскому празднику	1
Сервировка стола к детскому празднику	1
Сервировка стола к детскому празднику	1
Сервировка стола к детскому празднику	1
Сервировка стола к чайной церемони	1
Сервировка стола к чайной церемони	1
Сервировка стола к чайной церемони	1
Сервировка стола к чайной церемони	1
Сервировка стола к чайной церемони	1
Сервировка стола к чайной церемони	1
Зачет	1
ИТОГО 2 курс	26
ВСЕГО :	65

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Радищевский технологический техникум»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**ФАКУЛЬТАТИВА**

**Защита прав потребителей**

**16675 Повар**

р.п.Радищево

2022

Тематический план по факультативу «Защита прав потребителей» разработана на основе Государственного образовательного стандарта (далее – ГОС) по профессиональной подготовке по профессии 16675 Повар

РЕКОМЕНДОВАНА

На заседании МК

Протокол № 1 от «29» 08 2022 г.

Председатель МК

[Signature] Микиртичианц Т.В.

«29» 08 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УР

[Signature] О.В.Муратова

«29» 08 2022 г.

Автор – разработчик:

Седенкова Эльмира Маратовна, преподаватель учебных дисциплин  
общепрофессионального цикла

## **СОДЕРЖАНИЕ**

	стр.
<b>1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	4
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	5
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	7
<b>4. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	8



## ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ФАКУЛЬТАТИВА

### Защита прав потребителей

#### 1.1. Область применения рабочей п

#### 1.2. программы

Рабочая программа факультатива является частью профессиональной программы профессиональной подготовки по профессии 16675 «Повар».

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована при подготовке рабочих по профессии: «Повар»

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в раздел Б факультативные предметы.

#### 1.3. Цели и задачи учебной дисциплины :

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

- соблюдать требования законодательства в сфере защиты прав потребителей

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

- структуру и содержания Закона РФ «О защите прав потребителей»

**1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:**

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 32 часа.

## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **2.1. Объём учебной дисциплины и виды учебной работы**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объём часов</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>32</b>
Дифференцированный зачёт	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Защита прав потребителей

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объём часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Введение</b>		<b>2</b>	
<b>Тема 1. Законодательство о защите прав потребителей</b>	<b>Знать:</b> Правовое регулирование отношений в области защиты прав потребителей, понятие потребитель, стили потребления, источники информирования для потребителей.	<b>18</b>	2
	1 Правовое регулирование отношений в области защиты прав потребителя.	2	
	2 История становления правового регулирования в области защиты прав потребителей.	2	
	3 Понятие «Потребитель».	2	
	4 Покупательское поведение.	2	
	5 Стил ь потребления.	2	
	6 Типы потребителей.	2	
	7 Основные понятия Закона РФ «О защите прав потребителей»	1	
	8 Основные категории Закона РФ «О защите прав потребителей»	1	
	9 Основные правила потребителей.	2	
10 Источники информирования для потребителей	2		

<b>Тема 2.</b> <b>Государственная и общественная защита прав потребителей</b>	<b>Знать:</b> о государственной защите прав потребителя, о правовом положении общественных объединений потребителей.		<b>12</b>	<b>2</b>
	<b>Уметь:</b> проводить регистрацию организации, соблюдать требования законодательства для			
	1	Понятие государственной защиты прав потребителя	2	
	2	Осуществление защиты прав потребителей органами местного самоуправления.	2	
	3	Правовое положение общественных объединений потребителей (ассоциация, союзов).	2	
	4	Защита интересов неопределенного круга потребителей.	2	
5	Понятие судебной защиты прав потребителей.	2		
	<b>Дифференцированный зачёт</b>		<b>2</b>	
<b>Итого:</b>			<b>32</b>	