

областное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Обоянский гуманитарно - технологический колледж»

Рассмотрена
на заседании
методического совета
Протокол №5
от 14.06.2022 г.

Принята
на заседании
педагогического совета
Протокол №8
от 15.06.2022 г.

Утверждаю
Директор ОБПОУ «ОГТК»
Ю.С. Парахин
Приказ №146
от 11.06.2021 г.
(в ред. приказа № 318/1
от 16.06.2022 г.)



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
общеобразовательного предмета

ТЕХНОЛОГИЯ

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Рассмотрена на заседании цикловой комиссии преподавателей общественно-гуманитарных и естественно-математических дисциплин

протокол № ____ от _____ 2021 г.

Председатель _____ Ю.Ю. Быканова

Рабочая программа составлена в соответствии с примерной программой общеобразовательной учебной дисциплины «Технология» для профессиональных образовательных организаций, с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Организация-разработчик: ОБПОУ «ОГТК»

Разработчик: Краевая Валентина Сергеевна, преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА	4
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ	5
1.1. Общая характеристика общеобразовательного предмета «Технология»	
1.2. Место общеобразовательного предмета в учебном плане	
1.3. Результаты освоения общеобразовательного предмета	
2. СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРЕДМЕТА	6
3. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ	7
4. ПРИМЕРНЫЕ ТЕМЫ РЕФЕРАТОВ (ДОКЛАДОВ) И ИНДИВИДУАЛЬНЫХ ПРОЕКТОВ	9
5. ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ВИДОВ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТУДЕНТОВ	9
6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ	11
7. ПЕРЕЧЕНЬ РЕКОМЕНДУЕМЫХ УЧЕБНЫХ ИЗДАНИЙ, ИНТЕРНЕТ-РЕСУРСОВ	11

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа общеобразовательного предмета «Технология» предназначена для изучения в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих, служащих и специалистов среднего звена.

Рабочая программа по «Технологии» для обучающихся 1-2 курса (базовый уровень) составлена на основе примерной программы основного общего образования по технологии (Письмо Департамента государственной политики в образовании Минобрнауки России от 07.07.2005г. №03-1263), в соответствии со следующими нормативными документами: базисным учебным планом общеобразовательных учреждений Российской Федерации (Приказ Минобрнауки РФ № 1312 от 09. 03. 2004); Федеральным компонентом государственного образовательного стандарта (Приказ Минобрнауки РФ от 05. 03. 2004 года № 1089); Федеральным перечнем учебников, рекомендованных (допущенных) к использованию в образовательном процессе в образовательных учреждениях, реализующих программы общего образования (Приказ Департамента государственной политики в образовании Минобрнауки России от 07.12.2005г. №302).

В программе нашли отражение современные требования к уровню подготовки обучающихся в технологическом образовании, которые предполагают переход от простой суммы знаний к интегративным результатам, включающим межпредметные связи. Обучение ставит своей целью не просто передачу обучающимся некоего запаса знаний, но формирование мотивированной к самообразованию личности, обладающей навыками к самостоятельному поиску, отбору, анализу и использованию информации.

Настоящая программа и поурочно-тематический план отражают актуальные подходы к образовательному процессу — компетентностный, личностно ориентированный и деятельностный. В процессе обучения у обучающихся должно быть сформировано умение осознать и формулировать свои взгляды и мнения. Особое место отводится решению проблемы подготовки обучающихся к профессиональному самоопределению, трудовой деятельности в условиях рыночной экономики,

Обучение направлено на формирование умения самостоятельно действовать и принимать решения, защищать свою позицию, планировать и осуществлять личные планы, находить нужную информацию, используя различные источники (справочную литературу, интернет-ресурсы, СМИ, научные тексты, таблицы, графики, диаграммы, символы), осмысливать полученные сведения и использовать их на практике.

В целом программа направлена на освоение обучающимися социально-трудовой, ценностно-смысловой, личностно-развивающей, коммуникативной и культурно-эстетической компетенций. Система учебных занятий планируется с учётом возрастной специфики студентов. В развёрнутом поурочно-тематическом плане отражены цели, задачи и планируемые результаты обучения.

В программу включено содержание, направленное на формирование у студентов компетенций, необходимых для качественного освоения основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования; программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих программы подготовки специалистов среднего звена (ППКРС, ППССЗ).

Рабочая программа может использоваться другими профессиональными образовательными организациями, реализующими образовательную программу среднего общего образования в пределах ОПОП СПО на базе основного общего образования; программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих; программы подготовки специалистов среднего звена (ППКРС, ППССЗ).

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

1.1. Общая характеристика общеобразовательного предмета «Основы финансовой грамотности».

Программа общеобразовательного предмета «Технология» разработана на основе требований Федерального государственного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО).

Метапредметные результаты освоения программы: освоение межпредметных понятий и универсальных учебных действий, способность их использования в познавательной и социальной практике, самостоятельность в планировании и осуществлении учебной деятельности и организации учебного сотрудничества с педагогами и сверстниками, способность к построению индивидуальной образовательной траектории, владение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности.

В содержание рабочей программы включены теоретические и практические занятия, имеющие профессиональную значимость для студентов, осваивающих профессию 43.01.09 Повар, кондитер и направленные на их практическую подготовку.

Изучение общеобразовательного предмета «Технологии» завершается промежуточной аттестацией в форме дифференцированного зачета (в соответствии с учебным планом).

1.2 Место общеобразовательного предмета в учебном плане

Учебный предмет «Технология» является дополнительным и изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ОПОП СПО (ППССЗ, ППКРС).

1.3 Результаты освоения общеобразовательного предмета

Освоение содержания общеобразовательного предмета «Технологии» обеспечивает достижение студентами следующих **результатов**:

- **личностных:**

Л1. сформированность общей культуры и культуры труда, целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки, социальной и трудовой практики, различным формам общественного сознания; потребности в самообразовании и самовоспитании, готовности к самоопределению на основе общечеловеческих и общенациональных ценностей;

Л2. сформированность потребности в самореализации в творческой трудовой деятельности; желания учиться; коммуникативных навыков;

Л3. стремления к здоровому и безопасному образу жизни и соответствующих навыков; ответственного и компетентного отношения к своему физическому и психическому здоровью; бережного отношения к природе;

Л4. готовности к принятию самостоятельных решений, построению и реализации жизненных планов, осознанному выбору профессии; социальной мобильности; мотивации к познанию нового и непрерывному образованию как условию профессиональной и общественной деятельности.

- **метапредметных:**

МТ1. овладение научными методами исследования при освоении технологий и проектной деятельности в объёме, необходимом для дальнейшего образования и самообразования;

МТ2. умение логично, ясно и точно формулировать и аргументированно излагать свои мысли, применять индуктивные и дедуктивные способы рассуждений, базируясь на закономерностях логики технологических процессов;

МТ3. умение привлекать изученный в других предметах материал в реализуемые технологии и использовать различные источники информации, в том числе локальные сети и глобальную сеть Интернет, для решения учебных проблем; анализировать, систематизировать, критически оценивать и интерпретировать информацию, в том числе передаваемую по каналам средств массовой информации и по Интернету;

МТ4. умение анализировать конкретные трудовые и жизненные ситуации, различные стратегии решения задач; выбирать и реализовывать способы поведения в коллективной деятельности; самостоятельно планировать и осуществлять учебную деятельность;

МТ5. коммуникативные навыки, способность работать в коллективе, готовность выслушать и понять другую точку зрения, корректность и терпимость в общении, грамотное участие в дискуссиях, в том числе в социальных сетях;

МТ6. начальный опыт, навыки творчества и исследовательской деятельности, публичного представления её результатов, в том числе с использованием средств информационных и коммуникационных технологий.

• **предметных:**

П1. представления о техносфере, роли техники и технологий в прогрессивном развитии общества; социальных и экологических последствиях развития промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта; назначении и устройстве распространённых технологических машин, механизмов, агрегатов, орудий и инструментов, электрических приборов и аппаратов;

П2. ориентирование в свойствах и способах получения наиболее распространённых природных, искусственных материалов и сырья, продукции сельского хозяйства, используемых в производстве товаров, услуг и продуктов питания; традиционных и новейших технологиях получения и преобразования различных материалов, энергии, информации объектов живой природы и социальной среды;

П3. владение способами проектирования, методами творческой деятельности, технического конструирования и эстетического оформления изделий;

П4. самооценка индивидуальных профессиональных способностей и склонностей; ориентирование на рынке труда, услуг профильного общего и профессионального образования.

2.СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРЕДМЕТА

Введение

Цели и задачи курса. Технология проектов как один из видов самостоятельной деятельности обучающегося. Профессия и человек. Профессия и время. Профессиональный успех и здоровье.

Раздел 1. Законодательные основы профессионального образования.

Федеральный закон № 273-ФЗ от 29.12.2012 «Об образовании в Российской Федерации». ФГОС СПО по специальности/профессии.

Раздел 2. Технологии в современном мире.

Технология как часть общечеловеческой культуры. Связь технологий с наукой, техникой и производством. Промышленные технологии. Глобальные проблемы человечества. Природоохранные технологии. Экологическое сознание и экологическая мораль в технологическом мире. Современные электротехнологии. Нанотехнологии. Автоматизация технологических процессов.

Практические работы: Подготовка доклада об интересующем открытии в области науки и техники. Найти в тексте ответы на вопросы о глобальных проблемах человечества. Подготовка доклада по теме «Природоохранные технологии». Новы технологии, оборудование, материалы в пищевой промышленности.

Раздел 3. Методы решения творческих задач.

Понятие творчества и развитие творческих способностей. Как устроен процесс решения творческих задач. Как найти оптимальный вариант. Эвристические методы, основанные на ассоциации. Технология проектирования изделий. Взаимосвязь рынка товаров и услуг,

технологий производства, уровня развития науки и техники.

Практические работы: Решение творческих задач.

Раздел 4. Технология проектирования. Творческая проектная деятельность.

Проект как один из видов самостоятельной деятельности обучающегося. Цели и задачи проектной деятельности. Типы, классы и виды проектов. Этапы работы над проектом. Преимущества и недостатки разных видов проектирования. Структура и правила оформления проектной работы.

Практические работы: Алгоритм работы над проектом.

Раздел 5. Способы получения и переработки информации.

Виды источников информации. Библиография и аннотация, виды аннотаций: справочные, рекомендательные, общие, специализированные, аналитические. Информационные ресурсы (интернет - технологии). Правила и особенности информационного поиска в Интернете. Виды фиксирования и обобщения информации.

Практические работы: Изучение методов работы с источниками. Составление схем лекции, темы учебника, статьи. Написание рецензия, отзыв.

Раздел 6. Реферат как научная работа.

Реферирование. Реферат и его виды: библиографические рефераты (информативные, индикативные, монографические, обзорные, общие, специализированные), реферативный журнал (библиографическое описание, ключевые слова, реферативная часть), научно-популярные рефераты, учебный реферат. структура учебного реферата. Этапы работы. Критерии оценки. Тема, цели, задачи реферата, актуальность темы. проблема, предмет и объект.

Практические работы: Анализ структуры реферата.

Раздел 7. Публичное выступление.

Публичное выступление на трибуне и личность. Секрет искусства обхождения с людьми. Как заканчивать выступление.

Практические работы: Подготовка сообщения о себе «Мои жизненные планы».

Раздел 8. Основы предпринимательства.

История возникновения и сущность предпринимательства. Виды, формы предпринимательства. Бизнес – план.

Практические работы: Start Up. Основные этапы создания собственного бизнеса.

Раздел 9. Профессиональное самоопределение и карьера.

Понятия «профессия». «специальность», «квалификация». Профессиональная компетентность. Профессионально важные качества. Понятие профессиональной деятельности. Структура и организация производства. Классификация профессий, в соответствие с предметами и целями деятельности, предложенная Е.А. Климовым. Формы разделения труда. Сферы профессиональной деятельности. Нормирование и оплата труда. Тарификация и оплата труда. Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий. Культура труда и профессиональная этика. Научная организация труда. Безопасность труда. Профессиональное становление личности. Подготовка к профессиональной деятельности. Профессиональный успех и здоровье. Профессия и карьера.

Практические работы: Составление объявления о поиске работы. Определение склонности к виду деятельности по методике Климова. Определение вида оплаты труда для работников, определенной профессий. Написание проекта «Профессия и я».

Раздел 10. Технология поиска работы.

Проблемы, стоящие перед соискателями. Стратегия и тактика поиска работы.

Профессиональное резюме. Виды и структура резюме. Ошибки при составлении резюме. Государственные службы занятости населения (пособия по безработице, поиск вакансий на бирже труда). Изучение рынка труда и профессий. Коммуникация с потенциальным работодателем. Собеседование. Интервью. Телефонные переговоры с работодателем. Деловая коммуникация. Психологические и практические трудности и ошибки, возникающие при трудоустройстве. Организационная культура и деловой этикет. Деловое общение. Язык мимики и жестов. Техники активного слушания. Имидж и этикет современного делового человека. Порядок приема на работу. Понятие, содержание и подписание трудового договора (контракта). Правовые аспекты увольнения с работы. Этика взаимоотношений в трудовом коллективе.

Практические работы: Составление резюме. Безработица. Понятие, типы и оценка уровня. Решение ситуационных задач.

Раздел 11. Адаптация на рабочем месте.

Адаптация на новом рабочем месте. Формы и способы адаптации.

Раздел 12. Профессиональные качества повара, кондитера. Правила личной гигиены.

Повар как личность и профессионал. Общая характеристика профессии. История возникновения профессий повар и кондитер. Содержание труда, предмет и средства труда. Требования к профессии. Профессиональные компетенции повара, кондитера. Риски профессии. Функции и виды деятельности специалиста на предприятиях общественного питания. Основные должностные обязанности повара и кондитера.

Практические работы: Анкета «Правильно ли я выбрал профессию». Изучение требований санитарной одежды работников предприятий общественного питания. Требования профессии к индивидуальным и личным способностям специалиста. Медицинские противопоказания и риск профессии.

Раздел 13. Общественное питание – специфическая отрасль народного хозяйства и разновидность торговли.

История и перспективы развития общественного питания. История кремлевской кухни: царский стол и наши дни. Особенности общественного питания, задачи, функции. Этапы развития общественного питания. Развитие ресторанного бизнеса в современной России. Классификация и характеристика типов предприятий общественного питания. Рациональное размещение.

Практические работы: Знакомство с библиографией известных поваров-кулинаров мирового значения.

Раздел 14. Современные технологии в приготовлении и оформлении блюд.

Современные направления и тенденции в общественном питании SousVide. Низкотемпературная кухня. Технология Smokinggun. Общие характеристики сифонов. Виды сифонов. Виды газов и их применение (NO₂, CO₂, сухой лед). Теория цвета и композиции в кулинарии. Пути повышения профессионального мастерства в современном мире (WS, чемпионат кулинаров). Инновационные технологии в производстве кулинарной продукции.

Практические работы: Эстетика в оформлении кулинарных блюд и изделий. Эстетика в оформлении кондитерских изделий. Эстетика в оформлении холодных блюд и закусок. Карвинг – искусство изготовления украшений для блюд.

Раздел 15. Введение в кулинарную и основы рационального питания.

Кулинария профессиональная и любительская. Пища и ее значение в жизни человека. Главные характеристики пищи. Пищевые отравления и инфекции.

Практические работы: Определение энергетической ценности готовых к употреблению блюд. Составление таблицы «группы и виды микроорганизмов». Причины порчи пищевых

продуктов. Пищевые отравления и инфекции.

Раздел 16. Особенности русской кухни.

Этапы развития русской кухни. Влияние постов на русскую кухню. Ознакомление о влиянии известных поваров-кулинаров России на развитие общественного питания. Влияние религиозных праздников на русскую кухню. Национальный репертуар блюд славянских народов.

Практические работы: Влияние постов на русскую кухню. Влияние религиозных праздников на русскую кухню.

Раздел 17. Кухни народов мира.

История и этапы развития традиций питания. Традиции потребления продуктов в Древнем Риме, в средние века, в современном мире. Синтез традиций и новаций в материальной культуре народов мира. Основные тенденции развития современной организации питания: портативные обеды, Фаст-Фуды, макдональдцы, трансфер-автоматы и т.д. Особенности кухни народов стран АТР (Китай, Япония, Корея, Индокитай). Использование приправ и пряностей-отличительная особенность культур питания народов Азии. Продукты питания в Арабских странах (Египет, Алжир. Сирия, Ирак, Саудовская Аравия, Индия). Традиции питания в США. Экзотические продукты питания разных кухонь мира. Роль напитков в культурах питания народов мира. Застолье и традиции народов мира.

Практические работы: Разработка буклета – рекламы кухонь народов мира. Влияние мировых религий на формирование и становление традиций культур питания. Исторический путь кофе.

Раздел 18. Организация обслуживания.

Торговые помещения. Столовая посуда и приборы. Столовое бельё. Виды банкетов, порядок их обслуживания.

Практические работы: Санитарные требования к устройству предприятий общественного питания. Санитарные требования к оборудованию, посуде, инвентарю.

Дифференцированный зачет.

3.ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

При реализации содержания общеобразовательного предмета «Технология» в пределах освоения ОПОП СПО (ППКРЗ) на базе основного общего максимальная учебная нагрузка студентов составляет: 280 часов.

3.1 Тематический план (1 – 2 курс)

Наименование разделов и тем	Всего час.	Из них			Внеаудиторная самостоятельная работа
		Теоретические занятия	Практические и лабораторные занятия.	В форме практической подготовки	
Введение.	4	4			
Цели и задачи Курса. Технология проектов как один из видов самостоятельной деятельности обучающихся.		2			
Профессия и человек. Профессия и время. Профессиональный успех и здоровье		2			

Раздел 1. Законодательные основы профессионального образования	2	2		2	
Федеральный закон № 273-ФЗ от 29.12.2012 «Об образовании в Российской Федерации». ФГОС СПО по специальности/профессии.		2		2	
Раздел 2. Технологии в современном мире.	26	18	8	16	
Технология как часть общечеловеческой культуры. Связь технологий с наукой, техникой и производством.		4		2	
Практические работы № 1. Подготовка доклада об интересующем открытии в области науки и техники.			2	2	
Промышленные технологии. Глобальные проблемы человечества.		4		2	
Практическая работа № 2. Найти в тексте ответы на вопросы о глобальных проблемах человечества.			2	2	
Природоохранные технологии. Экологическое сознание и экологическая мораль в технологическом мире.		4		2	
Практическая работа № 3. Подготовка доклада по теме «Природоохранные технологии».			2	2	
Современные электротехнологии. Нанотехнологии. Автоматизация технологических процессов.		6		2	
Практическая работа № 4. Новые технологии, оборудования, материалы в пищевой промышленности.			2	2	
Раздел 3. Методы решения творческих задач.	14	12	2	2	
Понятие творчества и развитие творческих способностей.		2			
Как устроен процесс решения творческих задач.		2			
Как найти оптимальный вариант.		2			
Эвристические методы, основанные на ассоциации.		2			
Практическая работа № 5. Решение творческих задач.			2	2	
Технология проектирования изделий.		2			
Взаимосвязь рынка товаров и услуг, технологий производства, уровня развития науки и техники.		2			
Раздел 4. Технология проектирования. Творческая проектная деятельность.	14	12	2	2	
Проект как один из видов самостоятельной деятельности обучающегося.		2			
Цели и задачи проектной деятельности.		2			
Типы, классы и виды проектов.		2			
Этапы работы над проектом.		2			

Преимущества и недостатки различных видов проектирования.		2			
Структура и правила оформления проектной работы.		2			
Практическая работа № 6. Алгоритм работы над проектом.			2	2	
Раздел 5. Способы получения и переработки информации.	16	8	8	8	
Виды источников информации. Библиография и аннотация, виды аннотаций: справочные, рекомендательные, общие, специализированные, аналитические.		4			
Практическая работа № 7. Изучение методов работы с источниками.			2	2	
Практическое занятие № 8. Составление и оформление библиографических записей.			2	2	
Информационные ресурсы (интернет - технологии). Правила и особенности информационного поиска в Интернете.		2		2	
Виды фиксирования и обобщения информации.		2			
Практическое занятие № 9. Составление схем лекций, темы учебника, статьи.			2	2	
Практическая работа № 10. Написание рецензии, отзыва.			2	2	
Раздел 6. Реферат как научная работа.	6	4	2	4	
Реферирование. Реферат и его виды.		4		2	
Практическая работа № 11. Анализ структуры реферата.			2	2	
Раздел 7. Публичное выступление	4	2	2	2	
Публичное выступление на трибуне. Секрет искусства обхождения с людьми.		2			
Практическая работа № 12. Подготовить сообщения «Мои жизненные планы».			2	2	
Раздел 8. Основы предпринимательства.	10	8	2	4	
История возникновения и сущность предпринимательства. Виды и формы предпринимательства. Бизнес- план.		8		2	
Практическая работа № 13. «Start Up. Основные этапы создания собственного бизнеса».			2	2	
Раздел 9. Профессиональное самоопределение и карьера.	40	30	10	12	
Понятия «профессия», «специальность», «квалификация». Профессиональная компетентность. Понятие профессиональной деятельности. Структура и организация производства.		4		2	
Классификация профессий, в соответствии с предметами и целями деятельности, предложенная Е.А. Климовым.		2			
Практическое занятие № 14. Составление объявления о поиске работы.			2	2	

Практическое занятие № 15. Определение склонности к виду деятельности по методике Климова.			2	2	
Форма разделения труда.		2			
Сферы профессиональной деятельности.		2			
Нормирование и оплата труда.		2			
Практическое занятие № 16. Определение вида оплаты труда для работников определенных профессий.			2	2	
Тарификация и оплата труда.		2			
Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий.		2			
Практическое занятие № 17. Определение вида оплаты труда для работников определенных профессий.			2	2	
Культура труда и профессиональная этика.		2			
Научная организация труда.		2			
Безопасность труда.		2			
Профессиональное становление личности.		2			
Подготовка к профессиональной деятельности.		2			
Профессиональный успех и здоровье.		2			
Профессия и карьера.		2			
Практическое занятие № 18. Написание проекта «Профессия и я».			2	2	
Раздел 10. Технология поиска работы.	30	24	6	10	
Проблемы, стоящие перед соискателями. Стратегия и тактика поиска работы. Профессиональное резюме. Виды и структура резюме. Ошибки при составлении резюме.		2			
Практическое занятие № 19. Составление резюме.			2	2	
Государственные службы занятости населения (пособия по безработице, поиск вакансий на бирже труда).		2			
Изучение рынка труда и профессий.		2			
Практическое занятие № 20. Безработица. Понятие, типы и оценка уровня.			2	2	
Коммуникация с потенциальным работодателем. Собеседование. Интервью. Телефонные переговоры с работодателем. Деловая коммуникация.		2			
Психологические и практические трудности и ошибки, возникающие при трудоустройстве.		2			
Организационная культура и деловой этикет. Деловое общение. Язык мимики и жестов. Техники активного слушания.		2			
Имидж и этикет современного делового человека.		2			
Порядок приема на работу. Понятие, содержание и подписание трудового договора (контракта). Правовые аспекты увольнения с		6		2	

работы.					
Практическое занятие № 21. Решение ситуационных задач.			2	2	
Этика взаимоотношений в трудовом коллективе.		2			
Раздел 11. Адаптация на рабочем месте.	2	2	2		
Адаптация на новом рабочем месте. Формы и способы адаптации.		2			
Раздел 12. Профессиональные качества повара, кондитера. Правила личной гигиены.	20	12	8	14	
Повар как личность и профессионал. Общая характеристика профессии. История возникновения профессий повар и кондитер.		2			
Практическое занятие № 1. Анкета «Правильно ли я выбрал профессию»			2	2	
Содержание труда, предмет и средства труда. Требования к профессии.		2			
Профессиональные компетенции повара, кондитера. Риски профессии.		2			
Практическое занятие № 2. Изучение требований санитарной одежды работников предприятий общественного питания.			2	2	
Функции и виды деятельности специалиста на предприятиях общественного питания.		2			
Основные должностные обязанности повара и кондитера.		2			
Практическое занятие № 3. Требования профессии к индивидуальным и личным способностям специалиста.			2	2	
Практическая работа № 4. Медицинские противопоказания и риски профессии.			2	2	
Раздел 13. Общественное питание – специфическая отрасль народного хозяйства и разновидность торговли.	12	10	2	2	
История и перспективы развития общественного питания.		2			
История кремлевской кухни: царский стол и наши дни.		2			
Практическая работа № 5. Знакомство с биографией известных поваров – кулинаров мирового значения.			2	2	
Особенности общественного питания, задачи, функции. Этапы развития общественного питания.		2			
Развитие ресторанного бизнеса в современной России.		2			
Классификация и характеристика типов предприятий общественного питания. Рациональное размещение.		2			
Раздел 14. Современные технологии в приготовлении и оформлении блюд.	18	10	8	12	

Современные направления и тенденции в общественном питании SousVide. Низкотемпературная кухня. Теория цвета и композиции в кулинарии.		2		2	
Технология Smokinggun. Общие характеристики сифонов. Виды сифонов. Виды газов и их применение (NO ₂ , CO ₂ , сухой лед).		2		2	
Практическое занятие № 6. Эстетика в оформлении кулинарных блюд и изделий.			2	2	
Практическое занятие № 7. Эстетика в оформлении кондитерских изделий.			2	2	
Практическое занятие № 8. Эстетика в оформлении холодных блюд и закусок.			2	2	
Пути повышения профессионального мастерства в современном мире (WS, чемпионат кулинаров).		2			
Инновационные технологии в производстве кулинарной продукции.		2			
Практическое занятие № 9. Карвинг – искусство изготовления украшений для блюд.			2	2	
Раздел 15. Введение в кулинарию и основы рационального питания.	10	4	6	8	
Кулинария профессиональная и любительская. Пища и ее значение в жизни человека.		2			
Практическое занятие № 10. Определение энергетической ценности готовых к употреблению блюд.			2	2	
Практическое занятие № 11. Составление таблицы «группы и виды микроорганизмов».			2	2	
Главные характеристики пищи. Пищевые отравления и инфекции.		2		2	
Практическая работа № 12. Причины порчи пищевых продуктов. Пищевые отравления и инфекции.			2	2	
Раздел 16. Особенности русской кухни.	10	8	4	6	
Этапы развития русской кухни. Влияние постов на русскую кухню.		2			
Ознакомление о влиянии известных поваров-кулинаров России на развитие общественного питания.		2		2	
Влияние религиозных праздников на русскую кухню.		2			
Национальный репертуар блюд славянских народов.		2			
Практическая работа № 13. Влияние постов на русскую кухню.			2	2	
Практическая работа № 14. Влияние религиозных праздников на русскую кухню.			2	2	
Раздел 17. Кухни народов мира.	28	22	6	12	
История и этапы развития традиций питания. Традиции потребления продуктов в Древнем		2			

Риме, в средние века, в современном мире.					
Синтез традиций и новаций в материальной культуре народов мира.		2			
Основные тенденции развития современной организации питания: портативные обеды, Фаст-Фуды, макдональдцы, трансфер-автоматы и т.д.		2			
Особенности кухни народов стран АТР (Китай, Япония, Корея, Индокитай).		4		2	
Использование приправ и пряностей-отличительная особенность культур питания народов Азии.		2			
Продукты питания в Арабских странах (Египет, Алжир. Сирия, Ирак, Саудовская Аравия, Индия). Традиции питания в США.		4		2	
Практическая работа № 15. Разработка буклета – рекламы кухонь народов мира.			2	2	
Экзотические продукты питания разных кухонь мира.		2			
Практическая работа № 16. Влияние мировых религий на формирование и становление традиций культур питания.			2	2	
Роль напитков в культурах питания народов мира.		2			
Практическая работа № 17. Исторический путь кофе.			2	2	
Застолье и традиции народов мира.		2		2	
Раздел 18. Организация обслуживания.	10	6	4	4	
Торговые помещения.		2			
Практическая работа № 18. Санитарные требования к устройству предприятий общественного питания.			2	2	
Столовая посуда и приборы. Столовое бельё.		2			
Практическая работа № 19. Санитарные требования к оборудованию, посуде, инвентарю.			2	2	
Виды банкетов, порядок их обслуживания.		4			
Дифференцированный зачет.	2				
Всего:	280				
максимальная учебная нагрузка в том числе:					
обязательная аудиторная нагрузка	280				
самостоятельная работа					
в форме практической подготовки				120	

4.ПРИМЕРНЫЕ ТЕМЫ РЕФЕРАТОВ (ДОКЛАДОВ) И ИНДИВИДУАЛЬНЫХ ПРОЕКТОВ

1. «Проблемы питания в прошлом и настоящем».
2. «Легенды и мифы о еде».
3. «Современная наука о питании».
4. «Профессии» русской печи.

5. Пища, не знающая запретов.

5.ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ВИДОВ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТУДЕНТОВ

Содержание обучения	Характеристика основных видов учебной деятельности
Введение	Ознакомление с целями и задачами изучения общеобразовательного предмета «Технология»
Раздел 1. Законодательные основы профессионального образования	Уметь использовать справочную нормативную, правовую документацию
Раздел 2. Технология в современном мире.	Знать о технологии и труде, как части общечеловеческой культуры. Понимать влияние технологий на общественное развитие. Знать влияние технологий на общественное развитие. Ознакомление с технологиями снижения негативного влияния на окружающую среду.
Раздел 3. Методы решения творческих задач.	Ознакомления с различными методами решения творческих задач.
Раздел 4. Технология проектирования. Творческая проектная деятельность.	Знать типы и виды проектов, требования к структуре проекта. Уметь применять теоретические знания при выборе темы и разработке проекта Уметь определять проблему и вытекающие из неё задачи; ставить цель.
Раздел 5. Способы получения и переработки информации.	Знать виды источников информации. Знать правила и особенности информационного поиска в Интернете. Уметь искать необходимую информацию в Интернете.
Раздел 6. Реферат как научная работа.	Составление схемы-конспекта, подготовка терминологического словаря.
Раздел 7. Публичное выступление	Ознакомление с понятием «публичное выступление».
Раздел 8. Основы предпринимательства.	Знать написание бизнес - плана. Составление схемы-конспекта, подготовка терминологического словаря.
Раздел 9. Профессиональное самоопределение и карьера.	Знать источники получения информации о путях получения профессионального образования и трудоустройства.
Раздел 10. Технология поиска работы.	Знать алгоритм написания резюме, объявления о поиске работы. Составление схемы-конспекта, подготовка терминологического словаря.
Раздел 11. Адаптация на рабочем месте.	Ознакомление с видами адаптации. Составление схемы-конспекта, подготовка терминологического словаря.
Раздел 12. Профессиональные качества повара, кондитера. Правила личной гигиены.	Ознакомление с понятиями «профессия», «специальность», «квалификация»; профессиональная компетентность; с требованиями, предъявляемыми к профессии.
Раздел 13. Общественное питание –	Ознакомление с отраслями народного хозяйства и

специфическая отрасль народного хозяйства и разновидность торговли	разновидностями торговли. Составление схемы-конспекта, подготовка терминологического словаря.
Раздел 14. Современные технологии в приготовлении и оформлении блюд.	Ознакомление с новейшими технологиями и способами оформления блюд. Составление схемы-конспекта, подготовка терминологического словаря.
Раздел 15. Введение в кулинарию и основы рационального питания.	Ознакомление с основами рационального питания. Составление схемы-конспекта, подготовка терминологического словаря.
Раздел 16. Особенности русской кухни.	Составление схемы-конспекта, подготовка терминологического словаря.
Раздел 17. Кухни народов мира.	Составление схемы-конспекта, подготовка терминологического словаря.
Раздел 18. Организация обслуживания.	Ознакомление с организацией обслуживания.
Дифференцированный зачет.	Тестирование, решение ситуационных задач.

6.УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

Освоение программы общеобразовательного предмета «Технология» предполагает наличие в профессиональной образовательной организации, реализующей образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, учебного кабинета, в котором имеется возможность обеспечить обучающимся свободный доступ в Интернет во время занятий и период внеурочной деятельности.

Помещение кабинета удовлетворяет требованиям Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов (СанПиН 2.4.2 № 178-02) и оснащено типовым оборудованием, указанным в настоящих требованиях, в том числе специализированной учебной мебелью и средствами обучения, достаточными для выполнения требований к уровню подготовки обучающихся.

В учебном кабинете должно быть рабочее место преподавателя; рабочие места по количеству обучающихся; доска, мультимедийное оборудование, посредством которого участники образовательного процесса могут посмотреть визуальную информацию, презентации, видеоматериалы, иные документы.

В состав учебно-методического и материально-технического обеспечения программы общеобразовательного предмета «Технология» входит:

- многофункциональный комплекс преподавателя;
- наглядные пособия;
- информационно-коммуникационные средства;
- экранно-звуковые пособия;
- комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности;
- библиотечный фонд.

В библиотечный фонд входит учебники, учебно-методические комплекты обеспечивающие освоение предмета «Технология», рекомендованные или допущенные для использования в профессиональных образовательных организациях, реализующим образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования.

В процессе освоения программы общеобразовательного предмета «Технология» студенты должны получать возможность доступа к электронным учебным материалам, имеющимся в свободном доступе в сети Интернет (электронные книги, презентации, тесты, видеоматериалы и др.) и сайтам государственных, муниципальных органов власти в библиотеке ОБПОУ «ОГТК».

7.ПЕРЕЧЕНЬ РЕКОМЕНДУЕМЫХ УЧЕБНЫХ ИЗДАНИЙ, ИНТЕРНЕТ-РЕСУРСОВ

Для студентов

1. Технология: базовый уровень: 10-11 классы: учебник для общеобразовательных учреждений: под ред. В.Д. Симоненко. – М.: Вентана-Графф, 2017г.
2. Чумаченко В.В., Горяев А.П. «Основы финансовой грамотности». – М.: «Просвещение», 2017 г.
3. Основы проектной деятельности: учебное пособие / автор-составитель П. А. Гришина; [научный редактор И. В. Брянцева]. - Хабаровск: Изд-во Тихоокеан. гос. ун-та, 2019г.

Для преподавателей

4. Технология: базовый уровень: 10-11 классы: учебник для общеобразовательных учреждений: под ред. В.Д. Симоненко. – М.: Вентана-Графф, 2017г.
5. Чумаченко В.В., Горяев А.П. «Основы финансовой грамотности». – М.: «Просвещение», 2017 г.
6. Основы проектной деятельности: учебное пособие / автор-составитель П. А. Гришина; [научный редактор И. В. Брянцева]. - Хабаровск: Изд-во Тихоокеан. гос. ун-та, 2019г.
7. Панфилова, А. П. Культура речи и деловое общение. В 2 ч. Часть 2: учебник и практикум/ А. П. Панфилова. - М.: Издательство Юрайт, 2018г.

Интернет-ресурсы

8. <http://windo.edu.ru> – бесплатная электронная библиотека онлайн "Единое окно доступа к образовательным ресурсам.
9. <https://urait.ru> – образовательная платформа «Юрайт».
10. <http://fcior.edu.ru> - Федеральный центр информационно - образовательных ресурсов (ФЦИОР).
11. <http://school-collection.edu.ru> - Единая коллекция Цифровых Образовательных Ресурсов.