

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ
краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Красноярский технологический техникум пищевой промышленности»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОУД.01.РУССКИЙ ЯЗЫК

Для специальности:
19.02.10 Технология продукции общественного питания

Форма обучения: очная

СОДЕРЖАНИЕ

1. Пояснительная записка	4
2. Тематический план общеобразовательной учебной дисциплины	7
3. Содержание общеобразовательной учебной дисциплины.....	8
4. Характеристика основных видов деятельности студентов.....	12
5. Учебно-методическое и материально-техническое обеспечение общеобразовательной учебной дисциплины.....	15

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Область применения программы

Рабочая программа разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «Русский язык», по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

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

ОУД.01 Русский язык является учебным предметом обязательной предметной области «Русский язык и литература» ФГОС среднего общего образования.

Цель и задачи общеобразовательной учебной дисциплины – требования к результатам освоения общеобразовательной учебной дисциплины:

- совершенствование общеучебных умений и навыков обучающихся: языковых, речемыслительных, орфографических, пунктуационных, стилистических;
- формирование функциональной грамотности и всех видов компетенций: лингвистической (языковедческой), коммуникативной, культуроведческой;
- совершенствование умений обучающихся осмысливать закономерности языка, правильно, стилистически верно использовать языковые единицы в устной и письменной речи в разных речевых ситуациях;
- дальнейшее развитие и совершенствование способности и готовности к речевому взаимодействию и социальной адаптации; готовности к трудовой деятельности, осознанному выбору профессии; навыков самоорганизации и саморазвития; информационных умений и навыков.

В рабочую программу включено содержание, направленное на формирование у студентов компетенций, необходимых для качественного освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования, — программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ).

Общая характеристика учебной дисциплины «Русский язык».

Русский язык как средство познания действительности обеспечивает развитие интеллектуальных и творческих способностей обучающихся, развивает их абстрактное мышление, память и воображение, формирует навыки самостоятельной учебной деятельности, самообразования и самореализации личности.

Содержание учебной дисциплины «Русский язык» в профессиональных образовательных организациях нацелено на достижение личностных, метапредметных и предметных результатов обучения, что возможно на основе компетентного подхода, который обеспечивает формирование и развитие коммуникативной, языковой и лингвистической (языковедческой) и культуроведческой компетенций.

Коммуникативная компетенция формируется в процессе работы по овладению обучающимися всеми видами речевой деятельности (слушанием, чтением, говорением, письмом) и основами культуры устной и письменной речи в процессе работы над особенностями употребления единиц языка в речи в соответствии с их коммуникативной целесообразностью. Это умения осознанно отбирать языковые средства для осуществления общения в соответствии с речевой ситуацией; адекватно понимать устную и письменную речь и воспроизводить ее содержание в необходимом объеме, создавать собственные связные высказывания разной жанрово-стилистической и типологической принадлежности.

Формирование **лингвистической (языковедческой) компетенции** проходит в процессе систематизации знаний о языке как знаковой системе и общественном явлении, его устройстве, развитии и функционировании; овладения основными нормами русского литературного языка; совершенствования умения пользоваться различными лингвистическими словарями; обогащения словарного запаса и грамматического строя речи учащихся.

Формирование **культуроведческой** компетенции нацелено на осознание языка как формы выражения национальной культуры, взаимосвязь языка и истории народа, национально-культурной специфики русского языка, владение нормами русского речевого этикета, культуры межнационального общения.

Содержание учебной дисциплины ориентировано на синтез языкового, речемыслительного и духовного развития студентов, включает перечень лингвистических понятий, обозначающих языковые и речевые явления, указывает на особенности функционирования этих явлений и называет основные виды учебной деятельности, которые отрабатываются в процессе изучения данных понятий. Таким образом, создаются условия для успешной реализации деятельностного подхода к изучению русского языка.

Использование электронных образовательных ресурсов позволяет разнообразить деятельность обучающихся, активизировать их внимание, повышает творческий потенциал личности, мотивацию к успешному усвоению учебного материала, воспитывает интерес к занятиям при изучении русского языка

Результаты освоения учебной дисциплины.

Освоение содержания учебной дисциплины «Русский язык» обеспечивает достижение студентами следующих **результатов:**

• личностных:

- воспитание уважения к русскому (родному) языку, который сохраняет и отражает культурные и нравственные ценности, накопленные народом на протяжении веков, осознание связи языка и истории, культуры русского и других народов;
- понимание роли родного языка как основы успешной социализации личности;
- осознание эстетической ценности, потребности сохранить чистоту русского языка как явления национальной культуры;
- формирование мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;
- способность к речевому самоконтролю; оцениванию устных и письменных высказываний с точки зрения языкового оформления, эффективности достижения поставленных коммуникативных задач;
- готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;
- способность к самооценке на основе наблюдения за собственной речью, потребность речевого самосовершенствования;

• метапредметных:

- владение всеми видами речевой деятельности: аудированием, чтением (пониманием), говорением, письмом;
- владение языковыми средствами — умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства; использование приобретенных знаний и умений для анализа языковых явлений на межпредметном уровне;
- применение навыков сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в процессе речевого общения, образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;
- овладение нормами речевого поведения в различных ситуациях межличностного и межкультурного общения;
- готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;
- умение извлекать необходимую информацию из различных источников: учебно-научных текстов, справочной литературы, средств массовой информации, информационных и коммуникационных технологий для решения когнитивных, коммуникативных и организационных задач в процессе изучения русского языка;

• предметных:

- сформированность понятий о нормах русского литературного языка и применение знаний о них в речевой практике;
- сформированность умений создавать устные и письменные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров в учебно-научной (на материале изучаемых учебных дисциплин), социально-культурной и деловой сферах общения;
- владение навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью;

- владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации;
- владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров;
- сформированность представлений об изобразительно-выразительных возможностях русского языка;
- сформированность умений учитывать исторический, историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа текста;
- способность выявлять в художественных текстах образы, темы и проблемы и выражать свое отношение к теме, проблеме текста в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях;
- владение навыками анализа текста с учетом их стилистической и жанрово-родовой специфики; осознание художественной картины жизни, созданной в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания;
- сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы.

Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины (по ФГОС):

Максимальная учебная нагрузка обучающегося 117 часов, в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка 78 часов,
- самостоятельная работа студента 39 часов.

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.

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

Оценка качества освоения учебной программы включает текущий контроль успеваемости, промежуточную аттестацию по итогам освоения дисциплины.

Изучение общеобразовательной учебной дисциплины «Русский язык» завершается подведением итогов в форме экзамена в рамках промежуточной аттестации студентов.

**2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОУД. 01 РУССКИЙ ЯЗЫК**

№ п/п	Раздел (тема)	Максимальная учебная нагрузка	Обязательная учебная нагрузка	В том числе		Внеаудиторная (самостоятельная) работа
				Теоретические занятия	Лабораторные и практические занятия	
	Введение	2	2	2		
1	Фонетика, орфоэпия, графика, орфография	10	6	4	2	4
2	Лексикология и фразеология	12	8	6	2	4
3	Морфемика, словообразование, орфография	10	6	6		4
4	Морфология и орфография	39	24	22	2	15
5	Синтаксис и пунктуация	22	16	14	2	6
6	Язык и речь. Функциональные стили речи	20	14	12	2	6
7	Повторение	2	2	2		
	Итого	117	78	68	10	39

3. СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОУД.01 РУССКИЙ ЯЗЫК

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Максимальная учебная нагрузка	Самостоятельная учебная нагрузка	Обязательные учебные занятия	В том числе	
					Теоретические занятия	Лабораторные и практические занятия
1	2	3	4	5	6	7
Введение.	Содержание учебного материала Русский язык в современном мире. Язык как средство общения и форма существования национальной культуры. Язык как развивающееся явление. Язык как система. Основные уровни языка. Язык и общество. Понятие о русском литературном языке и языковой норме.	2		2	2	
Раздел I. Фонетика, орфоэпия, графика, орфография		10	4	6	4	2
Тема 1.1. Фонетика. Понятие фонемы, открытого и закрытого слога. Фонетический разбор.	Содержание учебного материала Фонетические единицы. Звук и фонема. Открытый и закрытый слоги. Соотношение буквы и звука. Фонетический разбор слова.	2		2	2	
Тема 1.2. Орфоэпия. Орфоэпические нормы: произносительная и нормы ударения.	Содержание учебного материала Произношение гласных и согласных звуков, заимствованных слов. Использование орфоэпического словаря.	2		2	2	
	Практические занятия	2		2		2
	Практическая работа №1.	2		2		2
	Самостоятельная работа обучающихся					
	Фонетические процессы в русском языке.	2	2			
	Роль ударения в стихотворной речи.	2	2			
Раздел II. Лексикология и фразеология		12	4	8	6	2
Тема 2.1. Лексическая система русского языка. Лексическое значение слова. Синонимы и антонимы. Омонимия и многозначность. Активный и пассивный словарный запас.	Содержание учебного материала Слово в лексической системе языка. Лексическое и грамматическое значения слова. Многозначность слова. Прямое и переносное значение слова. Метафора, метонимия как выразительные средства языка. Омонимы, синонимы, антонимы, паронимы и их употребление. Активный и пассивный словарный запас.	2		2	2	
Тема 2.2. Фразеология. Лексические и фразеологические словари.	Содержание учебного материала Фразеологизмы. Отличие фразеологизма от слова. Употребление фразеологизмов в речи. Афоризмы. Лексические и фразеологические словари.	2		2	2	

Тема 2.3. Лексические нормы. Лексические ошибки и их исправление, ошибки в употреблении фразеологических единиц.	Содержание учебного материала Лексические нормы. Лексические ошибки и их исправление.	2		2	2	
	Практические занятия	2		2		2
	Практическая работа №2.	2		2		2
	Самостоятельная работа обучающихся					
	Словари русского языка.	2	2			
	Фразеология. Крылатые слова. Пословицы и поговорки.	2	2			
Раздел III. Морфемика, словообразование, орфография		10	4	6	6	
Тема 3.1. Морфемика и словообразование русского языка. Словообразовательный разбор. Правописание приставок	Содержание учебного материала Понятие морфемы как значимой части слова. Многозначность морфем. Морфемный разбор слова. Способы словообразования. Словообразование знаменательных частей речи. Правописание приставок при- / пре-	2		2	2	
Тема 3.2. Правописание безударных гласных в корне слова. Написание о-ё в корне после шипящих.	Содержание учебного материала Правописание гласных в корне. Выбор гласной о-ё после шипящих.	2		2	2	
Тема 3.3. Чередующиеся гласные в корне слова.	Содержание учебного материала Правописание чередующихся гласных в корнях слов. Условия выбора гласной.	2		2	2	
	Самостоятельная работа обучающихся					
	Правописание приставок пре- и при-	2	2			
	Правописание чередующихся гласных в корне слова.	2	2			
Раздел IV. Морфология и орфография		39	15	24	22	2
Тема 4.1. Морфология. Знаменательные и служебные части речи. Имя существительное. Правописание окончаний имен существительных.	Содержание учебного материала Грамматические признаки слова (грамматическое значение, грамматическая форма и синтаксическая функция). Знаменательные и незначительные части речи и их роль в построении текста. Лексико-грамматические разряды имен существительных. Род, число, падеж существительных. Склонение имен существительных. Правописание окончаний имен существительных.	2		2	2	
Тема 4.2. Имя прилагательное. Степени сравнения имен прилагательных. Правописание окончаний имен прилагательных	Содержание учебного материала Лексико-грамматические разряды имен прилагательных. Степени сравнения имен прилагательных. Правописание окончаний имен прилагательных.	2		2	2	
Тема 4.3. Правописание сложных имен существительных и прилагательных.	Содержание учебного материала Особенности написания сложных имен существительных и прилагательных.	2		2	2	
Тема 4.4. Правописание числительных и местоимений.	Лексико-грамматические разряды имен числительных. Правописание числительных. Употребление числительных в речи. Значение местоимения. Правописание местоимений.	2		2	2	

Тема 4.5. Глагол. Правописание личных окончаний глаголов. Причастие и деепричастие как особая форма глагола.	Грамматические признаки глагола. Правописание личных окончаний глагола. Причастие и деепричастие как особая форма глагола.	2		2	2	
Тема 4.6. Правописание наречий.	Грамматические признаки наречия. Правописание наречий.	2		2	2	
Тема 4.7. Правописание н – нн в суффиксах прилагательных, существительных и наречиях.	Правила написания н и нн в суффиксах именных частей речи.	2		2	2	
Тема 4.8. Правописание н - нн в суффиксах отглагольных прилагательных и причастиях.	Отличительные признаки причастий и отглагольных прилагательных. Алгоритм написания н и нн в суффиксах.	2		2	2	
Тема 4.9. Не с различными частями речи.	Слитное и раздельное написания не с различными частями речи. Исключения.	2		2	2	
Тема 4.10. Правописание предлогов	Правописание предлогов. Отличие производных предлогов (<i>в течение, в продолжение, вследствие и др.</i>) от слов-омонимов. Употребление предлогов в составе словосочетаний. Употребление существительных с предлогами <i>благодаря, вопреки, согласно и др.</i>	2		2	2	
Тема 4.11. Правописание союзов, частиц.	Правописание союзов. Отличие союзов <i>тоже, также, чтобы, зато</i> от слов-омонимов. Правописание частиц.	2		2	2	
	Практические занятия	2		2		2
	Практическая работа №3.	2		2		2
	Самостоятельная работа обучающихся					
	Морфологический разбор слов.	2	2			
	Правописание суффиксов имен существительных и прилагательных.	4	4			
	Спряжение глаголов.	2	2			
	Слитное и раздельное написание наречий.	2	2			
	Правописание не и ни с различными частями речи.	3	3			
	Правописание служебных частей речи.	2	2			
Раздел V. Синтаксис и пунктуация		22	6	16	14	2
Тема 5.1. Синтаксис. Словосочетание и предложение. Грамматическая основа простого предложения. Виды простых предложений.	Содержание учебного материала Основные единицы синтаксиса. Словосочетание, предложение, сложное синтаксическое целое. Грамматическая основа простого двусоставного предложения. Тире между подлежащим и сказуемым.	2		2	2	
Тема 5.2. Виды осложнения простого предложения.	Содержание учебного материала Предложения с однородными членами и знаки препинания в них. Однородные и неоднородные определения.	2		2	2	
Тема 5.3. Предложения с обособленными оборотами и уточняющими членами предложения.	Содержание учебного материала Предложения с обособленными и уточняющими членами. Обособление определений. Обособление приложений. Обособление дополнений. Обособление обстоятельств. Уточняющие члены предложения.	4		4	4	

Тема 5.4. Сложносочиненные предложения, знаки препинания в них.	Содержание учебного материала Сложносочиненное предложение. Знаки препинания в сложносочиненном предложении. Употребление ССП в речи.	2		2	2	
Тема 5.5. Сложноподчиненные предложения, знаки препинания в них.	Содержание учебного материала Сложноподчиненное предложение. Знаки препинания в сложноподчиненном предложении. Использование сложноподчиненных предложений в разных типах и стилях речи.	2		2	2	
Тема 5.6. Бессоюзные сложные предложения, знаки препинания в них.	Содержание учебного материала Бессоюзное сложное предложение. Знаки препинания в бессоюзном сложном предложении. Использование бессоюзных сложных предложений в речи.	2		2	2	
	Практические занятия	2		2	2	
	Практическая работа №4.	2		2		2
	Самостоятельная работа обучающихся					
	Союзы и союзные слова в сложноподчиненных предложениях.	2	2			
	Типы сложных предложений, знаки препинания в них.	2	2			
	Синтаксический разбор словосочетания и предложения.	2	2			
Раздел VI. Язык и речь. Функциональные стили речи		20	6	14	12	2
Тема 6.1. Язык и речь. Основные требования к речи. Типы речи.	Содержание учебного материала Язык и речь. Виды речевой деятельности. Речевая ситуация и ее компоненты. Основные требования к речи: правильность, точность, выразительность, уместность употребления языковых средств. Функционально-смысловые типы речи.	2		2	2	
Тема 6.2. Текст, его строение. Виды переработки текста.	Содержание учебного материала Текст как произведение речи. Признаки, структура текста. Тема, основная мысль текста. Абзац как средство смыслового членения текста. Виды переработки текста.	2		2	2	
Тема 6.2. Функциональные стили речи и их основные особенности. Научный стиль. Термины и терминология.	Содержание учебного материала Функциональные стили речи и их особенности. Научный стиль речи. Основные жанры научного стиля: доклад, статья, сообщение и др.	2		2	2	
Тема 6.3. Официально-деловой стиль речи. Сфера использования.	Содержание учебного материала Официально-деловой стиль речи, его признаки, назначение. Жанры официально-делового стиля: заявление, доверенность, расписка, резюме и др.	2		2	2	
Тема 6.4. Публицистический стиль речи.	Содержание учебного материала Публицистический стиль речи, его назначение. Основные жанры публицистического стиля.	2		2	2	
Тема 6.5. Особенности художественного стиля речи. Изобразительно-выразительные средства языка, их	Содержание учебного материала Художественный стиль речи, его основные признаки: образность, использование изобразительно-выразительных средств и др.	2		2	2	

использование мастерами художественного слова.						
	Практические занятия	2		2		2
	Практическая работа №5.	2		2		2
	Самостоятельная работа обучающихся					
	Стили речи. Особенности и сфера их употребления.	2	2			
	Анализ художественного текста.	4	4			
Раздел VII. Повторение		2		2	2	
Тема 7.1. Систематизация ЗУНов по русскому языку. Заключительное занятие	Содержание учебного материала Повторение пройденного материала	2		2	2	
ИТОГО:		117	39	78	68	10

4. ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ВИДОВ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТУДЕНТОВ

Содержание обучения	Характеристика основных видов учебной деятельности студентов (на уровне учебных действий)
Введение	<ul style="list-style-type: none"> • Извлекать из разных источников и преобразовывать информацию о языке как развивающемся явлении, о связи языка и культуры; • характеризовать на отдельных примерах взаимосвязь языка, культуры и истории народа — носителя языка; анализировать пословицы и поговорки о русском языке; • составлять связное высказывание (сочинение-рассуждение) в устной или письменной форме; • приводить примеры, которые доказывают, что изучение языка позволяет лучше узнать историю и культуру страны; • определять тему, основную мысль текстов о роли русского языка в жизни общества; • вычитывать разные виды информации; проводить языковой разбор текстов; извлекать информацию из разных источников (таблиц, схем); • преобразовывать информацию; строить рассуждение о роли русского языка в жизни человека
Фонетика, орфоэпия, графика, орфография	<ul style="list-style-type: none"> • Проводить фонетический разбор; извлекать необходимую информацию по изучаемой теме из таблиц, схем учебника; • извлекать необходимую информацию из мультимедийных, орфоэпических словарей и справочников; использовать ее в различных видах деятельности; • строить рассуждения с целью анализа проделанной работы; определять круг орфографических и пунктуационных правил, по которым следует ориентироваться в конкретном случае; • проводить операции синтеза и анализа с целью обобщения признаков, характеристик, фактов и т. д.; • извлекать необходимую информацию из орфоэпических словарей и справочников; опознавать основные выразительные средства фонетики (звукопись)

Лексикология и фразеология	<ul style="list-style-type: none"> • Аргументировать различие лексического и грамматического значения слова; опознавать основные выразительные средства лексики и фразеологии в публицистической и художественной речи и оценивать их; • объяснять особенности употребления лексических средств в текстах научного и официально-делового стилей речи; извлекать необходимую информацию из лексических словарей разного типа (толкового словаря, словарей синонимов, антонимов, устаревших слов, иностранных слов, фразеологического словаря и др.) и справочников, в том числе мультимедийных; использовать эту информацию в различных видах деятельности; • познавать основные виды тропов, построенных на переносном значении слова (метафора, эпитет, олицетворение)
Морфемика, словообразование, орфография	<ul style="list-style-type: none"> • Опознавать, наблюдать изучаемое языковое явление, извлекать его из текста; • проводить морфемный, словообразовательный, этимологический, орфографический анализ; • извлекать необходимую информацию по изучаемой теме из таблиц, схем учебника; • характеризовать словообразовательные цепочки и словообразовательные гнезда, устанавливая смысловую и структурную связь однокоренных слов; • опознавать основные выразительные средства словообразования в художественной речи и оценивать их; • извлекать необходимую информацию из морфемных, словообразовательных и этимологических словарей и справочников, в том числе мультимедийных; • использовать этимологическую справку для объяснения правописания и лексического значения слова
Морфология и орфография	<ul style="list-style-type: none"> • Опознавать, наблюдать изучаемое языковое явление, извлекать его из текста, анализировать с точки зрения текстообразующей роли; • проводить морфологический, орфографический, пунктуационный анализ; • извлекать необходимую информацию по изучаемой теме из таблиц, схем учебника; строить рассуждения с целью анализа проделанной работы; • определять круг орфографических и пунктуационных правил, по которым следует ориентироваться в конкретном случае; • проводить операции синтеза и анализа с целью обобщения признаков, характеристик, фактов и т. д.; подбирать примеры по теме из художественных текстов изучаемых произведений; • составлять монологическое высказывание на лингвистическую тему в устной или письменной форме; анализировать текст с целью обнаружения изученных понятий (категорий), орфограмм, пунктограмм; • извлекать необходимую информацию из мультимедийных словарей и справочников по правописанию; использовать эту информацию в процессе письма; определять роль слов разных частей речи в текстообразовании
Синтаксис и пунктуация	<ul style="list-style-type: none"> • Опознавать, наблюдать изучаемое языковое явление, извлекать его из текста, анализировать с точки зрения текстообразующей роли, проводить языковой разбор (фонетический, лексический, морфемный, словообразовательный, этимологический, морфологический, синтаксический, орфографический, пунктуационный); • комментировать ответы товарищей; • извлекать необходимую информацию по изучаемой теме из таблиц, схем учебника; строить рассуждения с целью анализа проделанной работы; определять круг орфографических и пунктуационных правил, по которым следует ориентироваться в конкретном случае; анализировать текст с целью обнаружения изученных понятий (категорий), орфограмм, пунктограмм; • составлять синтаксические конструкции (словосочетания, предложения) по опорным словам, схемам, заданным темам, соблюдая основные синтаксические нормы; • проводить операции синтеза и анализа с целью обобщения признаков, характеристик, фактов и т. д.; подбирать примеры по теме из художественных текстов изучаемых произведений; • определять роль синтаксических конструкций в текстообразовании; находить в тексте стилистические фигуры; • составлять связное высказывание (сочинение) на лингвистическую тему в устной и письменной форме по теме занятия; • извлекать необходимую информацию из мультимедийных словарей и справочников по правописанию; использовать эту информацию в процессе письма;

	<ul style="list-style-type: none"> • производить синонимическую замену синтаксических конструкций; • составлять монологическое высказывание на лингвистическую тему в устной или письменной форме; • пунктуационно оформлять предложения с разными смысловыми отрезками; определять роль знаков препинания в простых и сложных предложениях; • составлять схемы предложений, конструировать предложения по схемам
Язык и речь. Функциональные стили речи	<ul style="list-style-type: none"> • Выразительно читать текст, определять тему, функциональный тип речи, формулировать основную мысль художественных текстов; • вычитывать разные виды информации; • характеризовать средства и способы связи предложений в тексте; • выполнять лингвистический анализ текста; определять авторскую позицию в тексте; высказывать свою точку зрения по проблеме текста; • характеризовать изобразительно-выразительные средства языка, указывать их роль в идейно-художественном содержании текста; • составлять связное высказывание (сочинение) в устной и письменной форме на основе проанализированных текстов; определять эмоциональный настрой текста; • анализировать речь с точки зрения правильности, точности, выразительности, уместности употребления языковых средств; • подбирать примеры по темам, взятым из изучаемых художественных произведений; • оценивать чужие и собственные речевые высказывания разной функциональной направленности с точки зрения соответствия их коммуникативным задачам и нормам современного русского литературного языка; • исправлять речевые недостатки, редактировать текст; • выступать перед аудиторией сверстников с небольшими информационными сообщениями, докладами на учебно-научную тему; • анализировать и сравнивать русский речевой этикет с речевым этикетом отдельных народов России и мира; • различать тексты разных функциональных стилей (экстралингвистические особенности, лингвистические особенности на уровне употребления лексических средств, типичных синтаксических конструкций); • анализировать тексты разных жанров научного, публицистического, официально-делового стилей, разговорной речи; • создавать устные и письменные высказывания разных стилей, жанров и типов речи (отзыв, сообщение, доклад; интервью, репортаж, эссе; расписка, доверенность, заявление; рассказ, беседа, спор); • подбирать тексты разных функциональных типов и стилей; осуществлять информационную переработку текста, создавать вторичный текст, используя разные виды переработки текста (план, тезисы, конспект, реферат, аннотацию, рецензию)

5. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОУД.01 РУССКИЙ ЯЗЫК

5.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации рабочей программы учебной дисциплины имеется в наличии учебный кабинет «Русский язык и литература».

Помещение кабинета удовлетворяет требования 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 кабинете имеется мультимедийное оборудование, посредством которого участники образовательного процесса могут просматривать визуальную информацию по дисциплине «Русский язык», создавать презентации, видеоматериалы, иные документы.

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

- многофункциональный комплекс преподавателя;
- наглядные пособия: комплект учебных таблиц: орфограммы в корне слова (безударные, чередующиеся гласные), буквы о-ё после шипящих и ц, основные значения приставок пре- и при-, мягкий знак после шипящих, падежные окончания существительных, падежные окончания разносклоняемых существительных, спряжение глаголов, способы образования слов, запятая при однородных членах предложения, обобщающие слова при однородных членах предложения, знаки препинания при обращении, двоеточие в бессоюзном сложном предложении, тире в бессоюзном сложном предложении, русский литературный язык и его стили; комплект карточек с индивидуальными заданиями: непроверяемые и проверяемые гласные в корне слова, чередующиеся гласные в корне слова (издательства «Спектр»);

комплект портретов выдающихся ученых: А.А. Шахматов, Ф.И. Буслаев, В.В. Виноградов, А.Х. Востоков, В.И. Даль, С.И. Ожегов, А.М. Пешковский, И.И. Срезневский, Н.С. Трубецкой, Д.Н. Ушаков.

- информационно-коммуникативные средства: компьютер, принтер, проектор – интерактивная доска; комплект презентаций по грамматике и стилистике.

- экранно-звуковые пособия (CD, DVD диски);
- библиотечный фонд.

В библиотечный фонд входят учебники и учебно-методические комплекты (УМК), обеспечивающие освоение учебной дисциплины «Русский язык», рекомендованные или допущенные для использования в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования.

Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Русский язык.10-11кл.: учебное пособие для ОУ/ В.Ф. Греков, С.Е. Крючков, Л.А. Чешко. – 3-е изд. – Москва: Просвещение, 2018. – 368с.
2. Пахнова Т.М. Серия Линия УМК Т. М. Пахновой. **Русский язык (10-11) Класс 10** класс Предмет Русский язык Издательство ДРОФА Вид продукции Учебник ISBN 978-5-358-19807-4 (другие ISBN) Количество страниц 336. Дата выхода 26.04.2018 <https://rosuchebnik.ru/product/russkiy-yazyk-i-literatura-russkiy-yazyk-bazovyy-uroven-10/>
3. Пахнова Т.М. Серия Линия УМК Т. М. Пахновой. **Русский язык (10-11) Класс 11** класс Предмет Русский язык Издательство ДРОФА Вид продукции Учебник ISBN 978-5-358-19806-7 (другие ISBN) Количество страниц 320. Дата выхода 27.04.2018 <https://rosuchebnik.ru/product/russkiy-yazyk-i-literatura-russkiy-yazyk-bazovyy-uroven-11/>

Дополнительные источники:

1. Александрова З.Е. Словарь синонимов русского языка. – М., 1996.

2. Баранов М.Т. Школьный словарь образования слов русского языка. – М., 1997.
3. Голуб, И.Б. Секреты русского языка. О сложном увлекательно и просто: учебное пособие / Голуб И.Б. — Москва : КноРус, 2019. — 274 с. — ISBN 978-5-406-07428-2. — URL: <https://book.ru/book/932665>. — Текст : электронный.
4. Жуков В.П., Жуков А.В. Школьный словарь трудностей русского языка. – М., 2003.
5. Калганова Т. А. Сочинения различных жанров в старших классах. – М., 1997.
6. Розенталь Д.Э. Русский язык: Пособие для поступающих в вузы (любое издание).
7. Тихонов А.Н. Школьный словообразовательный словарь русского языка. – М., 1996.
8. Шанский Н.М., Боброва Т.А. Школьный этимологический словарь русского языка. – М., 1997.

Интернет-ресурсы:

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

www.krugosvet.ru (универсальная научно-популярная онлайн-энциклопедия «Энциклопедия Кругосвет»).

www.school-collection.edu.ru (сайт «Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов»).

www.spravka.gramota.ru (сайт «Справочная служба русского языка»).

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ
краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Красноярский технологический техникум пищевой промышленности»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОУД.01.02 ЛИТЕРАТУРА

Для специальности:
19.02.10 Технология продукции общественного питания

Форма обучения: очная

СОДЕРЖАНИЕ

6. Пояснительная записка	4
7. Тематический план общеобразовательной учебной дисциплины	7
8. Содержание общеобразовательной учебной дисциплины.....	8
9. Характеристика основных видов деятельности студентов.....	14
10. Учебно-методическое и материально-техническое обеспечение общеобразовательной учебной дисциплины.....	15

4. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «Литература», и в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом Концепции преподавания русского языка и литературы в Российской Федерации утвержденной распоряжением Правительства Российской Федерации от 9 апреля 2016 г. № 637-р, и Примерной основной образовательной программы среднего общего образования, одобренной решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з) по специальности: 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: общеобразовательный цикл. Для изучения данной дисциплины обучающиеся должны владеть знаниями в области русского языка. Общие и профессиональные компетенции, полученные в рамках данной дисциплины, могут применяться при изучении адаптации выпускников на рынке труда, деловой культуры.

Цель и задачи общеобразовательной учебной дисциплины – требования к результатам освоения общеобразовательной учебной дисциплины:

- воспитание духовно развитой личности, готовой к самопознанию и самосовершенствованию, способной к созидательной деятельности в современном мире; формирование гуманистического мировоззрения, национального самосознания, гражданской позиции, чувства патриотизма, любви и уважения к литературе и ценностям отечественной культуры;
- развитие представлений о специфике литературы в ряду других искусств, культуры читательского восприятия художественного текста, понимания авторской позиции, исторической и эстетической обусловленности литературного процесса; образного и аналитического мышления, эстетических и творческих способностей учащихся, читательских интересов, художественного вкуса; устной и письменной речи учащихся;
- освоение текстов художественных произведений в единстве содержания и формы, основных историко-литературных сведений и теоретико-литературных понятий; формирование общего представления об историко-литературном процессе;
- совершенствование умений анализа и интерпретации литературного произведения как художественного целого в его историко-литературной обусловленности с использованием теоретико-литературных знаний; написания сочинений различных типов; поиска, систематизации и использования необходимой информации, в том числе в сети Интернет.

Общая характеристика учебной дисциплины «Литература».

Литературе принадлежит ведущее место в эмоциональном, интеллектуальном и эстетическом развитии человека, формировании его миропонимания и национального самосознания. Литература как феномен культуры эстетически осваивает мир, выражая богатство и многообразие человеческого бытия в художественных образах.

Она обладает большой силой воздействия на читателей, приобщая их к нравственно-эстетическим ценностям нации и человечества. Литература формирует духовный облик и нравственные ориентиры молодого поколения.

Основой содержания учебной дисциплины «Литература» являются чтение и текстуальное изучение художественных произведений, составляющих золотой фонд русской классики. Каждое классическое произведение всегда актуально, так как обращено к вечным человеческим ценностям. Обучающиеся постигают категории добра, справедливости, чести, патриотизма, любви к человеку, семье; понимают, что национальная самобытность раскрывается в широком культурном контексте. Целостное восприятие и понимание художественного произведения, формирование умения анализировать и интерпретировать художественный текст возможны только при соответствующей эмоционально-эстетической реакции читателя. Ее качество непосредственно зависит от читательской компетенции, включающей способность наслаждаться произведениями словесного искусства, развитый художественный вкус, необходимый объем историко- и теоретико-литературных знаний и умений, отвечающий возрастным особенностям обучающегося.

В процессе изучения литературы предполагается проведение практических занятий по развитию речи, сочинений, контрольных работ, семинаров, заданий исследовательского характера и т.

д. Тематика и форма их проведения зависят от поставленных преподавателем целей и задач, от уровня подготовленности обучающихся. Все виды занятий тесно связаны с изучением литературного произведения, обеспечивают развитие воображения, образного и логического мышления, развивают общие креативные способности, способствуют формированию у обучающихся умений анализа и оценки литературных произведений, активизируют позицию «студента-читателя».

Содержание учебной дисциплины структурировано по периодам развития литературы в России с обзором соответствующего периода развития зарубежной литературы, предполагает ознакомление обучающихся с творчеством писателей, чьи произведения были созданы в этот период, включает произведения для чтения, изучения, обсуждения и повторения.

Перечень произведений для чтения и изучения содержит произведения, которые обязательны для изучения на конкретном этапе литературной эпохи.

Изучение литературных произведений для чтения и обсуждения может быть обзорным (тематика, место в творчестве писателя, жанр и т. д.).

Литературные произведения для повторения дают преподавателю возможность отобрать материал, который может быть актуализирован на занятиях, связать изучаемое произведение с тенденциями развития литературы, включить его в литературный контекст, а также выявить знания обучающихся, на которые необходимо опираться при изучении нового материала.

Содержание учебной дисциплины дополнено краткой теорией литературы — изучением теоретико-литературных сведений, которые особенно актуальны при освоении учебного материала, а также демонстрациями и творческими заданиями, связанными с анализом литературных произведений, творчеством писателей, поэтов, литературных критиков и т. п.

Результаты освоения учебной дисциплины.

Освоение содержания учебной дисциплины «Литература» обеспечивает достижение студентами следующих **результатов**:

• личностных:

- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;
- сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;
- толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения;
- готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;
- эстетическое отношение к миру;
- совершенствование духовно-нравственных качеств личности, воспитание чувства любви к многонациональному Отечеству, уважительного отношения к русской литературе, культурам других народов;
- использование для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации (словарей, энциклопедий, интернет-ресурсов и др.);

• метапредметных:

- умение понимать проблему, выдвигать гипотезу, структурировать материал, подбирать аргументы для подтверждения собственной позиции, выделять причинно-следственные связи в устных и письменных высказываниях, формулировать выводы;
- умение самостоятельно организовывать собственную деятельность, оценивать ее, определять сферу своих интересов;
- умение работать с разными источниками информации, находить ее, анализировать, использовать в самостоятельной деятельности;
- владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;

• предметных:

- сформированность устойчивого интереса к чтению как средству познания других культур, уважительного отношения к ним;
- сформированность навыков различных видов анализа литературных произведений;
- владение навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью;
- владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации;
- владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров;
- знание содержания произведений русской, родной и мировой классической литературы, их историко-культурного и нравственно-ценностного влияния на формирование национальной и мировой культуры;
- сформированность умений учитывать исторический, историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественного произведения;
- способность выявлять в художественных текстах образы, темы и проблемы и выражать свое отношение к ним в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях;
- владение навыками анализа художественных произведений с учетом их жанрово-родовой специфики; осознание художественной картины жизни, созданной в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания;
- сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы.

Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины (по ФГОС):

Максимальная учебная нагрузка обучающегося 127 часов, в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка 85 часов,
- самостоятельная работа студента 42 часа.

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения контрольных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, написания эссе, рефератов, зрительских отзывов, письменного анализа художественных текстов.

Оценка качества освоения учебной программы включает текущий контроль успеваемости, промежуточную аттестацию по итогам освоения дисциплины.

Промежуточная аттестация по дисциплине проводится в форме дифференцированного зачета.

**5. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОУД.01.02 ЛИТЕРАТУРА**

№ п/п	Раздел (тема)	Максимальная учебная нагрузка	Обязательная учебная нагрузка	В том числе		Внеаудиторная (самостоятельная) работа
				Теоретические занятия	Лабораторные и практические занятия	
	РУССКАЯ ЛИТЕРАТУРА XIX ВЕКА	58	42	42		16
1	Развитие русской литературы и культур в первой половине XIX века	10	6	6		4
2	Особенности развития русской литературы во второй половине XIX века	18	14	14		4
3	Поэзия второй половины 19 века.	6	4	4		2
4	Особенности прозы второй половины XIX века.	24	18	18		6
	ЛИТЕРАТУРА XX ВЕКА	69	43	43		26
5	Особенности развития литературы и других видов искусства в начале XX века	14	10	10		4
6	Особенности развития литературы 1920-х годов	10	6	6		4
7	Особенности развития литературы 1930 — начала 1940-х годов	20	14	14		6
8	Особенности развития литературы периода Великой Отечественной войны и первых послевоенных лет	6	4	4		2
9	Особенности развития литературы 1950—1980-х годов	7	4	4		3
10	Русское литературное зарубежье 1920—1990-х годов (три волны эмиграции)	6	2	2		4
11	Особенности развития литературы конца 1980—2000-х годов	6	3	3		3
	Итого	127	85	85		42

6. СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОУД 01.02. ЛИТЕРАТУРА

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Максимальная учебная нагрузка	Самостоятельная учебная нагрузка	Обязательные учебные занятия	В том числе	
					Теоретические занятия	Лабораторные и практические занятия
1	2	3	4	5	6	7
Раздел I. Развитие русской литературы и культур в первой половине XIX века		10	4	6	6	
Тема 1.1. Русская литература первой половины 19 века. А.С. Пушкин. Философское начало в лирике. Тема поэта и поэзии.	Содержание учебного материала Историко-культурный процесс рубежа XVIII — XIX веков. Романтизм. Особенности русского романтизма. Литературные общества и кружки. Зарождение русской литературной критики. Становление реализма в русской литературе. Личность писателя. Жизненный и творческий путь (с обобщением ранее изученного). Философское начало в лирике, тема поэта и поэзии.	4		2	2	
Тема 1.2. Поэтический мир М.Ю. Лермонтова. Основные темы творчества.	Содержание учебного материала Личность и жизненный путь М. Ю. Лермонтова (с обобщением ранее изученного). Темы, мотивы и образы ранней лирики Лермонтова. Жанровое и художественное своеобразие творчества М. Ю. Лермонтова петербургского и кавказского периодов. Тема одиночества в лирике Лермонтова. Поэт и общество. Трагизм любовной лирики Лермонтова.	2		2	2	
Тема 1.3. Н.В. Гоголь. Личность писателя. Идеальный замысел цикла «Петербургские повести». Повесть «Портрет».	Содержание учебного материала Н.В. Гоголь. Сведения из биографии. «Петербургские повести»: «Портрет». Композиция. Сюжет. Герои. Идеальный замысел. Мотивы личного и социального разочарования. Приемы комического в повести. Авторская позиция.	4		2	2	
	Самостоятельная работа обучающихся А.С. Пушкин Философская лирика в творчестве поэта. Личность и творчество Н.В. Гоголя в восприятии современников.	2 2	2 2			
Раздел II. Особенности развития русской литературы во второй половине XIX века		18	4	14	14	
Тема 2.1. . Русская литература как вид искусства во второй половине 19 века.	Содержание учебного материала Культурно-историческое развитие России середины XIX века, отражение его в литературном процессе. Феномен русской литературы. Взаимодействие разных стилей и направлений	2		2	2	
Тема 2.2. Литературно-театральная деятельность А.Н. Островского. Самобытность замысла драмы «Гроза».	Содержание учебного материала Жизненный и творческий путь А. Н. Островского (с обобщением ранее изученного). Социально-культурная новизна драматургии А. Н. Островского. Темы «горячего сердца» и «темного царства» в творчестве А. Н. Островского.	2		2	2	
Тема 2.3. Драма «Гроза». Конфликт. Художественные образы. Обличение самодурства. Незаурядность характера Катерины.	Содержание учебного материала Драма «Гроза». Творческая история драмы. Жанровое своеобразие. Художественные особенности драмы. Калинов и его обитатели (система персонажей). Самобытность замысла, оригинальность основного характера, сила трагической развязки в судьбе героев драмы. Символика грозы. Образ Катерины — воплощение лучших качеств женской натуры. Конфликт романтической личности с укладом жизни, лишенной	2		2	2	

	народных нравственных основ. Мотивы искушений, мотив своеволия и свободы в драме.					
Тема 2.4. И.А. Гончаров. Роман «Обломов». Творческая история создания. Противоречивость характера главного героя.	Содержание учебного материала Жизненный путь и творческая биография И. А. Гончарова. Роль В. Г. Белинского в жизни И. А. Гончарова. «Обломов». Творческая история романа. Своеобразие сюжета и жанра произведения. Проблема русского национального характера в романе.	2		2	2	
Тема 2.5. И.С. Тургенев. Творческий облик писателя. Обобщающий смысл, вложенный автором в заглавие романа «Отцы и дети».	Содержание учебного материала Сведения из биографии. «Отцы и дети». Временной и всечеловеческий смысл названия и основной конфликт романа.	2		2	2	
Тема 2.6. Нравственный максимализм Базарова. Черты личности нового поколения.	Содержание учебного материала Базаров в системе образов. Нигилизм Базарова и пародия на нигилизм в романе.	2		2	2	
Тема 2.7. Нравственная проблематика романа: взаимоотношение поколений, утверждение всечеловеческих ценностей.	Содержание учебного материала Нравственная проблематика романа и ее общечеловеческое значение. Тема любви в романе.	2		2	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Особенности драматургии А.Н. Островского. И.С. Тургенев. Любовь в романе «Отцы и дети».	2 2	2 2			
Раздел III. Поэзия второй половины 19 века.		6	2	4	4	
Тема 3.1. Поэзия «чистого искусства». Творчество Ф.И. Тютчева и А.А. Фета.	Содержание учебного материала Жизненный и творческий путь Ф. И. Тютчева. Художественные особенности лирики Ф. И. Тютчева. Жизненный и творческий путь А. А. Фета. Эстетические взгляды поэта и художественные особенности лирики А. А. Фета.	2		2	2	
Тема 3.2 Н.А. Некрасов. Личность поэта. Тема поэта и поэзии. Гражданская лирика.	Содержание учебного материала Жизненный и творческий путь Н. А. Некрасова (с обобщением ранее изученного). Гражданская позиция поэта. Журнал «Современник». Своеобразие тем, мотивов и образов поэзии Н. А. Некрасова 1840—1850-х и 1860—1870-х годов. Жанровое своеобразие лирики Некрасова. Любовная лирика Н. А. Некрасова.	2		2	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Мотивы народной песни. Сатирическая направленность поэзии Н.А. Некрасова.	2	2			
Раздел IV. Особенности прозы второй половины XIX века.		24	6	18	18	
Тема 4.1. М.Е. Салтыков-Щедрин. Очерк жизни и творчества. Особенности сатиры. Эзопов язык, гротеск, ирония, гиперболы.	Содержание учебного материала Жизненный и творческий путь М. Е. Салтыкова-Щедрина (с обобщением ранее изученного). Мировоззрение писателя. Жанровое своеобразие, тематика и проблематика сказок М. Е. Салтыкова-Щедрина. Своеобразие фантастики в сказках М. Е. Салтыкова-Щедрина. Иносказательная образность сказок. Гротеск, аллегория, символика, язык сказок. Обобщающий смысл сказок.	2		2	2	
Тема 4.2. Ф.М. Достоевский. Трагические страницы жизни писателя.	Содержание учебного материала Сведения из биографии. Нравственная проблематика, философская глубина произведений писателя. «Преступление и наказание», своеобразие жанра, отображение русской действительности в романе.	2		2	2	

Тема 4.3. Социальные и философские истоки бунта Раскольникова.	Содержание учебного материала Социальные и философские основы бунта Раскольникова. Смысл теории Раскольникова. Проблема «сильной личности» и «толпы», «твари дрожащей» и «имеющих право» и ее опровержение в романе. Тайны внутреннего мира человека: готовность к греху, поправанию высоких истин и нравственных ценностей. Драматичность характера и судьбы Родиона Раскольникова.	2		2	2	
Тема 4.4. Двойники и антиподы Раскольникова в романе. Символические образы в романе.	Содержание учебного материала Эволюция идеи «двойничества». Страдание и очищение в романе. Символические образы в романе. Символическое значение образа «вечной Сонечки».	2		2	2	
Тема 4.5. Л.Н. Толстой. Жизненный и творческий путь. Духовные искания писателя.	Содержание учебного материала Жизненный и творческий путь. Духовные искания писателя. «Севастопольские рассказы». Отражение перелома во взглядах писателя на жизнь в сева­сто­польский период. Проблема истинного и ложного патриотизма в рассказах. Утверждение духовного начала в человеке. Обличение жестокости войны.	2		2	2	
Тема 4.7. Роман-эпопея «Война и мир». История создания романа, жанровое своеобразие, особенности композиции	Содержание учебного материала Роман-эпопея «Война и мир». Жанровое своеобразие романа. Особенности композиционной структуры романа. Художественные принципы Толстого в изображении русской действительности: следование правде, психологизм. Символическое значение «войны» и «мира».	2		2	2	
Тема 4.8. Духовно богатая внутренняя жизнь главных героев романа – А. Болконского и П. Безухова.	Содержание учебного материала Путь духовных исканий любимых героев Толстого.	2		2	2	
Тема 4.9. Наташа Ростова, кн. Марья. Сложность жизненного выбора.	Содержание учебного материала Духовные искания Наташи Ростовой, жизненный путь княжны Марьи.	2		2	2	
Тема 4.10. А.П. Чехов. Личность писателя. Рассказ «Ионыч» - история духовного оскудения личности.	Содержание учебного материала Сведения из биографии. Своеобразие и всепроникающая сила чеховского творчества. Художественное совершенство рассказов А. П. Чехова. Периодизация творчества Чехова. Работа в журналах. Чехов – репортер. Юмористические рассказы. Пародийность ранних рассказов. Новаторство Чехова в поисках жанровых форм. Новый тип рассказа. Герои рассказов Чехова.	2		2	2	
	Самостоятельная работа обучающихся «Сказки для детей изрядного возраста» М.Е. Салтыкова-Щедрина. Полифонизм романов Ф.М. Достоевского. Религиозно-эстетические взгляды Л.Н. Толстого. Общественная и политическая деятельность писателя.	2 2 2	2 2 2			
Раздел V. Особенности развития	литературы и других видов искусства в начале XX века.	14	4	10	10	
Тема 5.1. Особенности развития русской литературы к. 19- н. 20 века. И.А. Бунин. Рассказ «Чистый понедельник». Любовь и смерть в цикле «Темные аллеи».	Содержание учебного материала Серебряный век как культурно-историческая эпоха. Идеологический и эстетический плюрализм эпохи. Расцвет русской религиозно-философской мысли. Кризис гуманизма и религиозные искания в русской философии. Основные тенденции развития прозы. Реализм и модернизм в литературном процессе рубежа веков. Обращение к малым эпическим формам. Модернизм как реакция на кризис реализма. Сведения из биографии. Тонкость восприятия психологии человека и мира природы; поэтизация исторического прошлого.	2		2	2	

Тема 5.2. А.И. Куприн. Повесть «Олеся» - поэтическое изображение природы, богатство духовного мира героини.	Содержание учебного материала Поэтическое изображение природы, богатство духовного мира героев. Нравственные и социальные проблемы в повестях Куприна. Осуждение пороков современного общества.	2		2	2	
Тема 5.3. «Серебряный век» в русской литературе.	Содержание учебного материала Обзор русской поэзии и поэзии народов России конца XIX – начала XX в. Проблема традиций и новаторства в литературе начала XX века; формы ее разрешения в творчестве футуристов, символистов, акмеистов. Конструирование мира в процессе творчества, идея «творимой легенды». Музыкальность стиха.	2		2	2	
Тема 5.4. М. Горький. Жизнь и творчество. Романтический пафос ранних произведений. Социально-философская драма «На дне».	Содержание учебного материала Сведения из биографии. Ранние рассказы. Правда жизни в рассказах Горького. Типы персонажей в романтических рассказах писателя. Тематика и проблематика романтического творчества Горького. Поэтизация гордых и сильных людей. Авторская позиция и способ ее воплощения. Контрольная работа №1	2		2	2	
Тема 5.5. А.А. Блок. Лирический герой поэзии. Цикл «Стихи о Прекрасной Даме». Глубокое чувство любви к Родине в поэзии Блока.	Содержание учебного материала Сведения из биографии. Природа социальных противоречий в изображении поэта. Тема исторического прошлого в лирике Блока. Тема родины, тревога за судьбу России.	2		2	2	
	Самостоятельная работа обучающихся «Да святится имя твоё...». Испытание любовью героев повести «Гранатовый браслет». Поэты «серебряного века».	2 2	2 2			
Раздел VI. Особенности развития литературы 1920-х годов		10	4	6	6	
Тема 6.1. Литературный процесс 20-х гг. Тема любви к Родине и гражданского мужества в творчестве А.А. Ахматовой. Поэма «Реквием».	Содержание учебного материала Противоречивость развития культуры в 1920-е годы. Литературный процесс 1920-х годов. Литературные группировки и журналы (РАПП, «Перевал», конструктивизм; «На посту», «Красная новь», «Новый мир» и др.). Политика партии в области литературы в 1920-е годы. Тема России и революции в творчестве поэтов разных поколений и мировоззрений. Жизненный и творческий путь (с обобщением ранее изученного). Тематика и тональность лирики периода Первой мировой войны: судьба страны и народа. Личная и общественная темы в стихах революционных и первых послереволюционных лет. Темы любви к родной земле, Родине, России.	2		2	2	
Тема 6.2. В.Маяковский. Жизнь, творчество, личность поэта.	Содержание учебного материала Сведения из биографии. Поэтическая новизна ранней лирики: необычное содержание, гиперболы и пластика образов, яркость метафор, контрасты и противоречия. Тема несоответствия мечты и действительности, несовершенства мира в лирике поэта. Проблемы духовной жизни. Характер и личность автора в стихах о любви.	2		2	2	
Тема 6.3. С.А. Есенин. Жизненный и творческий путь поэта. Тема Родины, любовь к русской природе.	Содержание учебного материала Сведения из биографии. Поэтизация русской природы, русской деревни, развитие темы родины как выражение любви к России.	2		2	2	
	Самостоятельная работа обучающихся В. Маяковский. Новаторство поэзии.	4	4			
Раздел VII. Особенности развития литературы 1930 — начала 1940-х годов.		20	6	14	14	

Тема 7.1. Литература 30-40 ^х гг. Поэтический мир М.И. Цветаевой.	Содержание учебного материала Становление новой культуры в 1930-е годы. Поворот к патриотизму в середине 1930-х годов (в культуре, искусстве и литературе). Первый съезд советских писателей и его значение. Социалистический реализм как новый художественный метод. Противоречия в его развитии и воплощении. Сведения из биографии. Идеино-тематические особенности поэзии М. И. Цветаевой, конфликт быта и бытия, времени и вечности. Художественные особенности поэзии М. И. Цветаевой. Фольклорные и литературные образы и мотивы в лирике Цветаевой. Своеобразие поэтического стиля.	2		2	2	
Тема 7.2. Бабель. Изображение событий гражданской войны в книге рассказов «Конармия».	Содержание учебного материала Сведения из биографии. Рассказы: «Мой первый гусь», «Соль». Проблематика и особенности поэтики прозы Бабеля. Изображение событий гражданской войны в книге рассказов «Конармия». Сочетание трагического и комического, прекрасного и безобразного в рассказах Бабеля.	2		2	2	
Тема 7.3. М. А. Шолохов. Мир и человек в «Донских рассказах» писателя.	Содержание учебного материала Жизненный и творческий путь писателя. Мир и человек в рассказах М. Шолохова. Глубина реалистических обобщений. Трагический пафос «Донских рассказов». Поэтика раннего творчества М. Шолохова. Роман-эпопея «Тихий Дон». Роман-эпопея о судьбах русского народа и казачества	2		2	2	
Тема 7.4. А. Платонов. Творческий портрет. Рассказ «В прекрасном и яростном мире»	Содержание учебного материала Сведения из биографии. Поиски положительного героя писателем. Единство нравственного и эстетического. Труд как основа нравственности человека. Принципы создания характеров. Социально-философское содержание творчества А. Платонова, своеобразие художественных средств.	2		2	2	
Тема 7.5. М.А. Булгаков. Очерк жизни и творчества писателя. Роман «Мастер и Маргарита».	Содержание учебного материала Сведения из биографии. «Мастер и Маргарита». Своеобразие жанра. Многоплановость романа. Система образов.	2		2	2	
Тема 7.6. Роман «Мастер и Маргарита». Сочетание фантастики с философско-библейскими мотивами.	Содержание учебного материала Ершалаимские главы. Москва 30-х годов. Фантастическое и реалистическое в романе.	2		2	2	
Тема 7.7. Проблема творчества и судьбы художника. Трагическая любовь героев романа.	Содержание учебного материала Любовь и судьба Мастера в романе.	2		2	2	
	Самостоятельная работа обучающихся История создания романа «Тихий Дон». Вопрос об авторстве романа. Трагедия изображения гражданской войны в драматургии М.А. Булгакова.	4 2	4 2			
Раздел VIII. Особенности развития литературы периода Великой Отечественной войны и первых послевоенных лет.		6	2	4	4	
Тема 8.1. Патриотические мотивы и сила патриотического чувства в лирике поэтов Вов. А. Твардовский.	Содержание учебного материала Лирический герой в стихах поэтов-фронтовиков О. Берггольц, К. Симонов, А. Твардовский, А. Сурков, М. Исаковский, М. Алигер, Ю. Друнина, М. Джалиль и др. Сведения из биографии. Тема войны и памяти в лирике А. Твардовского. Утверждение нравственных ценностей.	2		2	2	
Тема 8.2 Проза периода Вов. М. Шолохов, Э. Казакевич, Б. Васильев, А. Приставкин (на выбор)	Содержание учебного материала Реалистическое и романтическое изображение войны в прозе. Испытание войной.	2		2	2	

	Самостоятельная работа обучающихся Патриотическая поэзия и песни Великой Отечественной войны.	2	2			
Раздел IX. Особенности развития литературы 1950—1980-х годов.		7	3	4	4	
Тема 9.1. Новые тенденции в литературе. Тема трагической судьбы в тоталитарном государстве. В. Шаламова, А. Солженицына (на выбор)	Содержание учебного материала Общественно-культурная обстановка в стране во второй половине XX века. Развитие литературы 1950—1980-х годов. в контексте культуры. Кризис нормативной эстетики соцреализма. Литература периода «оттепели». Разрешение вопроса о роли личности в истории, взаимоотношениях человека и власти в произведениях	2		2	2	
Тема 9.2. Творчество поэтов в 50-80 годов. На примере творчества Н.Рубцова, Б. Окуджавы, А. Вознесенского (на выбор)	Содержание учебного материала Особенности лирики 50-80 годов Сведения из биографии. Художественные средства, своеобразие лирического героя. Тема родины в лирике поэта.	2		2	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Тема трагической судьбы человека в тоталитарном государстве в произведении «Архипелаг ГУЛАГ».	3	3			
Раздел X. Русское литературное зарубежье 1920—1990-х годов (три волны эмиграции)		6	4	2	2	
Тема 10.1. Литература русского Зарубежья. Характерные черты русской эмиграции. И. Шмелев. «Солнце мертвых».	Содержание учебного материала Три волны русской эмиграции. Характерные черты литературы русского зарубежья. Жизнь и творчество И. Шмелева. Эпопея "Солнце мертвых" - безусловно, одна из самых трагических книг за всю историю человечества. История одичания людей в братоубийственной Гражданской войне.	2		2	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Литература русского Зарубежья.	4	4			
Раздел XI. Особенности развития литературы конца 1980—2000-х годов.		6	3	3	3	
Тема 11.1. Русская литература конца 20 века. Т. Толстая. Роман «Кысь»	Содержание учебного материала Общественно-культурная ситуация в России конца XX — начала XXI века. Смещение разных идеологических и эстетических ориентиров. Всплеск антитоталитарных настроений на рубеже 1980—1990-х годов. Сведения из биографии.	2		2	2	
Тема 11.2. Заключительное занятие.	Содержание учебного материала Роль литературного образования в современном мире. Контрольная работа №2.	1		1	1	
	Самостоятельная работа обучающихся Фантастика в современной литературе.	3	3			
	ВСЕГО:	127	42	85	85	

4. Характеристика основных видов учебной деятельности студентов

Содержание обучения	Характеристика основных видов учебной деятельности студентов (на уровне учебных действий)
Развитие русской литературы и культур в первой половине XIX века	Аудирование; работа с источниками информации (дополнительная литература, энциклопедии, словари, в том числе интернет-источники); участие в беседе, ответы на вопросы; чтение; комментированное чтение; аналитическая работа с текстами художественных произведений; подготовка докладов и сообщений; самостоятельная и групповая работа по заданиям учебника; подготовка к семинару (в том числе подготовка компьютерных презентаций); выступления на семинаре; выразительное чтение стихотворений наизусть; конспектирование; написании сочинения; работа с иллюстративным материалом; самооценивание и взаимооценивание
Особенности развития русской литературы во второй половине XIX века	Аудирование; конспектирование; чтение; комментированное чтение; подготовка сообщений и докладов; самостоятельная работа с источниками информации (дополнительная литература, энциклопедии, словари, в том числе интернет-источники); устные и письменные ответы на вопросы; участие в беседе; аналитическая работа с текстами художественных произведений и критических статей; написание различных видов планов; реферирование; участие в беседе; работа с иллюстративным материалом; написание сочинения; редактирование текста; реферирование текста; проектная и учебно-исследовательская работа; подготовка к семинару (в том числе подготовка компьютерных презентаций); самооценивание и взаимооценивание
Поэзия второй половины XIX века	Аудирование; чтение и комментированное чтение; выразительное чтение и чтение наизусть; участие в беседе; самостоятельная работа с учебником; аналитическая работа с текстами стихотворений; составление тезисного плана выступления и сочинения; подготовка сообщения; выступление на семинаре
Особенности прозы второй половины XIX века.	Аудирование; конспектирование; чтение; комментированное чтение; подготовка сообщений и докладов; самостоятельная работа с источниками информации (дополнительная литература, энциклопедии, словари, в том числе интернет-источники); устные и письменные ответы на вопросы; участие в беседе; аналитическая работа с текстами художественных произведений и критических статей; написание различных видов планов; реферирование; участие в беседе; работа с иллюстративным материалом; написание сочинения; редактирование текста; реферирование текста; проектная и учебно-исследовательская работа; подготовка к семинару
Особенности развития литературы и других видов искусства в начале XX века	Аудирование, участие в эвристической беседе; работа с источниками информации (дополнительная литература, энциклопедии, словари, в том числе интернет-источники), составление тезисного плана; составление плана сочинения; аналитическая работа с текстом художественного произведения; чтение; подготовка докладов и выступлений на семинаре (в том числе подготовка компьютерных презентаций); выразительное чтение и чтение наизусть; составление тезисного и цитатного планов; работа в группах по подготовке ответов на проблемные вопросы; проектная и учебно-исследовательская работа
Особенности развития литературы 1920-х годов	Аудирование, участие в эвристической беседе, ответы на проблемные вопросы; конспектирование; индивидуальная и групповая аналитическая работа с текстами художественных произведений и учебника; составление систематизирующей таблицы; составление тезисного и цитатного планов сочинения; написание сочинения; чтение и комментированное чтение; выразительное чтение и чтение наизусть; работа с иллюстративным материалом
Особенности развития литературы 1930 — начала 1940-х годов	Аудирование; чтение и комментированное чтение; самостоятельная и групповая работа с текстом учебника; индивидуальная и групповая аналитическая работа с текстами художественных произведений (устная и письменная); выразительное чтение и чтение наизусть; подготовка докладов и сообщений; составление тезисного и цитатного планов сочинения; работа с иллюстративным материалом; проектная и учебно-исследовательская работа
Особенности развития литературы периода Великой Отечественной войны и первых послевоенных лет	Аудирование; чтение и комментированное чтение; подготовка литературной композиции; подготовка сообщений и докладов; выразительное чтение и чтение наизусть; групповая и индивидуальная работа с текстами художественных произведений; реферирование текста; написание сочинения
Особенности развития литературы 1950—1980-х годов	Аудирование; групповая аналитическая работа с текстами литературных произведений; выразительное чтение и чтение наизусть; самооценивание и взаимооценивание; составление тезисного плана
Русское литературное зарубежье 1920—1990-х годов (три волны эмиграции)	Аудирование; участие в эвристической беседе; чтение; самостоятельная аналитическая работа с текстами художественных произведений

Особенности развития литературы конца 1980—2000-х годов	Аудирование; чтение; самостоятельная аналитическая работа с текстами художественных произведений, аннотирование; подготовка докладов и сообщений
---	--

5. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

5.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации рабочей программы учебной дисциплины имеется в наличии учебный кабинет «Русский язык и литература».

Помещение кабинета удовлетворяет требования 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 кабинете имеется мультимедийное оборудование, посредством которого участники образовательного процесса могут просматривать визуальную информацию по дисциплине «Литература», создавать презентации, видеоматериалы, иные документы.

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

- многофункциональный комплекс преподавателя;
- наглядные пособия, комплект портретов писателей и поэтов 19 века – 20 экземпляров, писателей и поэтов 20 века – 12 экземпляров.
- информационно-коммуникативные средства: компьютер, принтер, проектор, интерактивная доска; комплект презентаций: литература 19 века – 22 шт.; литература 20 века – 24 шт.;
- экранно-звуковые пособия (CD, DVD диски): «Война и мир», «Иудушка Головлева», «Человек в футляре», «Горе от ума», «Герой нашего времени», «Маскарад», «Анна Каренина», «Живой труп», «Мастер и Маргарита», «Собачье сердце», спектакль «Гроза», спектакль «Вишневый сад»;
- библиотечный фонд.

В библиотечный фонд входят учебники и учебно-методические комплекты (УМК), обеспечивающие освоение учебной дисциплины «Литература», рекомендованные или допущенные для использования в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования.

5.2 Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Обернихина Г.А. Русский язык и литература. Литература: учебник для СПО. В 2-х ч. Ч.1/ Г.А. Обернихина, А.Г. Антонова, И.Л. Вольнова. – 4-е изд., стер. – Москва: ИЦ «Академия», 2017. – 432с. 25экз.
2. Обернихина Г.А. Русский язык и литература. Литература: учебник для СПО. В 2-х ч. Ч.2/ Г.А. Обернихина, А.Г. Антонова, И.Л. Вольнова. – 4-е изд., стер. – Москва: ИЦ «Академия», 2017. – 448с. 25экз.

Дополнительные источники:

1. Агеносов В.В. Литература (русская литература XX века). 11кл. В 2-х ч. Ч.1: учебник для ОУ/ В.В. Агеносов и др. – 13-е изд., стер. – Москва: Дрофа, 2008. – 491с.
2. Агеносов В.В. Литература (русская литература XX века). 11кл. В 2-х ч. Ч.1: учебник для ОУ/ В.В. Агеносов и др. – 16-е изд., стер. – Москва: Дрофа, 2011 – 491с.
3. Агеносов В.В. Литература (русская литература XX века). 11кл. В 2-х ч. Ч.1: учебник для ОУ/ В.В. Агеносов и др. – 16-е изд., стер. – Москва: Дрофа, 2011 – 510с.

4. Лебедев Ю.В. Литература. 10кл. Базовый и профильный уровни. В 2-х ч. Ч.1: учебник для ОУ /Ю.В. Лебедев. – 16-е изд. – Москва: Просвещение, 2014. – 365с.
5. Лебедев Ю.В. Литература. 10кл. Базовый и профильный уровни. В 2-х ч. Ч.2: учебник для ОУ /Ю.В. Лебедев. – 16-е изд. – Москва: Просвещение, 2014 – 365с.
6. Маранцман В.Г. Литература. 10кл. В 2-х ч. Ч.1:учебное пособие для ОУ/ В.Г. Маранцман. – Москва: Просвещение, 2001. – 335с.
7. Маранцман В.Г. Литература. 10кл. В 2-х ч. Ч.2:учебное пособие для ОУ/ В.Г. Маранцман. – Москва: Просвещение, 2001. – 334с.
8. Новейшая хрестоматия по литературе.10кл. – Москва: Эксмо, 2011. – 640с.
9. Егорова Н.В. Универсальные поурочные разработки по литературе. 11кл. 2 полугодие. – М., 2006.
10. Егорова Н.В., Золотарёва И.В., Михайлова Т.И. Поурочные разработки по литературе 19 в. 10 кл. 1 полугодие. – М., 2007.
11. Золотарёва И.В., Михайлова Т.И. Универсальные разработки по литературе. 10 кл. 2 полугодие. – М., 2005.
12. Русская литература 20 века. Методическое пособие для учителя/ под ред. Агеносова В.В. – М., 1999.
13. Савина Л.Н. Уроки литературы в 11 кл. Поурочные планы в 2 ч. – В., 2001.

Интернет-ресурсы:

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

www.krugosvet.ru (универсальная научно-популярная онлайн-энциклопедия «Энциклопедия Кругосвет»).

www.school-collection.edu.ru (сайт «Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов»).

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ
краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Красноярский технологический техникум пищевой промышленности»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОУД.01.02 РОДНАЯ ЛИТЕРАТУРА

Для специальности:

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Форма обучения: очная

Красноярск 2020

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
4. ТЕКСТЫ ДЛЯ ЧТЕНИЯ И ИЗУЧЕНИЯ ПО РАЗДЕЛУ «СИБИРЬ ПОЭТИЧЕСКАЯ»	11
5. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
6. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	16

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОУД.01.03 РОДНАЯ ЛИТЕРАТУРА

Область применения рабочей программы учебной дисциплины

Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины «Родная литература» предназначена для изучения литературы в Краевом государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении «Красноярский технологический техникум пищевой промышленности», в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом Концепции преподавания русского языка и литературы в Российской Федерации утвержденной распоряжением Правительства Российской Федерации от 9 апреля 2016 г. № 637-р, и Примерной основной образовательной программы среднего общего образования, одобренной решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з) по специальности: 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы общеобразовательный цикл. Для изучения данной дисциплины обучающиеся должны владеть знаниями в области русского языка и литературы. Общие компетенции, полученные в рамках данной дисциплины, могут применяться при изучении адаптации выпускников на рынке труда, деловой культуры

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

- изучить литературу, историю, культуру, обычаи народов Сибири, пополнить краеведческие знания;
- глубже познакомиться с творчеством писателей и поэтов сибирского края;
- формировать эстетический вкус на основе выставочно-экспозиционной и культурно-просветительской деятельности;
- создать творческое содружество техникума с библиотечными центрами, музеями по сохранению и развитию традиций изучения литературы родного края.
- Изучение учебной дисциплины Родная литература способствует решению следующих образовательных и воспитательных задач:
- обогащение духовного мира обучающихся путем приобщения их к литературному, историческому и культурному наследию края;
- укрепление гражданского сознания, чувства патриотизма, любви и уважения к творчеству писателей и поэтов Сибири;
- формирование навыков понимания и эстетического восприятия произведений писателей и поэтов сибирского края;
- формирование представления о своеобразии литературы Сибири, о ее неразрывной связи с классической и современной русской литературой, вкладе в развитие русской литературы;
- осознание языка и речи как формы выражения национальной культуры и культуры Сибири;
- развитие эмоционального восприятия художественного текста, образного и аналитического мышления, творческого воображения, читательской культуры и понимания авторской позиции;
- развитие потребности в самостоятельном чтении художественных произведений писателей и поэтов Сибири;
- формирование навыков исследовательской, творческой деятельности по изучению, восстановлению, сохранению и приумножению материальных и духовных ценностей родного края;
- совершенствование умения написания сочинений различных типов; поиска, систематизации и использования необходимой информации, в том числе в сети Интернет.

Общая характеристика учебной дисциплины

Учебная дисциплина «Родная литература» имеет национально-региональную направленность, которая определена особой актуальностью образования в современных условиях. Одна из приоритетных задач, стоящих перед современным образованием, – научить ценить, сохранять и развивать богатую историю и культуру народов России, так как мировой исторический опыт показывает, что утрата языка, культурных и национальных особенностей равносильна не только потере своего прошлого, но и лишению себя будущего. Очень важно не просто расширить представление обучающихся о литературе благодаря новым именам, но и дать возможность

почувствовать себя звеном в цепи литературных, исторических событий. Для этого нужно системное, последовательное изучение литературы родного края в контексте литературы классической. «Понять литературу, не зная мест, где она родилась, не менее трудно, чем понять чужую мысль, не зная языка, на котором она выражена», – писал Д.С. Лихачев.

Изучение культуры родного края направлено на углубление представлений обучающихся о культурных традициях родного края, воспитание чувства любви к «малой» Родине, своему городу, литературе родного края, формирование общекультурных компетенций. Работа на местном материале позволяет научиться обучающемуся уважать свой народ, его прошлое и настоящее, заботиться о будущем.

Общеучебные навыки, формируемые в процессе изучения учебной дисциплины **«Родная (региональная) литература»**, рассматриваются как основа для саморазвития личности. Предполагаемый результат – становление личности обучающегося, знающего традиции и культурные ценности своего края, нашедшие свое отражение в литературном творчестве авторов; способствующего их сохранению и дальнейшему развитию, отличающегося активной гражданской позицией.

Содержание учебного курса основывается на изучении произведений, созданных писателями и поэтами Сибири, которые показывают красоту и неповторимость нашего великого края. Предназначением этого предмета является возможность совершения путешествия по литературному наследию Сибири, Красноярского края и открытие имён поэтов и писателей, прославивших наш край.

Программа составлена с учетом содержания основного курса литературы, включает лучшие произведения сибирских авторов, соответствующие возрастным особенностям студентов. Занятия направлены на изучение литературного произведения. Обеспечивают развитие воображения, образного и логического мышления, развивают общие креативные способности, способствуют формированию у обучающихся умений анализа и оценки литературных произведений, активизируют позицию «студента-читателя». Обучающиеся постигают категории добра, справедливости, чести, патриотизма, любви к человеку, семье; понимают, что национальная самобытность раскрывается в широком культурном контексте. Содержание учебной дисциплины структурировано и предполагает ознакомление обучающихся с творчеством писателей, чьи произведения были созданы в тот или иной период, включает произведения для чтения, изучения, обсуждения. Изучение литературных произведений может быть как обзорным (учитывается связь изучаемого произведения с историей развития края), так и практическим (тематика, место в творчестве писателя, жанр, характеристика образов, сопоставление героев, изображенных событий двух (более) произведений и т. д.). Содержание учебной дисциплины дополнено краткой теорией литературы — изучением теоретико-литературных сведений, которые особенно актуальны при освоении учебного материала, а также демонстрациями и творческими заданиями, связанными с анализом литературных произведений, творчеством писателей, поэтов.

Ограниченное количество учебного времени требует особой систематизации курса. Реализация программы предполагает обязательный выход из классно-урочной системы организации занятий. Библиотека, музей, экскурсия по памятным местам, театр – то образовательное пространство, которое необходимо для изучения литературы Сибири.

Результаты освоения учебной дисциплины

Программа учебной дисциплины «Родная литература» устанавливает требования к результатам освоения основной образовательной программы основного общего образования по родной литературе на личностном, метапредметном и предметном уровнях с учетом специфики, обусловленной дополнительным характером курса.

Освоение содержания учебной дисциплины «Родная литература» обеспечивает достижение студентами следующих **личностных результатов**:

- понимание российской гражданской идентичности: патриотизма, любви и уважения к Отечеству, чувства гордости за свою Родину, родной край, прошлое и настоящее многонационального народа России;
- осознание своей этнической принадлежности, знание истории, языка, культуры своего народа, своего края;
- обретение целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, учитывающего социальное, культурное, языковое, духовное многообразие современного мира;

- приобретение коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками в процессе образовательной, учебно-исследовательской, творческой и других видов деятельности;
- осознание через освоение художественного наследия писателей родного края, творческой деятельности эстетического характера.

Освоение содержания учебной дисциплины «Родная литература» обеспечивает достижение студентами следующих **метапредметных результатов**:

- умение самостоятельно определять цели своего обучения, ставить и формулировать для себя новые задачи в учёбе и познавательной деятельности, развивать мотивы и интересы своей познавательной деятельности;
- владение основами самоконтроля, самооценки, принятия решений и осуществления осознанного выбора в учебной и познавательной деятельности;
- умение определять понятия, создавать обобщения, классифицировать, самостоятельно выбирать основания и критерии для классификации, устанавливать причинно-следственные связи, строить логическое рассуждение, умозаключение (индуктивное, дедуктивное и по аналогии) и делать выводы;
- овладение навыками смыслового чтения;
- умение осознанно использовать речевые средства в соответствии с задачей коммуникации, для выражения своих чувств; планирования и регуляции своей деятельности;
- владение устной и письменной речью; монологической речью;
- компетентность в области использования ИКТ.

Освоение содержания учебной дисциплины «Родная литература» обеспечивает достижение студентами следующих **предметных результатов**:

- сформированность внутренней потребности обучающихся в чтении произведений писателей-сибиряков, чувства любви к своей родине, чувства кровного родства с ее прошлым и настоящим, отраженным в художественных текстах;
- получение опыта выразительного чтения произведений родной (региональной) литературы;
- приобретение знаний о жизни и творчестве сибирских поэтов и прозаиков, постижение тайн художественного слова великих земляков;
- сформированность умения анализировать в устной и письменной форме самостоятельно прочитанные произведения, их отдельные фрагменты, аспекты;
- умение делать читательский выбор;
- умение использовать в читательской, учебной и исследовательской деятельности ресурсов библиотек, музеев, архивов, в том числе цифровых, виртуальных;
- овладение различными формами продуктивной читательской и текстовой деятельности;
- овладение необходимым понятийным и терминологическим аппаратом, позволяющим обобщать и осмысливать читательский опыт в устной и письменной форме;
- сформированность у обучающихся основ культурологических знаний, бережного отношения к реликвиям прошлого, к своей малой родине, углубление представлений об истории и культурных связях родных мест с жизнью всей страны.

Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины (по ФГОС)

Максимальная учебная нагрузка обучающегося 48 часа, в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка 32 часа,
- самостоятельная работа студента 16 часов

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОУД.01.03 РОДНАЯ ЛИТЕРАТУРА

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	48
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	32
в том числе:	
практические занятия	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	16
в том числе:	
подготовка сообщения	4
подготовка презентаций по теме	2
чтение художественных произведений	10
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта (комплексного)</i>	

2.1 ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОУД.01.03 РОДНАЯ ЛИТЕРАТУРА

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов		
		Максимальная учебная нагрузка	Самостоятельная учебная нагрузка	Обязательные учебные занятия
Введение		2		2
Тема1 Взаимосвязь литературы и культуры народов Сибири и России.	Содержание учебного материала Знакомство с понятием «региональная литература». Тематическое разнообразие произведений сибирских авторов. Отражение национальных ценностей и традиций в художественных произведениях писателей и поэтов Сибири.	2		2
Раздел 1. Фольклор Сибири		8	2	6
Тема 1.1 Устное народное творчество Сибири.	Содержание учебного материала Отражение в произведениях устного народного творчества традиций, быта, языка народов, проживающих на территории Сибири. Взаимоотношение человека и природы – сквозная тема словесного искусства народов края. Сказки как отражение самобытности национальной культуры, нравственных основ бытия, национального самосознания народов края. Легенды и сказания Красноярского края: «Сказ о трех братьях – Яре, Такмаке и Саяне»; «Саянская легенда», «Такмак», «Легенда о том, как богатырь Угур-Муран Енисеем стал» и другие легенды и сказания о Енисее и Ангаре.	2		2
Тема 1.2 Народный календарь Сибири.	Содержание учебного материала Народный календарь Сибири: Коляда, празднование Рождества, Масленицы, Троицы. Народные традиции. Пословицы, поговорки, загадки, песни. <i>Теория литературы:</i> жанры фольклора. Сюжет сказки и реальная жизнь. Лаконизм малых фольклорных жанров.	4		4
	Самостоятельная работа обучающихся: 1) Подготовка сообщения по одному из вопросов (на выбор) 2) Подготовка презентаций по теме	2	1 1	
Раздел 2. История Сибири в художественной литературе		8	4	4
Тема 2.1 А.Т. Черкасов. Трилогия «Сказания о людях тайги»	Содержание учебного материала Трилогия «Сказания о людях тайги» – история сибирского края: «Хмель» (1963), «Чёрный тополь» (1969), «Конь рыжий» (1972).	2		2
Тема 2.2 К. В. Богданович. Книга «Люди Красного Яра».	Содержание учебного материала Книга «Люди Красного Яра» – книга о далеком прошлом Красноярска. История Эпоха, быт, нравы первых красноярских первопроходцев.	2		2
	Самостоятельная работа обучающихся Чтение произведений: 1) В. Я. Шишков. «Угрюм-река» - роман-эпопея о Сибири конца XIX - начала XX века.	4	2	

	2) А.И. Чмыхало. Знакомство с произведениями (на выбор): «Половодье», «Нужно верить», «Трясина», роман о древнем Красноярске «Дикая кровь», «Опальная земля».		2	
Раздел 3. Великая Отечественная война в творчестве сибирских авторов		10	4	6
Тема 3.1 Поэзия сибирских авторов в годы Великой Отечественной войны.	Содержание учебного материала Тема патриотизма, мужества и стойкости солдат, любви к Родине и ненависти к врагу в стихотворениях сибирских поэтов военной поры. Авторы: И. Рождественский, К. Лисовский, И. Ерошин и др. <i>(на выбор учителя)</i> . Борис Богатков – поэт, сын своего Отечества («Повестка, стихотворения из сборника «Единственная книга»). Георгий Суворов – поэт-воин. Основные мотивы: беспощадная реальность войны, память о довоенной жизни, вера в победу, мысль о возможной гибели накануне победного торжества. («Еще утрами черный дым клубится...»), «Хоть день один», «Мы тоскуем и скорбим», «Есть в русском офицере обаянье»). <i>Теория литературы:</i> лирический герой, художественный образ.	2		2
Тема 3.2 Военная тема в творчестве В.П. Астафьева.	Содержание учебного материала Судьба человека на войне. Произведения на выбор: 1. Повесть «Пастух и пастушка» – современная пастораль. Философско-этическая проблематика повести. 2. Роман «Прокляты и убиты» - итог размышлений о войне как о «преступлении против разума».	2		2
Тема 3.3 В.Г. Распутин. Повесть «Живи и помни». Нравственный выбор героев.	Содержание учебного материала Жизнь и творчество В.Г. Распутина. Повесть «Живи и помни». Проблемы долга, ответственности, сострадания, любви. Нравственный выбор героев.	2		2
	Самостоятельная работа обучающихся 1. Подготовка сообщения по тематике раздела (на выбор). 2. Чтение художественных произведений по теме: «Великая Отечественная война в литературе сибирских авторов».	4	2 2	
Раздел 4. Утверждение общечеловеческих моральных ценностей в литературе сибирских авторов		12	4	8
Тема 4.1 Виктор Петрович Астафьев. Творческий портрет.	Содержание учебного материала Тема памяти: воспоминания о детстве как источник душевных сил. Автобиографическое произведение писателя о детских годах. Семья как главная опора в жизни человека. Бабушка Катерина Петровна – ангел-хранитель дома. Жизнь сибирской деревни. Образ женщины – хранительницы семейного очага. Память как духовная опора в жизни человека. (Из повести «Последний поклон»: «Ангел-хранитель», «Бабушкин праздник», «Мальчик в белой рубахе» и др.; из сборника лирических миниатюр «Затеси»: «Над древним покоем»).	2		2
Тема 4.2 Проблема экологии и нравственности в книге В.П. Астафьева «Царь-рыба».	Содержание учебного материала Рассказы: «Капля», «Уха на Боганиде», «Царь-рыба», «Сон о белых горах» и др. Природа и человек. Два типа взаимоотношений человека и природы: мифологическое одушевление природы и её возмездие за безнравственность Автор и его отношение к миру природы и к миру людей. Особенность астафьевского пейзажного мастерства. <i>Теория литературы:</i> автор-повествователь. Способы выражения авторского отношения к событиям и героям.	2		2
Тема 4.3 В.Г.Распутин. Повесть «Прощание с Матерой».	Содержание учебного материала Повесть «Прощание с Матерой». Проблематика повести. Тема исторической памяти и преемственности поколений. Смысл конфликта повести. Образы стариков в повести. Роль главной героини повести Дарьи в развитии конфликта. Воплощение в образе Дарьи нравственного идеала человека. Проблема утраты душевной связи человека со своими корнями.	2		2

Тема 4.4 В. М. Шукшин. Творческий портрет.	«Светлые души» шукшинских героев – надежда и совесть сибирской деревни. Рассказы (на выбор): «Чудик», «Выбираю деревню на жительство», «Письмо», «Микроскоп» и др. Киноповести: «Калина красная», «Живет такой парень».	2		2
	Самостоятельная работа обучающихся 1) Чтение прозы В.П. Астафьева. 2) Чтение пьес А.В. Вампилова (на выбор): «Старший сын», «Утиная охота», «Провинциальные анекдоты», «Прошлым летом в Чулимске».	4	2 2	
Раздел 5. Сибирь поэтическая		6	2	4
Тема 5.1 Поэтическое слово сибирских авторов.	Содержание учебного материала <i>Темы и авторы по выбору учителя:</i> В. Белкин, К. Лисовский, И. Рождественский, А. Немтушкин, З. Яхнин, А. Фёдорова, Р. Солнцев, Н. Еремин, А. Третьяков. (<i>Перечень текстов для чтения смотреть в Приложении.</i>) История и люди края. Любовь и дружба. Человек и природа, их единство и неразрывная связь. Роль суровой северной природы в формировании особого склада характера сибиряка. Мотив ответственности за свою малую родину, свою страну. <i>Теория литературы:</i> изобразительно-выразительные средства поэтической речи.	4		4
	Самостоятельная работа обучающихся 1) Подготовка сообщения по творчеству одного из поэтов. 2) Подготовка презентаций.	2	1 1	
Раздел 6. Место литературного наследия Сибири в культуре России		2		2
Тема 6.1 Вклад сибирских писателей и поэтов в развитие русской литературы.	Содержание учебного материала Литература Сибири в процессе движения культуры и русской литературы.	2		2
Итого:		48	16	32

2.2 Тексты для чтения и изучения по разделу «Сибирь поэтическая»

1. **Владлен Николаевич Белкин.** «Сочинение», «Сначала было слово», «Белые леса», «Едва прикрыта ветошью ветвей...», «Весна в тайге», «Отчаяннее и грозней...», «Лето».
2. **Казимир Леонидович Лисовский.** «Основатели», «На часовой горке», «Мальчик», «Приезжайте - увидите сами...», «Березка».
3. **Игнатий Дмитриевич Рождественский.** «С лугов приносишь Енисея...», «Полярный мак», «Цветы тундры», «Осень», «Мой край», «Саяны», «Сибиряки», «Снежница», «Север».
4. **Алитет Николаевич Немтушкин.** Стихотворения «Мой аркан забыл олени рога», «Мой край родной! Мне не забыть о том...», «Удаляется детство куда-то...», «Догнала старость деда...». Повесть «Мне снятся небесные олени».
5. **Зорий Яковлевич Яхнин.** «Не спрашивая, сколько платят...», «Я нажил себе сто рублей...», «Не гневайтесь...», «Страна Свояси», «Я жду тебя. Уже прошло сто лет...», «А мы не рядом...», «Воспоминание», «Суриков в Красноярске», «Карликовая березка», «Цветы подо льдом», «Воробей».
6. **Роман Харисович Солнцев.** «Было все – и король-самодур...», «Так ли живу, как надо?», «Женщина плачет в вагонном окне...», «Я вспоминаю темный лог...», «Недвижен лес в блестящей паутине...».
7. **Николай Николаевич Еремин.** «Тайна творчества – жизни тайна...», «Учитель», «Женское сердце», «Стихи о попугае», «Мы не умеем слушать стариков...».
8. Стихи из книги «Сибирский венок Пушкину – красноярцы» Красноярск, 1999:
9. **Анатолий Иванович Третьяков.** «В Михайловском снега так много...».
10. **Александр Илларионович Щербаков.** «Последняя просьба», «Таежник», «Иван-чай», «День Победы». Рассказы «Лазоревая Бабка»; «Душа мастера», «Каждой Зине – по корзине» (из цикла «Деревянный всадник»).
11. **Аида Петровна Фёдорова.** «Адреса», «Источник», «Надежда».

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для освоения программы учебной дисциплины «Родная литература» образовательная организация располагает учебным кабинетом, в котором обеспечен свободный доступ в Интернет во время учебных занятий и в период внеучебной деятельности обучающихся.

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.

Кабинет располагает мультимедийным оборудованием, посредством которого участники образовательного процесса могут просматривать визуальную информацию по учебной дисциплине, создавать презентации, видеоматериалы, иные документы.

Учебно-методическое и материально-техническое обеспечение программы учебной дисциплины «Родная литература»:

- рабочее место преподавателя;
- посадочные места по количеству обучающихся;
- комплект дидактического материала и наглядных пособий по дисциплине (компьютерные презентации, посвященные биографии и творчеству сибирских писателей и поэтов; материалы по организации внеурочной работы по региональной литературе; карточки с тестовыми заданиями; раздаточный материал; тексты художественных произведений)
- информационно-коммуникативные средства: компьютер, проектор;
- экранно-звуковые пособия;
- комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию;
- библиотечный фонд.

В Библиотечный фонд входят учебно-методические комплекты (УМК), обеспечивающие освоение учебного материала по родной литературе, рекомендованные или допущенные для использования в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования. В процессе освоения программы учебной дисциплины «Родная литература» обучающиеся имеют возможность доступа к электронным учебным материалам по литературе, имеющимся в свободном доступе в сети Интернет (электронным книгам, практикумам, тестам и др.).

3.2 Информационное обеспечение обучения

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

Основные источники:

1. Обернихина Г.А. Русский язык и литература. Литература: учебник для СПО. В 2-х ч. Ч.1/ Г.А. Обернихина, А.Г. Антонова, И.Л. Антонова, И.В. Вольнова. – 4-е изд., стер. – Москва: ИЦ «Академия», 2017. – 432с. 25 экз.
2. Тексты художественных произведений (*согласно программе*).
3. Дополнительные источники:
4. Алтаев Л. Казимир Лисовский: (к 50-летию со дня рождения) // Сиб. огни. – 1969. – № 11. – С. 149–152
5. Анучин В.И. В стране черных дней и белых ночей: [Очерки.] – Красноярск, 1916г.
6. Библиографический справочник «Писатели Хакасии»/ Сост. А.Г. Вычужанина. - Абакан. 2000
7. Горшенин А. В. Поэт Сибири: (Трудные версты К. Лисовского) // Лица сибирской литературы: очерки и эссе о писателях Сибири / А. В. Горшенин. – Новосибирск, 2006. – С. 116–121
8. Гребцов, И. «Жизнь тобой по-прежнему согрета...» // Звезды над Енисеем. – Красноярск, 1997. – С.91-94
9. Гуцол О. Сказ о трех братьях – Яре, Такмаке и Саяне.// Городские новости. – 1998г. – 30 апреля.
10. Единственная книга: стихи и письма поэта, воспоминания о нем / Б. Богатков. — Новосибирск: Западно-Сибирское книжное издательство, 1973. — 176 с.
11. Енисей в стихах и легендах: [Сборник (из материалов сибирского фольклора М.В. Красноженовой).] – Красноярск, 1940г.
12. Звезда, сгоревшая в ночи. — Новосибирск, 1970

- 13 Избранное Красноярской поэзии XX века.//Суворов Г. К. Стихи солдата. — Красноярск: Буква, 2001.-С.228.
- 14 *Коржев В.* Казимир Лисовский. (Лит. портрет). — Новосибирск, 1980.
- 15 Красноярцы – герои Великой Отечественной войны: Документы и письма с фронтов Великой Отечественной войны 1941-1945гг. - Красноярское книжное издательство, 1959, стр. 21-25.
- 16 Левченко Н. И. Лисовский Казимир Леонидович // Новосибирск: энциклопедия. – Новосибирск, 2003. – С. 491.
- 17 Лисовский К. Л. Про оленя: [стихи: для сред. шк. возраста] / К. Л. Лисовский. – [Свердловск: Зап.-Сиб. кн. изд-во, 1964]. – 20 с.
- 18 Лисовский К. Л. Твое молодое лицо: [избр. стихотворения и поэмы] / К. Л. Лисовский. – Новосибирск: Кн. изд-во, 1963. – 351 с.
- 19 Лисовский К. Л. Всегда в пути: стихи и поэмы / К. Л. Лисовский. – Новосибирск: Кн. изд-во, 1958. – 359 с.
- 20 Лисовский К. Л. Край песен моих: стихи и поэмы / К. Л. Лисовский. – Новосибирск: Кн. изд-во, 1954. – 235 с.
- 21 Лисовский Казимир Леонидович // Русская литература Сибири: библиогр. указ. – Новосибирск, 1977. – Ч. 2. – С. 224–227.
- 22 Лыткин, С. Игнатий Дмитриевич Рождественский // Красноярск. История. События. Люди./ [Ю.Галишников и др.; сост. Николай Истомина]. – Красноярск, 2007. – С.294-296
- 23 Малютина, А. Певец земли Енисейской. – Красноярск, Кн. изд-во, 1976. - 158с.
- 24 Москаленко М.И. Стих поэта в боевом строю // Красноярский рабочий. – 2005. – от 25 марта
- 25 Никульков А. В. Поэты большого города: (лит.-крит. очерк о новосиб. поэтах) // Книга о поэтах / А. В. Никульков. – Новосибирск, 1972. – С. 132–222. О творчестве К. Л. Лисовского см. с. 155–162.
- 26 Пантелеева А. «Он пел Сибирь в стихах и прозе...»// Звезды над Енисеем. – Красноярск, 1997. – С.94-95
- 27 Парень из нашего города: 65 лет назад погиб поэт и воин Борис Богатков / подг. текста, Л. Кузменкина // Вечерний Новосибирск. — 2008. - N 155(16 августа). — С. 6.
- 28 «Писатели-сибиряки». Литературно-критические очерки. Выпуск 1: сборник/сост. Н. Н. Яновский. — Новосибирск: Новосибирское книжное издательство, 1956.
- 29 «Поэзия Сибири (1917-1957 гг.)» — Новосибирск: Новосибирское книжное издательство, 1957.
- 30 Рождественская Л.И. К 100-летию И.Д. Рождественского // Край наш Красноярский : Календарь знаменательных и памятных дат на 2010 г. / Гос. универс. науч. б-ка Краснояр. края. – Красноярск, 2009. – С.127-130.
- 31 Сибирские строки. Русские и сибирские поэты о Сибири./Сост. А. Преловский.//Суворов Г. К. Стихи. — М.:Мол.гвардия,1984.- С.188-190. Содерж.: Прощай, Сибирь, Брусника, Ещё утрами чёрный дым клубится...
- 32 Слово солдата: стихотворения / Г.К. Суворов / ред. М. А. Дудин. – Ленинград: Ленинград. газ.-журн. и кн. изд-во, 1954. - 63 с.
- 33 «Созвездие земляков: Знаменитые мужи Новосибирска»: [литературно-краеведческий сборник]/Новосибирская областная общественная организация «Общество книголюбов». — Новосибирск: Редакционно-издательский центр «Светоч» правления Новосибирской областной общественной организации «Общество книголюбов», 2008.
- 34 Солдатский долг. Стихи сибиряков-красноярцев, участников Великой Отечественной войны.//Суворов Г. К. Стихи. — Красноярск: Кн. изд., 1985.-С.50-64. Содерж.: Ещё утрами чёрный дым клубится, Хоть день один, Мы тоскуем и скорбим, Есть в русском офицере обаянье...
- 35 Суворов Г. К. Соколиная песня. Стихи и письма поэта, воспоминания о нём / сост. Л. Решетников. — М.: Воениздат, 1972.- 223 с.
- 36 Суворов Г. К. Звезда, сгоревшая в ночи: стихи и письма Г. Суворова. Воспоминания о нём. — Новосибирск, 1970.
- 37 Суворов Г. К. Письма Георгия Суворова Леониду Мартынову: [письма поэта 1941—1943 гг., опубл. В. Утков] // Звезда. — 1988. — № 9. — С. 169—173.
- 38 Суворов Г. К. //Писатели Восточной Сибири. - Иркутск, 1983
- 39 Тарасенков А. О поэтической работе Казимира Лисовского // Писатели-сибиряки: лит.- крит. очерки. – Новосибирск, 1956. – Вып. 1. – С. 82–98.
- 40 Тихонов Н. Георгий Суворов//В боевом строю. - Новосибирск, 1954

- 41 Шленская Г.М. Рядовой истории//Енисей. — 1983. — №5
- 42 Юдалевич М. Главная тема: к 60-летию К. Лисовского // Вечер. Новосибирск. – 1979. – 29 нояб. – С. 3
- 43 Яновский Н. Н. Лисовский, Казимир Леонидович // Краткая литературная энциклопедия. – М., 1967. – Т. 4. – Стб. 217. – Библиогр.: стр. 217.
- 44 Интернет-ресурсы:
- 45 <http://www.phys.nsu.ru/school/museum/bb.htm>
- 46 <http://bsk.nios.ru/content/lisovski-kazimir-leonidovich-poet-ocherkist>

Литература Красноярья

1. Астафьев В.П. Благоговение / В.П. Астафьев. – Красноярск: Платина, 1999. - 426 с
2. Астафьев В.П. Жизнь прожить: роман, рассказы / В.П. Астафьев. - М.: Современник, 1986. - 319 с.: портр.
3. Астафьев В.П. Затеси / В.П. Астафьев. - Красноярск: Вся Сибирь, 2003. - 688 с.: ил
4. Астафьев, В.П. Затеси: миниатюры, короткие рассказы / В.П. Астафьев. – Красноярск : Кн. изд-во, 1982. - 336 с.: ил.
5. Астафьев В.П. Конь с розовой гривой: рассказы / В.П. Астафьев.- М.: Дет. Лит., 1990.– 144с.
6. Астафьев В.П. Медвежья кровь: рассказы / В.П. Астафьев. – Красноярск: Кн. изд-во, 1990. - 512 с.: ил.
7. Астафьев В.П. На далёкой северной вершине: повести : рассказы / В.П. Астафьев. – Красноярск: Кн. изд-во, 1984. - 456 с.: ил.
8. Астафьев В.П. Пастух и пастушка / В.П. Астафьев. - М.: Сов. Россия, 1989. - 608 с.: портр.
9. Астафьев В.П. Печальный детектив. Зрячий посох : роман и повесть / В.П. Астафьев. - М.: Профиздат, 1991. - 416 с
10. Астафьев, В.П. Последний поклон: повесть в рассказах / В.П. Астафьев ; худож.. Б. Чупрыгин. - М.: Дет. лит., 1989. - 351 с.: ил. - (Библиотека юношества)
11. Астафьев, В.П. Пролетный гусь: рассказы. Затеси : воспоминания / В.П. Астафьев. - 2-е изд., испр. и доп. – Иркутск : Эфлакс, 2002. - 528 с.: ил.
12. Астафьев В.П. Тихая птица: роман, повести, рассказы, очерк / В.П. Астафьев. - М.: Советский писатель, 1991. - 688 с
13. Астафьев В.П. Царь-рыба: повествование в рассказах / В.П. Астафьев. - М.: Современник, 1983. - 384 с.: ил. - (Сельская библиотека Нечерноземья).
14. Белкин В.Н. Кто ты на этом свете?: стихи / В.Н. Белкин. – Красноярск : Кн. изд-во, 1989. - 145 с
15. Белкин В.Н. Угол зрения: стихи / В.Н. Белкин. – Красноярск: Кн. издательство, 1985. - 96 с.:
16. Большая Медведица: сказки народов Севера / пер. В. Ермакова. – Красноярск: Кн. изд-во, 1990. - 398 с.
17. Волокитин Н. Дорога домой: повести. – Красноярск: Кн. изд-во, 1986. - 356 с.
18. Легенды и сказания Красноярского края – Красноярск:, 2004 – 49с. ил
19. Лисовский К. Город моей юности / К. Лисовский – Красноярск: Кн. изд-во, 1968.
20. Лисовский К. Родному краю / К. Лисовский. – Красноярск: Кн. изд-во, 1959.
21. Немтушкин А. Избранное / А. Немтушкин. – Красноярск: Изд. Дом КП, 2005. – 510 с.
22. Немтушкин А. Дорога в нижний мир : повести и рассказы / А. Немтушкин. – Красноярск: Кн. изд-во, 1990. -319 с.
23. Немтушкин А. Олень любит соль / А. Немтушкин. – Красноярск: Семицвет. – 127 с.
24. Пантелеев, И. Голубые звезды: повести и рассказы / И. Пантелеев. – Красноярск: Кн. изд-во, 1966. – 258 с.
25. Рождественский И. Саяны / И. Рождественский. – Красноярск: Кн. изд-во, 1947.
26. Рождественский И. Юные сибиряки / И. Рождественский. – Красноярск: Кн. изд-во, 1954.
27. Рождественский, И. Я к Енисею прихожу, как к другу: избранное / И. Рождественский. – Красноярск: Кн. изд-во, 1980. – 215 с.
28. Северное сияние: стихи, рассказы, сказки, песни, пословицы, поговорки, загадки / сост. В. И. Ермаков. – Красноярск: Кн. изд-во, 2001. - 352 с.
29. Сказки Севера / обработка Г. Меньшикова – М.: Дет. лит., 1953.
30. Сказки народов Сибири / сост. Г.А. Смирнова - Красноярск: изд-во Витал, 1992. – 24 с.

31. Сказки народов Сибири = FAIRY-TALES OF SIBERIAN FOLKS / пер. на англ. Г.И. Щитниковой. - Красноярск, 1992.- 207 с.
32. Солнцев Р. Малиновая Рубаха: книга новых стихов / Р. Солнцев. – Красноярск: Кн. изд-во, 1972. - 163 с.
33. Солнцев Р. Стихотворения / Р. Солнцев. - М. : Молодая гвардия, 1991. – 221 с.
34. Топилин В.С. Таежная кровь / В.С. Топилин. – Красноярск: Буква, 2005. - 448 с.
35. Щербаков А. Мельница времен: рассказы / А. Щербаков. - Красноярск, кн. изд-во, 2004. – 274 с.
36. Яхнин З. Границы: стихи / З. Яхнин. – М.: Сов. Писатель, 1963. – 66 с.
37. Яхнин З. Невечная мерзлота: стихи / З. Яхнин. – Красноярск: Кн. изд-во, 1975. - 78 с.

О писателях Красноярья

1. Енисейские встречи: Писатели на берегах Енисея. - Красноярск, 1976.- 159 с.
2. Курбатов В. Миг и вечность: размышления о творчестве В. Астафьева / В. Курбатов.- Красноярск, 1983. - 168 с.
3. Корякина-Астафьева М. Знаки жизни / М. Корякина-Астафьева. – Красноярск: Кн. изд-во, 1994. – 383 с.
4. Ланщиков А.П. Виктор Астафьев / А.П. Ланщиков. – М. : Просвещение, 1992. – 158 с.
5. Малютина, А. Певец земли Енисейской: {И. Рождественский} / А. Малютина. - Красноярск: Кн. изд-во, 1976. – 157 с.
6. Последний поклон Виктору Астафьеву. Прощание / сост. Т. Давыденко. - Красноярск: Ситалл, 2002.
7. Шлёнская Г.М. Дом и мир: очерки о творчестве красноярских поэтов / Г.М. Шленская. - Красноярск, 1984.- 120 с.
8. Искусство Красноярья
9. Выставка работ художников Красноярского края, Таймыра и Эвенкии : каталог / сост. С. Е. Ануфриев. – Красноярск: Поликор, 2004. - 80 с.
10. Гнедовский Б.В. Вверх по Енисею / Б.В. Гнедовский, Э.Д. Добровольская. - М.: Искусство, 1980. - 192 с.
11. Годенко Михаил – мастер танца: воспоминания / сост. С.А. Войтюк. - Красноярск, 1997. - 160 с.
12. Государственный Красноярский ансамбль танца Сибири / сост. А. Парашук [Б.м.: б.г.] - 114с.
13. Давыденко И.М. Художники Красноярска / И.М. Давыденко. - Красноярск, 1978. - 180 с.
14. Кончаловская Н.П. Дар бесценный: романтическая быль о жизни и творчестве В.И. Сурикова / Н.П. Кончаловская. - Красноярск, 1978. - 399 с.
15. Кривошея Б.Г. Музыкальная жизнь Красноярска / Б.Г. Кривошея. - Красноярск, 1983. – 176с.
16. Лисовский Н. Сибирский художник Д.И. Каратанов / Н. Лисовский.- Красноярск, 1974. – 144с.
17. Мой город - песня моя: сб. песен и стихов о Зеленогорске. – Зеленогорск, 1997. – 54 с.
18. Немировская М. Б. Я. Рязов: [художник] / М.Б. Немировская. - М., 1958. - 55 с.
19. Огни Сибири / авт. О.Г. Грек, Т.В. Ряннель. – М.: Художник РСФСР, 1989. – 192 с.
20. Палитра: Ежегодник художественной жизни Красноярского края. - Красноярск:, 2003.
21. Песни Сергея Трусова. – Красноярск: Буква, 1999. - 65 с.
22. Поздеев А.: альбом – М.: Эпифания, 1993. – 48 с., фотоил.
23. Родники народные: песни Красноярского края / записал К.М. Скопцов. – Красноярск : Кн. изд-во, 1986. - 118 с.
24. Ряннель Т. Улуг-хем. Енисей. Ионесси: рассказ художника о великой сибирской реке- Красноярск : Кн. изд-во, 1968 - 1970
25. Сказки волшебного леса: [творчество детей] / сост. Г.А. Смирнова Красноярск: Красноярский экологический фонд, 1999 – 159 с.: цв. Ил.
26. Суриков и Сибирь: альбом. - Красноярск, 1995. -127 с.
27. Художник Мешков: альбом. – Красноярск: Изд.дом КП плюс, 2005. - 175 с.
28. Художники Красноярского края: альбом. - М., 1991. - 215 с.
29. Цвет пространства: Живопись, пастель, акварель. – Красноярск, 2003.
30. Черепанов В. Деревянное кружево Красноярья : альбом / В. Черепанов. - Красноярск, 1986. - 160 с.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется в процессе проведения контрольных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, написания эссе, рефератов, письменного анализа художественных текстов.

Результаты обучения	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Освоение содержания учебной дисциплины «Русский язык и литература. Литература» обеспечивает достижение студентами следующих <i>результатов</i> :	
<p>личностных:</p> <ul style="list-style-type: none"> - понимание российской гражданской идентичности: патриотизма, любви и уважения к Отечеству, чувства гордости за свою Родину, родной край, прошлое и настоящее многонационального народа России; - осознание своей этнической принадлежности, знание истории, языка, культуры своего народа, своего края; - обретение целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, учитывающего социальное, культурное, языковое, духовное многообразие современного мира; - приобретение коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками в процессе образовательной, учебно-исследовательской, творческой и других видов деятельности; - осознание через освоение художественного наследия писателей родного края, творческой деятельности эстетического характера. 	<ul style="list-style-type: none"> - анализ текстов, работа с текстом; - оценка участия в устном опросе - оценка выполнения тестовых заданий - оценка участия в письменном опросе в форме сочинения - оценка индивидуальных заданий - оценка умения выражать свое отношение в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях - оценка ответов на вопросы, оценка умений выявлять в художественных текстах образы, темы и проблемы и выражать свое отношение к ним в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях
<p>метапредметных результатов:</p> <ul style="list-style-type: none"> - умение самостоятельно определять цели своего обучения, ставить и формулировать для себя новые задачи в учёбе и познавательной деятельности, развивать мотивы и интересы своей познавательной деятельности; - владение основами самоконтроля, самооценки, принятия решений и осуществления осознанного выбора в учебной и познавательной деятельности; - умение определять понятия, создавать обобщения, классифицировать, самостоятельно выбирать основания и критерии для классификации, устанавливать причинно-следственные связи, строить логическое рассуждение, умозаключение (индуктивное, дедуктивное и по аналогии) и делать выводы; - овладение навыками смыслового чтения; умение осознанно использовать речевые средства в соответствии с задачей коммуникации, для выражения своих чувств; планирования и регуляции своей деятельности; - владение устной и письменной речью; монологической речью; - компетентность в области использования ИКТ. 	<ul style="list-style-type: none"> - оценка участия в устном опросе - оценка умения выражать свое отношение в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях - оценка участия в письменном опросе в форме сочинения - оценка индивидуальных заданий - оценка выполнения тестовых заданий - оценка подготовленных докладов, сообщений - оценка анализа текстов художественной литературы - оценка подготовленных докладов, сообщений
<p>предметных:</p> <ul style="list-style-type: none"> - сформированность внутренней потребности обучающихся в чтении произведений писателей-сибиряков, чувства любви к своей родине, чувства кровного родства с ее прошлым и настоящим, отраженным в художественных текстах; - получение опыта выразительного чтения произведений родной (региональной) литературы; - приобретение знаний о жизни и творчестве сибирских поэтов и прозаиков, постижение тайн художественного слова великих земляков; 	<ul style="list-style-type: none"> - оценка анализа текстов художественной литературы - оценка выполнения индивидуальных заданий, тестовых заданий, докладов, устных и письменных сообщений - оценка умения выражать свое отношение в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях - оценка выполнения творческих работ, письменных заданий - оценка выполнения тестовых заданий, устных и письменных сообщений - письменный опрос в форме сочинения - оценка анализа текстов художественной литературы

- сформированность умения анализировать в устной и письменной форме самостоятельно прочитанные произведения, их отдельные фрагменты, аспекты;

- умение делать читательский выбор;

- умение использовать в читательской, учебной и исследовательской деятельности ресурсов библиотек, музеев, архивов, в том числе цифровых, виртуальных;

- овладение различными формами продуктивной читательской и текстовой деятельности;

- овладение необходимым понятийным и терминологическим аппаратом, позволяющим обобщать и осмысливать читательский опыт в устной и письменной форме;

- сформированность у обучающихся основ культурологических знаний, бережного отношения к реликвиям прошлого, к своей малой родине, углубление представлений об истории и культурных связях родных мест с жизнью всей страны.

- оценка ответов на вопросы, оценка умений выявлять в художественных текстах образы, темы и проблемы и выражать свое отношение к ним в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ
краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Красноярский технологический техникум пищевой промышленности»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОУД .02 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК
(АНГЛИЙСКИЙ)

Для специальности:
19.02.10 Технология продукции общественного питания

Форма обучения: очная

СОДЕРЖАНИЕ

1. Пояснительная записка	4
2. Общая характеристика учебной дисциплины	4
3. Содержание общеобразовательной учебной дисциплины	6
4. Результаты освоения учебной дисциплины	9
5. Тематическое планирование общеобразовательной учебной дисциплины	10
6. Характеристика основных видов учебной деятельности студентов	16
7. Учебно-методическое и материально-техническое обеспечение общеобразовательной учебной дисциплины	17

7. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «Английский язык» по специальности: 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Рабочая программа составлена в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования, с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17 марта 2015 г. № 06-259) и Примерной основной образовательной программы среднего общего образования, одобренной решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з).

Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: общеобразовательный учебный цикл. Для изучения данной дисциплины обучающиеся должны владеть знаниями в области русского языка, географии, истории. Общие и профессиональные компетенции, полученные в рамках данной дисциплины, могут применяться при изучении иностранного языка в профессиональной деятельности, делового иностранного языка

Цели учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

Учебная дисциплина ориентирована на следующие цели:

- формирование представлений об английском языке как о языке международного общения и средстве приобщения к ценностям мировой культуры и национальных культур;
- формирование коммуникативной компетенции, позволяющей свободно общаться на английском языке в различных формах и на различные темы, в том числе в сфере профессиональной деятельности, с учетом приобретенного словарного запаса, а также условий, мотивов и целей общения;
- формирование и развитие всех компонентов коммуникативной компетенции: лингвистической, социолингвистической, дискурсивной, социокультурной, социальной, стратегической, и предметной;
- воспитание личности, способной и желающей участвовать в общении на международном уровне;
- воспитание уважительного отношения к другим культурам и социальным субкультурам.

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «АНГЛИЙСКИЙ ЯЗЫК»

Содержание учебной дисциплины направлено на формирование различных видов компетенций:

- *лингвистической* — расширение знаний о системе русского и английского языков, совершенствование умения использовать грамматические структуры и языковые средства в соответствии с нормами данного языка, свободное использование приобретенного словарного запаса;
- *социолингвистической* — совершенствование умений в основных видах речевой деятельности (аудировании, говорении, чтении, письме), а также в выборе лингвистической формы и способа языкового выражения, адекватных ситуации общения, целям, намерениям и ролям партнеров по общению;
- *дискурсивной* — развитие способности использовать определенную стратегию и тактику общения для устного и письменного конструирования и интерпретации связных текстов на английском языке по изученной проблематике, в том числе демонстрирующие творческие способности обучающихся;
- *социокультурной* — овладение национально-культурной спецификой страны изучаемого языка и развитие умения строить речевое и неречевое поведение адекватно этой специфике; умение выделять общее и различное в культуре родной страны и англоговорящих стран;
- *социальной* — развитие умения вступать в коммуникацию и поддерживать ее;
- *стратегической* — совершенствование умения компенсировать недостаточность знания языка и опыта общения в иноязычной среде;

• **предметной** — развитие умения использовать знания и навыки, формируемые в рамках дисциплины «Английский язык», для решения различных проблем.

Основное содержание предполагает формирование у обучающихся совокупности следующих практических умений:

- заполнить анкету/заявление с указанием фамилии, имени, отчества, даты рождения, почтового и электронного адреса, телефона и т.п.;
- заполнить анкету/заявление о выдаче документа;
- написать энциклопедическую или справочную статью о родном городе по предложенному шаблону;
- составить резюме.

Профессионально ориентированное содержание нацелено на формирование коммуникативной компетенции в деловой и выбранной профессиональной сфере, а также на освоение, повторение и закрепление грамматических и лексических структур, которые наиболее часто используются в деловой и профессиональной речи. К учебному материалу предъявляются следующие требования:

- аутентичность;
- высокая коммуникативная ценность, в том числе в ситуациях делового и профессионального общения;
- познавательная и культуроведческая направленность;
- обеспечение условий обучения, близких к условиям реального общения (мотивированность и целенаправленность, активное взаимодействие, использование вербальных и невербальных средств коммуникации).

Содержание учебной дисциплины «Английский язык» предусматривает освоение текстового и грамматического материала:

Текстовый материал (*литературно-художественный, научный, научно-популярный, газетно-публицистический, разговорный.*) для чтения, аудирования и говорения должен быть информативным; иметь четкую структуру и логику изложения, коммуникативную направленность, воспитательную ценность; соответствовать речевому опыту и интересам обучающихся. Продолжительность аудиотекста не должна превышать 5 минут при темпе речи 200—250 слогов в минуту.

Грамматический материал включает следующие основные темы:

Имя существительное. Образование множественного числа с помощью внешней и внутренней флексии; множественное число существительных, заимствованных из греческого и латинского языков; существительные, имеющие одну форму для единственного и множественного числа; чтение и правописание окончаний. Существительные исчисляемые и неисчисляемые. Употребление слов *many, much, a lot of, little, a little, few, a few* с существительными.

Артикль. Артикли определенный, неопределенный, нулевой. Чтение артиклей. Употребление артикля в устойчивых выражениях, с географическими названиями, в предложениях с оборотом *there + to be*.

Имя прилагательное. Образование степеней сравнения и их правописание. Сравнительные слова и обороты *than, as . . . as, not so . . . as*.

Наречие. Образование степеней сравнения. Наречия, обозначающие количество, место, направление, время.

Предлог. Предлоги времени, места, направления и др.

Местоимение. Местоимения личные, притяжательные, указательные, неопределенные, отрицательные, возвратные, взаимные, относительные, вопросительные.

Имя числительное. Числительные количественные и порядковые. Дроби. Обозначение годов, дат, времени, периодов. Арифметические действия и вычисления.

Глагол. Глаголы *to be, to have, to do*, их значения как смысловых глаголов и функции как вспомогательных. Глаголы правильные и неправильные. Видовременные формы глагола, их образование и функции в действительном и страдательном залоге. Чтение и правописание окончаний в настоящем и прошедшем времени. Слова — маркеры времени. Обороты *to be going to* и *there + to be* в настоящем, прошедшем и будущем времени. Модальные глаголы и глаголы, выполняющие роль модальных. Модальные глаголы в этикетных формулах и официальной речи (*Can/ may I help you?, Should you have any questions . . . , Should you need any further information . . .* и др.). Инфинитив, его

формы. Герундий. Сочетания некоторых глаголов с инфинитивом и герундием (*like, love, hate, enjoy* и др.). Причастия I и II. Сослагательное наклонение.

Вопросительные предложения. Специальные вопросы. Вопросительные предложения — формулы вежливости (*Could you, please . . . ?*, *Would you like . . . ?*, *Shall I . . . ?* и др.).

Условные предложения. Условные предложения I, II и III типов. Условные предложения в официальной речи (*It would be highly appreciated if you could/can . . .* и др.).

Согласование времен. Прямая и косвенная речь.

Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины

Максимальная учебная нагрузка обучающегося 176 часов, в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка 117 часов,
- самостоятельная работа 59 часов.

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины:

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

Промежуточная аттестация по дисциплине проводится в форме **дифференцированного зачета**.

3. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОУД.02 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК (АНГЛИЙСКИЙ)

№ п/п	Раздел (тема)	Максимальная учебная нагрузка	В том числе		Внеаудиторная (самостоятельная) работа
			Теоретические занятия	Лабораторные и практические занятия	
1	Вводный курс Цели и задачи изучения учебной дисциплины «Английский язык». Английский язык как язык международного общения и средство познания национальных культур. Основные варианты английского языка, их сходство и различия. Роль английского языка при освоении профессий СПО и специальностей СПО.	6		4	2
2	«About yourself»- «О себе» Приветствие, прощание, представление себя и других людей в официальной и неофициальной обстановке. Описание человека (внешность, национальность, образование, личные качества, профессия, род занятий, должность, место работы и др.). Общение с друзьями. Семья и семейные отношения, домашние обязанности.	12		8	4
3	Перевод научно-популярных текстов	6		4	2
4	«My flat» – «Моя квартира» Описание жилища (здание, обстановка, условия жизни, техника, оборудование).	12		8	4
5	Перевод научно-популярных текстов	6		4	2
6	«My working day» – «Мой рабочий день» Распорядок дня студента колледжа.	18		12	6
7	Перевод научно-популярных текстов	6		4	2
8	«Our technical school» – «Наш техникум» Описание учебного заведения (здание, местоположения объекта (адрес, как найти), обстановка, техника, оборудование).	17		11	6
9	«Sports and health» – «Спорт и здоровье» Физкультура и спорт, здоровый образ жизни.	9		6	3
10	«Hobby»- «Хобби» Хобби, досуг. Магазины, товары, совершение покупок.	9		6	3
11	«Meals» – «Еда»	12		4	8

12	Перевод научно-популярных текстов	6		4	2
13	«Travelling around Russia»- «Путешествие по России» Экскурсии и путешествия. Россия, ее национальные символы, государственное и политическое устройство. Обычай, традиции, поверья народов России и англоговорящих стран. Жизнь в городе и деревне.	15		10	5
14	Перевод научно-популярных текстов	6		4	2
15	«English speaking countries» - «Англоговорящие страны» Англоговорящие страны, географическое положение, климат, флора и фауна, национальные символы, государственное и политическое устройство, наиболее развитые отрасли экономики, достопримечательности. Обычай, традиции, народов англоговорящих стран.	24		16	8
16	Перевод научно-популярных текстов	12		8	4
	Итого	176		117	59

Индивидуальные проекты

Сценарий телевизионной программы о жизни публичной персоны: биографические факты, вопросы для интервью и др.

Экскурсия по родному городу (достопримечательности, разработка маршрута).

Путеводитель по родному краю: визитная карточка, история, география, экологическая обстановка, фольклор.

Презентация «Каким должен быть настоящий профессионал?».

4. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Освоение содержания учебной дисциплины «Английский язык» обеспечивает достижение студентами следующих *результатов*:

• **личностных:**

- сформированность ценностного отношения к языку как культурному феномену и средству отображения развития общества, его истории и духовной культуры;
- сформированность широкого представления о достижениях национальных культур, о роли английского языка и культуры в развитии мировой культуры;
- развитие интереса и способности к наблюдению за иным способом мировидения;
- осознание своего места в поликультурном мире; готовность и способность вести диалог на английском языке с представителями других культур, достигать взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать в различных областях для их достижения; умение проявлять толерантность к другому образу мыслей, к иной позиции партнера по общению;
- готовность и способность к непрерывному образованию, включая самообразование, как в профессиональной области с использованием английского языка, так и в сфере английского языка;

• **метапредметных:**

- умение самостоятельно выбирать успешные коммуникативные стратегии в различных ситуациях общения;
- владение навыками проектной деятельности, моделирующей реальные ситуации межкультурной коммуникации;
- умение организовать коммуникативную деятельность, продуктивно общаться и взаимодействовать с ее участниками, учитывать их позиции, эффективно разрешать конфликты;
- умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, используя адекватные языковые средства;

• **предметных:**

- сформированность коммуникативной иноязычной компетенции, необходимой для успешной социализации и самореализации, как инструмента межкультурного общения в современном поликультурном мире;
- владение знаниями о социокультурной специфике англоговорящих стран и умение строить свое речевое и неречевое поведение адекватно этой специфике; умение выделять общее и различное в культуре родной страны и англоговорящих стран;
- достижение порогового уровня владения английским языком, позволяющего выпускникам общаться в устной и письменной формах как с носителями английского языка, так и с представителями других стран, использующими данный язык как средство общения;
- сформированность умения использовать английский язык как средство для получения информации из англоязычных источников в образовательных и самообразовательных целях

5. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОУД.02 АНГЛИЙСКИЙ ЯЗЫК

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Максимальная учебная нагрузка	Самостоятельная учебная нагрузка	Обязательные учебные занятия	В том числе	
					Теоретические занятия	Лабораторные и практические занятия
1	2	3	4	5	6	7
I Вводный курс		6	2	4		4
1. Вводная беседа.	Структура английского предложения. Прямой порядок слов. Личные и притяжательные местоимения			2		2
2. Глагол «to be».	Спряжение глагола «to be», вопросительная и отрицательная форма в «The Present Indefinite Tense». Выполнение грамматических упражнений.			2		2
* Самостоятельная работа	Спряжение глагола «to be», грамматические упражнения.					
II «About yourself»- «О себе»		12	4	8		8
3. «About yourself»	Введение лексического материала по теме «About yourself». Отработка лексического материала. Работа с текстом: чтение и перевод. Грамматический анализ текста. Спряжение глагола «to have» в «The Present, Past and Future Indefinite Tenses», вопросительная и отрицательная формы.			2		2
4. «About yourself»	«About yourself». Активизация лексического материала по теме. Повторение и контроль лексического материала. Тестирование по теме глагол «to be». Представление себя и своего друга, используя модель. Оформление визитной карточки.			2		2
5. «About yourself»	Монологические высказывания по теме «About yourself and your family». Указательные, неопределенные, обобщающие и отрицательные местоимения. Выполнение грамматических упражнений.			2		2
6. «About yourself»	«About yourself» Развитие навыка диалогической речи по теме. Составление собственных диалогов. Контрольное тестирование по теме «to be» и «to have».			2		2
* Самостоятельная работа	Грамматические упражнения «to be» и «to have», «Артикли», «Местоимения». Составление диалогов-расспросов по теме «About yourself». Составление анкеты, визитки.		4			
III Перевод научно-популярных текстов		6	2	4		4
7. Перевод текстов	Письменный перевод научно-популярных текстов. («Drawing up and filling the documents».)			2		2

8. Перевод текстов	Анализ письменных переводов. Работа над ошибками. Выделение и анализ изученных грамматических форм.			2		2
* Самостоятельная работа	Составить вопросы к тексту. Грамматические упражнения.					
IV «My flat» – «Моя квартира»		12	4	8		8
9. «My flat»	Введение нового лексического материала по теме «My flat» фонетическая отработка. оборот «There is, there are» – вопросительная и отрицательная форма. Особенности перевода оборота.			2		2
10. «My flat»	Виды артиклей: неопределенный и определенный. Составление конспекта. Особенности употребления определенного артикля. Работа с текстом по теме: чтение, перевод, ответы на вопросы. Выполнение грамматических упражнений по теме «There is, there are».			2		2
11. «My flat»	Составление монологического высказывания-описания собственной квартиры с использованием оборота there is, there are. Предлоги места. Выполнение грамматических упражнений.			2		2
12. «My flat»	Устойчивые сочетания с артиклем. Выполнение грамматических упражнений. Тестирование по теме «Артикли».			2		2
* Самостоятельная работа	Грамматические упражнения there is, there are. Лексические упражнения. Составление рассказа «My flat». «The flat of my dream» – «Квартира моей мечты»- сочинение. Развитие навыков письменной речи.		4			
V Перевод научно-популярных текстов		6	2	4		4
13. Перевод текстов	Письменный перевод научно-популярных текстов.			2		2
14. Перевод текстов	Анализ письменных переводов. Работа над ошибками. Выделение и анализ изученных грамматических форм.			2		2
* Самостоятельная работа	Составить вопросы к тексту. Грамматические упражнения.		2			
VI «My working day» – «Мой рабочий день»		18	6	12		12
15. «My working day»	Имя существительное («Noun»), образование множественного числа у существительных, исключения. Лексическая работа по теме «My working day», фонетическая отработка нового лексического материала.			2		2
16. «My working day»	Работа с текстом «My working day». Тестирование по теме мн. число и притяжательный падеж существительных. Обучение чтению на примере текста «My working day».			2		2
17. «My working day»	Виды числительных (количественные и порядковые). Десятки, сотни, тысячи. Чтение дат, года.			2		2
18. «My working day»	«Time». Развитие диалогической речи, подготовка и разыгрывание диалогов. Контроль чтения дат. Выполнение грамматических упражнений			2		2
19. «My working day»	Контрольное чтение текста «My working day». Развитие навыка письменной речи, написание сочинения по модели на тему «My working day».			2		2

20. «My working day»	Монологическое высказывание по теме «My working day». Развитие навыка диалогической речи, составление собственных диалогов по теме «My working day». Тестирование мн.ч. сущ., притяжательный падеж.			2		2
* Самостоятельная работа	Грамматические упражнения «Мн.ч. существительных и притяжательный падеж». Рассказ-повествование «My working day». Диалог-обмен информацией «My working day». Сочинение « My day off». Грамматические упражнения «Предлоги». Мини диалоги-расспросы «Time».		6			
VII Перевод научно-популярных текстов		6		4		4
21. Перевод текстов	Письменный перевод научно-популярных текстов. («The role of technical progress»)			2		2
22. Перевод текстов	Анализ письменных переводов. Работа над ошибками. Выделение и анализ изученных грамматических форм.			2		2
* Самостоятельная работа	Составить вопросы к тексту. Грамматические упражнения.		2			
VIII «Our technical school» – «Наш техникум»		17	6	11		11
23. «Our technical school»	Введение и фонетическая отработка нового лексического материала по теме. «The Present Indefinite Tense», ключевые слова, употребление, смысловые глаголы, вопросительная и отрицательная формы.			2		2
24. «Our technical school»	Повторение и контроль лексического материала. Работа с текстом «Our technical school» (чтение и перевод). Ответы на вопросы к тексту. Выполнение грамматических заданий по теме «The Present Indefinite Tense».			2		2
25. «Our technical school»	Развитие навыков устной речи, составление собственных монологических высказываний с использованием модели. Модальные глаголы, особенности их использования в «The Present Indefinite Tense». Выполнение грамматических заданий.			2		2
26. «Our technical school»	Развитие навыков монологической речи, собственные высказывания на тему: «My technical school». Тестирование по грамматическому материалу «The Present Indefinite Tense».			1		1
27. «Old friends»	Развитие навыка диалогической речи на примере диалога «Old friends». Чтение и перевод диалога. Контрольное чтение по ролям.			2		2
28. «Old friends»	Устная практика, диалог «Old friends». Повторение грамматического материала.			2		2
* Самостоятельная работа	Лексические упражнения. Грамматические упражнения «The Present Indefinite Tense». Составить вопросы к тексту. Составление расписания. Презентация «My technical school». Сочинение – описание «My favorite classroom».		6			
IX «Sports and Health» - «Спорт и здоровье»		9	3	6		6

29. «Sports and Health»	«Sports and Health». Введение и фонетическая отработка лексического материала. Основные типы вопросов (общий, специальный, альтернативный, разделительный и к подлежащему).			2		2
30. «Sports and Health»	Работа с текстом «Sports». Ответы на вопросы. Составление вопросов к тексту.			2		2
31. «Sports and Health»	Развитие навыков монологической и диалогической речи по теме. Контрольное тестирование «The Present Indefinite Tense».			2		2
* Самостоятельная работа	Грамматические упражнения. Презентация «Sport in my life». Рассказ «Sport in my life».		3			
X. «Hobby» - «Хобби»		9	3	6		6
32. «Hobby»	«Hobbies and interests» введение и фонетическая отработка лексического материала. Составление вопросов по теме. Повторение вспомогательных глаголов.			2		2
33. «Hobby»	Работа с текстом «Hobby», контрольное чтение и перевод, ответы на вопросы.			2		2
34. «Hobby»	«Shopping is my hobby» - составление мини-диалогов по теме. Выполнение лексических упражнений.			2		2
* Самостоятельная работа	Грамматические упражнения. Диалоги «At the supermarket»		3			
XI «Meals» - «Еда»		12	4	8		8
35. «Meals»	Введение и фонетическая отработка материала по теме. «The Past Indefinite Tense», правильные и неправильные глаголы, вспомогательный глагол, ключевые слова, образование вопросительной и отрицательной форм. Составление вопросов в «The Past Indefinite Tense». Выполнение грамматических заданий.			2		2
36. «Meals»	Работа с текстом «At the canteen». Пересказ текста в «The Past Indefinite Tense».			2		
37. «Meals»	Развитие навыков диалогической речи: «Eating out», «A quick snack». Выполнение лексических упражнений.			2		22
38. «Meals»	Работа с текстом «Eating out in Moscow». Выполнение лексических упражнений. Ответы на вопросы.			2		
* Самостоятельная работа	Грамматические упражнения. Лексические упражнения. Мини-диалоги.		4			
XII. Перевод научно-популярных текстов		6	2	4		4
39. Перевод текстов	Письменный перевод научно-популярных текстов. («Industrial electronics»)			2		2
40. Перевод текстов	Анализ письменных переводов. Работа над ошибками. Составление аннотации текста.			2		2
* Самостоятельная работа	Составление плана текста. Лексические упражнения		2			
XIII «Travelling around Russia» - «Путешествие по России»		15	5	10		10

41. «Travelling»	Отработка лексического материала. Работа с текстом «Travelling». Работа с лексическими упражнениями. Образование «The Future Indefinite Tense».			2		2
42. «Russia»	«Russia». Введение и фонетическая отработка лексического материала по теме. Работа с текстом «The Russian Federation State system». Выполнение грамматических заданий.			2		2
43. «Russia»	Выполнение лексических упражнений. «National symbols of Russia». Составление диалогов. Тестирование по временам «Indefinite».			2		2
44. «Moscow»	Введение лексического материала. Презентация «Sights in Moscow». Работа с текстом «Travelling around Moscow».			2		2
45. «Moscow»	Выполнение лексических упражнений. Ответы на вопросы к тексту. Монологические высказывания о достопримечательностях Москвы			2		2
* Самостоятельная работа	Грамматические упражнения Лексические упражнения Мини-диалоги Презентация «Russia is my motherland» Презентация «The sights of Moscow»		5			
XIV. Перевод научно-популярных текстов		6	2	4		4
46. Перевод текстов	Письменный перевод научно-популярных текстов.(«Functions of computers»)			2		2
47. Перевод текстов	Анализ письменных переводов. Работа над ошибками. Выполнение упражнений.			2		2
* Самостоятельная работа	Составить плана к тексту Грамматическое упражнение		2			
XV «English speaking countries» - «Англоговорящие страны»		24	8	16		16
48. «Great Britain»	«Great Britain» Введение и фонетическая отработка нового лексического материала по теме. Степени сравнения прилагательных и наречий (положительная, сравнительная и превосходная), сравнительные конструкции (as... as, so...as, than)			2		2
49. «Great Britain»	Повторение и контроль лексического материала. Работа с текстом «Great Britain». Чтение и перевод.			2		2
50. «Great Britain»	«Traditions of Great Britain» Повторение лексического материала. Работа с текстом. Контрольное чтение текста. Ответы на вопросы. Выполнение грамматических упражнений по степеням сравнения.			2		2
51. «Great Britain»	Презентация «Sights of Great Britain». Составление собственного монологического высказывания. Ответы на вопросы. Тестирование по степеням сравнения.			2		2
52. «The USA»	«The USA» Введение лексического материала по теме «The USA». Работа с текстом. Выполнение упражнений.			2		2
53. «The USA»	Работа с текстом. Чтение и перевод. Презентация «Sights of The USA».			2		2
54. «The USA»	«Sights of The USA» Повторение лексического материала. Работа с текстом. Контрольное чтение текста. Ответы на вопросы.			2		2
55. «The USA»	Презентация «Sights of The USA», составление собственного монологического высказывания. Тестирование по временам «Indefinite»			2		2

* Самостоятельная работа	Грамматические упражнения Лексические упражнения Мини-диалоги Презентация «English speaking countries»		5			
XVI Перевод научно-популярных текстов		12	4	8		8
56. Перевод научно-популярных текстов	Письменный перевод научно-популярных текстов.(«Industrial electronics»)			2		2
57. Перевод научно-популярных текстов	Анализ ошибок допущенных в переводах			2		2
58. Перевод научно-популярных текстов	Письменный перевод научно-популярных текстов. («Forests – ecosystem or green gold?»)			2		2
59. Перевод научно-популярных текстов	Анализ ошибок допущенных в переводах			2		2
* Самостоятельная работа	Грамматические упражнения Составить план к тексту		4			
Всего:		176	59	117		117

6. ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ВИДОВ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТУДЕНТОВ

Содержание обучения	Характеристика основных видов учебной деятельности студентов (на уровне учебных действий)
ВИДЫ РЕЧЕВОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ	
Аудирование	<ul style="list-style-type: none"> - Выделять наиболее существенные элементы сообщения. - Извлекать необходимую информацию. - Отделять объективную информацию от субъективной. - Адаптироваться к индивидуальным особенностям говорящего, его темпу речи. - Пользоваться языковой и контекстуальной догадкой, прогнозированием. - Получать дополнительную информацию и уточнять полученную с помощью переспроса или просьбы. - Выражать свое отношение к прослушанной информации, обосновывая его. - Составлять реферат, аннотацию прослушанного текста. - Передавать на английском языке (устно или письменно) содержание услышанного/увиденного.
Говорение <ul style="list-style-type: none"> • монологическая речь 	<ul style="list-style-type: none"> - Делать подготовленное сообщение различного характера на заданную тему или в соответствии с ситуацией с использованием различных источников информации (презентация, реферат) приводить аргументацию и делать заключения. - Делать развернутое сообщение, содержащее выражение собственной точки зрения, оценку передаваемой информации. - Комментировать услышанное, прочитанное, увиденное.
<ul style="list-style-type: none"> • диалогическая речь 	<ul style="list-style-type: none"> - Уточнять и дополнять сказанное. - Использовать адекватные эмоционально-экспрессивные средства, мимику и жесты. - Соблюдать логику и последовательность высказываний. - Использовать монологические высказывания в диалогической речи. - Принимать участие в диалогах различных видов (диалог – расспрос, диалог - обмен информацией и т.д) на заданную тему или в соответствии с ситуацией; приводить аргументацию и делать заключения. - Выражать отношение к высказываниям партнера (согласие, несогласие). - Запрашивать необходимую информацию. - Задавать вопросы, пользоваться переспросами. - Быстро реагировать на реплики партнера.
Чтение: <ul style="list-style-type: none"> • просмотровое 	<ul style="list-style-type: none"> - Определять тип и структурно-композиционные особенности текста. - Получать общее представление о содержании текста, прогнозировать его содержание по заголовку, известным понятиям, терминам, географическим названиям, именам собственным.
<ul style="list-style-type: none"> • поисковое 	<ul style="list-style-type: none"> - Извлекать из текста наиболее важную информацию. - Находить информацию, относящуюся к определенной теме или отвечающую определенным критериям. - Находить фрагменты текста требующие детального изучения.
<ul style="list-style-type: none"> • ознакомительное 	<ul style="list-style-type: none"> - Использовать полученную информацию в других видах деятельности (в ролевой игре) - Понимать основное содержание текста, определять его главную мысль. - Оценивать содержание текста, высказывать свое отношение к нему.
<ul style="list-style-type: none"> • изучающее 	<ul style="list-style-type: none"> - Обобщать информацию, делать выводы. - Использовать информацию в других видах деятельности. - Полно и точно понимать содержание текста, в том числе при помощи словаря. - Оценивать содержание текста, высказывать свое отношение. - Обобщать информацию, полученную из текста, классифицировать ее и делать выводы. - Извлекать необходимую информацию. - Составлять реферат, аннотацию текста.
Письмо	<ul style="list-style-type: none"> - Описывать различные события, делать обобщения и выводы. - Выражать и обосновывать свою точку зрения с использованием эмоционально-оценочных средств. - Использовать образец в качестве опоры для составления собственного текста. - Заполнять анкеты, составлять резюме, составлять расписание на день, план мероприятий. - Фиксировать основные сведения в процессе чтения в виде таблиц. - Составлять развернутый план, конспект, реферат для дальнейшего использования в устной и письменной речи. - Делать письменный пересказ текста, рецензии, эссе. - Готовить текст презентации с использованием технических средств.
РЕЧЕВЫЕ НАВЫКИ И УМЕНИЯ	
Лексические навыки	<ul style="list-style-type: none"> - Правильно употреблять лексику в зависимости от коммуникативного намерения; обладать быстрой реакцией при выборе лексических единиц.

	<ul style="list-style-type: none"> - Правильно сочетать слова в предложениях. - Использовать служебные слова для организации сочинительной и подчинительной связи в предложении. - Выбирать наиболее подходящий и корректный для конкретной ситуации синоним или антоним. - Распознавать на письме и в речевом потоке изученные лексические и фразеологические единицы, включая наиболее употребляемые фразовые глаголы. - Определять значения и грамматическую функцию слов. - Распознавать сходные по написанию и звучанию слова. - Пользоваться контекстом, прогнозированием и речевой догадкой при восприятии письменных и устных текстов. - Определять происхождение слов с помощью словаря - Уметь расшифровывать некоторые аббревиатуры
Грамматические навыки	<p>Знать основные различия английского и русского языков:</p> <ul style="list-style-type: none"> • наличие грамматических явлений не присущих русскому языку (артикл); • различия в общих для обоих языков грамматических явлениях (притяжательный падеж и др.). <ul style="list-style-type: none"> - Правильно пользоваться основными грамматическими средствами английского языка (степени сравнения, построение вопросительных и отрицательных предложений и др). - Формулировать грамматические правила, используя таблицы и схемы. - Распознавать, образовывать и правильно употреблять в речи сокращенные формы, употребляемые широко в разговорной речи. - Знать и различать грамматические формы. - Уметь изменять грамматическое оформление высказывания в зависимости от коммуникативного намерения. - Определять структуру простого и сложного предложения, устанавливать логические, временные, причинно-следственные связи и отношения между элементами предложения и текста с помощью союзов и союзных слов.
Орфографические навыки	<ul style="list-style-type: none"> - Усвоить правописание слов, предназначенных для продуктивного усвоения. - Применять правила орфографии и пунктуации в речи. - Проверять написание слов по словарю.
Произносительные навыки	<ul style="list-style-type: none"> - Владеть Международным фонетическим алфавитом, уметь читать слова в транскрипционной записи. - Знать технику артикулирования отдельных звуков. - Формулировать правила чтения гласных и согласных букв и буквосочетаний; знать типы слогов. - Соблюдать ударения в словах и фразах. - Знать ритмико-интонационные особенности различных типов предложений: повествовательного, побудительного, вопросительного, разделительный вопрос и тд.
Специальные навыки и умения	<ul style="list-style-type: none"> - Пользоваться толковыми, двуязычными словарями и другими справочными материалами, поисковыми системами и ресурсами в сети Интернет. - Составлять ассоциогаммы и разрабатывать мнемонические средства для закрепления лексики, запоминания грамматических правил и др.

7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОУД.02 АНГЛИЙСКИЙ ЯЗЫК

7.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации учебной дисциплины имеется учебный кабинет английского языка, оборудованный посадочными местами по количеству обучающихся, рабочее место преподавателя, компьютерный стол, интерактивная доска, комплект учебно-наглядных пособий по дисциплине «Английский язык».

Технические средства обучения, имеющиеся в учебном кабинете: экранны-звуковые пособия, компьютер с лицензионным программным обеспечением, мультимедиапроектор, информационно-коммуникативные средства.

7.2 Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Безкоровая Г. Т., Койранская Е. А., Соколова Н. И., Лаврик Г. В. Planet of English: учебник английского языка для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. – М., 2017
2. Голубев, А.П. Английский язык для всех специальностей : учебник / Голубев А.П., Жук А.Д., Смирнова И.Б. — Москва : КноРус, 2019. — 274 с. — (СПО). (<https://www.book.ru/book/931742>)
3. Карпова, Т.А. English for Colleges = Английский язык для колледжей. Практикум + eПриложение : тесты : практикум / Карпова Т.А., Восковская А.С., Мельничук М.В. — Москва : КноРус, 2018. — 286 с. (<https://www.book.ru/book/927088>)

Дополнительные источники:

1. Агабекян, И.П. Английский язык для ссузов: учебное пособие/ И.П. Агабекян.-М.:ТК Велби, Проспект, 2008.-280с.
2. Английский язык: 2770 упражнений и тестов для школьников и поступающих в вузы / Н.Г. Брюсова, И.М. Васильева, И.Ю. Истомина и др. – М.: Дрофа, 1999.
3. Английский язык: 350 текстов, диалогов и упражнений по английскому языку для развития навыков устной речи/ Е.М. Базанова, Т.С. Путиловская. – М.: Дрофа, 2000.
4. Семена, Г.Н. Методическое пособие по английскому языку части речи (часть 1) для студентов 1-4 курсов / Г.Н. Семена, Н.В. Добрынина; ФГОУ СПО «Красноярский технологический техникум пищевой промышленности». – Красноярск, 2010.
5. Голицынский, Ю.Б. Грамматика английского языка. Сборник упражнений для средней школы. – СПб.: КАРО, 2003.-192с.
6. Парахина А.В., Базилевич В.Г. Познакомьтесь – Великобритания и США: Пособие по обучению чтению на английском языке. – М.: Высш. шк., 1998

Периодические издания:

Приложение к газете Первое сентября «Английский язык»

Интернет-ресурсы:

<http://festival.1september.ru/articles/subjects/10?page=2>
<http://www.bbc.co.uk/worldservice/learningenglish/>
<http://video.nationalgeographic.co.uk/video/>

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ
краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Красноярский технологический техникум пищевой промышленности»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОУД .02 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК
(НЕМЕЦКИЙ)

Для специальности:
19.02.10 Технология продукции общественного питания

Форма обучения: очная

СОДЕРЖАНИЕ

1. Пояснительная записка	4
2. Содержание общеобразовательной учебной дисциплины	7
3. Тематическое планирование общеобразовательной учебной дисциплины.	
4. 8	
5. Учебно-методическое и материально-техническое обеспечение общеобразовательной учебной дисциплины.	15

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «Немецкий язык» по специальности: 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Рабочая программа составлена в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования, с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17 марта 2015 г. № 06-259) и Примерной основной образовательной программы среднего общего образования, одобренной решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з).

Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: общеобразовательный учебный цикл. Для изучения данной дисциплины обучающиеся должны владеть знаниями в области русского языка, географии, истории. Общие и профессиональные компетенции, полученные в рамках данной дисциплины, могут применяться при изучении иностранного языка в профессиональной деятельности, делового иностранного языка

Цели учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

Учебная дисциплина ориентирована на следующие цели:

- формирование представлений о немецком языке как о языке международного общения и средстве приобщения к ценностям мировой культуры и национальных культур;
- формирование коммуникативной компетенции, позволяющей свободно общаться на немецком языке в различных формах и на различные темы, в том числе в сфере профессиональной деятельности, с учетом приобретенного словарного запаса, а также условий, мотивов и целей общения;
- формирование и развитие всех компонентов коммуникативной компетенции: лингвистической, социолингвистической, дискурсивной, социокультурной, социальной, стратегической, и предметной;
- воспитание личности, способной и желающей участвовать в общении на международном уровне;
- воспитание уважительного отношения к другим культурам и социальным субкультурам.

Содержание учебной дисциплины направлено на формирование различных видов компетенций:

- *лингвистической* — расширение знаний о системе русского и немецкого языков, совершенствование умения использовать грамматические структуры и языковые средства в соответствии с нормами данного языка, свободное использование приобретенного словарного запаса;
- *социолингвистической* — совершенствование умений в основных видах речевой деятельности (аудировании, говорении, чтении, письме), а также в выборе лингвистической формы и способа языкового выражения, адекватных ситуаций общения, целям, намерениям и ролям партнеров по общению;
- *дискурсивной* — развитие способности использовать определенную стратегию и тактику общения для устного и письменного конструирования и интерпретации связных текстов на немецком языке по изученной проблематике, в том числе демонстрирующие творческие способности обучающихся;
- *социокультурной* — овладение национально-культурной спецификой страны изучаемого языка и развитие умения строить речевое и неречевое поведение адекватно этой специфике; умение выделять общее и различное в культуре родной страны и немецкоговорящих стран;
- *социальной* — развитие умения вступать в коммуникацию и поддерживать ее;
- *стратегической* — совершенствование умения компенсировать недостаточность знания языка и опыта общения в иноязычной среде;
- *предметной* — развитие умения использовать знания и навыки, формируемые в рамках дисциплины «Немецкий язык», для решения различных проблем.

Основное содержание предполагает формирование у обучающихся совокупности следующих практических умений:

- заполнить анкету/заявление с указанием фамилии, имени, отчества, даты рождения, почтового и электронного адреса, телефона и т.п.;
- заполнить анкету/заявление о выдаче документа;
- написать энциклопедическую или справочную статью о родном городе по предложенному шаблону;
- составить резюме.

Профессионально ориентированное содержание нацелено на формирование коммуникативной компетенции в деловой и выбранной профессиональной сфере, а также на освоение, повторение и закрепление грамматических и лексических структур, которые наиболее часто используются в деловой и профессиональной речи. К учебному материалу предъявляются следующие требования:

- аутентичность;
- высокая коммуникативная ценность, в том числе в ситуациях делового и профессионального общения;
- познавательная и культуроведческая направленность;
- обеспечение условий обучения, близких к условиям реального общения (мотивированность и целенаправленность, активное взаимодействие, использование вербальных и невербальных средств коммуникации).

Содержание учебной дисциплины «Немецкий язык» предусматривает освоение текстового и грамматического материала:

Текстовый материал (*литературно-художественный, научный, научно-популярный, газетно-публицистический, разговорный.*) для чтения, аудирования и говорения должен быть информативным; иметь четкую структуру и логику изложения, коммуникативную направленность, воспитательную ценность; соответствовать речевому опыту и интересам обучающихся. Продолжительность аудиотекста не должна превышать 5 минут при темпе речи 200–250 слогов в минуту.

Грамматический материал включает следующие основные темы:

Для продуктивного усвоения:

- *Простые нераспространенные предложения* с глагольным, составным именным и составным глагольным сказуемым; простые предложения, распространенные предложения; предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них; безличные предложения; предложения с оборотом *Das ist/sind*; сложносочиненные предложения: бессоюзные и с союзами *und, aber*; сложноподчиненные предложения с союзами *weil, wenn, als*; понятие согласования времен и косвенная речь.
- *Имя существительное*: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе.
- *Артикль*: определенный, неопределенный, нулевой. Основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля. Употребление существительных без артикля.
- *Местоимения*: указательные (*dieser, dieses, diese*) с существительными и без них, личные, притяжательные, вопросительные.
- *Имя прилагательное* в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения.
- *Наречия* в сравнительной и превосходной степенях.
- *Глагол*. Понятие глагола-связки. Система модальности. Образование и употребление глаголов в *Präsens, Imperfekt, Perfekt, Plusquamperfekt, Futur*.

Для рецептивного усвоения:

- *Сложноподчиненные предложения* времени, причины, дополнительные, условные.
- Дифференциальные признаки глаголов в *Präsens, Imperfekt, Perfekt, Plusquamperfekt, Futur*.
- *Глаголы в страдательном залоге*.
 - *Признаки инфинитива* и инфинитивных оборотов и способы передачи их значений на родном языке.
 - *Признаки и значения слов и словосочетаний* с формами на *-ung* без обязательного различения их функций.

Результаты освоения учебной дисциплины

Освоение содержания учебной дисциплины «Немецкий язык» обеспечивает достижение студентами следующих **результатов**:

- **личностных:**

- сформированность ценностного отношения к языку как культурному феномену и средству отображения развития общества, его истории и духовной культуры;
- сформированность широкого представления о достижениях национальных культур, о роли немецкого языка и культуры в развитии мировой культуры;
- развитие интереса и способности к наблюдению за иным способом мировидения;
- осознание своего места в поликультурном мире; готовность и способность вести диалог на немецком языке с представителями других культур, достигать взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать в различных областях для их достижения; умение проявлять толерантность к другому образу мыслей, к иной позиции партнера по общению;
- готовность и способность к непрерывному образованию, включая самообразование, как в профессиональной области с использованием английского языка, так и в сфере немецкого языка;

• **метапредметных:**

- умение самостоятельно выбирать успешные коммуникативные стратегии в различных ситуациях общения;
- владение навыками проектной деятельности, моделирующей реальные ситуации межкультурной коммуникации;
- умение организовать коммуникативную деятельность, продуктивно общаться и взаимодействовать с ее участниками, учитывать их позиции, эффективно разрешать конфликты;
- умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, используя адекватные языковые средства;

• **предметных:**

- сформированность коммуникативной иноязычной компетенции, необходимой для успешной социализации и самореализации, как инструмента межкультурного общения в современном поликультурном мире;
- владение знаниями о социокультурной специфике немецкоговорящих стран и умение строить свое речевое и неречевое поведение адекватно этой специфике;
- умение выделять общее и различное в культуре родной страны и немецкоговорящих стран;
- достижение порогового уровня владения немецким языком, позволяющего выпускникам общаться в устной и письменной формах как с носителями немецкого языка, так и с представителями других стран, использующими данный язык как средство общения;
- сформированность умения использовать немецкий язык как средство для получения информации из немецкоязычных источников в образовательных и самообразовательных целях.

Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины (по ФГОС):

Максимальная учебная нагрузка обучающегося 176 часов, в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка 117 часов,
- самостоятельная работа 59 часов.

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины:

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

Промежуточная аттестация по дисциплине проводится в форме **дифференцированного зачета**.

2.СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОУД .02 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК (НЕМЕЦКИЙ)

№ п/п	Раздел (тема)	Максимальная учебная нагрузка	Обязательная учебная нагрузка	В том числе		Внеаудиторная (самостоятельная)
				Теоретические занятия	Лабораторные и практические	
1	I Вводный курс. Цели и задачи изучения учебной дисциплины «Немецкий язык». Немецкий язык как язык международного общения и средство познания национальных культур. Роль немецкого языка при освоении профессий СПО и специальностей СПО.	7	4		4	3
2	II «Ich und meine Umgebung» – Я и моё окружение. Приветствие, прощание, представление себя и других людей в официальной и неофициальной обстановке. Описание человека (внешность, национальность, образование, личные качества, профессия, род занятий, должность, место работы и др.). Общение с друзьями. Семья и семейные отношения, домашние обязанности.	12	8		8	4
3	III Перевод научно-популярных текстов	4	4		4	2
4	IV «Die Wohnung»– «Моя квартира». Описание жилища (здание, обстановка, условия жизни, техника, оборудование).	12	8		8	4
5	V Перевод научно-популярных текстов	6	4		4	2
6	VI «Mein Arbeitstag» – «Мой рабочий день». Распорядок дня студента колледжа.	18	12		12	4
7	VII Перевод научно-популярных текстов	6	4		4	2
8	VIII «Unsere Fachschule» – «Наш техникум». Описание учебного заведения (здание, местоположения объекта (адрес, как найти), обстановка, техника, оборудование).	18	12		12	6
9	IX «Sport und Gesundheit» – «Спорт и здоровье». Физкультура и спорт, здоровый образ жизни.	9	6		6	3
10	X «Hobby»- «Хобби». Хобби, досуг.	9	6		6	3
11	XI «Die Ernährung» – «Еда». Основные продукты питания. Здоровое питание	9	6		6	3
12	XII Перевод научно-популярных текстов	6	4		4	2
13	XIII «Reisen. Russland» – «Путешествуем по России». Экскурсии и путешествия. Россия, ее национальные символы, государственное и политическое устройство. Обычаи и традиции. Жизнь в городе и деревне.	15	10		10	5
14	XIV Перевод научно-популярных текстов	6	4		4	2
15	XV «Deutschsprachige Länder» – «Немецкоязычные страны». Немецкоговорящие страны, географическое положение, климат, национальные символы, государственное и политическое устройство, наиболее развитые отрасли экономики, достопримечательности.	19	14		14	5
16	XVI «Feiertage in Deutsch-land und Russland» – «Праздники в Германии и в России». Обычай и традиции в Германии и России. Самые популярные праздники.	12	6		6	6
17	XVII Перевод научно-популярных текстов	8	5		5	2
	Итого:	176	117		117	59

3. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОУД .02 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК (НЕМЕЦКИЙ)

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Максимальная учебная нагрузка	Самостоятельная учебная нагрузка	Обязательные учебные занятия	В том числе	
					Теоретические занятия	Лабораторные и практические занятия
1	2	3	4	5	6	7
I Вводный курс		7	3	4		4
1. Вводная беседа.	Роль немецкого языка в современном мире. Проверка навыков говорения и чтения.			2		2
2. Буквосочетания	Правила чтения букв и буквосочетаний. Упражнения.			2		2
* Самостоятельная работа	Таблица буквосочетаний. Диалог «Знакомство».		3			
II «Ich und meine Umgebung» – Я и моё окружение.		12	4	8		8
3. «Ich und meine Umgebung»	Введение лексического материала по теме «Ich und meine Umgebun-g». Отработка лексического материала. Работа с текстом: чтение и перевод. Личные притяжательные местоимения.			2		2
4. «Ich und meine Umgebung»	Активизация лексического материала по теме. Представление себя, используя фразы-клише. Оформление визитной карточки. Простое распространённое предложение.			2		2
5. «Ich und meine Umgebung»	Монологическое высказывание по теме «Ich und meine Umgebung». Артикль. Определённый и неопределённый артикль. Выполнение грамматических упражнений.			2		
6. «Ich und meine Umgebung»	Развитие навыков диалогической речи по теме. Составление диалогов. Спряжение вспомогательных глаголов haben, sein, werden в Präsens Aktiv.			2		2
* Самостоятельная работа	Грамматические упражнения – вспомогательные глаголы haben, sein, werden. «Артикли», «Местоимения». Составление диалогов-расспросов по теме «Ich und meine Umgebun-g». Составление рассказа «Ich und meine Umgebung». Составление анкеты, визитки		4			
III Перевод научно-популярных текстов		4	2	4		4
7. Перевод текстов	Письменный перевод научно-популярных текстов. («die Erde»).			2		2
8. Перевод текстов	Анализ письменных переводов. Работа над ошибками. Выделение и анализ изученных грамматических форм.			2		2
* Самостоятельная работа	Составить вопросы к тексту Грамматические упражнения		2			
IV «Die Wohnung» – «Моя квартира»		12	4	8		8
9. «Die Wohnung»	Введение нового лексического материала по теме «Die Wohnung», фонетическая отработка. Прямой и обратный порядок слов в предложении.			2		2
10. «Die Wohnung»	Работа с текстом по теме: чтение, перевод, ответы на вопросы. Спряжение слабых глаголов в Präsens Aktiv. Выполнение грамматических упражнений.			2		2

11. «Die Wohnung»	Составление монологического высказывания-описания собственной квартиры. Спряжение сильных глаголов в Präsens Aktiv. Выполнение грамматических упражнений.			2		2
12. «Die Wohnung»	Предлоги с Dativ и Akkusativ. Выполнение грамматических упражнений. Тестирование по теме: спряжение сильных и слабых глаголов в Präsens Aktiv.			2		2
* Самостоятельная работа	Грамматические упражнения – спряжение сильных и слабых глаголов в Präsens Aktiv. Составление рассказа «Meine Wohnung».		4			
V Перевод научно-популярных текстов		6	2	4		4
13. Перевод текстов	Письменный перевод научно-популярных текстов. («Neue Werkstoffe mit neuen Eigenschaften»).			2		2
14. Перевод текстов	Анализ письменных переводов. Работа над ошибками. Выделение и анализ изученных грамматических форм.			2		2
* Самостоятельная работа	Составить вопросы к тексту. Грамматическое упражнение.		2			
VI «Mein Arbeitstag» – «Мой рабочий день»		18	4	12		12
15. «Mein Arbeitstag»	Введение и активизация лексики по теме. Выполнение лексических упражнений.			2		2
16. «Mein Arbeitstag»	Работа с текстом «Mein Arbeitstag». Числительные.			2		2
17. «Mein Arbeitstag»	Обучение устной речи. Распорядок дня. Время. Даты.			2		2
18. «Mein Arbeitstag»	Работа с текстом «Peters freier Tag». Время суток. Дни недели.			2		2
19. «Mein Arbeitstag»	Обучение аудированию. Глаголы с отделяемыми и неотделяемыми приставками.			2		2
20. «Mein Arbeitstag»	Мы изучаем немецкий язык. В аудитории. Составление мини-диалогов. Возвратные глаголы.			2		2
* Самостоятельная работа	Грамматические упражнения. Глаголы с отделяемыми и неотделяемыми приставками. Составление рассказа «Mein Arbeitstag». Грамматические упражнения «Возвратные глаголы». Мини диалоги-расспросы «Zeit».		4			
VII Перевод научно-популярных текстов		6	2	4		4
21. Перевод текстов	Письменный перевод научно-популярных текстов («Ein Fortschritt in der Wissenschaft»)			2		2
22. Перевод текстов	Анализ письменных переводов. Работа над ошибками. Выделение и анализ изученных грамматических форм.			2		2
* Самостоятельная работа	Составить вопросы к тексту Грамматическое упражнение		2			
VIII “Unsere Fachschule” – «Наш техникум»		18	6	12		12
23. «Mein College»	Введение и фонетическая отработка нового лексического материала по теме. Лексические упражнения.			2		2
24. «Mein College»	Повторение и контроль лексического материала. Работа с текстом «Mein College» (чтение и перевод). Ответы на вопросы к тексту.			2		2
25. «Mein College»	Развитие навыков устной речи, составление собственных монологических высказываний с использованием модели. Имя существительное. Сложные существительные. Выполнение грамматических заданий.			2		2

26. «Mein College»	Развитие навыков монологической речи, собственные высказывания на тему: «Mein College». Тестирование по грамматическому материалу. Образование сложных существительных.			2		2
27. «Studium»	Развитие навыка диалогической речи на примере диалога «Ich bin Student». Чтение и перевод диалога. Контрольное чтение по ролям.			2		2
28. «Studium»	Устная практика, диалог «Mein Studium». Повторение грамматического материала. Парные союзы.			2		2
* Самостоятельная работа	Лексические упражнения Грамматические упражнения. Имя существительное. Составить вопросы к тексту. Составление расписания. Презентация «Mein College». Сочинение – описание «Meine Fachschule».		6			
IX «Sport und Gesundheit» – «Спорт и здоровье»		9	3	6		6
29. «Sport und Gesundheit»	Введение и фонетическая отработка лексического материала. Упражнения. Вопросительные слова.			2		2
30. «Sport und Gesundheit»	Работа с текстом «Die Olympischen Spiele». Ответы на вопросы. Составление вопросов к тексту			2		2
31. «Sport und Gesundheit»	Развитие навыков монологической и диалогической речи по теме. Составление предложений с вопросительными словами.			2		2
* Самостоятельная работа	Грамматические упражнения Презентация «Gesundheit». Рассказ «Sport in unserem Leben».		3			
X «Hobby»- «Хобби»		9	3	6		6
32. «Meine Hobbys»	Введение и фонетическая отработка лексического материала. Составление вопросов по теме. Повторение вспомогательных глаголов.			2		2
33. «Meine Hobbys»	Работа с текстом «Hobby», контрольное чтение и перевод, ответы на вопросы.			2		2
34. «Mein Hobby – Mein Lieblingstier»	Составление мини-рассказов по теме. Выполнение лексических упражнений.			2		2
* Самостоятельная работа	Грамматические упражнения. Вспомогательные глаголы. Презентация «Mein Lieblingstier».		3			
XI «Die Ernährung» – «Еда»		9	3	6		6
35. «Mahlzeit»	Введение и фонетическая отработка лексического материала по теме. Вопросительные предложения. Отрицание для глагола и существительных. Выполнение грамматических заданий			2		2
36. «Die Lebensmittel»	Работа с текстом «Welche Lebensmittel wurden in neuer Zeit erfunden?». Ответы на вопросы.			2		2
37. «In die Mensa»	Развитие навыков диалогической речи. Выполнение лексических упражнений.			2		2
* Самостоятельная работа	Грамматические упражнения. Вопросительные предложения. Лексические упражнения. Составление лексического словаря. Мини-диалоги.		3			
XII Перевод научно-популярных текстов		6	2	4		4
38. Перевод текстов	Письменный перевод научно-популярных текстов.(«Energetik der Zukunft»).			2		2

39. Перевод текстов	Анализ письменных переводов. Работа над ошибками. Выделение и анализ изученных грамматических форм.			2		2
* Самостоятельная работа	Составление плана текста. Лексические упражнения.		2			
XIII «Reisen. Russland» – «Путешествуем по России»		15	5	10		10
40. «Reisen»	Отработка лексического материала. Работа с текстом «Reisen». Работа с лексическими упражнениями. Пересказ.			2		2
41. «Russland»	Работа с текстом «Russland ist das größte Land». Имя прилагательное. Упражнения.			2		2
42. «Moskau»	Введение лексического материала. Москва – столица России. Чтение и перевод текста (ч.1). Составление вопросов к тексту.			2		2
43. «Moskau»	Работа с текстом «Moskau» (ч.2). Послетекстовые упражнения. Монологические высказывания о достопримечательностях Москвы			2		2
44. «Namhafte Persönlichkeiten Russlands»	Работа с текстом «P.I. Tschaikowsky». Лексические упражнения. Ответы на вопросы. Выполнение заданий к тексту.			2		2
* Самостоятельная работа	Грамматические упражнения. Имя прилагательное. Лексические упражнения. Презентация «Russland». Презентация «Moskau».		5			
XIV. Перевод научно-популярных текстов		6	2	4		4
45. Перевод текстов	Письменный перевод научно-популярных текстов («Restauration mit Computer»)			2		2
46. Перевод текстов	Анализ письменных переводов. Работа над ошибками. Выполнение упражнений.			2		2
* Самостоятельная работа	Составить план к тексту. Грамматическое упражнение.		2			
XV «Deutschsprachige Länder» – «Немецкоязычные страны»		19	5	14		14
47. «Deutschland und Russland im Vergleich»	Работа с текстом «Deutschland und Russland im Vergleich zueinander». Чтение и перевод. Составление плана текста.			2		2
48. «Deutschland»	Введение и фонетическая отработка нового лексического материала по теме. Правило употребления предлогов с названиями стран и городов.			2		2
49. «Deutschland»	Повторение лексического материала. Работа с текстом «Geschichte Deutschlands». Контрольное чтение текста. Ответы на вопросы. Выполнение грамматических упражнений. Дробные числительные.			2		2
50. «Österreich»	Введение и фонетическая отработка нового лексического материала. Работа с текстом «Austria – Österreich». Составление плана текста.			2		2
51. «Schweiz»	Введение и активизация лексики по теме. Работа с текстом «Die Schweiz». Краткий пересказ текста.			2		2
52. «Liechtenstein»	Введение и активизация лексики по теме. Работа с текстом «Liechtenstein». Составление вопросов.					2
53. «Luxemburg»	Введение и активизация лексики по теме. Работа с текстом «Luxemburg». Ответы на вопросы.					2
* Самостоятельная работа	Грамматические упражнения. Лексические упражнения. Мини-диалоги. Презентация «Deutschsprachige Länder».		5			
XVI «Feiertage in Deutschland und Russland» – «Праздники в Германии и в России»		12	6	6		6

54. «Deutsche Feste und Feiertage»	Введение лексического материала по теме. Лексические упражнения. Перевод текста «Weihachten». Ответы на вопросы. Приставка «ur».			2		2
55. «Ostern»	Введение лексического материала по теме. Работа с текстами «Ostern», «Karneval». Выполнение упражнений. Просмотр видеофильма «Deutsche Feste».			2		2
56. «Feiertage in Russland»	Повторение лексического материала. Обучение диалогической речи. Составление диалога «Unsere Feiertage».			2		2
* Самостоятельная работа	Презентация «Weihachten». Презентация «Ostern».		6			
XII. Перевод научно-популярных текстов		7	2	5		5
57. Перевод текстов	Письменный перевод научно-популярных текстов. («Mensch – Natur – Technik»).			2		2
58. Перевод текстов	Письменный перевод научно-популярных текстов. («Der Wald»).			2		2
59. Перевод текстов	Анализ ошибок, допущенных в переводах. Анализ грамматических структур.			1		1
* Самостоятельная работа	Грамматические упражнения		2			

4. ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ВИДОВ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТУДЕНТОВ

Содержание обучения	Характеристика основных видов учебной деятельности студентов (на уровне учебных действий)
Виды речевой деятельности	
Аудирование	<p>Выделять наиболее существенные элементы сообщения. Извлекать необходимую информацию. Отделять объективную информацию от субъективной. Пользоваться языковой и контекстуальной догадкой. Получать дополнительную информацию и уточнять полученную с помощью переспроса или просьбы. Выражать свое отношение (согласие, несогласие) к прослушанной информации, обосновывая его. Составлять реферат, аннотацию прослушанного текста; составлять таблицу, схему на основе информации из текста. Передавать на немецком языке (устно или письменно) содержание услышанного/увиденного.</p>
Говорение: • монологическая речь	<p>Делать подготовленное сообщение (краткое, развернутое) различного характера (описание, повествование, характеристика, рассуждение) на заданную тему или в соответствии с ситуацией с использованием различных источников информации (в том числе презентацию, доклад, обзор, устный реферат); приводить аргументацию и делать заключения. Комментировать услышанное/увиденное/прочитанное. Составлять вопросы для интервью. Давать определения известным явлениям, понятиям, предметам</p>
• диалогическая речь	<p>Уточнять и дополнять сказанное. Соблюдать логику и последовательность высказываний. Использовать монологические высказывания (развернутые реплики) в диалогической речи. Принимать участие в диалогах (полилогах) различных видов (диалог-рассуждение, диалог-расспрос, диалог-побуждение, диалог – обмен информацией, диалог – обмен мнениями) на заданную тему или в со-ответствии с ситуацией. Выражать отношение (оценку, согласие, несогласие) к высказываниям партнера. Запрашивать необходимую информацию. Задавать вопросы, пользоваться переспросами.</p>
Чтение: • просмотровое	<p>Определять тип и структурно-композиционные особенности текста. Получать самое общее представление о содержании текста, прогнозировать его содержание по заголовку, известным понятиям, терминам, географическим названиям, именам собственным</p>
• поисковое	<p>Извлекать из текста наиболее важную информацию. Находить информацию, относящуюся к определенной теме или отвечающую определенным критериям. Находить фрагменты текста, требующие детального изучения. Группировать информацию по определенным признакам</p>
• ознакомительное	<p>Использовать полученную информацию в других видах деятельности (например, в докладе, учебном проекте, ролевой игре). Понимать основное содержание текста, определять его главную мысль. Оценивать и интерпретировать содержание текста, высказывать свое отношение к нему</p>
• изучающее	<p>Обобщать информацию, полученную из текста, классифицировать ее, делать выводы. Использовать полученную информацию в других видах деятельности (например, в докладе, ролевой игре). Полно и точно понимать содержание текста, в том числе с помощью словаря. Оценивать и интерпретировать содержание текста, высказывать свое отношение к нему. Отделять объективную информацию от субъективной. Устанавливать причинно-следственные связи. Извлекать необходимую информацию. Составлять реферат, аннотацию текста. Составлять таблицу, схему с использованием информации из текста</p>
Письмо	<p>Использовать образец в качестве опоры для составления собственного текста (например, справочного или энциклопедического характера). Писать письма и заявления, в том числе электронные, личного и делового характера с соблюдением правил оформления таких писем. Заполнять анкеты, бланки сведениями личного или делового характера, числовыми данными.</p>

	<p>Описывать различные события, делать обобщения и выводы.</p> <p>Фиксировать основные сведения в процессе чтения или прослушивания текста, в том числе в виде таблицы, схемы, графика.</p> <p>Составлять развернутый план, конспект, реферат, аннотацию устного выступления или печатного текста. Готовить текст презентации с использованием технических средств</p>
Речевые навыки и умения	
Лексические навыки	<p>Правильно употреблять лексику в зависимости от коммуникативного намерения; обладать быстрой реакцией при выборе лексических единиц.</p> <p>Использовать служебные слова для организации сочинительной и подчинительной связи в предложении, а также логической связи предложений в устном и письменном тексте.</p> <p>Выбирать наиболее подходящий для конкретной ситуации синоним или антоним.</p> <p>Распознавать на письме и в речевом потоке изученные лексические единицы.</p> <p>Определять значения и грамматическую функцию слов, опираясь на правила словообразования в немецком языке.</p> <p>Различать сходные по написанию и звучанию слова.</p> <p>Пользоваться контекстом, прогнозированием и речевой догадкой при восприятии письменных и устных текстов.</p> <p>Определять происхождение слов с помощью словаря.</p> <p>Уметь расшифровывать некоторые аббревиатуры.</p>
Грамматические навыки	<p>Знать основные различия систем немецкого и русского языков (артикли, падежи, времена глагола).</p> <p>Распознавать сложносочиненные и сложноподчиненные предложения.</p> <p>Формировать навыки распознавания и употребления в речи предложений с конструкциями Ich will/möchte;</p> <p>Уметь распознавать и употреблять в речи глаголы в наиболее употребительных временных формах действительного залога: Präsens, Imperfekt, Perfekt, Plusquamperfekt, Futur, системы модальности.</p> <p>Уметь распознавать глаголы в следующих формах действительного залога: Präsens, Imperfekt, Perfekt, Plusquamperfekt, Futur и страдательного залога: Präsens, Imperfekt, Perfekt, Plusquamperfekt, Futur неличных форм глагола без различения их функций.</p> <p>Уметь употреблять определенный/неопределенный/нулевой артикли; имена существительные в единственном и множественном числе.</p> <p>Формировать навыки распознавания и употребления в речи личных, притяжательных, указательных, неопределенных, относительных, вопросительных местоимений; прилагательных и наречий, в том числе наречий, выражающих количество; количественных и порядковых числительных.</p> <p>Различать употребление предлогов во фразах, выражающих направление, место, время действия; о разных средствах связи в тексте для обеспечения его целостности.</p>
Орфографические навыки	<p>Усвоить правописание слов, предназначенных для продуктивного усвоения.</p> <p>Применять правила орфографии и пунктуации в речи.</p> <p>Знать основные различия правил орфографии немецкого языка.</p> <p>Проверять написание и перенос слов по словарю.</p>
Произносительные навыки	<p>Знать технику артикулирования отдельных звуков и звукосочетаний.</p> <p>Формулировать правила чтения гласных и согласных букв и буквосочетаний.</p> <p>Соблюдать ударения в словах и фразах.</p> <p>Знать ритмико-интонационные особенности различных типов предложений: повествовательного; побудительного; вопросительного, восклицательного.</p>
Специальные навыки и умения	<p>Пользоваться толковыми, двуязычными словарями и другими справочными материалами, в том числе мультимедийными, а также поисковыми системами и ресурсами в сети Интернет.</p>

5. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОУД

Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации учебной дисциплины имеется учебный кабинет немецкого языка, оборудованный посадочными местами по количеству обучающихся, рабочее место преподавателя, комплект учебно-наглядных пособий по дисциплине «Немецкий язык».

Технические средства обучения, имеющиеся в учебном кабинете: телевизор; DVD/VHS-приставка; видеокассеты; CD-диски (фильмы).

Информационное обеспечение обучения. Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

2. Н.В. Басова Немецкий язык для колледжей (Deutsch für Colleges) / Н.В. Басова, Т.Г. Коноплева. – Изд. 15-е, дополн. и перераб. – Ростов н/Д: Феникс, 2017. – 414, [1] с. – (СПО)
3. Кравченко А. П. Немецкий язык: Учебник. Серия «Учебники, учебные пособия». – Ростов-на-Дону: «Феникс» 2015. – 320 с.
4. Миляева, Н.Н. Немецкий язык для колледжей (A1-A2): учебник и практикум для среднего профессионального образования / Н.Н. Миляева, Н.В. Кукина. – Москва: Издательство Юрайт, 2020. – 255 с. – (Профессиональное образование). – Текст: непосредственный.
5. Смирнова, Т.Н. Немецкий язык. Deutsch mit lust und liebe. Интенсивный курс для начинающих: учеб. пособие для СПО /Т.Н. Смирнова. – 2-е изд., испр. и доп. – М.: Издательство Юрайт, 2019 – 312 с. – (Серия: Профессиональное образование).

Дополнительные источники:

1. Варфоломеева И. М., Радченко О. А., Иванов М. А. Немецкий язык: 150 устных тем по немецкому языку для школьников и поступающих в вузы. - М.: Дрофа, 2001. - 208 с. - (Большая библиотека "Дрофы"). - тверд. обл.
2. Радченко О. А. «130 основных правил немецкой грамматики с упражнениями». М.: «Дрофа», 2002. – 288 с.
3. Радченко О. А. «100 диалогов, текстов и упражнений по немецкому языку. М.: «Дрофа», 2002. – 288 с.
4. О. А. Радченко, Г. Хебелер, К. П. Щепетов. Немецкий язык: 100 диалогов, текстов и упражнений по немецкому языку для развития навыков устной речи / М.: Дрофа, 2001. - 224 с. - (Большая библиотека "Дрофы"). - тверд. обл.

Периодические издания:

Приложение к газете «Первое сентября» («Немецкий язык»).

Интернет-ресурсы:

<https://docplayer.ru/39996791-Nemeckiy-yazyk-dlya-kolledzhey.html>

<http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=271499>

www.urait.ru

<http://www.drofa.ru>

[http://festival.1september.ru/articles/;](http://festival.1september.ru/articles/)

<http://adventskalender.deutschlern.net;>

www.gs-katzenelnbogen.bildung-rp.de;

www.europschool.net;

www.wasistwas.de;

<http://www.users.skynet.be/bd/pe/de.>

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ
краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Красноярский технологический техникум пищевой промышленности»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОУД .03 МАТЕМАТИКА

Для специальности:
19.02.10 Технология продукции общественного питания

Форма обучения: очная

Содержание

1. Пояснительная записка.	4
2. Общая характеристика учебной дисциплины	4
3. Результаты освоения учебной дисциплины	6
4. Тематический план общеобразовательной учебной дисциплины.	9
5. Содержание общеобразовательной учебной дисциплины.....	10
6. Характеристика основных видов учебной деятельности студентов.....	16
7. Учебно-методическое и материально-техническое обеспечение общеобразовательной учебной дисциплины.....	18

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины «Математика» предназначена для изучения математики в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (далее - ОПОП СПО) на базе основного общего образования при подготовке специалистов среднего звена.

Рабочая программа разработана на основе:

- требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «Математика», в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259);
- примерной программы общеобразовательной учебной дисциплины «Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия» для профессиональных образовательных организаций, рекомендованной Федеральным государственным автономным учреждением «Федеральный институт развития образования» (ФГАУ «ФИРО») (протокол от 21.07.2015 г. № 3).

Содержание программы «Математика» направлено на достижение следующих целей:

- обеспечение сформированности представлений о социальных, культурных и исторических факторах становления математики;
- обеспечение сформированности логического, алгоритмического и математического мышления;
- обеспечение сформированности умений применять полученные знания при решении различных задач;
- обеспечение сформированности представлений о математике как части общечеловеческой культуры, универсальном языке науки, позволяющем описывать и изучать реальные процессы и явления.

В программу включено содержание, направленное на формирование у студентов компетенций, необходимых для качественного освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования; программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ).

2 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОУД.03 МАТЕМАТИКА

Учебная дисциплина «Математика» является фундаментальной общеобразовательной дисциплиной со сложившимся устойчивым содержанием и общими требованиями к подготовке обучающихся.

При освоении специальностей СПО естественнонаучного профиля «Математика» изучается на базовом уровне ФГОС среднего общего образования и характеризуется усилением общекультурной составляющей учебной дисциплины с ориентацией на визуально-образный и логический стили учебной деятельности.

Общие цели изучения математики традиционно реализуются в четырех направлениях:

- 1) общее представление об идеях и методах математики;
- 2) интеллектуальное развитие;
- 3) овладение необходимыми конкретными знаниями и умениями;
- 4) воспитательное воздействие.

Содержание учебной дисциплины разработано в соответствии с основными содержательными линиями обучения математике:

- алгебраическая линия, включающая систематизацию сведений о числах; изучение новых и обобщение ранее изученных операций (возведение в степень, извлечение корня, логарифмирование, синус, косинус, тангенс, котангенс и обратные к ним); изучение новых видов числовых выражений и формул; совершенствование практических навыков и вычислительной культуры, расширение и совершенствование алгебраического аппарата, сформированного в основной школе, и его применение к решению математических и прикладных задач;

- теоретико-функциональная линия, включающая систематизацию и расширение сведений о функциях, совершенствование графических умений; знакомство с основными идеями и методами

математического анализа в объеме, позволяющем исследовать элементарные функции и решать простейшие геометрические, физические и другие прикладные задачи;

– линия уравнений и неравенств, основанная на построении и исследовании математических моделей, пересекающаяся с алгебраической и теоретико-функциональными линиями и включающая развитие и совершенствование техники алгебраических преобразований для решения уравнений, неравенств и систем; формирование способности строить и исследовать простейшие математические модели при решении прикладных задач, задач из смежных и специальных дисциплин;

– геометрическая линия, включающая наглядные представления о пространственных фигурах и изучение их свойств, формирование и развитие пространственного воображения, развитие способов геометрических измерений, координатного и векторного методов для решения математических и прикладных задач;

– стохастическая линия, основанная на развитии комбинаторных умений, представлений о вероятностно-статистических закономерностях окружающего мира.

Разделы и/или темы, включенные в содержание учебной дисциплины являются общими для всех профилей профессионального образования и при всех объемах учебного времени независимо от того, является ли учебная дисциплина «Математика» базовой или профильной.

3. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОУД.03 МАТЕМАТИКА»

Освоение содержания учебной дисциплины «Математика» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

личностных:

– сформированность представлений о математике как универсальном языке науки, средстве моделирования явлений и процессов, идеях и методах математики;

– понимание значимости математики для научно-технического прогресса, сформированность отношения к математике как к части общечеловеческой культуры через знакомство с историей развития математики, эволюцией математических идей;

– развитие логического мышления, пространственного воображения, алгоритмической культуры, критичности мышления на уровне, необходимом для будущей профессиональной деятельности, для продолжения образования и самообразования;

– овладение математическими знаниями и умениями, необходимыми в повседневной жизни, для освоения смежных естественно-научных дисциплин и дисциплин профессионального цикла, для получения образования в областях, не требующих углубленной математической подготовки;

– готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;

– готовность и способность к самостоятельной творческой и ответственной деятельности;

– готовность к коллективной работе, сотрудничеству со сверстниками в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;

– отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем;

метапредметных:

– умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;

– умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;

– владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;

– готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;

– владение языковыми средствами: умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения,

использовать адекватные языковые средства;

– владение навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, границ своего знания и незнания, новых познавательных задач и средств для их достижения;

– целеустремленность в поисках и принятии решений, сообразительность и интуиция, развитость пространственных представлений; способность воспринимать красоту и гармонию мира;

предметных:

– сформированность представлений о математике как части мировой культуры и месте математики в современной цивилизации, способах описания явлений реального мира на математическом языке;

– сформированность представлений о математических понятиях как важнейших математических моделях, позволяющих описывать и изучать разные процессы и явления; понимание возможности аксиоматического построения математических теорий;

– владение методами доказательств и алгоритмов решения, умение их применять, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач;

– владение стандартными приемами решения рациональных и иррациональных, показательных, степенных, тригонометрических уравнений и неравенств, их систем; использование готовых компьютерных программ, в том числе для поиска пути решения и иллюстрации решения уравнений и неравенств;

– сформированность представлений об основных понятиях математического анализа и их свойствах, владение умением характеризовать поведение функций, использование полученных знаний для описания и анализа реальных зависимостей;

– владение основными понятиями о плоских и пространственных геометрических фигурах, их основных свойствах; сформированность умения распознавать геометрические фигуры на чертежах, моделях и в реальном мире; применение изученных свойств геометрических фигур и формул для решения геометрических задач и задач с практическим содержанием;

– сформированность представлений о процессах и явлениях, имеющих вероятностный характер, статистических закономерностях в реальном мире, основных понятиях элементарной теории вероятностей; умений находить и оценивать вероятности наступления событий в простейших практических ситуациях и основные характеристики случайных величин;

– владение навыками использования готовых компьютерных программ при решении задач.

**4. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«МАТЕМАТИКА»**

№ п/п	Раздел (тема)	Максимальная учебная нагрузка	Обязательная учебная нагрузка	В том числе		Внеаудиторная (самостоятельная) работа
				теоретические занятия	лабораторные и практические занятия	
	Введение	2	2	2		
1	Развитие понятия и числе	6	4	4		2
2	Корни, степени и логарифмы	10	8	8		2
3	Функции и графики	14	12	12		2
4	Уравнения и неравенства	18	14	14		4
5	Основы тригонометрии	22	16	16		6
6	Начала математического анализа	34	22	22		12
7	Интеграл и его применение	18	14	14		4
8	Прямые и плоскости в пространстве	34	22	22		12
9	Координаты и векторы	14	8	8		6
10	Многогранники и круглые тела	46	24	24		22
11	Комбинаторика	6	4	4		2
12	Элементы теории вероятностей и математической статистики	10	6	6		4
	ИТОГО:	234	156	156		78
Промежуточная аттестация в форме экзамена						

5. СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «МАТЕМАТИКА»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Максимальная учебная нагрузка	Самостоятельная учебная нагрузка	Обязательные учебные занятия	В том числе	
					Теоретические занятия	Лабораторно-практические занятия
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>
Введение		2		2	2	
Тема Введение	Содержание учебного материала Математика в науке, технике, экономике, информационных технологиях и практической деятельности. Цели и задачи изучения математики при освоении специальности.	2		2	2	
Раздел 1. Развитие понятия о числе		6	2	4	4	
Тема 1.1 Действительные числа	Содержание учебного материала Числовые множества. Целые, рациональные и иррациональные числа. Действительные числа.	2		2	2	
Тема 1.2 Абсолютная и относительная погрешности	Содержание учебного материала Абсолютная и относительная погрешности. Действия над приближенными значениями величин.	2		2	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Действия над приближенными значениями величин. Вычисления с заданной точностью.	2	2			

Раздел 2. Корни, степени и логарифмы		10	2	8	8	
Тема 2.1 Корень n -ой степени. Степень с произвольным действительным показателем	Содержание учебного материала Корень натуральной степени из действительного числа и его свойства. Степень с произвольным действительным показателем и её свойства	2		2	2	
	Содержание учебного материала Преобразование выражений, содержащих степени и корни.	2		2	2	
Тема 2.2 Логарифмы и их свойства	Содержание учебного материала Логарифмы и их свойства. Десятичные и натуральные логарифмы. Логарифмирование и потенцирование.	2		2	2	
	Преобразование выражений, содержащих логарифмы.	2		2	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Преобразование рациональных, иррациональных, степенных, показательных и логарифмических выражений	2	2			
Раздел 3. Функции и графики		14	2	12	12	
Тема 3.1 Функции и графики	Содержание учебного материала Функция. Основные определения. График функции.	2		2	2	
	Монотонные функции. Четные и нечетные функции. Периодические функции. Промежутки возрастания и убывания, наибольшее и наименьшее значения, точки экстремума функции	2		2	2	
	Преобразование графиков функций.	2		2	2	
	Обратная функция. Сложная функция.	2		2	2	
Тема 3.2 Степенная и показательная функции	Содержание учебного материала Степенная и показательная функции, их графики и свойства	2		2	2	
Тема 3.3 Логарифмическая функция	Содержание учебного материала Логарифмическая функция, ее графики и свойства	2		2	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Домашняя контрольная работа «Преобразование графиков степенных, показательных и логарифмических функций»	2	2			
Раздел 4. Уравнения и неравенства		18	4	14	14	
Тема 4.1 Линейные, квадратные, дробно-рациональные уравнения и неравенства	Содержание учебного материала Линейные, квадратные, дробно-рациональные уравнения	2		2	2	
	Линейные, квадратные, дробно-рациональные неравенства. Метод интервалов. Системы линейных и квадратных неравенств	2		2	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Решение неравенств методом интервалов	2	2			
Тема 4.2 Системы двух линейных уравнений с двумя неизвестными	Содержание учебного материала Системы двух линейных уравнений с двумя неизвестными. Способы их решения	2		2	2	
	Решение систем двух линейных уравнений с двумя неизвестными	2		2	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Исследование решений систем линейных уравнений с двумя неизвестными	2	2			

Тема 4.3 Иррациональные уравнения	Содержание учебного материала Иррациональные уравнения, способы их решения	2		2	2	
Тема 4.4 Показательные и логарифмические уравнения и неравенства	Содержание учебного материала Показательные уравнения и неравенства, способы их решения	2		2	2	
	Логарифмические уравнения и неравенства, способы их решения	2		2	2	
Раздел 5. Основы тригонометрии		22	6	16	16	
Тема 5.1 Тригонометрические функции числового аргумента	Содержание учебного материала Радианная и градусная меры углов. Тригонометрические функции числового аргумента	2		2	2	
	Соотношения между тригонометрическими функциями одного и того же угла.	2		2	2	
	Преобразование простейших тригонометрических выражений	2		2	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Преобразование простейших тригонометрических выражений с использованием формул: - приведения, - сложения и разности тригонометрических функций, - двойного и половинного аргументов.	2	2			
Тема 5.2 Графики и свойства основных тригонометрических функций	Содержание учебного материала Графики и свойства основных тригонометрических функций	2		2	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Преобразование графиков тригонометрических функций	2	2			
Тема 5.3 Обратнотригонометрические функции	Содержание учебного материала Обратнотригонометрические функции.	2		2	2	
	Графики и свойства обратнотригонометрических функций	2		2	2	
Тема 5.4 Решение простейших тригонометрических уравнений и неравенств	Содержание учебного материала Решение простейших тригонометрических уравнений	2		2	2	
	Решение простейших тригонометрических неравенств	2		2	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Решение простейших тригонометрических уравнений и неравенств	2	2			
Раздел 6. Начала математического анализа		34	12	22	22	
Тема 6.1 Числовые последовательности	Содержание учебного материала Числовые последовательности. Предел последовательности.	2		2	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Суммирование последовательностей. Бесконечно убывающая геометрическая прогрессия и ее сумма.	2	2			
Тема 6.2 Производная функции	Содержание учебного материала Производная функции. Физический смысл производной Приложение производной к исследованию функций. Производная в физике и технике.	2		2	2	
	Геометрический смысл производной. Уравнение касательной	2		2	2	
	Решение задач по теме «Производная функции»	2		2	2	
	Производная сложной функции.	2		2	2	

	Вторая производная, её механический смысл.	2		2	2	
	Производная в физике и технике	2		2	2	
	Приложение производной к исследованию функции	2		2	2	
	Исследование функции с помощью производной	2		2	2	
	Исследование функции с помощью производной и построение её графика	2		2	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Вычисление производных сложных функций.	2	2			
	Нахождение скорости для процесса, заданного формулой и графиком	2	2			
	Исследование функции с помощью производной и построение её графика	4	4			
Тема 6.3 Дифференциал функции	Содержание учебного материала Дифференциал функции. Применение дифференциала к приближенным вычислениям.	2		2	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Решение задач по теме «Дифференциал функции»	2	2			
Раздел 7. Интеграл и его применение		18	4	14	14	
Тема 7.1 Неопределенный интеграл	Содержание учебного материала Первообразная. Неопределенный интеграл. Способы вычисления интегралов.	2		2	2	
	Вычисление интегралов	2		2	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Вычисление интегралов.	2	2			
Тема 7.2 Определенный интеграл	Содержание учебного материала Определенный интеграл. Формула Ньютона-Лейбница	2		2	2	
	Вычисление определённых интегралов	2		2	2	
	Геометрический смысл определенного интеграла	2		2	2	
	Вычисление площадей криволинейных фигур	2		2	2	
	Решение физических и технических задач, связанных с понятием определенного интеграла	2		2	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Вычисление площадей криволинейных фигур	2	2			
Раздел 8. Прямые и плоскости в пространстве		34	12	22	22	
Тема 8.1 Аксиомы стереометрии	Содержание учебного материала Предмет стереометрии. Аксиомы стереометрии. Следствия из аксиом.	2		2	2	
Тема 8.2 Прямые и плоскости в пространстве	Содержание учебного материала Взаимное расположение прямых в пространстве. Угол между прямыми. Параллельность прямых, прямой и плоскости	2		2	2	
	Решение задач по темам: «Аксиомы стереометрии», «Взаимное расположение прямых в пространстве, угол между прямыми», «Параллельность прямых, прямой и плоскости»	2		2	2	
	Параллельность плоскостей	2		2	2	
	Решение задач по теме «Параллельность плоскостей»	2		2	2	

	Перпендикулярность прямой и плоскости	2		2	2	
	Решение задач по теме «Перпендикулярность прямой и плоскости»	2		2	2	
	Перпендикуляр и наклонные. Угол между прямой и плоскостью	2		2	2	
	Решение задач по темам: - «Перпендикуляр и наклонные», - «Угол между прямой и плоскостью»	2		2	2	
	Двугранный угол. Перпендикулярность плоскостей	2		2	2	
	Решение задач по теме «Прямые и плоскости в пространстве»	2		2	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Решение задач по теме «Прямые и плоскости в пространстве»	12	12			
Раздел 9. Координаты и векторы		14	6	8	8	
Тема 9.1 Координаты и векторы	Содержание учебного материала					
	Векторные величины, вектор. Действия над векторами, заданными геометрически	2		2	2	
	Прямоугольная декартова система координат. Координаты точки и координаты вектора.	2		2	2	
	Скалярное произведение векторов	2		2	2	
	Решение задач по теме «Векторы и координаты в пространстве»	2		2	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Компланарные векторы. Разложение вектора по трем некопланарным векторам	2	2			
	Использование координат и векторов при решении математических и прикладных задач	4	4			

Раздел 10. Многогранники и круглые тела		46	22	24	24	
Тема 10.1 Многогранники	Содержание учебного материала Понятие многогранника. Призма. Параллелепипед. Куб	2		2	2	
	Решение задач по теме «Призма. Параллелепипед»	2		2	2	
	Пирамида. Усеченная пирамида	2		2	2	
	Решение задач по теме «Пирамида»	2		2	2	
	Сечения многогранников. Построение сечений	2		2	2	
	Правильные многогранники	2		2	2	
	Решение задач по теме «Многогранники»	2		2	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка проектов, презентаций, моделей. Решение задач. Построение сечений многогранников.	10	10			
Тема 10.2 Круглые тела	Содержание учебного материала Прямой круговой цилиндр. Прямой круговой конус. Усеченный конус. Сфера. Шар.	2		2	2	
	Решение задач по темам: - «Прямой круговой цилиндр», - «Прямой круговой конус»	2		2	2	
	Решение задач по теме «Многогранники и тела вращения»	2		2	2	
	Шар, сфера	2		2	2	
	Решение задач по теме «Шар, сфера»	2		2		
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка проектов, презентаций, моделей. Решение задач	10	10			
	Отношение объемов подобных тел. Решение задач	2	2			

Раздел 11 . Комбинаторика		6	2	4	4	
Тема 11.1 Элементы комбинаторики	Содержание учебного материала Основные понятия комбинаторики	2		2	2	
	Решение задач на подсчёт числа размещений, перестановок, сочетаний и перебор вариантов	2		2	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Бином Ньютона. Треугольник Паскаля. Решение задач	2	2			
Раздел 12. Элементы теории вероятностей и математической статистики		10	4	6	6	
Тема 12.1 Элементы теории вероятности	Содержание учебного материала Классическое определение вероятности. Операции над вероятностями.	2		2	2	
	Решение задач	2		2	2	
Тема 12.2 Элементы математической статистики	Содержание учебного материала Представление данных (таблицы, диаграммы, графики). Генеральная совокупность, выборка, характеристики выборки	2		2	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Анализ информации статистического характера	4	4			
ВСЕГО:		234	78	156	156	

6. ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ВИДОВ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТУДЕНТОВ

Содержание обучения	Характеристика основных видов деятельности студентов
Введение	Ознакомление с ролью математики в науке, технике, экономике, информационных технологиях и практической деятельности. Ознакомление с целями и задачами изучения математики при освоении специальности.
АЛГЕБРА	
Развитие понятия о числе	Выполнение арифметических действий над числами, сочетая устные и письменные приемы. Нахождение приближенных значений величин и погрешностей вычислений (абсолютной и относительной); сравнение числовых выражений. Нахождение ошибок в преобразованиях и вычислениях (относится ко всем пунктам программы).
Корни, степени, логарифмы	Ознакомление с понятием корня n -й степени, свойствами радикалов и правилами сравнения корней. Формулирование определения корня и свойств корней. Вычисление и сравнение корней, выполнение прикидки значения корня. Преобразование числовых и буквенных выражений, содержащих радикалы. Выполнение расчетов по формулам, содержащим радикалы, осуществляя необходимые подстановки и преобразования. Определение равносильности выражений с радикалами. Решение иррациональных уравнений. Ознакомление с понятием степени с действительным показателем. Нахождение значений степени, используя при необходимости инструментальные средства. Записывание корня n -й степени в виде степени с дробным показателем и наоборот. Формулирование свойств степеней. Вычисление степеней с рациональным показателем, выполнение прикидки значения степени, сравнение степеней. Преобразование числовых и буквенных выражений, содержащих степени, применяя свойства. Решение показательных уравнений. Ознакомление с применением корней и степеней при вычислении средних, делении отрезка в «золотом сечении». Решение прикладных задач на сложные проценты
Преобразование алгебраических выражений	Выполнение преобразований выражений, применение формул, связанных со свойствами степеней и логарифмов. Определение области допустимых значений логарифмического выражения. Решение логарифмических уравнений
ОСНОВЫ ТРИГОНОМЕТРИИ	
Основные понятия	Изучение радианного метода измерения углов вращения и их связи с градусной мерой. Изображение углов вращения на окружности, соотнесение величины угла с его расположением.

Содержание обучения	Характеристика основных видов деятельности студентов
	Формулирование определений тригонометрических функций для углов поворота и острых углов прямоугольного треугольника и объяснение их взаимосвязи
Основные тригонометрические тождества	Применение основных тригонометрических тождеств для вычисления значений тригонометрических функций по одной из них
Преобразования простейших тригонометрических выражений	Изучение основных формул тригонометрии: формулы сложения, удвоения, преобразования суммы тригонометрических функций в произведение и произведения в сумму и применение при вычислении значения тригонометрического выражения и упрощения его. Ознакомление со свойствами симметрии точек на единичной окружности и применение их для вывода формул приведения
Простейшие тригонометрические уравнения и неравенства	Решение по формулам и тригонометрическому кругу простейших тригонометрических уравнений. Умение отмечать на круге решения простейших тригонометрических неравенств
Арксинус, арккосинус, арктангенс числа	Ознакомление с понятием обратных тригонометрических функций. Изучение определений арксинуса, арккосинуса, арктангенса числа, формулирование их, изображение на единичной окружности, применение при решении уравнений
ФУНКЦИИ, ИХ СВОЙСТВА И ГРАФИКИ	

Функции. Понятие о непрерывности функции	Ознакомление с понятием переменной, примерами зависимостей между переменными. Ознакомление с понятием графика, определение принадлежности точки графику функции. Определение по формуле простейшей зависимости, вида ее графика. Выражение по формуле одной переменной через другие. Ознакомление с определением функции, формулирование его. Нахождение области определения и области значений функции
Свойства функции. Графическая интерпретация. Примеры функциональных зависимостей в реальных процессах и явлениях	Ознакомление с примерами функциональных зависимостей в реальных процессах из смежных дисциплин. Ознакомление с доказательными рассуждениями некоторых свойств линейной и квадратичной функций, проведение исследования линейной, кусочно-линейной, дробно-линейной и квадратичной функций, построение их графиков. Построение и чтение графиков функций. Исследование функции. Составление видов функций по данному условию, решение задач на экстремум. Выполнение преобразований графика функции
Обратные функции	Изучение понятия обратной функции, определение вида и построение графика обратной функции, нахождение ее области определения и области значений. Применение свойств функций при исследовании уравнений и решении задач на экстремум. Ознакомление с понятием сложной функции
Содержание обучения	Характеристика основных видов деятельности студентов
Степенные, показательные, логарифмические, тригонометрические функции. Обратные тригонометрические функции	Вычисление значений функций по значению аргумента. Определение положения точки на графике по ее координатам и наоборот. Использование свойств функций для сравнения значений степеней и логарифмов. Построение графиков степенных и логарифмических функций. Решение показательных и логарифмических уравнений и неравенств по известным алгоритмам. Ознакомление с понятием непрерывной периодической функции, формулирование свойств синуса и косинуса, построение их графиков. Ознакомление с понятием гармонических колебаний и примерами гармонических колебаний для описания процессов в физике и других областях знания. Ознакомление с понятием разрывной периодической функции, формулирование свойств тангенса и котангенса, построение их графиков. Применение свойств функций для сравнения значений тригонометрических функций, решения тригонометрических уравнений. Построение графиков обратных тригонометрических функций и определение по графикам их свойств. Выполнение преобразования графиков.
НАЧАЛА МАТЕМАТИЧЕСКОГО АНАЛИЗА	
Последовательности	Ознакомление с понятием числовой последовательности, способами ее задания, вычислениями ее членов. Ознакомление с понятием предела последовательности. Ознакомление с вычислением суммы бесконечного числового ряда на примере вычисления суммы бесконечно убывающей геометрической прогрессии. Решение задач на применение формулы суммы бесконечно убывающей геометрической прогрессии
Производная и ее применение	Ознакомление с понятием производной. Изучение и формулирование ее механического и геометрического смысла, изучение алгоритма вычисления производной на примере вычисления мгновенной скорости и углового коэффициента касательной. Составление уравнения касательной в общем виде. Усвоение правил дифференцирования, таблицы производных элементарных функций, применение для дифференцирования функций, составления уравнения касательной. Изучение теорем о связи свойств функции и производной, формулировка их. Проведение с помощью производной исследования функции, заданной формулой. Установление связи свойств функции и производной по их графикам. Применение производной для решения задач на нахождение наибольшего, наименьшего значения и на нахождение экстремума
Содержание обучения	Характеристика основных видов деятельности студентов
Первообразная и интеграл	Ознакомление с понятием интеграла и первообразной. Изучение правила вычисления первообразной и теоремы Ньютона-Лейбница. Решение задач на связь первообразной и ее производной, вычисление первообразной для данной функции. Решение задач на применение интеграла для вычисления физических величин и площадей

УРАВНЕНИЯ И НЕРАВЕНСТВА

<p>Уравнения и системы уравнений. Неравенства и системы неравенств с двумя переменными</p>	<p>Ознакомление с простейшими сведениями о корнях алгебраических уравнений, понятиями исследования уравнений и систем уравнений.</p> <p>Изучение теории равносильности уравнений и ее применения. Повторение записи решения стандартных уравнений, приемов преобразования уравнений для сведения к стандартному уравнению.</p> <p>Решение рациональных, иррациональных, показательных и тригонометрических уравнений и систем.</p> <p>Использование свойств и графиков функций для решения уравнений. Повторение основных приемов решения систем. Решение уравнений с применением всех приемов (разложения на множители, введения новых неизвестных, подстановки, графического метода).</p> <p>Решение систем уравнений с применением различных способов. Ознакомление с общими вопросами решения неравенств и использование свойств и графиков функций при решении неравенств. Решение неравенств и систем неравенств с применением различных способов.</p> <p>Применение математических методов для решения содержательных задач из различных областей науки и практики. Интерпретирование результатов с учетом реальных ограничений.</p> <p>Решение рациональных, иррациональных, показательных и тригонометрических уравнений и систем.</p> <p>Использование свойств и графиков функций для решения уравнений. Повторение основных приемов решения систем.</p> <p>Решение уравнений с применением всех приемов (разложения на множители, введения новых неизвестных, подстановки, графического метода).</p> <p>Решение систем уравнений с применением различных способов.</p> <p>Ознакомление с общими вопросами решения неравенств и использование свойств и графиков функций при решении неравенств. Решение неравенств и систем неравенств с применением различных способов.</p> <p>Применение математических методов для решения содержательных задач из различных областей науки и практики. Интерпретирование результатов с учетом реальных ограничений</p>
--	---

Содержание обучения

Характеристика основных видов деятельности студентов

ЭЛЕМЕНТЫ КОМБИНАТОРИКИ, ТЕОРИИ ВЕРОЯТНОСТЕЙ И СТАТИСТИКИ

<p>Основные понятия комбинаторики</p>	<p>Изучение правила комбинаторики и применение при решении комбинаторных задач. Решение комбинаторных задач методом перебора и по правилу умножения.</p> <p>Ознакомление с понятиями комбинаторики: размещениями, сочетаниями, перестановками и формулами для их вычисления. Объяснение и применение формул для вычисления размещений, перестановок и сочетаний при решении задач.</p> <p>Ознакомление с биномом Ньютона и треугольником Паскаля. Решение практических задач с использованием понятий и правил комбинаторики</p>
<p>Элементы теории вероятностей</p>	<p>Изучение классического определения вероятности, свойств вероятности, теоремы о сумме вероятностей.</p> <p>Рассмотрение примеров вычисления вероятностей. Решение задач на вычисление вероятностей событий</p>
<p>Представление данных (таблицы, диаграммы, графики)</p>	<p>Ознакомление с представлением числовых данных и их характеристиками.</p> <p>Решение практических задач на обработку числовых данных, вычисление их характеристик</p>

ГЕОМЕТРИЯ

Прямые и плоскости в пространстве	<p>Формулировка и приведение доказательств признаков взаимного расположения прямых и плоскостей. Распознавание на чертежах и моделях различных случаев взаимного расположения прямых и плоскостей, аргументирование своих суждений. Формулирование определений, признаков и свойств параллельных и перпендикулярных плоскостей, двугранных и линейных углов.</p> <p>Выполнение построения углов между прямыми, прямой и плоскостью, между плоскостями по описанию и распознавание их на моделях.</p> <p>Применение признаков и свойств расположения прямых и плоскостей при решении задач.</p> <p>Изображение на рисунках и конструирование на моделях перпендикуляров и наклонных к плоскости, прямых, параллельных плоскостей, углов между прямой и плоскостью и обоснование построения.</p> <p>Решение задач на вычисление геометрических величин. Описывание расстояния от точки до плоскости, от прямой до плоскости, между плоскостями, между скрещивающимися прямыми, между произвольными фигурами в пространстве.</p> <p>Формулирование и доказывание основных теорем о расстояниях (теорем существования, свойства).</p> <p>Изображение на чертежах и моделях расстояния и обоснование своих суждений. Определение и вычисление расстояний в пространстве. Применение формул и теорем планиметрии для решения задач.</p>
Содержание обучения	Характеристика основных видов деятельности студентов
	<p>Ознакомление с понятием параллельного проектирования и его свойствами. Формулирование теоремы о площади ортогональной проекции многоугольника.</p> <p>Применение теории для обоснования построений и вычислений. Аргументирование своих суждений о взаимном расположении пространственных фигур</p>
Многогранники	<p>Описание и характеристика различных видов многогранников, перечисление их элементов и свойств.</p> <p>Изображение многогранников и выполнение построения на изображениях и моделях многогранников.</p> <p>Вычисление линейных элементов и углов в пространственных конфигурациях, аргументирование своих суждений. Характеристика и изображение сечения, развертки многогранников, вычисление площадей поверхностей.</p> <p>Построение простейших сечений куба, призмы, пирамиды. Применение фактов и сведений из планиметрии.</p> <p>Ознакомление с видами симметрий в пространстве, формулирование определений и свойств. Характеристика симметрии тел вращения и многогранников.</p> <p>Применение свойств симметрии при решении задач. Использование приобретенных знаний для исследования и моделирования несложных задач.</p> <p>Изображение основных многогранников и выполнение рисунков по условиям задач.</p>
Тела и поверхности вращения	<p>Ознакомление с видами тел вращения, формулирование их определений и свойств. Формулирование теорем о сечении шара плоскостью и плоскости, касательной к сфере.</p> <p>Характеристика и изображение тел вращения, их развертки, сечения.</p> <p>Решение задач на построение сечений, вычисление длин, расстояний, углов, площадей. Проведение доказательных рассуждений при решении задач.</p> <p>Применение свойств симметрии при решении задач на тела вращения, комбинацию тел.</p> <p>Изображение основных круглых тел и выполнение рисунка по условию задачи</p>
Измерения в геометрии	<p>Ознакомление с понятиями площади и объема, аксиомами и свойствами.</p> <p>Решение задач на вычисление площадей плоских фигур с применением соответствующих формул и фактов из планиметрии. Изучение теорем о вычислении объемов пространственных тел, решение задач на применение формул вычисления объемов. Изучение формул для вычисления площадей поверхностей многогранников и тел вращения и решение задач на их применение.</p> <p>Ознакомление с методом вычисления площади поверхности сферы.</p>
Содержание обучения	Характеристика основных видов деятельности студентов

Координаты и векторы	<p>Ознакомление с понятием вектора. Изучение декартовой системы координат в пространстве, построение по заданным координатам точек и плоскостей, нахождение координат точек.</p> <p>Нахождение уравнений окружности, сферы, плоскости. Вычисление расстояний между точками.</p> <p>Изучение свойств векторных величин, правил разложения векторов в трехмерном пространстве, правил нахождения координат вектора в пространстве, правил действий с векторами, заданными координатами.</p> <p>Применение теории при решении задач на действия с векторами. Изучение скалярного произведения векторов, векторного уравнения прямой и плоскости. Применение теории при решении задач на действия с векторами, координатный метод, применение векторов для вычисления величин углов и расстояний. Ознакомление с доказательствами теорем стереометрии о взаимном расположении прямых и плоскостей с использованием векторов.</p>
----------------------	--

7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

7.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации учебной дисциплины «Математик» имеется в наличии учебный кабинет математики. Помещение кабинета математики удовлетворяет требованиям Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов (СанПиН 2.4.2 № 178-02).

В кабинете имеется мультимедийное оборудование, посредством которого участники образовательного процесса имеют свободный доступ в Интернет, просматривать визуальную информацию по математике, создавать презентации, видеоматериалы, иные документы.

В состав учебно-методического и материально-технического обеспечения программы учебной дисциплины «Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия» входят:

- многофункциональный комплекс преподавателя, включая интерактивную доску и мультимедийный проектор;
- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов, портретов выдающихся ученых-математиков, набор демонстрации моделей к стереометрическим задачам, модели двугранных углов, модели геометрических тел (прямая и наклонная призмы различных видов, прямой и наклонный параллелепипед, куб, пирамида и усеченная пирамида, цилиндр, конус и усеченный конус, шар), наборы макетов сечений тел вращения и т.д.);
- комплекты раздаточного материала по различным темам программы;
- комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности;
- библиотечный фонд.

7.2 Информационное обеспечение обучения. Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

Математика: учебник/ М.И. Башмаков. – М.: КНОРУС, 2019. – 394 с. <https://book.ru/book/929528>

Дополнительные источники:

1. Алгебра и начала анализа. 10-11 кл. Колмогоров А.Н., Абрамов А.М., Дудницын Ю.П. и др. - М.: Просвещение, 2019.
2. Алгебра и начала анализа. 10 -11 кл. Мордкович А.Г., Денищева Л.О., Корешкова Т.А. и др. – М.: Мнемона, 2019.
3. Башмаков М. И. Математика: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2014.
4. Башмаков М. И. Математика. Сборник задач профильной направленности: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2014.
5. Башмаков М. И. Математика. Задачник: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2014.

6. Геометрия. 10-11 кл.: Учебник для общеобразоват. учреждений. Атанасян Л.С., Бутузов В.Ф., Кадомцев С.Б. и др. - М.: Просвещение, 2019.
7. Гончаренко В.М. Элементы высшей математики: учебник / В.М. Гончаренко, Л.В. Липагина, А.А. Рылов. – Москва: КноРус, 2019. – 363 с. – (СПО) <https://book.ru/book/931506>
8. Григорьев В.П. Математика: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования ТОП50/ В.П. Григорьев, Т.Н. Сабурова. – Издательский центр «Академия», 2017. – 368 с.

Интернет-ресурсы:

[www. fcior. edu. ru](http://www.fcior.edu.ru) (Информационные, тренировочные и контрольные материалы).

[www. school-collection. edu. ru](http://www.school-collection.edu.ru) (Единая коллекции цифровых образовательных ресурсов).

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ
краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Красноярский технологический техникум пищевой промышленности»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

ОУД.04 ИСТОРИЯ

Для специальности:
19.02.10 Технология продукции общественного питания

Форма обучения: очная

СОДЕРЖАНИЕ

1. Пояснительная записка	4
2. Тематический план общеобразовательной учебной дисциплины	7
3. Содержание общеобразовательной учебной дисциплины	8
4. Характеристика основных видов учебной деятельности	15
5. Учебно-методическое и материально-техническое обеспечение общеобразовательной учебной дисциплины	18

8. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины составлена на основе примерной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Программа разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «История», в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и специальности среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259), с учетом Примерной основной образовательной программы среднего общего образования, одобренной решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з).

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: общеобразовательный цикл.

Для изучения данной дисциплины обучающиеся должны владеть знаниями в области литературы, русского языка, географии, химии, физики. Общие умения, полученные в рамках данной дисциплины, могут применяться при изучении деловой культуры, безопасности жизнедеятельности, экологические основы природопользования.

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

Учебная дисциплина ориентирована на следующие цели:

- формирование у молодого поколения исторических ориентиров самоидентификации в современном мире, гражданской идентичности личности;
 - формирование понимания истории как процесса эволюции общества, цивилизации и истории как науки;
 - усвоение интегративной системы знаний об истории человечества при особом внимании к месту и роли России во всемирно-историческом процессе;
 - развитие способности у обучающихся осмысливать важнейшие исторические события, процессы и явления;
- формирование у обучающихся системы базовых национальных ценностей на основе осмысления общественного развития, осознания уникальности каждой личности, раскрывающейся полностью только в обществе и через общество;
- воспитание обучающихся в духе патриотизма, уважения к истории своего Отечества как единого многонационального государства, построенного на основе равенства всех народов России.

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ИСТОРИЯ»

Система исторического образования в России должна продолжить формирование и развитие исторических ориентиров самоидентификации молодых людей в современном мире, их гражданской позиции, патриотизма как нравственного качества личности.

Значимость исторического знания в образовании обусловлена его познавательными и мировоззренческими свойствами, вкладом в духовно-нравственное становление молодежи.

Содержание учебной дисциплины «История» ориентировано на осознание студентами базовых национальных ценностей российского общества, формирование российской гражданской идентичности, воспитание гражданина России, сознающего объективную необходимость выстраивания собственной образовательной траектории, непрерывного профессионального роста.

Ключевые процессы, явления, факты всемирной и российской истории представлены в контексте всемирно-исторического процесса, в его социально-экономическом, политическом, этнокультурном и духовном аспектах. Особое внимание уделено историческим реалиям, оказавшим существенное влияние на «облик современности» как в России, так и во всем мире.

Принципиальные оценки ключевых исторических событий опираются на положения Историко-культурного стандарта (ИКС), в котором сформулированы основные подходы к преподаванию отечественной истории, представлен перечень рекомендуемых для изучения тем, понятий и терминов, событий и персоналий, а также список «трудных вопросов истории».

При отборе содержания учебной дисциплины «История» учитывались следующие принципы:

- многофакторный подход к истории, позволяющий показать всю сложность и многомерность предмета, продемонстрировать одновременное действие различных факторов, приоритетное значение одного из них в тот или иной период;
- направленность содержания на развитие патриотических чувств обучающихся, воспитание у них гражданских качеств, толерантности мышления;
- внимание к личностно-психологическим аспектам истории, которые проявляются прежде всего в раскрытии влияния исторических деятелей на ход исторического процесса;
- акцент на сравнении процессов, происходивших в различных странах, показ общеисторических тенденций и специфики отдельных стран;
- ориентация обучающихся на самостоятельный поиск ответов на важные вопросы истории, формирование собственной позиции при оценке ключевых исторических проблем.

Основой учебной дисциплины «История» являются содержательные линии: историческое время, историческое пространство и историческое движение. В разделе программы «Содержание учебной дисциплины» они представлены как сквозные содержательные линии:

- эволюция хозяйственной деятельности людей в зависимости от уровня развития производительных сил и характера экономических отношений;
- процессы формирования и развития этнонациональных, социальных, религиозных и политических общностей;
- образование и развитие государственности в последовательной смене форм и типов, моделей взаимоотношений власти и общества, эволюция политической системы;
- социальные движения со свойственными им интересами, целями и противоречиями; • эволюция международных отношений; • развитие культуры разных стран и народов.

При освоении профессий СПО, специальностей СПО технического, естественнонаучного и социально-экономического профилей история изучается на базовом уровне ФГОС среднего общего образования.

В процессе изучения истории планируется посещение:

- исторических и культурных центров городов и поселений (архитектурных комплексов кремлей, замков и дворцов, городских кварталов и т. п.);
- исторических, краеведческих, этнографических, историко-литературных, художественных и других музеев (в том числе музеев под открытым небом);
- мест исторических событий, памятников истории и культуры; • воинских мемориалов, памятников боевой славы;

Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины (по ФГОС):

Максимальная учебная нагрузка обучающегося- 175 часов, в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка - 117 часов,
- самостоятельная работа студента- 58 часов.

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

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

Оценка качества освоения учебной программы включает текущий контроль успеваемости, промежуточную аттестацию по итогам освоения дисциплины.

Промежуточная аттестация по дисциплине проводится в форме дифференцированного зачета.

РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Освоение содержания учебной дисциплины «История» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

• личностных:

- сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувств ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России, уважения к государственным символам (гербу, флагу, гимну);
- становление гражданской позиции как активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и

правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие гуманистические и демократические ценности;

– готовность к служению Отечеству, его защите;

– сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития исторической науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;

– сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;

– толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения;

• метапредметных:

– умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;

– умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;

– владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;

– готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках исторической информации, критически ее оценивать и интерпретировать;

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

– умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей; • предметных:

– сформированность представлений о современной исторической науке, ее специфике, методах исторического познания и роли в решении задач прогрессивного развития России в глобальном мире;

– владение комплексом знаний об истории России и человечества в целом, представлениями об общем и особенном в мировом историческом процессе;

– сформированность умений применять исторические знания в профессиональной и общественной деятельности, поликультурном общении;

– владение навыками проектной деятельности и исторической реконструкции с привлечением различных источников;

– сформированность умений вести диалог, обосновывать свою точку зрения в дискуссии по исторической тематике.

предметных:

– сформированность представлений о современной исторической науке, ее специфике, методах исторического познания и роли в решении задач прогрессивного развития России в глобальном мире;

– владение комплексом знаний об истории России и человечества в целом, представлениями об общем и особенном в мировом историческом процессе;

– сформированность умений применять исторические знания в профессиональной и общественной деятельности, поликультурном общении;

– владение навыками проектной деятельности и исторической реконструкции с привлечением различных источников;

– сформированность умений вести диалог, обосновывать свою точку зрения в дискуссии по исторической тематике.

**9. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОУД.04 ИСТОРИЯ**

Наименование разделов и тем	Максимальная нагрузка (в часах)	Самостоятельная нагрузка (в часах)	Обязательная нагрузка (в часах)
Раздел 1. Древнейшая и древняя история. Традиционные общества	18	6	12
Раздел 2. История Средних веков	50	24	26
Раздел 3. История нового времени	48	10	38
Раздел 4. История XX – XXI вв.	59	18	41
Всего часов по дисциплине:	175	58	117

10. СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОУД.01 ИСТОРИЯ

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Максимальная учебная нагрузка	Самостоятельная учебная нагрузка	Обязательные учебные занятия	В том числе	
					Теоретические занятия	Лабораторные и практические занятия
1	2	3	4	5	6	7
Раздел 1. Древнейшая и древняя история. Традиционные общества.		18	6	12	12	
Тема 1 Первобытный мир	Содержание учебного материала Происхождение человека. Люди эпохи палеолита, мезолита. Неолитическая революция и ее последствия.	2		2	2	
Тема 2 Переход от первобытности к цивилизациям	Содержание учебного материала Понятие и предпосылки цивилизации. Особенности цивилизаций Древнего мира — древневосточной и античной.	2		2	2	
Тема 3 – 4. Цивилизации древнего Востока	Содержание учебного материала Великие державы Древнего Востока: древний Египет, Китай, Индия, Вавилон.	4		4	4	
Тема 5 Древняя Греция	Содержание учебного материала Особенности географического положения и природы Греции. Мinoйская и микенская цивилизации. Последствия вторжения дорийцев в Грецию. Складывание полисного строя. Характерные черты полиса. Культура, религия Греции.	2		2	2	
Тема .6 Древний Рим	Содержание учебного материала Рим в период правления царей. Рождение Римской республики и особенности управления в ней. Борьба патрициев и плебеев, ее результаты. Римские завоевания. Борьба с Карфагеном. Превращение Римской республики в мировую державу. Система управления в Римской республике. Внутриполитическая борьба, гражданские войны. Рабство в Риме, восстание рабов под предводительством Спартака. От республики к империи. Римская империя: территория, управление.	2		2	2	
	Самостоятельная работа 1. Культура первобытного человека (реферат) 2. Воспитание в древней Греции (доклад) 3. Восстание Спартака (реферат)	6	6			
Раздел 2. Период средних веков		50	24	26	26	
Тема .7 Рождение	Содержание учебного материала	2		2	2	

средневековой европейской цивилизации	Великое переселение народов и образование варварских королевств в Европе. Средние века: понятие, хронологические рамки, периодизация. Варвары и их вторжения на территорию Римской империи. Крещение варварских племен. Варварские королевства, особенности отношений варваров и римского населения в различных королевствах.					
Тема. 8 Византийская империя в VI- XIвв	Содержание учебного материала Территория Византии. Византийская империя: власть, управление. Расцвет Византии при Юстиниане. Попытка восстановления Римской империи. Кодификация права. Византия и славяне, славянизация Балкан. Принятие христианства славянскими народами. Византия и страны Востока. Турецкие завоевания и падение Византии. Культура Византии. Сохранение и переработка античного наследия. Искусство, иконопись, архитектура.	2		2	2	
Тема .9 Восточные славяне в древности	Содержание учебного материала Восточные славяне: происхождение, расселение, занятия, общественное устройство. Взаимоотношения с соседними народами и государствами.	2		2	2	
Тема .10 Возникновение древнерусского государство	Содержание учебного материала Предпосылки и причины образования Древнерусского государства. Новгород и Киев — центры древнерусской государственности. Варяжская проблема. Формирование княжеской власти (князь и дружина, полюдьё). Первые русские князья, их внутренняя и внешняя политика. Походы Святослава.	2		2	2	
Тема .11 Расцвет древнерусского государства	Содержание учебного материала Начало правления князя Владимира Святославича. Организация защиты Руси от кочевников. Крещение Руси: причины, основные события, значение. Христианство и язычество. Церковная организация на Руси. Монастыри. Распространение культуры и письменности.	2		2	2	
Тема .12 Феодалная раздробленность	Содержание учебного материала. Политическая раздробленность: причины и последствия. Крупнейшие самостоятельные центры Руси, особенности их географического, 11 социально-политического и культурного развития. Новгородская земля. Владимиро-Суздальское княжество. Зарождение стремления к объединению русских земель.	2		2	2	
Тема .13 Средневековый город Европы	Содержание учебного материала Города Средневековья, причины их возникновения. Развитие ремесла и торговли. Коммуны и сеньоры. Городские республики. Ремесленники и цехи. Социальные движения. Повседневная жизнь горожан. Значение средневековых городов	2		2	2	
Тема .14 Крестовые походы	Содержание учебного материала Причины крестовых походов, власть католической церкви. Последствия крестовых походов	2		2	2	
Тема 2.15. Образование централизованных государств	Содержание учебного материала Англия и Франция в Средние века. Держава Плантагенетов. Великая хартия вольностей. Франция под властью Капетингов на пути к единому	2		2	2	

	государству. Столетняя война и ее итоги. Османское государство и падение Византии. Рождение Османской империи и государства Европы. Пиренейский полуостров в Средние века. Реконкиста. Образование Испании и Португалии. Политический и культурный подъем в Чехии. Ян Гус. Гуситские войны и их последствия. Перемены во внутренней жизни европейских стран. «Черная смерть» и ее последствия. Изменения в положении трудового населения. Жакерия. Восстание Уота Тайлера. Завершение складывания национальных государств. Окончательное объединение Франции. Война Алой и Белой розы в Англии. Укрепление королевской власти в Англии.					
Тема 16. Монгольское завоевание и их последствия	Содержание учебного материала Монгольское нашествие. Сражение на Калке. Поход монголов на Северо-Западную Русь. Героическая оборона русских городов. Походы монгольских войск на Юго-Западную Русь и страны Центральной Европы. Значение противостояния Руси монгольскому завоеванию. Борьба Руси против экспансии с Запада. Александр Ярославич. Невская битва. Ледовое побоище. Зависимость русских земель от Орды и ее последствия. Борьба населения русских земель против ордынского владычества.	2		2	2	
Тема 17 Объединение русского государство	Содержание учебного материала Русь при преемниках Дмитрия Донского. Отношения между Москвой и Ордой, Москвой и Литвой. Феодалная война второй четверти XV века, ее итоги. Автокефалия Русской православной церкви. Иван III. Присоединение Новгорода. Завершение объединения русских земель. Прекращение зависимости Руси от Золотой Орды. Войны с Казанью, Литвой, Ливонским орденом и Швецией. Образование единого Русского государства и его значение. Усиление великокняжеской власти. Судебник 1497 года. Происхождение герба России. Система землевладения. Положение крестьян, ограничение их свободы. Предпосылки и начало складывания крепостнической системы.	2		2	2	
Тема 18. Россия в VI –VII вв: от великого княжества к царству.	Содержание учебного материала Россия в период боярского правления. Иван IV. Избранная рада. Реформы 1550-х годов и их значение. Становление при- казной системы. Укрепление армии. Стоглавый собор. Расширение территории государства, его многонациональный характер. Походы на Казань. Присоединение Казанского и Астраханского ханств, борьба с Крымским ханством, покорение Западной Сибири. Ливонская война, ее итоги и последствия. Опричнина, споры о ее смысле. Последствия опричнины. Россия в конце XVI века, нарастание кризиса. Учреждение патриаршества. Закрепощение крестьян.	2		2	2	
19. Великие географические открытия	Содержание учебного материала Великие географические открытия, их технические, экономические и интеллектуальные предпосылки. Поиски пути в Индию и открытие Нового Света (Х. Колумб, Васко да Гама, Ф. Магеллан). Разделы сфер влияния и	2		2	2	

	начало формирования колониальной системы. Испанские и португальские колонии в Америке. Политические, экономические и культурные последствия Великих географических открытий.					
	Самостоятельная работа 1. Исламский мир (реферат) 2. Церковь и культура (презентации) 3. Культура Руси в XII–XIII вв. (презентации) 4. Столетняя война (доклад) 5. Культура средневекового Запада (реферат)	24	24			
Глава 3. Период нового времени.		48	10	38		
Тема 20. Смутное время в России XVI–XVII вв	Содержание учебного материала Царствование Б. Годунова. Смута: причины, участники, последствия. Самозванцы. Восстание под предводительством И. Болотникова. Вмешательство Речи Посполитой и Швеции в Смуту. Оборона Смоленска. Освободительная борьба против интервентов. Патриотический подъем народа. Окончание Смуты и возрождение российской государственности. Ополчение К. Минина и Д. Пожарского. Освобождение Москвы. Начало царствования династии Романовых.	2		2	2	
Тема 21 Россия XVI - XVII: от царства к империи	Содержание учебного материала Усиление царской власти. Развитие приказной системы. Преобразования в армии. Начало становления абсолютизма.	2		2	2	
Тема 22. Становление абсолютизма в европейских странах.	Содержание учебного материала Абсолютизм как общественно-политическая система. Абсолютизм во Франции. Религиозные войны и правление Генриха IV. Франция при кардинале Ришелье. Фронда. Людовик XIV — «король-солнце». Абсолютизм в Испании. Испания и империя Габсбургов в XVII—XVIII веках. Англия в эпоху Тюдоров. Превращение Англии в великую морскую державу при Елизавете I. Общие черты и особенности абсолютизма в странах Европы.	2		2	2	
Тема 23. Гуманизм и возрождения в Западной Европе.	Содержание учебного материала Эпоха Возрождения. Понятие «Возрождение». Истоки и предпосылки становления культуры Ренессанса в Италии. Гуманизм и новая концепция человеческой личности.	2		2	2	
Тема 24. Революции в Западной Европе XVIII вв	Содержание учебного материала Предпосылки и причины Французской революции конца XVIII века. Начало революции. Декларация прав человека и гражданина. Конституционалисты, жирондисты и якобинцы. Конституция 1791 года. Начало революционных войн.	6		6	6	
Тема 25. Россия в эпоху петровских преобразований. Эпоха дворцовых переворотов.	Содержание учебного материала Дискуссии о Петре I, значении и цене его преобразований. Начало царствования Петра I. Итоги и цена преобразований Петра Великого.	8		8	8	
Тема 26. Российская империя в XIX веке	Содержание учебного материала	8		8	8	

	Император Александр I и его окружение. Участие России в антифранцузских коалициях. Тильзитский мир 1807 года и его последствия. Причины победы России в Отечественной войне 1812 года. Заграничный поход русской армии 1813—1814 годов. Правление Николая I. Преобразование и укрепление роли государственного аппарата. Кодификация законов. Социально-экономическое развитие России во второй четверти XIX. Политика Александра II. Отмены крепостного права. Либеральные реформы 60–70-х гг. XIX вв. Контрреформы Александра III.					
Тема 27. Общественные движения в России в XIX вв	Содержание учебного материала Оппозиционная общественная мысль. «Философическое письмо» П. Я. Чаадаева. Славянофилы (К. С. и И. С. Аксаковы, И. В. и П. В. Киреевские, А. С. Хомяков, Ю. Ф. Самарин и др.) и западники (К. Д. Кавелин, С. М. Соловьев, Т. Н. Грановский и др.). Революционно-социалистические течения (А. И. Герцен, Н. П. Огарев, В. Г. Белинский). Общество петрашевцев. Создание А. И. Герценом теории русского социализма и его издательская деятельность. Общественное движение в России в последней трети XIX века.	4		4	4	
Тема 28. Промышленный переворот и становления индустриального общества	Содержание учебного материала Промышленный переворот (промышленная революция), его причины и последствия. Важнейшие изобретения. 15-й Технический переворот в промышленности. От мануфактуры к фабрике. Машинное производство. Появление новых видов транспорта и средств связи. Социальные последствия промышленной революции. Индустриальное общество. Экономическое развитие Англии и Франции в XIX веке. Конец эпохи «свободного капитализма». Концентрация производства и капитала. Монополии и их формы. Финансовый капитал. Роль государства в экономике.	2		2	2	
Тема 29. Культура России в XVIII – XIX вв	Содержание учебного материала Нововведения в культуре петровских времен. Развитие науки и техники (Н. И. Лобачевский, Н. И. Пирогов, Н. Н. Зинин, Б. С. Якоби, А. Г. Столетов, Д. И. Менделеев, И. М. Сеченов и др.). Географические экспедиции, их участники. Расширение сети школ и университетов. Основные стили в художественной культуре (романтизм, классицизм, реализм). Золотой век русской литературы: писатели и их произведения (В. А. Жуковский, А. С. Пушкин, М. Ю. Лермонтов, Н. В. Гоголь и др.).	2		2	2	
	Самостоятельная работа: 1. Английская буржуазная революция (доклад) 2. Северная война 1700–1721 (доклад) 3. Страны Востока в период колониализма (презентации) 4. Эпоха наполеоновских войн (реферат)	10	10			
Раздел 4. Период новейшей истории.		59	18	41		
Тема 30. Россия на рубеже XIX—XX веков.	Содержание учебного материала					

	Роль государства в экономике России. Аграрный вопрос. Император Николай II, его политические воззрения. Общественное движение. Возникновение социалистических и либеральных организаций и партий: их цели, тактика, лидеры (Г. В. Плеханов, В.М.Чернов, В.И.Ленин, Ю.О.Мартов, П.Б.Струве). Усиление рабочего и крестьянского движения. Внешняя политика России. Конференции в Гааге. Усиление влияния в Северо-Восточном Китае. Русско-японская война 1904 — 1905 годов: планы сторон, основные сражения. Первая русская революция 1917 г: причины, ход и последствия	6		6	6	
Тема 31. Первая мировая война.	Содержание учебного материала Особенности и участники войны. Начальный период боевых действий (август—декабрь 1914 года). Восточный фронт и его роль в войне. Успехи и поражения русской армии. Переход к позиционной войне. Основные сражения в Европе в 1915—1917 годах. Брусиловский прорыв и его значение. Боевые действия в Африке и Азии. Вступление в войну США и выход из нее России. Боевые действия в 1918 году. Поражение Германии и ее союзников.	4		4	4	
Тема 32. Индустриализация и коллективизация.	Содержание учебного материала Обострение внутривластных разногласий и борьбы за лидерство в партии и государстве. Советская модель модернизации. Начало индустриализации. Коллективизация сельского хозяйства: формы, методы, экономические и социальные последствия. Индустриализация: цели, методы, экономические и социальные итоги и следствия. Первые пятилетки: задачи и результаты.	2		2	2	
Тема 33. Межвоенный период (1918 – 1939 г)	Содержание учебного материала СССР между первых и вторых мировых войн (соглашения и союзы со странами Запада).	2		2	2	
Тема 34 Вторая мировая война. Великая отечественная война.	Содержание учебного материала Мир в конце 1930-х годов: три центра силы. Нарастание угрозы войны. Нападение Германии на Польшу. «Странная война» на Западном фронте.Основные сражения и их итоги на первом этапе войны (22 июня 1941 года — ноябрь 1942 года. Военные действия на советско-германском фронте в 1942 году. Сталинградская битва и начало коренного перелома в ходе войны. Оккупационный режим. Геноцид. Холокост. Движение Сопротивления. Партизанское движение в СССР, формы борьбы, роль и значение Главные задачи и основные наступательные операции Красной Армии на третьем этапе войны (1944). Открытие Второго фронта в Европе. Военные операции 1945 года. Разгром Германии. Советско-японская война. Атомная бомбардировка Хиросимы и Нагасаки. Окончание Второй мировой войны. Значение победы над фашизмом	6		6	6	
Тема 35. Послевоенный период	Содержание учебного материала	4		4	4	

	Итоги Второй мировой войны и новая геополитическая ситуация в мире. Решения Потсдамской конференции. Создание ООН и ее деятельность. Раскол антифашистской коалиции. Начало «холодной войны». Создание НАТО и СЭВ. Особая позиция Югославии. Формирование двухполюсного (биполярного) мира. Создание НАТО и ОВД. Берлинский кризис. Раскол Германии. Война в Корее. Гонка вооружений.					
Тема 36. Политические лидеры XX века.	Содержание учебного материала Противоречия внутриполитического курса Н. С. Хрущева. Причины отставки Н. С. Хрущева. Л. И. Брежнев. Концепция развитого социализма. Предпосылки перемен. М. С. Горбачев. Политика ускорения и ее неудача. Причины нарастания проблем в экономике. Экономические реформы, их результаты. Разработка проектов приватизации и перехода к рынку. Реформы политической системы. Изменение государственного устройства СССР. Национальная политика и международные отношения. Национальные движения.	9		9	9	
Тема 37. Формирование российской государственности. Соревнование социальных систем. Современный мир	Содержание учебного материала Изменения в системе власти. Б.Н.Ельцин. Политический кризис осени 1993 года. Принятие Конституции России 24 1993 года. Экономические реформы 1990-х годов. Отставка Б. Н. Ельцина. Деятельность Президента России В. В. Путина: курс на продолжение реформ, стабилизацию положения в стране, сохранение целостности России, укрепление государственности, обеспечение гражданского согласия и единства общества. Новые государственные символы России.	8		8	8	
*Россия в 1917 и гражданские войны.	Самостоятельная работа: 1. Россия в 1917 и гражданские войны (доклад) 2. Страны Западной Европы и США в XX веке (рефераты) 3. Страны Азии и Востока вXX веке (презентации)	18	18			
Всего:		175	58	117	117	

4. ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ВИДОВ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Введение	Актуализация знаний о предмете истории. Высказывание собственных суждений о значении исторической науки для отдельного человека, государства, общества. Высказывание суждений о месте истории России во всемирной истории
Раздел 1. Древнейшая и древняя история. Традиционные общества.	
Тема 1 Первобытный мир	Рассказ о современных представлениях, о происхождении человека, расселении древнейших людей (с использованием исторической карты). Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «антропогенез», «каменный век», «палеолит», «родовая община». Указание на карте мест наиболее известных археологических находок на территории России.
Тема 2 Переход от первобытности к цивилизациям	Локализация цивилизации Древнего Востока на ленте времени и исторической карте, объяснение, как природные условия влияли на образ жизни, отношения в древних обществах. Характеристика экономической жизни.
Тема 3 – 4. Цивилизации древнего Востока	Раскрытие причин, особенностей и последствий появления великих держав. Указание особенностей исторического пути Хеттской, Ассирийской, Персидской держав. Характеристика отличительных черт цивилизаций Древней Индии и Древнего Китая
Тема 5 Древняя Греция	Характеристика основных этапов истории Древней Греции, источников ее истории. Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «полис», «демократия», «колонизация», «эллинизм». Умение дать сравнительную характеристику политического строя полисов (Афины, Спарта). Рассказ с использованием карты о древнегреческой колонизации, оценка ее последствий. Раскрытие причин возникновения, сущности и значения эллинизма.
Тема .6 Древний Рим	Характеристика с использованием карты основных этапов истории Древней Италии, становления и развития Римского государства. Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «патриций», «плебей», «провинции», «республика», «империя», «колонат». Раскрытие причин военных успехов Римского государства, особенностей организации римской армии.
Раздел 2. Период средних веков	
Тема .7 Рождение средневековой европейской цивилизации	Раскрытие оснований периодизации истории Средних веков, характеристика источников по этой эпохе. Участие в обсуждении вопроса о взаимодействии варварского и римского начал в европейском обществе раннего Средневековья.
Тема. 8 Византийская империя в VI- XIVвв	Рассказ с использованием карты о возникновении Византии; объяснение причин ее возвышения и упадка. Рассказ о влиянии Византии и ее культуры на историю и культуру славянских государств, в частности России, раскрытие значения создания славянской письменности Кириллом и Мефодием Восток в Средние века Объяснение и применение в историческом контексте понятий:
Тема .9 Восточные славяне в древности	Характеристика территорий расселения восточных славян и их соседей, природных условий, в которых они жили, их занятий, быта, верований.
Тема .10 Возникновение древнерусского государства	Раскрытие причин и указание времени образования Древнерусского государства. Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «князь», «дружина», «государство». Составление хронологической таблицы о деятельности первых русских князей.
Тема .11 Расцвет древнерусского государства	Актуализация знаний о возникновении христианства и основных его постулатах. Рассказ о причинах крещения Руси, основных событиях, связанных с принятием христианства на Руси. Оценка значения принятия христианства на Руси Продолжение таблицы 31 Содержание обучения Характеристика основных видов деятельности студентов (на уровне учебных действий) Общество Древней Руси Характеристика общественного и политического строя Древней Руси, внутренней и внешней политики русских князей. Анализ содержания Русской Правды. Указание причин княжеских усобиц. Составление характеристики личности, оценка, сравнение исторических деятелей (на примере князей Ярослава Мудрого, Владимира Мономаха).
Тема .12 Феодалная раздробленность	Называние причин раздробленности на Руси, раскрытие последствий раздробленности. Указание на исторической карте территорий крупнейших самостоятельных центров Руси. Характеристика особенностей географического положения, социально-политического развития, достижений экономики и культуры Новгородской и Владимиро-Суздальской земель.
Тема .13 Средневековый город Европы	Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «цех», «гильдия», «коммуна». Систематизация материала о причинах возникновения, сущности и значении средневековых городов. Характеристика взаимоотношений горожан и сеньоров, различных слоев населения городов.
Тема .14 Крестовые походы	Характеристика роли христианской церкви в средневековом обществе. Рассказ о причинах и последствиях борьбы римских пап и императоров Священной Римской империи. Систематизация материала по истории Крестовых походов, высказывание суждения об их причинах и последствиях.

Тема 2.15. Образование централизованных государств	Раскрытие особенностей развития Англии и Франции, причин и последствий зарождения в этих странах сословно- представительной монархии. Характеристика причин, хода, результатов Столетней войны. Систематизация знаний о важнейших событиях позднего Средневековья: падении Византии, реконкисте и образовании Испании и Португалии, гуситских войнах. Показ исторических предпосылок образования централизованных государств в Западной Европе. Рассказ о наиболее значительных народных выступлениях Средневековья.
Тема 16. Монгольское завоевание и их последствия	Изложение материала о причинах и последствиях монгольских завоеваний. Приведение примеров героической борьбы русского народа против завоевателей. Рассказ о Невской битве и Ледовом побоище. Составление характеристики Александра Невского. Оценка последствий ордынского владычества для Руси, характеристика повинностей населения.
Тема 17 Объединение русского государство	Раскрытие причин и следствий объединения русских земель вокруг Москвы. Аргументация оценки деятельности Ивана Калиты, Дмитрия Донского. Раскрытие роли Русской православной церкви в возрождении и объединении Руси. Раскрытие значения Куликовской битвы для дальнейшего развития России Образование единого Русского государства Указание на исторической карте роста территории Московской Руси. Составление характеристики Ивана III. Объяснение значения создания единого Русского государства. Изложение вопроса о влиянии централизованного государства на развитие хозяйства страны и положение людей. Изучение отрывков из Судебника 1497 года и использование содержащихся в них сведений в рассказе о положении крестьян и начале их закрепощения.
Тема 18. Россия в VI – VII вв: от великого княжество к царству.	Объяснение значения понятий: «Избранная рада», «приказ», «Земский собор», «стрелецкое войско», «опричнина», «заповедные годы», «урочные лета», «крепостное право». Характеристика внутренней политики Ивана IV в середине XVI века, основных мероприятий и значения реформ 1550-х годов. Раскрытие значения присоединения Среднего и Нижнего Поволжья, Западной Сибири к России. Объяснение последствий Ливонской войны для Русского государства.
19. Великие географические открытия	Раскрыть понятие, что такое Великие географические открытия, их технические, экономические и интеллектуальные предпосылки. Поиски пути в Индию и открытие Нового Света (Х. Колумб, Васко да Гама, Ф. Магеллан.).
Глава 3. Период нового времени.	
Тема 20. Смутное время в России XVI – XVII вв.	Объяснение смысла понятий: «Смутное время», «самозванец», «крестоцеловальная запись», «ополчение», «национально- освободительное движение». Раскрытие того, в чем заключались причины Смутного времени. Характеристика личности и деятельности Бориса Годунова, Лжедмитрия I, Василия Шуйского, Лжедмитрия II. Указание на исторической карте направлений походов отрядов под предводительством Лжедмитрия I, И. И. Болотникова, Лжедмитрия II, направлений походов польских и шведских войск, движения отрядов Первого и Второго ополчений и др. Высказывание оценки деятельности П. П. Ляпунова, К. Минина, Д. М. Пожарского. Раскрытие значения освобождения Москвы войсками ополчений для развития России.
Тема 21 Россия XVI - XVII: от царства к империи	Объяснение смысла понятий: «абсолютизм», «церковный раскол», «старообрядцы». Раскрытие причин и последствий усиления самодержавной власти. Анализ объективных и субъективных причин и последствий раскола в Русской православной церкви. Характеристика значения присоединения Сибири к России. Объяснение того, в чем заключались цели и результаты внешней политики России в XVII веке.
Тема 22. Становление абсолютизма в европейских странах.	Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «абсолютизм», «просвещенный абсолютизм». Раскрытие характерных черт абсолютизма как формы правления, приведение примеров политики абсолютизма (во Франции, Англии). Рассказ о важнейших событиях истории Франции, Англии, Испании, империи Габсбургов. Участие в обсуждении темы «Особенности политики «просвещенного абсолютизма» в разных странах Европы».
Тема 23. Гуманизм и возрождения в Западной Европе.	Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «Возрождение», «Ренессанс», «гуманизм». Характеристика причин и основных черт эпохи Возрождения, главных достижений и деятелей Возрождения в науке и искусстве. Раскрытие содержания идей гуманизма и значения их распространения. Подготовка презентации об одном из титанов Возрождения, показывающей его вклад в становление новой культуры.
Тема 24. Революции в Западной Европе XVII вв	Раскрытие значения Английской революции, причин реставрации и «Славной революции». Систематизация материала по истории Французской революции. Составление характеристик деятелей Французской революций, высказывание и аргументация суждений об их роли в революции (в форме устного сообщения, эссе, участия в дискуссии). Участие в дискуссии на тему «Является ли террор неизбежным спутником настоящей революции?»
Тема 25. Россия в эпоху петровских	Систематизация мнений историков о причинах петровских преобразований. Представление характеристики реформ Петра I: 1) в государственном управлении; 2) в экономике и социальной политике; 3) в военном деле; 4) в сфере культуры и быта.

преобразований. Эпоха дворцовых переворотов.	Систематизация материала о ходе и ключевых событиях, итогах Северной войны. Характеристика отношения различных слоев российского общества к преобразовательской деятельности Петра I, показ на конкретных примерах, в чем оно проявлялось.
Тема 26. Российская империя в XIX веке	Систематизация материала о политическом курсе императора Александра I на разных этапах его правления (в форме таблицы, тезисов и т. п.). Характеристика сущности проекта М. М. Сперанского, объяснение, какие изменения в общественно-политическом устройстве России он предусматривал. Представление исторического портрета Александра I и государственных деятелей времени его правления с использованием историко-биографической литературы (в форме сообщения, эссе, реферата, презентации). Систематизация материала об основных событиях и участниках Отечественной войны 1812 года, заграничных походах русской армии (в ходе семинара, круглого стола с использованием источников, работ историков).
Тема 27. Общественные движения в России в XIX вв.	Характеристика предпосылок, системы взглядов, тактики действий декабристов, анализ их программных документов. Сопоставление оценок движения декабристов, данных современниками и историками, высказывание и аргументация своей оценки (при проведении круглого стола, дискуссионного клуба и т. п.).
Тема 28. Промышленный переворот и становления индустриального общества	Систематизация материала о главных научных и технических достижениях, способствовавших разрыванию промышленной революции. Раскрытие сущности, экономических и социальных последствий промышленной революции.
Тема 29. Культура России в XVIII–XIX вв.	Систематизация материала о развитии образования в России в XVIII веке, объяснение, какие события играли в нем ключевую роль. Сравнение характерных черт российского и европейского Просвещения, выявление в них общего и различного.
Раздел 4. Период новейшей истории.	
Тема 30. Россия на рубеже XIX—XX веков.	Показ на карте ведущих государств мира и их колонии в начале XX века. Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «модернизация», «индустриализация», «империализм», «урбанизация», «Антанта», «Тройственный союз». Характеристика причин, содержания и значения социальных реформ начала XX века на примерах разных стран. Раскрытие сущности причин неравномерности темпов развития индустриальных стран в начале XX века.
Тема 31. Первая мировая война.	Характеристика причин, участников, основных этапов и крупнейших сражений Первой мировой войны. Систематизация материала о событиях на Западном и Восточном фронтах войны (в форме таблицы), раскрытие их взаимообусловленности. Характеристика итогов и последствий Первой мировой войны.
Тема 32. Индустриализация и коллективизация.	Представление характеристики и оценки политических процессов 1930-х годов. Характеристика причин, методов и итогов индустриализации и коллективизации в СССР. Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «пятилетка», «стахановское движение», «коллективизация», «раскулачивание», «политические репрессии», «враг народа», «ГУЛАГ». Проведение поиска информации о ходе индустриализации и коллективизации в своем городе, крае (в форме исследовательского проекта).
Тема 33. Межвоенный период (1918 -1939) 0 Вторая мировая война. Великая отечественная война.	СССР и страны Запада на пути мирного существования 1920 – 1938 гг. Характеристика причин кризиса Версальско-Вашингтонской системы и начала Второй мировой войны. Приведение оценок Мюнхенского соглашения и советско- германских договоров 1939 года Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «странная война», «план «Барбаросса»», «план «Ост», «новый порядок», «коллаборационизм», «геноцид», «холокост», «антигитлеровская коалиция», «ленд-лиз», «коренной перелом», «движение Сопротивления», «партизаны». Систематизация материала о крупнейших военных операциях Второй мировой и Великой Отечественной войн.
Тема 34. Соревнования социальных систем. Современный мир.	Представление с использованием карты характеристики важнейших изменений, произошедших в мире после Второй мировой войны. Раскрытие причин и последствий укрепления статуса СССР как великой державы. Характеристика причин создания и основ деятельности ООН. Объяснение причин формирования двух военно-политических блоков. Систематизация материала о развитии СССР в первые послевоенные годы, основных задачах и мероприятиях внутренней и внешней политики. Характеристика процесса возрождения различных сторон жизни советского общества в послевоенные годы. Проведение поиска информации о жизни людей в послевоенные годы (с привлечением мемуарной, художественной литературы). Участие в подготовке презентации «Родной край (город) в первые послевоенные годы».
Тема 35. Политические лидеры XX века.	Характеристика политических лидеров СССР, рассмотреть внутреннюю и внешнюю политику каждого их политических лидеров. Проанализировать последствия их правления.

<p>Тема 36. Формирование российской государственности.</p>	<p>Объяснение, в чем заключались трудности перехода к рыночной экономике, с привлечением свидетельств современников. Характеристика темпов, масштабов, характера и социально-экономических последствий приватизации в России. Сравнение Конституции России 1993 года с Конституцией СССР 1977 года по самостоятельно сформулированным вопросам. Объяснение причин военно-политического кризиса в Чечне и способов его разрешения в середине 1990-х годов. Оценка итогов развития РФ в 1990-е годы. Систематизация и раскрытие основных направлений реформаторской деятельности руководства РФ в начале XXI века. Рассказ о государственных символах России в контексте формирования нового образа страны. Представление краткой характеристики основных политических партий современной России, указание их лидеров. Указание глобальных проблем и вызовов, с которыми столкнулась Россия в XXI веке.</p>
--	---

5. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОУД

5.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация рабочей программы учебной дисциплины осуществляется в учебном кабинете социально-гуманитарных дисциплин, в котором имеется возможность обеспечить свободный доступ в Интернет во время учебного занятия и в период внеучебной деятельности обучающихся.

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.

Оборудование учебного кабинета: посадочные места по количеству обучающихся; рабочее место преподавателя; компьютерный стол; доска.

Технические средства обучения: интерактивная доска; компьютер с лицензионным программным обеспечением.

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

- многофункциональный комплекс преподавателя;
- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов, портретов выдающихся ученых, поэтов, писателей и др.);
- 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 входят учебники, учебно-методические комплекты (УМК), обеспечивающие освоение учебной дисциплины «История».

Библиотечный фонд дополнен энциклопедиями, справочниками, научной и научно-популярной и другой литературой по вопросам дисциплины «История»

В процессе освоения программы учебной дисциплины «История» студенты имеют возможность доступа к электронным учебным материалам по предмету, имеющимся в свободном доступе в сети Интернет (электронным книгам, практикумам, тестам и др.)

5.2 Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Волобуев О.В., Клоков В.А., Пономарев М.В. Серия Линия УМК О. В. Волобуева, М. В. Пономарева. Россия и мир (10-11) Класс 10 класс Предмет История России Издательство ДРОФА, 2019
<https://rosuchebnik.ru/product/elektronnaya-forma-uchebnika-rossiya-v-mire-10-klass-bazovyy/>
2. Волобуев О.В., Клоков В.А., Пономарев М.В. Серия Линия УМК О. В. Волобуева, М. В. Пономарева. Россия и мир (10-11) Класс 11 класс Предмет История России Издательство ДРОФА, 2019

Дополнительные источники:

1. Федеральный закон Российской Федерации от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».
2. Самыгин, П.С. История, учебник / Самыгин П.С., Шевелев В.Н., Самыгин С.И. — Москва: КноРус, 2020. URL: <https://book.ru/book/932543>
3. Артемов В.В., Лубченков Ю.Н., учебник История для всех специальностей СПО. 1,2 часть. Издательский центр «Академия» - Москва, 2012 г.
4. Артасов И.А., Данилов А.А., Крицкая Н.Ф., Мельникова О.Н. Я сдам ЕГЭ! История: модульный курс: практикум и диагностика. – М., 2017.
5. Аверьянов К.А., Ромашов С.А. Смутное время: Российское государство в начале XVII в.: исторический атлас. – М., 2015.
6. Артемов В.В., Лубченков Ю.Н. История: в 2 ч.: учебник для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. – М., 2017.

Интернет-ресурсы:

1. <https://book.ru/book/932543>
2. <http://www.istoria.ru>
3. <https://rosuchebnik.ru>

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ
краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Красноярский технологический техникум пищевой промышленности»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОУД.05.ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

Для специальности:

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Форма обучения: очная

СОДЕРЖАНИЕ

	стр
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
3. СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
4. ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ВИДОВ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТУДЕНТОВ	15
5. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОУД	16
6. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	17

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОУД.05 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

1.1 Область применения рабочей программы учебной дисциплины

Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины «Физическая культура» предназначена для организации занятий по физической культуре в краевом государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении «Красноярский технологический техникум пищевой промышленности» при подготовке квалифицированных специалистов среднего звена по специальности: 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Рабочая программа разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования с учетом краевого (национально-регионального) компонента государственного образовательного стандарта основного общего образования в Красноярском крае в соответствии с Законом Красноярского края от 03.12.04 № 12-2674 «Об образовании», Законом Красноярского края от 25.06.04 № 11-2071 «О краевом (национально-региональном) компоненте государственных образовательных стандартов общего образования в Красноярском крае», Законом Красноярского края от 20.12.05 № 17-4256 «Об установлении краевого (национально-регионального) компонента государственных образовательных стандартов общего образования в Красноярском крае».

1.2 Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: общеобразовательный цикл.

Для изучения данной дисциплины обучающиеся должны владеть знаниями в области биологии. Общие знания и умения, полученные в рамках данной дисциплины, могут применяться при изучении экологических основ природопользования, микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены.

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

- Цели изучения учебной дисциплины «Физическая культура»:
- Формирование физической культуры личности будущего профессионала, востребованного на современном рынке труда;
- Развитие физических качеств и способностей, совершенствование функциональных возможностей организма, укрепление индивидуального здоровья;
- Формирование устойчивых мотивов и потребностей в бережном отношении к собственному здоровью в занятиях физкультурно-оздоровительной и спортивно-оздоровительной деятельностью ;
- Владение технологиями современных оздоровительных систем физического воспитания, обогащение индивидуального опыта занятий специально-прикладными физическими упражнениями и базовыми видами спорта;
- Владение 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 спортивно-оздоровительной деятельности, овладение навыками творческого сотрудничества в коллективных формах занятий физическими упражнениями.

1.4 Общая характеристика учебной дисциплины «Физическая культура»

Содержание учебной дисциплины «Физическая культура» направлено на укрепление здоровья, повышение физического потенциала, работоспособности обучающихся, формирование у них жизненных, социальных и профессиональных мотиваций.

Реализация содержания учебной дисциплины «Физическая культура» в преемственности с другими общеобразовательными дисциплинами способствует воспитанию, социализации и самоидентификации обучающихся посредством лично и общественно значимой деятельности, становлению целесообразного здорового образа жизни.

Методологической основой организации занятий по физической культуре является системно-деятельностный подход, который обеспечивает построение образовательного процесса с учетом индивидуальных, возрастных, психологических, физиологических особенностей и качества здоровья обучающихся.

В соответствии со структурой двигательной деятельности содержание учебной дисциплины «Физическая культура» представлено тремя содержательными линиями:

- 1) физкультурно-оздоровительной деятельностью;
- 2) спортивно-оздоровительной деятельностью с прикладной ориентированной подготовкой;
- 3) введением в профессиональную деятельность специалиста.

П е р в а я линия ориентирует образовательный процесс на укрепление здоровья студентов и воспитание бережного к нему отношения. Через свое предметное содержание она нацеливает студентов на формирование интересов и потребностей в регулярных занятиях физической культурой и спортом, творческое использование осваиваемого учебного материала в разнообразных формах активного отдыха и досуга, самостоятельной физической подготовке к предстоящей жизнедеятельности.

В т о р а я содержательная линия соотносится с интересами студентов в занятиях спортом и характеризуется направленностью на обеспечение оптимального и достаточного уровня физической и двигательной подготовленности обучающихся.

Т р е т ь я содержательная линия ориентирует образовательный процесс на развитие интереса студентов к будущей профессиональной деятельности и показывает значение физической культуры для их дальнейшего профессионального роста, самосовершенствования и конкурентоспособности на современном рынке труда.

Основное содержание учебной дисциплины «Физическая культура» реализуется в процессе теоретических и практических занятий и представлено двумя разделами: теоретическая часть и практическая часть.

Теоретическая часть направлена на формирование у обучающихся мировоззренческой системы научно-практических основ физической культуры, осознание студентами значения здорового образа жизни, двигательной активности в профессиональном росте и адаптации к изменяющемуся рынку труда.

Практическая часть предусматривает организацию учебно-тренировочных занятий.

Учебно-тренировочные занятия содействуют укреплению здоровья, развитию физических качеств, повышению уровня функциональных и двигательных способностей организма студентов, а также профилактике профессиональных заболеваний.

Для организации учебно-тренировочных занятий студентов по физической культуре кроме обязательных видов спорта (легкой атлетики, кроссовой подготовки, лыж, гимнастики, спортивных игр).

Специфической особенностью реализации содержания учебной дисциплины «Физическая культура» является ориентация образовательного процесса на получение преподавателем физического воспитания оперативной информации о степени освоения теоретических знаний, умений, состоянии здоровья, физического развития, двигательной, психофизической, профессионально-прикладной подготовленности студента.

С этой целью до начала обучения в профессиональных образовательных организациях реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, студенты проходят медицинский осмотр (диспансеризацию).

Анализ физического развития, физической подготовленности, состояния основных функциональных систем позволяет определить медицинскую группу, в которой целесообразно заниматься обучающимся: основная, подготовительная или специальная.

К основной медицинской группе относятся студенты, не имеющие отклонений в состоянии здоровья, с хорошим физическим развитием и достаточной физической подготовленностью.

К подготовительной медицинской группе относятся лица с недостаточным физическим развитием, слабой физической подготовленностью, без отклонений или с незначительными временными отклонениями в состоянии здоровья.

К специальной медицинской группе относятся студенты, имеющие патологические отклонения в состоянии здоровья.

Используя результаты медицинского осмотра студента, его индивидуальное желание заниматься тем или иным видом двигательной активности, преподаватель физического воспитания распределяет студентов в учебные отделения: спортивное, подготовительное и специальное.

На *подготовительное* отделение зачисляются студенты основной и подготовительной медицинских групп. Занятия носят оздоровительный характер и направлены на совершенствование общей и профессиональной двигательной подготовки обучающихся.

На *специальное* отделение зачисляются студенты, отнесенные по состоянию здоровья к специальной медицинской группе. Занятия с этими студентами нацелены на устранение функциональных отклонений и недостатков в их физическом развитии, формирование правильной осанки, совершенствование физического развития, укрепление здоровья и поддержание высокой работоспособности на протяжении всего периода обучения.

Таким образом, освоение содержания учебной дисциплины «Физическая культура» предполагает, что студентов, освобожденных от занятий физическими упражнениями, практически нет. Вместе с тем в зависимости от заболеваний двигательная активность обучающихся может снижаться или прекращаться. Студенты, временно освобожденные по состоянию здоровья от практических занятий, осваивают теоретический и учебно-методический материал, готовят рефераты, выполняют индивидуальные проекты. Темой реферата, например, может быть: «Использование индивидуальной двигательной активности и основных валеологических факторов для профилактики и укрепления здоровья» (при том или ином заболевании).

Все контрольные нормативы по физической культуре студенты сдают в течение учебного года для оценки преподавателем их функциональной и двигательной подготовленности, в том числе и для оценки их готовности к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО)¹.

1.5 Результаты освоения учебной дисциплины

Освоение содержания учебной дисциплины «Физическая культура» обеспечивает достижение студентами следующих **результатов**:

• личностных:

- готовность и способность обучающихся к саморазвитию и личностному самоопределению;
- сформированность устойчивой мотивации к здоровому образу жизни и обучению, целенаправленному личностному совершенствованию двигательной активности с валеологической и профессиональной направленностью, неприятию вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков;
- потребность к самостоятельному использованию физической культуры как составляющей доминанты здоровья, приобретение личного опыта творческого использования профессионально-оздоровительных средств и методов двигательной активности;
- формирование личностных ценностно-смысловых ориентиров и установок, системы значимых социальных и межличностных отношений, личностных, регулятивных, познавательных, коммуникативных действий в процессе целенаправленной двигательной активности, способности их использования в социальной, в том числе профессиональной, практике;
- готовность самостоятельно использовать в трудовых и жизненных ситуациях навыки профессиональной адаптивной физической культуры;
- способность к построению индивидуальной образовательной траектории самостоятельного использования в трудовых и жизненных ситуациях навыков профессиональной адаптивной физической культуры;
- способность использования системы значимых социальных и межличностных отношений, ценностно-смысловых установок, отражающих личностные и гражданские позиции, в спортивной, оздоровительной и физкультурной деятельности;
- формирование навыков сотрудничества со сверстниками, умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе физкультурно-оздоровительной и спортивной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;
- принятие и реализация ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно - оздоровительной деятельностью;
- умение оказывать первую помощь при занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;
- патриотизм, уважение к своему народу, чувство ответственности перед Родиной;
- готовность к служению Отечеству, его защите;

• метапредметных:

- способность использовать межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные) в познавательной, спортивной, физкультурной, оздоровительной и социальной практике;

- готовность учебного сотрудничества с преподавателями и сверстниками с использованием специальных средств и методов двигательной активности;
- освоение знаний, полученных в процессе теоретических, учебно-методических и практических занятий, в области анатомии, физиологии, психологии (возрастной и спортивной), экологии, ОБЖ;
- готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию по физической культуре, получаемую из различных источников;
- формирование навыков участия в различных видах соревновательной деятельности, моделирующих профессиональную подготовку;
- умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий (далее — ИКТ) в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, норм информационной безопасности;

• **предметных:**

- умение использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга;
- владение современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики предупреждения заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью;
- владение основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, физического развития и физических качеств;
- владение физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности;
- владение техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в игровой и соревновательной деятельности, готовность к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО).

Результаты освоения дисциплины, подлежащие проверке 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 релаксационных, беговых, прыжковых, игровых движений.
- Уметь составить комплексы физических упражнений для восстановления работоспособности после умственного и физического утомления.
- Уметь применять на практике приемы массажа и самомассажа.
- Повышать аэробную выносливость с использованием циклических видов спорта (кроссовая 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

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения самостоятельных работ, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, рефератов.

Оценка качества освоения учебной программы включает текущий контроль успеваемости, промежуточную аттестацию по итогам освоения дисциплины.

Промежуточная аттестация по дисциплине проводится в форме дифференцированного зачета.

1.6 Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины (по ФГОС)

Максимальная учебная нагрузка обучающегося 177 часов, в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка 117 часов,
- самостоятельная работа студента 60 часов

**2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОУД.05 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА**

№ п/п	Раздел (тема)	Максимальная учебная нагрузка	Обязательная учебная нагрузка	Внеаудиторная (самостоятельная) работа
1	Физическая культура в общекультурной и профессиональной подготовке студентов	2	2	
2	Основы здорового образа жизни студента.	2	2	
3	Основы методики самостоятельных занятий физическими упражнениями.	3	1	2
4	Самоконтроль, его основные методы, показатели и критерии оценки.	3	1	2
5	Психофизиологические основы учебного и производственного труда. Средства физической культуры в регулировании.	1	1	
6	Физическая культура в профессиональной деятельности специалиста.	3	1	2
7	Лёгкая атлетика.	38	30	8
8	Баскетбол.	36	20	16
9	Лыжная подготовка.	55	39	16
10	Волейбол.	34	20	14
	Итого	177	117	60

3. СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОУД.05 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Максимальная учебная нагрузка	Самостоятельная учебная нагрузка	Обязательные учебные занятия
1	2	3	4	5
Раздел I. Введение		14	6	8
Тема 1.1. Физическая культура в общекультурной и профессиональной подготовке студентов.	Содержание учебного материала Основные понятия - физическая культура и спорт, физическое воспитание, самовоспитание и самообразование, ценности физической культуры, физическая культура и спорт как социальные феномены общества. Владение информацией о Всероссийском комплексе «Готов к труду и обороне» (ГТО).	2		2
Тема 1.2. Основы здорового образа жизни.	Содержание учебного материала Основные понятия: здоровье, образ жизни, здоровье человека как ценность и факторы его определяющие. Здоровый образ жизни и его взаимосвязь с общей культурой. Физическое самовоспитание и самосовершенствование человека.	2		2
Тема 1.3. Основы методики самостоятельных занятий физическими упражнениями.	Содержание учебного материала Демонстрация мотивации и стремления к самостоятельным занятиям. Знание форм и содержания физических упражнений. Умение организовывать занятия физическими упражнениями различной направленности с использованием знаний особенностей самостоятельных занятий для юношей и девушек. Знание основных принципов построения самостоятельных занятий и их гигиены	3	2	1
	Самостоятельная работа Овладеть информацией о Всероссийском физкультурно-спортивном комплексе «Готов к труду и обороне» (ГТО)			
Тема 1.4. Самоконтроль, его основные методы, показатели и критерии оценки.	Содержание учебного материала Самостоятельное использование и оценка показателей функциональных проб, упражнений-тестов для оценки физического развития, телосложения, функционального состояния организма, физической подготовленности. Внесение коррекций в содержание занятий физическими упражнениями и спортом по результатам показателей контроля производственного и учебного труда	3	2	1
	Самостоятельная работа освоение применения аутотренинга для повышения работоспособности			
Тема 1.5. Психофизиологические основы учебного и производственного труда. Средства физической культуры в регулировании.	Содержание учебного материала Знание требований, которые предъявляет профессиональная деятельность к личности, ее психофизиологическим возможностям, здоровью и физической подготовленности. Использование знаний динамики работоспособности в учебном году и в период экзаменационной сессии. Овладение методами повышения эффективности	1		1

Тема 1.6. Физическая культура в профессиональной деятельности специалиста.	Содержание учебного материала Обоснование социально-экономической необходимости специальной адаптивной и психофизической подготовки к труду. Умение использовать оздоровительные и профилированные методы физического воспитания при занятиях различными видами двигательной активности	3	2	1
	Самостоятельная работа освоение применения аутотренинга для повышения работоспособности			
Раздел II. Легкая атлетика (осенний период).		20	4	16
Оздоровительное и прикладное значение лёгкой атлетики. Развитие скоростных качеств, координации.	Содержание учебного материала Техника выполнения низкого старта и стартового разгона. Техника выполнения бега на короткие дистанции.	4	2	2
	Самостоятельная работа Освоение техники беговых упражнений			
Контроль развития скоростно – силовых и координационных качеств. Контрольные нормативы:- бег 100 м.	Содержание учебного материала Техника выполнения высокого старта и бега по повороту. Распределение сил по дистанции. Бег 100м.	2		2
Развитие скоростной выносливости. Бег на средние дистанции.	Содержание учебного материала Техника высокого старта. Бег на средние дистанции. Техника метания гранаты. Бег девушки-500м, юноши-1000м.	2		2
Развитие общей выносливости, силы, координации.	Содержание учебного материала Техника бега на длинные дистанции. Распределение сил по дистанции. Техника метания гранаты.	4	2	2
	Самостоятельная работа Освоение техники выполнения прыжка в длину.			
Развитие скоростно- силовых качеств, контроль общей выносливости.	Содержание учебного материала Прыжок в длину с места. Бег на длинные дистанции: юноши-3000м. девушки-2000м.	2		2
Техника эстафетного бега, развитие скорости, силы.	Содержание учебного материала Техника эстафетного бега 4*100м. Передача эстафетной палочки. Прыжок в длину с места.	2		2
Развитие общей выносливости, силы.	Содержание учебного материала Бег на длинные дистанции. Метание гранаты.	2		2
Развитие силовой выносливости.	Содержание учебного материала Техника кроссовой подготовки. Бег по пересеченной местности. Силовые упражнения: отжимание от пола, от скамьи, поднимание туловища из положения лежа. Бег 6 мин.	2		2
Раздел III. Баскетбол.		36	16	20
Развитие координационных способностей.	Содержание учебного материала Правила игры. Техника выполнения перемещений по площадке, Техника выполнения остановок. Учебная игра.	4	2	2
	Самостоятельная работа Овладение спортивным мастерством в избранном виде спорта			

Развитие координации, техники владения мячом.	Содержание учебного материала Техника выполнения поворотов, перемещений, остановок. Техника выполнения ведения мяча. Учебная игра.	2		2
Развитие координации, индивидуальных технических способностей.	Содержание учебного материала Техника выполнения передач мяча в парах и тройках, на месте и в движении. Техника перемещений, остановок, поворотов, после ведения мяча. Учебная игра.	4	2	2
	Самостоятельная работа Овладение спортивным мастерством в избранном виде спорта			
Развитие координации, индивидуальных технических способностей.	Содержание учебного материала Техника выполнения бросков мяча в кольцо с места. Техника выполнения передач мяча. Техника ведения мяча. Учебная игра.	6	4	2
	Самостоятельная работа Овладение спортивным мастерством в избранном виде спорта			
Развитие координации, индивидуальных технических способностей, Развитие командных действий.	Содержание учебного материала Техника выполнения бросков мяча в кольцо после ведения в два шага и в прыжке. Техника выполнения передач мяча в двойках и в тройках. Учебная игра.	4	2	2
	Самостоятельная работа Овладение спортивным мастерством в избранном виде спорта			
Развитие координации, индивидуальных технических способностей, Развитие командных действий.	Содержание учебного материала Техника выполнения передач мяча на месте и в движении, в парах. Техника выполнения поворотов, ведения мяча. Учебная игра.	4	2	2
	Самостоятельная работа Овладение спортивным мастерством в избранном виде спорта			
Развитие координации, индивидуальных технических способностей, Развитие командных действий.	Содержание учебного материала Техника выполнения бросков мяча в кольцо после ведения в два шага, после ведения в прыжке, с места. Учебная игра.	4	2	2
	Самостоятельная работа Овладение спортивным мастерством в избранном виде спорта			
Развитие координации, индивидуальных технических способностей, Развитие командных действий.	Содержание учебного материала Техника выполнения бросков мяча в кольцо. Техника выполнения передач мяча. Техника ведения мяча. Учебная игра.	4	2	2
	Самостоятельная работа Овладение спортивным мастерством в избранном виде спорта			
Развитие координации, индивидуальных технических способностей, Развитие командных действий.	Содержание учебного материала Тактические действия в защите. Техника ведения мяча с изменением направления. Техника выполнения бросков мяча в движении. Учебная игра.	2		2
Развитие координации, индивидуальных технических способностей, Развитие командных действий.	Содержание учебного материала Тактические действия в нападении. Зонная защита. Прессинг по всей площадке. Учебная игра.	2		2

Раздел IV. Лыжная подготовка		55	16	39
Оздоровительное значение лыжного спорта. Правила эксплуатации лыжного инвентаря. Техника безопасности.	Содержание учебного материала Теоретические сведения по технике безопасности на занятиях по лыжной подготовке, зачетные нормативы. Техника выполнения поворотов. Прохождение дистанции.	4		4
Техника подъёмов в гору, спусков. Развитие силовой выносливости, координации.	Содержание учебного материала Техника выполнения подъемов в гору. Техника выполнения спусков с горы. Техника выполнения торможений. Прохождение дистанции.	5	2	3
	Самостоятельная работа Овладение спортивным мастерством в избранном виде спорта			
Техника подъёмов в гору, спусков. Развитие силовой выносливости, координации.	Содержание учебного материала Техника выполнения подъемов. Техника выполнения спусков. Техника выполнения торможений. Прохождение дистанции.	6	2	4
	Самостоятельная работа Овладение спортивным мастерством в избранном виде спорта			
Техника подъёмов в гору, спусков. Развитие силовой выносливости, координации.	Содержание учебного материала Техника выполнения попеременно двухшажного хода по ровному рельефу местности. Техника выполнения спусков, торможений, поворотов, подъемов в гору. Прохождение дистанции.	6	2	4
	Самостоятельная работа Овладение спортивным мастерством в избранном виде спорта			
Развитие выносливости. Техника попер. Двух шажного ход.	Содержание учебного материала Техника выполнения попеременно двухшажного хода в подъем. Техника выполнения подъемов в гору и спусков с горы.	6	2	4
	Самостоятельная работа Овладение спортивным мастерством в избранном виде спорта			
Развитие выносливости. Техника одновременно бесшажного хода.	Содержание учебного материала Техника выполнения одновременно одношажного хода (стартовый вариант). Техника выполнения одновременно бесшажного хода под уклон. Техника выполнения подъемов в гору. Прохождение дистанции.	6	2	4
	Самостоятельная работа Овладение спортивным мастерством в избранном виде спорта			
Развитие выносливости, координации.	Содержание учебного материала Техника выполнения одновременно одношажного хода (основной вариант). Техника выполнения попеременно двухшажного хода. Техника выполнения поворотов. Прохождение дистанции.	6	2	4
	Самостоятельная работа Овладение спортивным мастерством в избранном виде спорта			
Развитие выносливости, координации. Основы конькового хода.	Содержание учебного материала Техника выполнения полуконькового хода на равнинных участках. Техника выполнения попеременно двухшажного хода. Техника выполнения одновременно бесшажного хода. Техника торможений.	6	2	4
	Самостоятельная работа Овладение спортивным мастерством в избранном виде спорта			

Развитие выносливости, координации. Техника одновременно одношажного хода	Содержание учебного материала Техника выполнения конькового хода без отталкивания палками. Техника выполнения одновременно одношажного и двухшажного ходов. Прохождение дистанции на время.	6	2	4
	Самостоятельная работа Овладение спортивным мастерством в избранном виде спорта			
Контроль развития выносливости. Совершенствование техники лыжных ходов.	Содержание учебного материала Техника выполнения попеременно двухшажного хода. Техника выполнения торможений. Техника выполнения одновременно одношажного и двухшажного ходов. Техника выполнения попеременно двухшажного хода. Девушки (5 км.) Юноши (7 км.)	4		4
Раздел V. Волейбол.		34	14	20
Развитие координационных способностей. . Волейбол. Индивидуальная техника владения мячом.	Содержание учебного материала Правила игры. Техника выполнения перемещений. Учебная игра.	2		2
Развитие координации, ловкости. Техника выполнения передач.	Содержание учебного материала Техника выполнения передачи мяча двумя руками сверху и снизу в парах, над собой. Техника выполнения перемещений.	4	2	2
	Самостоятельная работа Овладение спортивным мастерством в избранном виде спорта			
	Содержание учебного материала Техника выполнения передачи мяча двумя руками сверху и снизу в парах. Техника перемещения волейболиста.	4	2	2
	Самостоятельная работа Овладение спортивным мастерством в избранном виде спорта			
Развитие координации, ловкости. Техника выполнения передач.	Содержание учебного материала Техника передач мяча двумя руками сверху и снизу в движении. Техника выполнения передачи мяча двумя руками сверху над собой.	4	2	2
	Самостоятельная работа Овладение спортивным мастерством в избранном виде спорта			
Развитие координации, ловкости, скоростно-силовых качеств. Техника выполнения подачи мяча.	Содержание учебного материала Техника выполнения верхней подачи мяча. Техника выполнения нижней подачи мяча. Техника выполнения передач мяча в парах.	6	4	2
	Самостоятельная работа			
Развитие координации, ловкости, скоростно-силовых качеств. Техника выполнения подачи мяча.	Содержание учебного материала Техника выполнения нижних подач мяча, верхней прямой подачи мяча. Учебная игра.	4	2	2
	Самостоятельная работа Овладение спортивным мастерством в избранном виде спорта			
Развитие координации, ловкости, скоростно-силовых качеств. Техника выполнения подачи мяча.	Содержание учебного материала Техника выполнения нижних подач мяча, верхней прямой подачи мяча. Учебная игра.	2		2

Развитие координации, ловкости, скорости, скоростно-силовых качеств. Совершенствование командных действий.	Содержание учебного материала Техника выполнения выхода к сетке для блокирования. Техника выполнения выхода к сетке для выполнения нападающего удара.	2		2
Развитие координации, ловкости, скорости, скоростно-силовых качеств. Совершенствование командных действий.	Содержание учебного материала Тактические действия в защите. Расстановка игроков на площадке в защите. Техника выполнения нападающего удара.	4	2	2
	Самостоятельная работа Овладение спортивным мастерством в избранном виде спорта			
. Развитие координации, ловкости, скорости, скоростно-силовых качеств. Совершенствование командных действий.	Содержание учебного материала Техника выполнения подачи мяча. Техника игры в защите и в нападении. Учебная игра.	2		2
Раздел VI. Легкая атлетика (весенний период).		18	4	14
Развитие координации, быстроты, силовой выносливости.	Содержание учебного материала Техника развития координации, быстроты и силовой выносливости. Беговые упражнения. С.Ф.П., О.Ф.П.	2		2
Развитие скоростных качеств. Бег 100м.	Содержание учебного материала Техника выполнения низкого старта и бега по дистанции. Бег 100м.	2		2
Развитие скоростно- силовых качеств, общей выносливости.	Содержание учебного материала Техника выполнения прыжка с места. Развитие общей выносливости. Бег 6 мин.	4	2	2
	Самостоятельная работа			
Развитие силовой выносливости.	Содержание учебного материала Техника развития силовых способностей. Поднимание туловища, подтягивание. Прыжок в длину с места.	2		2
Развитие скоростно-силовой выносливости.	Содержание учебного материала Техника выполнения бега на средние дистанции. Бег девушки -500м, юноши-1000м.	4	2	2
	Самостоятельная работа Освоение техники беговых упражнений			
Развитие скоростной и скоростно-силовой выносливости.	Содержание учебного материала Техника развития силовых способностей. Сгибание и разгибание рук в упоре лежа. Прыжки на скакалке за одну минуту.	2		2
Развитие скорости, координации, совершенствование командных действий.	Содержание учебного материала Техника выполнения эстафетного бег 4*100м. Подведение итогов.	2		2

4.ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ВИДОВ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТУДЕНТОВ

Содержание обучения	Характеристика основных видов учебной деятельности студентов (на уровне учебных действий)
Теоретическая часть	
Ведение. Физическая культура в общекультурной и профессиональной подготовке студентов СПО	Знание современного состояния физической культуры и спорта. Умение обосновывать значение физической культуры для формирования личности профессионала, профилактики профзаболеваний. Знание оздоровительных систем физического воспитания. Владение информацией о Всероссийском физкультурно-спортивном комплексе «Готов к труду и обороне» (ГТО)
1. Основы методики самостоятельных занятий физическими упражнениями	Демонстрация мотивации и стремления к самостоятельным занятиям. Знание форм и содержания физических упражнений. Умение организовывать занятия физическими упражнениями различной направленности с использованием знаний особенностей самостоятельных занятий для юношей и девушек. Знание основных принципов построения самостоятельных занятий и их гигиены
2. Самоконтроль, его основные методы, показатели и критерии оценки	Самостоятельное использование и оценка показателей функциональных проб, упражнений-тестов для оценки физического развития, телосложения, функционального состояния организма, физической подготовленности. Внесение коррекций в содержание занятий физическими упражнениями и спортом по результатам показателей контроля
3. Психофизиологические основы учебного и производственного труда. Средства физической культуры в регулировании работоспособности	Знание требований, которые предъявляет профессиональная деятельность к личности, ее психофизиологическим возможностям, здоровью и физической подготовленности. Использование знаний динамики работоспособности в учебном году и в период экзаменационной сессии. Умение определять основные критерии нервно-эмоционального, психического и психофизического утомления. Овладение методами повышения эффективности производственного и учебного труда; освоение применения аутотренинга для повышения работоспособности
4. Физическая культура в профессиональной деятельности специалиста	Обоснование социально-экономической необходимости специальной адаптивной и психофизической подготовки к труду. Умение использовать оздоровительные и профилированные методы физического воспитания при занятиях различными видами двигательной активности. Применение средств и методов физического воспитания для профилактики профессиональных заболеваний. Умение использовать на практике результаты компьютерного тестирования состояния здоровья, двигательных качеств, психофизиологических функций, к которым профессия (специальность) предъявляет повышенные требования
Практическая часть	
1. Легкая атлетика.	Освоение техники беговых упражнений (кроссового бега, бега на короткие, средние и длинные дистанции), высокого и низкого старта, стартового разгона, финиширования; бега 100 м, эстафетный бег 4' 100 м, бега по прямой с различной скоростью, равномерного бега на дистанцию 2 000 м (девушки) и 3000 м (юноши). Умение технически грамотно выполнять (на технику): прыжки в длину. Метание гранаты весом 500 г (девушки) и 700 г (юноши); сдача контрольных нормативов.
2. Лыжная подготовка	Овладение техникой лыжных ходов, перехода с одновременных лыжных ходов на попеременные. Преодоление подъемов и препятствий; выполнение перехода с хода на ход в зависимости от условий дистанции и состояния лыжни. Сдача на оценку техники лыжных ходов. Умение разбираться в элементах тактики лыжных гонок: распределении сил, лидировании, обгоне, финишировании и др. Прохождение дистанции до 3 км (девушки) и 5 км (юноши). Знание техники безопасности при занятиях лыжным спортом. Умение оказывать первую помощь при травмах и обморожениях

3. Гимнастика	Освоение техники общеразвивающих упражнений, упражнений в паре с партнером, упражнений с гантелями, набивными мячами, упражнений с мячом, обручем (девушки); выполнение упражнений для коррекции нарушений осанки, упражнений на внимание, висов и упоров, упражнений у гимнастической стенки. Выполнение комплексов упражнений вводной гимнастики.
4. Спортивные игры	Освоение основных игровых элементов. Знание правил соревнований по избранному игровому виду спорта. Развитие координационных способностей, совершенствование ориентации в пространстве, скорости реакции. Развитие личностно-коммуникативных качеств. Совершенствование восприятия, внимания, памяти, воображения, согласованности групповых взаимодействий, быстрого принятия решений. Развитие волевых качеств, инициативности, самостоятельности. Умение выполнять технику игровых элементов на оценку. Участие в соревнованиях по избранному виду спорта. Освоение техники самоконтроля при занятиях; умение оказывать первую помощь при травмах в игровой ситуации
Внеаудиторная самостоятельная работа	Овладение спортивным мастерством в избранном виде спорта. Участие в соревнованиях. Умение осуществлять контроль за состоянием здоровья (в динамике); умение оказывать первую медицинскую помощь при травмах. Соблюдение техники безопасности

5.УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОУД

5.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Все помещения, объекты физической культуры и спорта, места для занятий физической подготовкой, оснащены соответствующим оборудованием и инвентарем в зависимости от изучаемых разделов программы и видов спорта.

Оборудование и инвентарь спортивного зала:

- стенка гимнастическая; перекладина навесная универсальная для стенки гимнастической; гимнастические скамейки; маты гимнастические, шест для лазания, канат для перетягивания, беговая дорожка, скакалки, палки гимнастические, мячи набивные, мячи гимнастические, обруч гимнастический, эспандер для аэробики, тренажер складной, тренажер беговая дорожка, велотренажер, тренажер баттерфляй, многофункциональный комплексный тренажер, гриф гантельный стальной, блин стальной, мячи для метания, гантели (разные), гири 16, 24,32 кг, секундомеры, весы напольные;
- кольца баскетбольные, щиты баскетбольные, рамы для выноса баскетбольного щита или стойки баскетбольные, защита для баскетбольного щита и стоек, сетки баскетбольные, мячи баскетбольные, стойки волейбольные, защита для волейбольных стоек, сетка волейбольная, антенны волейбольные с карманами, волейбольные мячи, ворота для мини-футбола, сетки для ворот мини-футбольных, мячи для мини-футбола, ракетка для настольного тенниса.

Открытый стадион:

- турник уличный, брусья уличные, рукоход уличный, ворота футбольные, сетки для футбольных ворот, мячи футбольные, стартовые флажки, флажки красные и белые, палочки эстафетные, гранаты учебные Ф-1, нагрудные номера, рулетка металлическая, мерный шнур, секундомеры;
- лыжная база с лыжехранилищем;

5.2 Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1.Виленский М.Я., Горшков А.Г. Физическая культура: учебник- Москва: КноРус, 2018г.-181с.- (СПО). ISBN 978-5-406-05218-1.-URL:

<https://book.ru/book/919382>.

2.Кадыров Р.М., Моршина Д.В. Теория и методика физической культуры: учебное пособие- Москва:КноРус, 2019.-132с.-ISBN978-5-406-06850-2.-URL:<https://book.ru/930487>.

3.Мифтахов Р.А. Организационно-методические основы оздоровительной физической культуры студентов: учебное пособие-Москва:Русайнс,2019-89с.-ISBN978-5-4365-4230-

0.URL:<https://book.ru/book/934519>

Дополнительные источники:

1. Бишаева А.А. Физическая культура: учебник для учреждений СПО.-М 2014.
2. Виленский, М.Я., Горшков А.Г. Физическая культура : учебник- Москва : КноРус, 2016. - 214 с. - (СПО). - ISBN 978-5-406-05081-1. - URL: <https://book.ru/book/919257>.
3. Горяинова Н.С. Ценностные приоритеты российской студенческой молодежи в области здоровья в условиях кризиса физической культуры и спорта : - Москва : Русайнс, 2016. - 133 с. - ISBN 978-5-4365-1417-8.- URL: <https://book.ru/book/922092>.
4. Евсеева, О.Э., Евсеев С.П. Технологии физкультурно-спортивной деятельности в адаптивной физической культуре : учебник — Москва : Спорт, 2016. - 382 с. - ISBN 978-5-906839-18-3. - <https://book.ru/book/926887>.
5. Ериков, В.М. Физическая культура, спорт и здоровье в современном мире : сборник статей - Москва : Русайнс, 2019. - 240 с. - ISBN 978-5-4365-3697-2. - URL: <https://book.ru/book/933840>.
6. Кикотя, В.Я., Барчукова, И.С. Физическая культура и физическая подготовка: Учебник. - М.: ЮНИТИ, 2016. - 431 с.
7. Литвинов А.А., Козлов А.В., Ивченко Е.В. Теория и методика обучения базовым видам спорта. — М., 2014.
8. Царик, А.В. Справочник работника физической культуры и спорта: нормативные правовые и программно-методические документы, практический опыт, рекомендации : справочник / сост. 5-е изд., с изм. и дополненное - Москва : Спорт, 2018. - 1139 с. - ISBN 978-5-9500179-6-4. - URL: <https://book.ru/book/930293>.

Интернет-ресурсы:

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

www./book.ru (Современная электронная библиотека для ВУЗов и ССУЗов)

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

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

6. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Приложение 1

Оценка уровня физической подготовки основной и подготовительной группы:

Юношей

Тесты	Оценка в баллах		
	5	4	3
1.Бег 100 м	13,3	13,6	14,0
2.Бег 3 000 м (мин ,с)	12,30	14,00	б/вр
3. Бег на лыжах 5 км (мин ,с)	25,50	27,20	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.Силовой тест - подтягивание на высокой перекладине (количество раз)	13	11	8
7.Сгибание и разгибание рук в упоре на брусьях (количество раз)	12	9	7
8. Координационный тест – челночный бег 3×10м (с)	7,3	8,0	8,3
9. Прыжки через скакалку (количество раз)	140	130	120

Девушек

Тесты	Оценка в баллах		
	5	4	3
1. Бег 100 м (с)	15,8	16,1	16,6
2. Бег 2000 м (мин, с)	11,00	13,00	б/вр
3. Бег на лыжах 3 км (мин, с.)	19,00	21,00	б/вр
4. Прыжки в длину с места (см)	190	175	160
5. Приседание на одной ноге, опора о стенку (количество раз на каждой ноге)	8	6	4
6. Силовой тест- подтягивание на низкой перекладине (количество раз)	20	10	5
7. Прыжки через скакалку (количество раз)	150	140	130
8. Координационный тест – челночный бег 3× 10 м (с)	8,0	8,7	9,0

Приложение 2

Требования к результатам обучения студентов специальной учебной 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 составлять 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 (кроссовой и лыжной подготовки).
- 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 определять 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 — 6-минутное передвижение (без учёта времени);
 - бег на лыжах: юноши — 3 км, девушки — 2 км (без учета времени).

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ
краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Красноярский технологический техникум пищевой промышленности»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОУД.06 ОСНОВЫ БЕЗОПАСНОСТИ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Для специальности:
19.02.10 Технология продукции общественного питания

Форма обучения: очная

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2 ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3 СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
4 УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ	25

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Рабочая программа учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности» предназначена для изучения основ безопасности жизнедеятельности в Краевом государственном бюджетном образовательном учреждении среднего профессионального образования «Красноярский технологический техникум пищевой промышленности», при реализации образовательной программы среднего (полного) общего образования, при подготовке квалифицированных специалистов среднего звена по специальностям:

Рабочая программа разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности», на основе примерной образовательной программы от 23.07.2015 № 379, рекомендованной ФГАУ «ФИРО», в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259).

Рабочая программа ориентирована на достижение следующих целей:

освоение знаний о безопасном поведении человека в опасных и чрезвычайных ситуациях природного, техногенного и социального характера; о первой медицинской помощи; о здоровье и здоровом образе жизни; о государственной системе защиты населения от опасных и чрезвычайных ситуаций; об обязанностях граждан по защите государства;

воспитание ценностного отношения к здоровью и человеческой жизни; чувства уважения к героическому наследию России и ее государственной символике, патриотизма и долга по защите Отечества;

развитие черт личности, необходимых для безопасного поведения в чрезвычайных ситуациях и при прохождении военной службы; бдительности по предотвращению актов терроризма; потребности ведения здорового образа жизни;

овладение умениями оценивать ситуации, опасные для жизни и здоровья; действовать в чрезвычайных ситуациях; использовать средства индивидуальной и коллективной защиты; оказывать первую медицинскую помощь пострадавшим.

Основу рабочей программы составляет содержание, согласованное с требованиями федерального компонента государственного стандарта среднего (полного) общего образования базового уровня.

Программа выполняет две основные функции:

– информационно-методическую, позволяющую всем участникам образовательного процесса получить представление о целях, содержании, общей стратегии обучения, воспитания и развития обучающихся средствами предмета «Основы безопасности жизнедеятельности»;

– организационно-планирующую, предусматривающую выделение этапов обучения, структурирование учебного материала, определение его количественных и качественных характеристик на каждом из этапов, в том числе для содержательного наполнения промежуточной аттестации обучающихся.

Основными содержательными модулями программы являются: обеспечение личной безопасности и сохранение здоровья; государственная система обеспечения безопасности населения; основы обороны государства и воинская обязанность; первая медицинская помощь и здоровый образ жизни.

В соответствии с Законом Российской Федерации «О воинской обязанности и военной службе» изучение раздела «Основы обороны государства и воинская обязанность» является обязательным только для лиц мужского пола.

В итоге, у юношей формируется адекватное представление о военной службе, развиваются качества личности, необходимые для ее прохождения. У девушек формируется представление об оказании первой медицинской помощи и здоровом образе жизни.

Рабочая программа предоставляет возможность формирования у обучающихся системы знаний, умений, универсальных способов деятельности и ключевых компетенций:

умений самостоятельно и мотивированно организовывать свою познавательную деятельность в сфере безопасной жизнедеятельности;

умений оценивать и корректировать свое поведение в окружающей среде на основе выполнения экологических требований, участвуя в проектной деятельности, учебно-исследовательской работе;

умений отстаивать свою гражданскую позицию, осознанно осуществлять выбор пути продолжения образования или будущей профессии.

Освоение содержания учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности» обеспечивает достижение следующих результатов:

• личностных:

- развитие личностных, в том числе духовных и физических, качеств, обеспечивающих защищенность жизненно важных интересов личности от внешних и внутренних угроз;
- готовность к служению Отечеству, его защите;
- формирование потребности соблюдать нормы здорового образа жизни, осознанно выполнять правила безопасности жизнедеятельности;
- исключение из своей жизни вредных привычек (курения, пьянства и т. д.);
- воспитание ответственного отношения к сохранению окружающей природной среды, личному здоровью, как к индивидуальной и общественной ценности;
- освоение приемов действий в опасных и чрезвычайных ситуациях природного, техногенного и социального характера;

• метапредметных:

- овладение умениями формулировать личные понятия о безопасности; анализировать причины возникновения опасных и чрезвычайных ситуаций;
- обобщать и сравнивать последствия опасных и чрезвычайных ситуаций; выявлять причинно-следственные связи опасных ситуаций и их влияние на безопасность жизнедеятельности человека;
- овладение навыками самостоятельно определять цели и задачи по безопасному поведению в повседневной жизни и в различных опасных и чрезвычайных ситуациях, выбирать средства реализации поставленных целей, оценивать результаты своей деятельности в обеспечении личной безопасности;
- формирование умения воспринимать и перерабатывать информацию, генерировать идеи, моделировать индивидуальные подходы к обеспечению личной безопасности в повседневной жизни и в чрезвычайных ситуациях;
- приобретение опыта самостоятельного поиска, анализа и отбора информации в области безопасности жизнедеятельности с использованием различных источников и новых информационных технологий;
- развитие умения выражать свои мысли и способности слушать собеседника, понимать его точку зрения, признавать право другого человека на иное мнение;
- формирование умений взаимодействовать с окружающими, выполнять различные социальные роли во время и при ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций;
- формирование умения предвидеть возникновение опасных ситуаций по характерным признакам их появления, а также на основе анализа специальной информации, получаемой из различных источников;
- развитие умения применять полученные теоретические знания на практике: принимать обоснованные решения и выработать план действий в конкретной опасной ситуации с учетом реально складывающейся обстановки и индивидуальных возможностей;
- формирование умения анализировать явления и события природного, техногенного и социального характера, выявлять причины их возникновения и возможные последствия, проектировать модели личного безопасного поведения;
- развитие умения информировать о результатах своих наблюдений, участвовать в дискуссии, отстаивать свою точку зрения, находить компромиссное решение в различных ситуациях;
- освоение знания устройства и принципов действия бытовых приборов и других технических средств, используемых в повседневной жизни;
- формирование установки на здоровый образ жизни;

- развитие необходимых физических качеств: выносливости, силы, ловкости, гибкости, скоростных качеств, достаточных для того, чтобы выдерживать необходимые умственные и физические нагрузки;

• **предметных:**

- сформированность представлений о культуре безопасности жизнедеятельности, в том числе о культуре экологической безопасности как жизненно важной социально-нравственной позиции личности, а также о средстве, повышающем защищенность личности, общества и государства от внешних и внутренних угроз, включая отрицательное влияние человеческого фактора;

- получение знания основ государственной системы, российского законодательства, направленного на защиту населения от внешних и внутренних угроз;

- сформированность представлений о необходимости отрицания экстремизма, терроризма, других действий противоправного характера, а также асоциального поведения;

- сформированность представлений о здоровом образе жизни как о средстве обеспечения духовного, физического и социального благополучия личности;

- освоение знания распространенных опасных и чрезвычайных ситуаций природного, техногенного и социального характера;

- освоение знания факторов, пагубно влияющих на здоровье человека;

- развитие знания основных мер защиты (в том числе в области гражданской обороны) и правил поведения в условиях опасных и чрезвычайных ситуаций;

- формирование умения предвидеть возникновение опасных и чрезвычайных ситуаций по характерным для них признакам, а также использовать различные информационные источники;

- развитие умения применять полученные знания в области безопасности на практике, проектировать модели личного безопасного поведения в повседневной жизни и в различных опасных и чрезвычайных ситуациях;

- получение и освоение знания основ обороны государства и воинской службы:

законодательства об обороне государства и воинской обязанности граждан; прав и обязанностей гражданина до призыва, во время призыва и прохождения военной службы, уставных отношений, быта военнослужащих, порядка несения службы и воинских ритуалов, строевой, огневой и тактической подготовки;

- освоение знания основных видов военно-профессиональной деятельности, особенностей прохождения военной службы по призыву и контракту, увольнения с военной службы и пребывания в запасе;

- владение основами медицинских знаний и оказания первой помощи пострадавшим при неотложных состояниях (травмах, отравлениях и различных видах поражений), включая знания об основных инфекционных заболеваниях и их профилактике.

Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины (по ФГОС):

Максимальная учебная нагрузка (всего) 105 часов, в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка 70 часов,

- самостоятельная работа 35 часов

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.

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

Изучение дисциплины завершается подведением итогов в форме дифференцированного зачёта

**2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОУД.06 ОСНОВЫ БЕЗОПАСНОСТИ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	<i>105</i>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	<i>70</i>
в том числе:	
теоретические занятия	<i>50</i>
практические занятия	<i>20</i>
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	<i>35</i>
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

3. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОУД.06 ОСНОВЫ БЕЗОПАСНОСТИ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Максимальная учебная нагрузка	Самостоятельная учебная нагрузка	Обязательные учебные занятия	В том числе	
					Теоретические занятия	Лабораторные и практические
1	2	3	4	5	6	7
Раздел 1. Обеспечение личной безопасности и сохранение здоровья населения						
Тема 1. Здоровье и здоровый образ жизни.	Введение. Инструктаж по охране труда. Понятие здоровья и здорового образа жизни. Критерии, определяющие здоровье человека. Физическое здоровье. Психическое здоровье. Нравственное здоровье. Факторы, влияющие на здоровье.	3	1	2	2	
	Самостоятельная работа. Ответ на контрольные вопросы лекции					
Тема 2. Факторы, способствующие укреплению здоровья.	Понятие факторов, способствующих укреплению здоровья. Режим жизнедеятельности. Закаливание. Отказ от вредных привычек. Рациональное питание. Оптимальный двигательный режим. Общая гигиена организма. Состояние окружающей среды. Основные правила укрепления здоровья.	3	1	2	2	
	Самостоятельная работа Составить схемоконспект лекции					
Тема 3. Алкоголь и его влияние на здоровье человека. Курение и его влияние на организм человека. Наркотики и наркомания, социальные последствия.	Понятие спиртных напитков. Виды спиртных напитков. Механизм воздействия алкоголя на организм человека. Влияние спиртных напитков на организм человека. Заболевания, вызываемые употреблением спиртных напитков. Опасность употребления спиртных напитков молодыми людьми. Понятие курения. Виды курения. Механизм воздействия табачного дыма на организм человека. Токсические вещества, входящие в состав табачного дыма. Влияние табачного дыма на организм человека. Заболевания, вызываемые употреблением табачных изделий. Опасность употребления табачных изделий молодыми людьми. Понятие наркотиков и наркомании. Виды наркотиков и наркомании. Механизм воздействия наркотиков на организм человека. Токсические вещества, входящие в состав наркотиков. Влияние наркотиков на организм человека. Признаки развития наркомании.	3	1	2	2	

	Заболевания, вызываемые употреблением наркотиков. Опасность употребления наркотиков молодыми людьми.					
	Самостоятельная работа Составить кластер по материалам лекции					
Тема 4. Правила и безопасность дорожного движения.	Основы безопасности дорожного движения. Модели поведения пешеходов, велосипедистов, пассажиров и водителей транспортных средств при организации дорожного движения.	3	1	2	2	
	Самостоятельная работа Ответить на контрольные вопросы лекции					
Тема 5. Правовые основы взаимоотношения полов.	Права и обязанности супругов. Семейное законодательство. Условия и порядок заключения брака. Порядок расторжения брака. Права несовершеннолетних детей. Права и обязанности родителей. Лишение родительских прав.	3	1	2	2	
	Самостоятельная работа. Прочитать «Основы безопасности жизнедеятельности» учебник для учреждений сред. проф. образования/ Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко, подготовить ответы на вопросы к разделу 1					
Раздел II. Государственная система обеспечения безопасности населения.						
Тема 6. Правила безопасного поведения в условиях вынужденного автономного существования. Автономное существование человека в условиях природной среды	Основные причины вынужденного автономного существования. Первоочередные действия потерпевших бедствие. Действия людей в ситуациях, связанных с авариями транспортных средств. Решение об уходе с места аварии. Решение оставаться на месте аварии. Ориентирование на местности. Ориентирование по компасу. Ориентирование по небесным светилам. Ориентирование по местным признакам. Оборудование временного жилища. Типы костров. Разведение костра. Обеспечение питанием. Водобеспечение. Способы очистки воды в полевых условиях.	3	1	2	2	
	Самостоятельная работа Ответ на контрольные вопросы лекции					
Тема 7. Правила безопасного поведения в ситуациях криминогенного характера. Уголовная ответственность несовершеннолетних	Правила безопасного поведения на улице, в общественных местах, на массовом мероприятии, в общественном транспорте, на железнодорожном транспорте, в подъезде дома, в лифте. Необходимая оборона. Понятие преступления. Преступления небольшой тяжести, средней тяжести, тяжкие, особо тяжкие. Уголовная ответственность несовершеннолетних. Виды наказаний назначаемые несовершеннолетним. Принудительные меры воспитательного воздействия назначаемые несовершеннолетним.	3	1	2	2	

	Самостоятельная работа Подготовить презентацию по индивидуальной темам: «Правила поведения на транспорте», «Необходимая оборона», «Преступления несовершеннолетних, уголовная ответственность»					
Тема 8. Правила безопасного поведения в условиях ЧС природного и техногенного характера	Общие понятия и классификация чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера. Характеристики чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера. Модели безопасного поведения.	3	1	2	2	
	Самостоятельная работа Ответ на контрольные вопросы лекции					
Тема 9. Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций. РСЧС предназначение, структура, задачи	Государственная система обеспечения безопасности населения. Основная цель создания РСЧС. Задачи РСЧС. Характеристика режимов действия РСЧС. Силы и средства наблюдения и контроля РСЧС. Силы и средства ликвидации ЧС. Права и обязанности граждан России в условиях ЧС. Ответственность за невыполнение законодательства России в области защиты населения и территорий от ЧС.	3	1	2	2	
	Самостоятельная работа Создать таблицу «Государственная система безопасности населения»					
Тема 10. Законодательные и нормативно-правовые акты РФ по обеспечению безопасности, личности, общества и государства. Правовые основы организации защиты населения РФ от ЧС	Федеральные законы в области защиты от ЧС. Цели и задачи федерального законодательства в области защиты от ЧС. Подзаконные акты в области защиты от ЧС. Права и обязанности граждан в области защиты от ЧС.	3	1	2	2	
	Самостоятельная работа Ответ на контрольные вопросы лекции					
Тема 11. Гражданская оборона как система мер по защите населения в военное время. Понятие, определение, задачи, структура и органы управления	Основные задачи гражданской обороны. Территориальный и производственный принципы организации гражданской обороны в РФ. Общее руководство гражданской обороной в РФ. Состав сил гражданской обороны. Гражданские организации и формирования гражданской обороны.	3	1	2	2	
	Самостоятельная работа Прочитать «Основы безопасности жизнедеятельности» учебник для учреждений сред. проф. образования/ Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко, подготовить ответы на вопросы к разделу 2					
Тема 12. Современные средства поражения. Ядерное, химическое оружие	Понятие современных средств поражения. Определение и характеристика ядерного оружия. Виды ядерных взрывов.. Поражающие факторы ядерного взрыва и их характеристики.	3	1	2	2	

	<p>Определение и характеристика химического оружия. Признаки применения химического оружия. Боевые токсичные химические вещества и их классификация. Основные характеристики химического заражения.</p> <p>Самостоятельная работа Прочитать «Основы безопасности жизнедеятельности» учебник для учреждений сред. проф. образования/ Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко, подготовить ответы на вопросы к разделу 2</p>					
<p>Тема 13. Современные средства поражения. Бактериологическое оружие и обычные средства поражения</p>	<p>Определение и характеристика бактериологического оружия. Признаки применения бактериологического оружия. Боевые бактериологические средства и их классификация. Понятие и классификация средств обычного поражения. Принцип действия боеприпасов объёмного взрыва. Виды зажигательных средств. Боевые огнесмеси и их классификация. Определение и характеристика высокоточного оружия.</p> <p>Самостоятельная работа Подготовить ответы на вопросы лекции</p>	3	1	2	2	
<p>Тема 14. Современные средства поражения. Новые виды оружия</p>	<p>Понятие оружия, поражающего излучением. Определение и характеристика оружия, поражающего излучением. Виды оружия, поражающего излучением. Поражающие факторы оружия, поражающего излучением и их характеристики. Особенности оружия, поражающего излучением. Применение технических средств для обнаружения применения оружия, поражающего излучением.</p> <p>Самостоятельная работа Подготовить ответы на вопросы лекции</p>	3	1	2	2	
<p>Тема 15. Оповещение и информирование населения об опасностях, возникающих в ЧС мирного и военного времени</p>	<p>Определение понятия оповещения. Способы осуществления оповещения. Система оповещения населения на территории субъектов РФ. Вспомогательные средства оповещения. Порядок проведения оповещения граждан.</p> <p>Самостоятельная работа Подготовить ответы на вопросы лекции</p>	3	1	2	2	
<p>Тема 16. Организация инженерной защиты населения от поражающих факторов ЧС. Защитные сооружения гражданской обороны</p>	<p>Определение и классификация средств коллективной защиты. Определение и характеристика убежищ, противорадиационных укрытий, укрытий простейшего типа. Порядок размещения и правила поведения людей в убежище.</p> <p>Самостоятельная работа Прочитать «Основы безопасности жизнедеятельности» учебник для учреждений сред. проф. образования/ Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко</p>	3	1	2	2	

<p>Тема 17. Средства индивидуальной защиты населения</p>	<p>Определение и классификация средств индивидуальной защиты органов дыхания. Принцип действия фильтрующего противогаза. Предназначение и устройство фильтрующего противогаза ГП-7. Определение средств индивидуальной защиты кожи. Предназначение средств индивидуальной защиты кожи и их классификация. Наиболее распространённые изолирующие и фильтрующие средства индивидуальной защиты кожи. Правила пользования средствами индивидуальной защиты кожи. Правила пользования простейшими средствами защиты кожи. Медицинские средства защиты. Назначение индивидуальной аптечки АИ-2. Противохимический пакет. Порядок пользования противохимическим пакетом.</p>	3	1	2	2	
<p>Самостоятельная работа Прочитать «Основы безопасности жизнедеятельности» учебник для учреждений сред. проф. образования/ Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко</p>						
<p>Тема 18. Организация и ведение аварийно-спасательных и неотложных работ в зонах ЧС</p>	<p>Определение и классификация аварийно-спасательных и неотложных работ в зонах ЧС. Виды обеспечения аварийно-спасательных работ, содержание и задачи. Этапы аварийно-спасательных работ. Санитарная обработка. Проведение частичной и полной санитарной обработки. Особенности проведения частичной санитарной обработки при загрязнении радиоактивными веществами, заражении капельно-жидкими АХОВ и загрязнении бактериальными средствами. Первоочередные мероприятия по жизнеобеспечению населения в зоне ЧС. Проведение практической работы по морально-психологической поддержке населения, пострадавшего в ЧС.</p>	3	1	2	2	
<p>Самостоятельная работа Прочитать «Основы безопасности жизнедеятельности» учебник для учреждений сред. проф. образования/ Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко</p>						
<p>Тема 19. Правила безопасного поведения при угрозе террористического акта и при захвате в заложники</p>	<p>Определение понятия терроризм. Меры предосторожности по предотвращению возможного террористического акта. Действия при обнаружении подозрительного предмета. Действия при поступлении сообщения об угрозе террористического акта по телефону или письменной угрозы. Ответственность за ложное сообщение об акте терроризма. Модель поведения при захвате в заложники.</p>	3	1	2	2	
<p>Самостоятельная работа</p>						

	Прочитать «Основы безопасности жизнедеятельности» учебник для учреждений сред. проф. образования/ Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко					
Тема 20. Государственные службы по охране здоровья и безопасности граждан. Другие государственные службы в области безопасности.	<p>Определение и классификация государственных служб по охране здоровья и безопасности граждан. Определение, цели и задачи противопожарной службы. Определение, цели и задачи полиции. Определение, цели и задачи службы скорой медицинской помощи. Определение, цели и задачи государственной санитарно-эпидемиологической службы. Определение, цели и задачи гидрометеорологической службы. Определение, цели и задачи ФСБ. Определение, цели и задачи ФСО. Определение, цели и задачи СВР. Определение, цели и задачи ГФС.</p> <p>Самостоятельная работа Ответ на контрольные вопросы лекции</p>	3	1	2	2	
Тема 21. МЧС России – федеральный орган управления в области защиты населения от чрезвычайной ситуации	<p>Определение МЧС. История создания МЧС. России. Организационная структура МЧС России. Задачи МЧС России. Структуры МЧС в системе органов управления. Роль МЧС России в области защиты населения от чрезвычайных ситуаций.</p> <p>Самостоятельная работа Прочитать «Основы безопасности жизнедеятельности» учебник для учреждений сред. проф. образования/ Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко</p>	3	1	2	2	
Тема 22. Обучение населения защите от чрезвычайных ситуаций. Правила поведения при получении сигнала ЧС согласно плану образовательного учреждения. Организация гражданской обороны в образовательном учреждении, её предназначение.	<p>Документы, затрагивающие вопросы обучения населения в области безопасности жизнедеятельности в России. Основные задачи обучения населения по защите от ЧС. Группы лиц, подлежащие обучению в области защиты населения и территорий от ЧС. Государственный документ, организующий мероприятия гражданской обороны в общеобразовательном учреждении. Основные задачи обучения в области гражданской обороны. Задачи, возложенные на функциональную подсистему РСЧС, находящуюся в сфере деятельности Федерального агентства РФ по образованию. Планы по предупреждению и ликвидации ЧС, разрабатываемые в общеобразовательном учреждении. Обучение населения в области гражданской обороны. Формы обучения в области гражданской обороны, применяемые в общеобразовательном учреждении. Руководитель гражданской обороны в общеобразовательном учреждении. Объектовая комиссия по чрезвычайным ситуациям в общеобразовательном учреждении. Мероприятия, проводимые в общеобразовательном учреждении для защиты обучающихся от ЧС.</p> <p>Самостоятельная работа</p>	3	1	2	2	

	Ответна контрольные вопросы лекции					
Тема 23. Аварийно-спасательные работы в зонах ЧС. Эвакуация населения в условиях чрезвычайных ситуаций	Определение, цели и задачи аварийно-спасательных и других неотложных работ. Виды работ относимые к аварийно-спасательным. Неотложные работы, проводимые в очаге поражения. Силы и средства ликвидации ЧС. Понятие эвакуации. Порядок эвакуации. Случаи осуществления эвакуации населения. Особенности эвакуации населения в условиях ЧС мирного времени. Транспортное и медицинское обеспечение эвакуации.	3	1	2	2	
	Самостоятельная работа Продумать вопросы по материалу лекции для беседы в парах					
Тема 24. Основные направления деятельности государственных организаций РФ по защите населения. Определение мер безопасности населения, оказавшегося на территории военных действий.	Определение и задачи государственных организаций РФ по защите населения. Направления деятельности государственных организаций РФ по защите населения. Способы защиты населения. Порядок действий и правила поведения людей при ЧС военного времени.	3	1	2	2	
	Самостоятельная работа Прочитать «Основы безопасности жизнедеятельности» учебник для учреждений сред. проф. образования/ Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко					
Тема 25. Изучение и использование средств индивидуальной защиты от поражающих факторов ЧС мирного и военного времени	Определение, классификация, задачи средств индивидуальной защиты. Виды средств индивидуальной защиты. Выбор средств индивидуальной защиты.	3	1	2	2	
	Самостоятельная работа Прочитать «Основы безопасности жизнедеятельности» учебник для учреждений сред. проф. образования Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко, подготовить ответы на вопросы к Разделу II					
Раздел III. Основы Оборона государства и воинская обязанность (юноши)						
Вооружённые силы РФ						
Тема 26. История создания Вооружённых сил. Организационная структура Вооружённых сил РФ. Виды Вооружённых сил и их характеристики.	Наиболее известные военные реформы проведённые в России. Военная реформа Ивана Грозного. Реформа армии при Петре 1. Военные реформы в России во второй половине XIX века. Необходимость проведения военной реформы в РФ в настоящее время. Определение, состав и предназначение Вооружённых сил РФ. Определение, состав и предназначение сухопутных войск РФ. Рода войск, входящие в Сухопутные войска. Определение, состав и предназначение Военно-воздушных сил РФ. Определение, состав и предназначение Военно-Морского флота РФ. Определение, состав и предназначение Ракетных войск стратегического назначения РФ	3	1	2	2	
	Самостоятельная работа					

	Ответ на контрольные вопросы лекции					
Тема 27. Рода войск, не входящие в виды Вооружённых сил РФ, специальные войска. Функции и основные задачи современных вооружённых сил РФ, их роль и место в системе обеспечения национальной безопасности страны. Военная реформа в современной Российской армии.	<p>Определение, состав и предназначение Тыла Вооружённых сил РФ. Специальные воска и их основные составляющие. Обороноспособность государства. Меры, входящие в организацию обороны. Организация, составляющая основу обороны. Организации, привлекаемые к обороне. Функции системы безопасности России. Силы, входящие в систему безопасности России. Предназначение Вооружённых сил РФ. Особенности военной реформы в современной Российской армии.</p> <p>Самостоятельная работа Прочитать «Основы безопасности жизнедеятельности» учебник для учреждений сред. проф. образования Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко, подготовить ответы на вопросы к Разделу III</p>	3	1	2		2
Тема 28. Другие войска, их состав и предназначение с учётом концепции государственной политики РФ по военному строительству. Основные виды вооружения, военной техники.	<p>Войска не входящие в состав Вооружённых сил РФ. Основные задачи других войск, воинских формирований и органов в области обороны. Комплектование других войск. Виды вооружения и военной техники Сухопутных войск, ВВС и ВМФ..</p> <p>Самостоятельная работа Прочитать «Основы безопасности жизнедеятельности» учебник для учреждений сред. проф. образования Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко, подготовить ответы на вопросы к Разделу III</p>	3	1	2		2
Воинская обязанность						
Тема 29. Основные сведения о воинской обязанности. Организация воинского учёта. Подготовка граждан к военной службе. Призыв граждан на военную службу. Прохождение военной службы по призыву. Альтернативная гражданская служба.	<p>Понятие «Воинская обязанность». Правовая основа воинской обязанности и военной службы в РФ. Требования установленные воинской обязанностью. Категории граждан, состоящие на воинском учёте. Воинский учёт граждан РФ. Обязанности граждан по воинскому учёту. Мобилизация. Виды мобилизации. Объявление мобилизации. Особенности подготовки граждан к военной службе. Закон, определяющий правовую основу призыва на военную службу. Порядок призыва на военную службу граждан РФ, не пребывающих в запасе. Роль военного комиссариата в организации призыва на военную службу. Организация работы призывной комиссии. Прибытие на сборный пункт призывников. Особенности призыва на военную службу граждан РФ, зачисленных в запас с присвоением воинского звания офицера.</p> <p>Самостоятельная работа Прочитать «Основы безопасности жизнедеятельности» учебник для учреждений сред. проф. образования Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко, подготовить ответы на вопросы к Разделу III</p>	3	1	2		2

<p>Тема 30. Прохождение военной службы по контракту. Военнослужащий – специалист, в совершенстве владеющий оружием и военной техникой. Воинские звания, порядок их присвоения военнослужащим. Виды воинской деятельности и их особенности.</p>	<p>Особенности прохождения военной службы по контракту. Граждане, имеющие право заключить контракт о прохождении военной службы. Поступление на военную службу по контракту. Требования, предъявляемые к гражданам, проходящим воинскую службу по контракту. Сроки заключения контрактов о прохождении военной службы. Должности, занимаемые военнослужащими, проходящими службу по контракту. Оплата труда военнослужащих, проходящих службу по контракту. Система боевой подготовки войск. Особенности боевой подготовки. Особенности тактической подготовки. Особенности огневой подготовки. Особенности физической подготовки. Особенности технической подготовки. Предназначение воинских званий, присваиваемых военнослужащим. Порядок присвоения военнослужащему первого воинского звания. Порядок основания снижения военнослужащих в воинских званиях и лишения их воинских званий. Учебно-боевая подготовка. Служебно-боевая деятельность. Командные воинские должности. Операторские воинские должности. Воинские должности связи и наблюдения. Водительские воинские должности. Воинские должности специального назначения.</p> <p>Самостоятельная работа Ответ на контрольные вопросы лекции</p>	3	1	2		2
<p>Тема 31. Основные качества личности военнослужащего как защитника Отечества. Военнослужащий – подчинённый, строго соблюдающий Конституцию и законы РФ. Караульная служба, обязанности и права часового. Увольнение с военной службы.</p>	<p>Патриотизм. Воинский долг. Героизм. Мужество. Воинская доблесть и честь. Качества военнослужащего. Воинская дисциплина. Уставной внутренний порядок. Подготовка к несению службы в карауле. Ограничения при назначении в караул. Действия часового на посту. Особенности караульной службы. Порядок организации и несения караульной службы. Заступление на пост и смена с поста. Неприкосновенность часового. Применение оружия при несении караульной службы. Особенности увольнения с военной службы. Пребывание в запасе вооружённых сил РФ.</p> <p>Самостоятельная работа Ответ на контрольные вопросы лекции</p>	3	1	2		2
<p>Особенности военной службы</p>						

<p>Тема 32. Правовые основы военной службы. Уставы Вооруженных Сил Российской Федерации. Соблюдение норм международного гуманитарного права. Военная присяга. Воинская дисциплина, её сущность и значение. Права и обязанности военнослужащих. Воинский долг. Уголовная ответственность за преступления против военной службы.</p>	<p>ФЗ «О статусе военнослужащих», ФЗ «О воинской обязанности и военной службе», ФЗ «Об обороне», Общевоинские уставы Вооружённых сил РФ. Женевская конвенция 1949 г. Гагская конвенция 1899 и 1907 г. Соглашения в области прав человека. История принятия военной присяги. Значение военной присяги. Основной и нерушимый закон воинской жизни. Порядок приведения военнослужащих к военной присяге. Важность дисциплины для воинской службы. Принцип единоначалия в вооружённых силах. Соблюдение устава основа воинской службы. Должностные и специальные обязанности военнослужащих. Социально-экономические права, политические права и свободы, личные права и свободы военнослужащих. Личная ответственность за защиту Отечества. Дисциплинарная, материальная и гражданско-правовая ответственность военнослужащих. Особенности уголовной ответственности военнослужащих.</p>	3	1	2		2
<p>Тема 33. Дни воинской славы – память поколений. Боевое знамя воинской части. Ритуалы Вооружённых сил.</p>	<p>Значение дней воинской славы российского народа при защите своего Отечества. Увековечивание памяти российских воинов. Значение Боевого знамени для воинской части. Церемония вручения Боевого знамени воинской части. Роль Боевого знамени части в воспитании морально-боевых качеств воинов. Особенности воинских ритуалов. Военная присяга. Церемония принятия военной присяги. Роль военной присяги в военной службе.</p>	3	1	2		2
<p>Тема 34. Патриотизм и верность воинскому долгу – основные качества защитника Отечества. Дружба, войсковое товарищество. Особенности воинского коллектива.</p>	<p>Военнослужащий патриот своего Отечества. Ответственность за защиту Родины. Военная служба и формирование личности гражданина, средство нравственного воспитания. Боевые традиции. Героизм, мужество, воинская доблесть, воинская честь. Значение войскового товарищества для Вооружённых сил РФ. Роль войскового товарищества в современных условиях боя. Воинский коллектив. Черты воинского коллектива. Важная роль войскового товарищества. Взаимная выручка в бою, учёбе и на службе.</p>	3	1	2		2
	<p>Самостоятельная работа Прочитать «Основы безопасности жизнедеятельности» учебник для учреждений сред. проф. образования Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко, подготовить ответы на вопросы к Разделу III</p>					

<p>Тема 35. Боевые традиции ВС РФ. Символы воинской чести. Как стать офицером Российской армии.</p>	<p>Главная традиция ВС РФ – защита Отечества. Личная ответственность за защиту Отечества. Преданность Родине. Верность Боевому знамени воинской части. Верность Военной присяге, воинскому долгу. Верность боевому товариществу. Совершенствование воинского мастерства. Овладение военно-профессиональными знаниями. Поддержание боевой готовности. Государственные и воинские символы России. Государственный герб. Государственный гимн. Воинские звания и награды. Роль офицерского корпуса в российской армии. Виды военных образовательных учреждений. Правила приёма граждан в военные образовательные учреждения и льготы для граждан при поступлении. Учебный процесс в военных образовательных учреждениях. Правила заключения контракта с военнослужащими, обучающимися в военных вузах. Приём дифференцированного зачёта.</p>	3	1	2		2
	<p>Самостоятельная работа Прочитать «Основы безопасности жизнедеятельности» учебник для учреждений сред. проф. образования Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко, подготовить ответы на вопросы к Разделу III</p>					
<p>Раздел IV</p>	<p>Основы медицинских знаний (для девочек)</p>					
<p>Тема 26. Общие правила оказания первой медицинской помощи</p>	<p>Особенности оказания первой медицинской помощи. Целесообразность, правильность, последовательность действий, быстрота, обдуманность, решительность, спокойствие и хладнокровие оказания первой медицинской помощи.</p>	3	1	2		2
	<p>Самостоятельная работа Прочитать «Основы безопасности жизнедеятельности» учебник для учреждений сред. проф. образования Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко, подготовить ответы на вопросы к Разделу IV</p>					
<p>Тема 27. Первая медицинская помощь при ранениях</p>	<p>Понятие раны. Виды ран. Причины ранения. Особенность оказания первой помощи при ранении. Правила и способы наложения повязки на рану. Медицинская помощь при проникающих ранениях.</p>	3	1	2		2
	<p>Самостоятельная работа Прочитать «Основы безопасности жизнедеятельности» учебник для учреждений сред. проф. образования Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко, подготовить ответы на вопросы к Разделу IV</p>					
<p>Тема 28. Первая медицинская помощь при кровотечениях</p>	<p>Понятие кровотечения. Виды кровотечений. Причины кровотечения. Особенность оказания первой помощи при кровотечении. Правила и способы остановки кровотечений. Порядок наложения жгута.</p>	3	1	2		2
	<p>Самостоятельная работа</p>					

	Прочитать «Основы безопасности жизнедеятельности» учебник для учреждений сред. проф. образования Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко, подготовить ответы на вопросы к Разделу IV					
Тема 29. Первая медицинская помощь при сотрясениях, ушибах головного мозга.	Понятие сотрясения или ушиба головного мозга. Виды сотрясений головного мозга. Виды ушибов головного мозга. Особенности оказания первой медицинской помощи при сотрясении или ушибе головного мозга.	3	1	2		2
	Самостоятельная работа Прочитать «Основы безопасности жизнедеятельности» учебник для учреждений сред. проф. образования Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко, подготовить ответы на вопросы к Разделу IV					
Тема 30. Первая медицинская помощь при переломах.	Понятие перелома. Виды переломов. Особенности оказания первой медицинской помощи при переломе.	3	1	2		2
	Самостоятельная работа Прочитать «Основы безопасности жизнедеятельности» учебник для учреждений сред. проф. образования Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко, подготовить ответы на вопросы к Разделу IV					
Тема 31. Первая медицинская помощь при травматическом шоке или при ожоге.	Понятие травматического шока. Виды травматического шока. Особенности оказания первой медицинской помощи при травматическом шоке. Понятие ожога. Виды ожога. Особенности оказания первой медицинской помощи при ожоге.	3	1	2		2
	Самостоятельная работа Прочитать «Основы безопасности жизнедеятельности» учебник для учреждений сред. проф. образования Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко, подготовить ответы на вопросы к Разделу IV					
Тема 32. Первая медицинская помощь при поражении электрическим током.	Понятие электротравмы. Виды электротравм. Изменения в теле человека от поражения электрическим током. Особенности оказания первой медицинской помощи при поражении электрическим током.	3	1	2		2
	Самостоятельная работа Ответ на контрольные вопросы лекции					
Тема 33. Первая медицинская помощь при синдроме длительного сдавливания.	Понятие синдрома длительного сдавливания. Виды синдрома длительного сдавливания. Изменения в теле человека от синдрома длительного сдавливания. Особенности оказания первой медицинской помощи при синдроме длительного сдавливания.	3	1	2		2
	Самостоятельная работа Прочитать «Основы безопасности жизнедеятельности» учебник для учреждений сред. проф. образования Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко, подготовить ответы на вопросы к Разделу IV					

Тема 34. Первая медицинская помощь при отморожениях.	Понятие отморожения. Виды отморожения. Изменения в теле человека от воздействия холода. Особенности оказания первой медицинской помощи при отморожении.	3	1	2		2
	Самостоятельная работа Прочитать «Основы безопасности жизнедеятельности» учебник для учреждений сред. проф. образования Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко, подготовить ответы на вопросы к Разделу IV					
Тема 35. Первая медицинская помощь при острой сердечной недостаточности, приступе стенокардии, инфаркте миокарда и внезапной остановке сердца.	Понятие острой сердечной недостаточности, стенокардии, инфаркта миокарда, внезапной остановки сердца. Виды острой сердечной недостаточности. Изменения в теле человека от острой сердечной недостаточности. Правила искусственной вентиляции лёгких и непрямого массажа сердца. Особенности оказания первой медицинской помощи при острой сердечной недостаточности.	3	1	2		2
	Самостоятельная работа Прочитать «Основы безопасности жизнедеятельности» учебник для учреждений сред. проф. образования Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко, подготовить ответы на вопросы к Разделу IV					
Итого:		105	35	70	50	20

Раздел I. Обеспечение личной безопасности и сохранение здоровья населения (10 час.).

Введение. Инструктаж по охране труда. Основные составляющие соблюдения техники безопасности и их влияние на безопасность жизнедеятельности личности.

Здоровье и здоровый образ жизни. Общие понятия о здоровье. Здоровый образ жизни как необходимое условие сохранения и укрепления здоровья человека и общества. Определение основных понятий о здоровье и здоровом образе жизни. Факторы, способствующие укреплению здоровья. Усвоение факторов, влияющих на здоровье, выявление факторов, разрушающих здоровье, планирование режима дня, выявление условий обеспечения рационального питания, объяснение случаев из собственной жизни и своих наблюдений по планированию режима труда и отдыха. Двигательная активность и закаливание организма. Занятия физической культурой. Психологическая уравновешенность и ее значение для здоровья. Режим дня, труда и отдыха. Рациональное питание и его значение для здоровья. Влияние двигательной активности на здоровье человека. Закаливание и его влияние на здоровье. Правила личной гигиены и здоровье человека.

Вредные привычки (употребление алкоголя, курение, употребление наркотиков) и их профилактика. Алкоголь и его влияние на здоровье человека, социальные последствия употребления алкоголя, снижение умственной и физической работоспособности. Курение и его влияние на состояние здоровья. Табачный дым и его составные части. Влияние курения на нервную систему, сердечно-сосудистую систему. Пассивное курение и его влияние на здоровье. Наркотики, наркомания и токсикомания, общие понятия и определения. Социальные последствия пристрастия к наркотикам. Профилактика наркомании.

Основы безопасности дорожного движения. Модели поведения пешеходов, велосипедистов, пассажиров и водителей транспортных средств при организации дорожного движения.

Правовые основы взаимоотношения полов. Брак и семья. Культура брачных отношений. Основные функции семьи. Основы семейного права в Российской Федерации. Права и обязанности родителей. Конвенция ООН «О правах ребенка».

Должен знать:

- основы Российского законодательства;
- основы здорового образа жизни;
- основные положения организации рационального питания;
- основы безопасности дорожного движения;
- модели поведения пешеходов, велосипедистов, пассажиров и водителей транспортных средств при организации дорожного движения;
- правовые основы взаимоотношения полов;

Должен уметь:

- владеть основами здорового образа жизни;
 - соблюдать правила дорожного движения;
 - использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни.
- Самостоятельная работа. Прочитать заданные страницы учебника и ответить на вопросы к разделу I.

Раздел II. Государственная система обеспечения безопасности населения. (40 час.).

Правила безопасного поведения в условиях вынужденного автономного существования. Автономное существование человека в условиях природной среды.

Основные причины вынужденного автономного существования. Первоочередные действия потерпевших бедствие. Ориентирование на местности и оборудование временного жилища. Добыча огня и разведение костра. Водообеспечение. Обеспечение питанием.

Правила безопасного поведения в ситуациях криминогенного характера. Уголовная ответственность несовершеннолетних. Безопасное поведение в ситуациях криминогенного характера. Ответственность подростков за преступления, предусмотренные Уголовным кодексом РФ. Виды наказаний. Характер и степень общественной опасности преступления. Возраст уголовной ответственности. Необходимая оборона. Обстоятельства отягчающие или смягчающие ответственность.

Общие понятия, классификация и характеристика чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера. Правила безопасного поведения в условиях ЧС природного и техногенного характера. Краткая характеристика наиболее вероятных для данной местности и района проживания

чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера. Порядок действий и безопасного поведения в условиях ЧС природного и техногенного характера. Понятие, классификация и признаки ЧС. Характеристика основных видов катастроф. Стихийные бедствия метеорологического, гидрологического характера. Виды пожаров и правила поведения.

Государственная система обеспечения безопасности населения. Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций (РСЧС). Законодательные и нормативно-правовые акты РФ по обеспечению безопасности, личности, общества и государства. Гражданская оборона как система мер по защите населения в военное время. РСЧС, история её создания, предназначение, структура, задачи, решаемые по защите населения от чрезвычайных ситуаций. Характеристика режимов действия РСЧС. Силы и средства наблюдения и контроля РСЧС. Силы и средства ликвидации ЧС. Законодательное регулирование деятельности органов государственной власти по обеспечению безопасности, личности, общества и государства. Основные нормативно-правовые и подзаконные акты РФ по обеспечению безопасности, личности, общества и государства. Гражданская оборона, основные понятия и определения, состав сил и задачи гражданской обороны. Структура и органы управления гражданской обороной. Территориальный и производственный принцип организации гражданской обороны.

Современные средства поражения. Ядерное, химическое оружие. Бактериологическое оружие и обычные средства поражения. Новые виды оружия. Защита населения и территорий от современных средств поражения. Оружие массового поражения и современные обычные средства поражения, виды, классификация, поражающие факторы. Принцип действия ядерного, химического, бактериологического оружия. Принцип действия осколочных, фугасных, кумулятивных, бетонобойных, зажигательных, объёмного взрыва боеприпасов. Виды высокоточного оружия (разведывательно-ударные комплексы (РУК), управляемые авиационные бомбы (УАБ)). Оружие, поражающее электромагнитным или акустическим излучением (виды, классификация, поражающие факторы, принцип действия). Мероприятия по защите населения.

Основные мероприятия РСЧС и гражданской обороны по защите населения в мирное и военное время. Оповещение и информирование населения об опасностях, возникающих в ЧС мирного и военного времени. Организация инженерной защиты населения от поражающих факторов ЧС. Средства индивидуальной защиты населения. Организация и ведение аварийно-спасательных и неотложных работ в зонах ЧС. Специальные системы передачи сигналов и информации о чрезвычайной ситуации и действий в создавшихся условиях. Способы и порядок осуществления оповещения. Вспомогательные средства оповещения. Инженерные сооружения или укрытия по защите от оружия массового поражения и других современных средств нападения. Защитные сооружения гражданской обороны. Основное предназначение, виды и классификация защитных сооружений гражданской обороны. Правила поведения в защитных сооружениях. Средства индивидуальной защиты от средств поражения (виды, классификация, особенности, предназначение, устройство, правила пользования). Аварийно-спасательные и другие неотложные работы, проводимые в зонах чрезвычайных ситуаций. Организация, обеспечение, задачи, этапы и основное содержание аварийно-спасательных работ. Основные цели неотложных работ. Санитарная обработка людей после пребывания их в зонах заражения.

Правила безопасного поведения при угрозе террористического акта и при захвате в заложники. Меры предосторожности, правила поведения, основные требования при захвате в заложники. Ответственность за ложное сообщение об акте терроризма. Действия при обнаружении подозрительных предметов. Меры предосторожности при предотвращении террористического акта.

Государственные службы по охране здоровья и безопасности граждан. Другие государственные службы в области безопасности.

МЧС России – федеральный орган управления в области защиты населения от чрезвычайной ситуации.

Обучение населения защите от чрезвычайных ситуаций. Правила поведения при получении сигнала ЧС согласно плану образовательного учреждения. Организация гражданской обороны в образовательном учреждении, её предназначение. Аварийно-спасательные работы в зонах ЧС. Эвакуация населения в условиях чрезвычайных ситуаций. Основные направления деятельности государственных организаций РФ по защите населения. Определение мер безопасности населения, оказавшегося на территории военных действий.

Изучение и использование средств индивидуальной защиты от поражающих факторов ЧС мирного и военного времени.

Должен знать:

- основы Российского законодательства;
- основные задачи государственных служб по защите населения;
- потенциальные опасности природного, техногенного и социального происхождения, характерные для региона проживания;
- основные задачи государственных служб по защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера;
- предназначение, структуру и задачи РСЧС;
- предназначение, структуру и задачи гражданской обороны;

Должен уметь:

- владеть способами защиты населения от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера;
 - пользоваться способами и средствами индивидуальной и коллективной защиты;
 - использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни.
- Самостоятельная работа. Прочитать заданные страницы учебника и ответить на вопросы к разделу II.

Раздел III. Основы обороны государства и воинская обязанность (20 час.)

История создания Вооружённых сил России. Организация вооружённых сил Московского государства в XIV – XV века. Военная реформа Ивана Грозного в середине XVI века. Военная реформа Петра I, создание регулярной армии, её особенности. Военные реформы в России во второй половине XIX века, создание массовой армии. Создание Советских Вооружённых сил, их структура и предназначение. Вооружённые силы Российской Федерации, основные предпосылки проведения военной реформы. Организационная структура Вооружённых сил.

Виды Вооружённых сил Российской Федерации, рода Вооружённых сил Российской Федерации, рода войск.

Сухопутные войска: история создания, предназначение, структура.

Военно-Воздушные силы: история создания, предназначение, структура.

Военно-Морской флот: история создания, предназначение, структура.

Ракетные войска стратегического назначения: история создания, предназначение, структура.

Космические войска: история создания, предназначение, структура.

Воздушно-десантные войска: история создания, предназначение, структура.

Другие войска: Пограничные войска Федеральной службы безопасности Российской Федерации, Внутренние войска Министерства внутренних дел Российской Федерации, Железнодорожные войска Российской Федерации, войска Гражданской обороны Российской Федерации. Состав и предназначение.

Функции и основные задачи современных Вооружённых сил Российской Федерации, их роль и место в системе обеспечения национальной безопасности. Реформа Вооружённых сил Российской Федерации. Обороноспособность государства. Основные функции системы безопасности.

Другие войска, их состав и предназначение с учётом концепции государственной политики РФ по военному строительству. Войска, не входящие в состав Вооружённых Сил Российской Федерации. Основные задачи других войск, воинских формирований и органов в области обороны. Система комплектования.

Основные виды вооружения, военной техники. Современные виды оружия, принятые на вооружение Российской армии и флота.

Воинская обязанность

Основные понятия о воинской обязанности. Воинский учёт. Организация воинского учёта и его предназначение. Первоначальная постановка граждан на воинский учёт. Обязанности граждан по воинскому учёту. Организация медицинского освидетельствования граждан при первоначальной постановке на воинский учёт.

Обязательная подготовка граждан к военной службе. Основное содержание обязательной подготовки гражданина к военной службе. Добровольная подготовка граждан к военной службе.

Основные направления добровольной подготовки граждан к военной службе: занятия военно-прикладными видами спорта; обучение по дополнительным образовательным программам, имеющее

целью военную подготовку несовершеннолетних граждан в учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования; обучение по программам подготовки офицеров запаса на военных кафедрах в образовательных учреждениях высшего профессионального образования.

Призыв на военную службу. Общие, должностные и специальные обязанности военнослужащих. Размещение военнослужащих, распределение времени и повседневный порядок в воинской части.

Прохождение военной службы по контракту.

Основные условия прохождения военной службы по контракту. Требования, предъявляемые к гражданам, поступающим на военную службу по контракту. Сроки военной службы по контракту. Права и льготы, предъявляемые военнослужащим, проходящим военную службу по контракту.

Альтернативная гражданская служба. Основные условия прохождения альтернативной гражданской службы. Требования, предъявляемые к гражданам, для прохождения альтернативной гражданской службы. Соблюдение норм международного права.

Караульная служба, обязанности и права часового. Увольнение с военной службы. Порядок организации и несения караульной службы. Несение караульной службы является выполнением боевой задачи. Бдительность, решимость, инициатива - основные качества при несении караульной службы. Состав караула: начальник, караульные, разводящие. Пост и патрулирование. Неприкосновенность часового.

Особенности военной службы

Правовые основы военной службы. Уставы Вооруженных Сил Российской Федерации. ФЗ «О воинской обязанности и военной службе». ФЗ «О статусе военнослужащих». Указ Президента РФ №1237 от 16.09.1999 года «Вопросы прохождения военной службы». Положение о порядке прохождения военной службы. Общевоинские уставы Вооруженных Сил Российской Федерации.

Военная присяга. Воинская дисциплина. Права, обязанности и ответственность военнослужащих. Виды ответственности, установленной для военнослужащих (дисциплинарная, административная, гражданско-правовая, уголовная). Приобретение гражданином статуса военнослужащего. Воинская дисциплина, её сущность и значение. Дисциплинарные взыскания, налагаемые на солдат и матросов, проходящих военную службу по призыву. Социально-экономические права. Политические права и свободы. Личные права и свободы. Должностные и специальные обязанности военнослужащих.

Дни воинской славы – память поколений. ФЗ «О днях воинской славы и памятных датах России». Важные даты великих побед России. Основные формы увековечения памяти российских воинов, отличившихся в сражениях, связанных с днями воинской славы России.

Боевое знамя воинской части. Ритуалы Вооружённых сил. Знамя олицетворяет честь, доблесть, славу и боевые традиции воинской части, указывает на её предназначение и принадлежность к Вооружённым силам Российской Федерации. Воинские ритуалы относятся к торжественным церемониям, совершаемым в повседневных условиях, во время праздничных торжеств и других случаях. Ритуал приведения к военной присяге. Ритуал вручения Боевого знамени воинской части. Вручение личному составу вооружения и военной техники. Проводы военнослужащих, уволенных в запас или отставку.

Патриотизм и верность воинскому долгу – основные качества защитника Отечества. Героизм, мужество, воинская доблесть, воинская честь, развитое сознание и чувство воинского долга - основные качества непобедимого русского воина.

Боевые традиции ВС РФ. Правила, обычаи и нормы поведения военнослужащих, связанные с выполнением боевых задач и несением воинской службы.

Символы воинской чести. Как стать офицером Российской армии. Государственный герб, государственный флаг, государственный гимн, боевое знамя. Основные виды военных образовательных учреждений профессионального образования. Правила приёма граждан в военные образовательные учреждения профессионального образования. Учебный процесс в военных образовательных учреждениях профессионального образования. Льготы для поступления в военные образовательные учреждения.

Должен знать:

- основы российского законодательства об обороне государства и воинской обязанности граждан;
- порядок первоначальной постановки на воинский учет, медицинского освидетельствования,

призыва на военную службу;

- состав и предназначение Вооруженных Сил Российской Федерации;
- основные права и обязанности граждан до призыва на военную службу, во время прохождения военной службы и пребывания в запасе;
- основные виды военно-профессиональной деятельности;
- особенности прохождения военной службы по призыву и контракту.
- особенности прохождения альтернативной гражданской службы;
- требования, предъявляемые военной службой к уровню подготовленности призывника.

Должен уметь:

- оценивать уровень своей подготовленности по отношению к военной службе;
- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни.

Самостоятельная работа. Прочитать заданные страницы учебника и ответить на вопросы к разделу III.

Раздел IV. Основы медицинских знаний (для девушек) (20 час.)

Понятие первой помощи. Перечень состояний, при которых оказывается первая помощь. Признаки жизни. Общие правила оказания первой помощи. Федеральный закон «Об основах охраны здоровья граждан Российской Федерации». Понятие травм и их виды. Правила первой помощи при ранениях. Правила наложения повязок различных типов. Первая помощь при травмах различных областей тела. Первая помощь при проникающих ранениях грудной и брюшной полости, черепа. Первая помощь при сотрясениях и ушибах головного мозга. Первая помощь при переломах. Первая помощь при электротравмах и повреждении молнией. Первая помощь при синдроме длительного сдавливания. Понятие травматического токсикоза. Местные и общие признаки травматического токсикоза. Основные периоды развития травматического токсикоза.

Понятие и виды кровотечений. Первая помощь при наружных кровотечениях. Первая помощь при капиллярном кровотечении. Первая помощь при артериальном кровотечении. Правила наложения жгута и закрутки. Первая помощь при венозном кровотечении. Смешанное кровотечение. Основные признаки внутреннего кровотечения. Первая помощь при ожогах. Понятие, основные виды и степени ожогов. Первая помощь при термических ожогах. Первая помощь при химических ожогах. Первая помощь при воздействии высоких температур. Последствия воздействия высоких температур на организм человека. Основные признаки теплового удара. Предупреждение развития перегревов. Воздействие ультрафиолетовых лучей на человека.

Первая помощь при воздействии низких температур. Последствия воздействия низких температур на организм человека. Основные степени отморожений. Первая помощь при попадании инородных тел в верхние дыхательные пути. Основные приемы удаления инородных тел из верхних дыхательных путей. Первая помощь при отравлениях. Острое и хроническое отравление. Первая помощь при отсутствии сознания. Признаки обморока. Первая помощь при отсутствии кровообращения (остановке сердца). Основные причины остановки сердца. Признаки расстройства кровообращения и клинической смерти. Правила проведения непрямого (наружного) массажа сердца и искусственного дыхания.

Должен знать:

- основы медицинских знаний;
- основные инфекционные заболевания и их профилактику;
- основы здорового образа жизни;
- основы о браке и семье;
- о взаимоотношении полов;
- о закаливании;
- о правах и обязанностях родителей.

Должен уметь:

- применить медицинские знания;
- оказать первую медицинскую помощь;
- вести здоровый образ жизни;
- закалывать свой организм;
- осуществлять уход за ребёнком;
- предотвратить нежелательную беременность;
- защитить права ребёнка.

Самостоятельная работа. Прочитать заданные страницы учебника и ответить на вопросы к разделу IV.

4.УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОУД.06 ОСНОВЫ БЕЗОПАСНОСТИ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

4.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы учебной дисциплины осуществляется в учебном кабинете безопасности

Кабинет оснащен типовым оборудованием, указанным в настоящих требованиях, в том числе специализированной учебной мебелью и техническими средствами обучения, достаточными для выполнения требований к уровню подготовки учащихся.

В кабинете есть мультимедийное оборудование, при помощи которого участники образовательного процесса просматривают визуальную информацию по основам безопасности жизнедеятельности.

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

- информационно-коммуникативные средства;
- экранно-звуковые пособия;
- образцы средств индивидуальной защиты (СИЗ): противогаз ГП-5, противогаз ГП-7, защитный костюм Л-1, общевойсковой защитный костюм,
- образцы средств первой медицинской помощи: индивидуальный перевязочный пакет ИПП-1; жгут кровоостанавливающий; аптечка индивидуальная АИ-2; комплект противожоговый; индивидуальный противохимический пакет ИПП-11; сумка санитарная; носилки плащевые;
- макет автомата Калашникова;
- библиотечный фонд.

В библиотечный фонд входят учебники, учебно-методические комплекты (УМК), обеспечивающие освоение учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности», рекомендованные или допущенные для использования в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования.

В процессе освоения программы учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности» студенты имеют возможность доступа к электронным учебным материалам по основам безопасности жизнедеятельности, имеющимся в свободном доступе в сети Интернет (электронным книгам, практикумам, тестам).

4.2 Информационное обеспечение обучения

Основные источники

1. Основы безопасности жизнедеятельности: учебник для учреждений сред. проф. образования/ Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 368 с.

Дополнительные источники

1. Айзман Р. И., Омельченко И. В. Основы медицинских знаний: учеб. пособие для бакалавров. — М., 2013.

2. Косолапова Н. В., Прокопенко Н. А. Основы безопасности жизнедеятельности: электронный учебник для сред. проф. образования. — М., 2015.

3. Косолапова Н. В., Прокопенко Н. А., Побежимова Е. Л. Безопасность жизнедеятельности: электронное приложение к учебнику для учреждений сред. проф. образования. — М., 2014.

4. Косолапова Н. В., Прокопенко Н. А., Побежимова Е. Л. Безопасность жизнедеятельности: электронный учебно-методический комплекс для учреждений сред. проф. образования. — М., 2014. Общевойсковые уставы Вооруженных Сил РФ (ред. 2013 г.) — Ростов н/Д, 2013.

Наставление по стрелковому делу. М.: Воениздат, 1987. – 640 с.

3. Учебник для педагогических институтов «Гражданская оборона», М., Просвещение, 1991.

4. Учебное пособие «Организация и ведение гражданской обороны и защиты населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера» под редакцией Г. Н. Кириллова. Москва 2002.

5. Учебное пособие «Защита населения и территорий в чрезвычайных ситуациях» под редакцией М. И. Фалеева. Калуга 2001.

- 6.ФЗ «О безопасности», ФЗ «О ФСБ», ФЗ «О государственной охране», ФЗ «О внешней разведке», ФЗ «О федеральной фельдгерской связи», ФЗ «О полиции», «Положение о совете безопасности». Консультант плюс.
- 7.ФЗ «Об обороне». Консультант плюс.
- 8.ФЗ «О защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера». Консультант плюс.
- 9.ФЗ «О пожарной безопасности». Консультант плюс.
- 10.ФЗ «О гражданской обороне». Консультант плюс.
- 11.ФЗ «О безопасности дорожного движения». Консультант плюс.
- 12.ФЗ «О противодействии терроризму». Консультант плюс.
- 13.ФЗ «О радиационной безопасности населения». Консультант плюс.
- 14.ФЗ «О предупреждении распространения в Российской Федерации заболевания, вызываемого вирусом иммунодефицита человека (ВИЧ-инфекции). Консультант плюс.
- 15.ФЗ «О промышленной безопасности опасных производственных объектов». Консультант плюс.
- 16.ФЗ «О безопасности гидротехнических сооружений». Консультант плюс.
- 17.ФЗ «О транспортной безопасности». Консультант плюс.
- 18.ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов». Консультант плюс.
- 19.ФЗ «О противодействии экстремистской деятельности». Консультант плюс.
- 20.ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения». Консультант плюс.
- 21.ФЗ «О наркотических средствах и психотропных веществах». Консультант плюс.
- 22.ФЗ «Об охране окружающей среды». Консультант плюс.
- 23.ФЗ «О безопасном обращении с пестицидами и агрохимикатами». Консультант плюс.
- 24.ФЗ «О воинской обязанности и военной службе». Консультант плюс.
- 25.ФЗ «О статусе военнослужащих». Консультант плюс.
- 26.Указ Президента РФ №1237 от 16.09.1999 года «Вопросы прохождения военной службы». Положение о порядке прохождения военной службы. Консультант плюс.
27. Постановление Правительства РФ от 30.12.2003 № 794 «О единой государственной системе предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций» (в ред. от 18.04.2012) // СЗ РФ. — 2004. — № 2. — Ст. 121.
- 28.Постановление Правительства РФ «О силах и средствах единой государственной системы предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций». Консультант плюс.
- 29.Постановление Правительства РФ «О классификации чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера». Консультант плюс.
- 30.Постановление Правительства РФ «О подготовке населения в области защиты от чрезвычайных ситуаций». Консультант плюс.
- 31.Приказ министра обороны РФ от 03.09.2011 № 1500 «О Правилах ношения военной формы одежды и знаков различия военнослужащих Вооруженных Сил Российской Федерации, ведомственных знаков отличия и иных геральдических знаков и особой церемониальной парадной военной формы одежды военнослужащих почетного караула Вооруженных Сил Российской Федерации» (зарегистрирован в Минюсте РФ 25.10.2011 № 22124) // Бюллетень нормативных актов федеральных органов исполнительной власти. — 2011. — № 47.
32. Конституция Российской Федерации (принята всенародным голосованием 12.12.1993) (с учетом поправок, внесенных федеральными конституционными законами РФ о поправках к Конституции РФ от 30.12.2008 № 6-ФКЗ, от 30.12.2008 № 7-ФКЗ) // СЗ РФ. — 2009. — № 4. — Ст. 445.
- 33.Уголовный кодекс РФ. Консультант плюс.
34. Гражданский кодекс РФ (Ч. 1) (утвержден Федеральным законом от 30.11.94 № 51-ФЗ (в ред. от 11.02.2013, с изм. и доп. от 01.03.2013) // СЗ РФ. — 1994. — № 32 (Ч. 1). — Ст. 3301.
- Гражданский кодекс РФ (Ч. 2) (утвержден Федеральным законом от 26.01.96 № 14-ФЗ) (в ред. от 14.06.2012) // СЗ РФ. — 1996. — № 5 (Ч. 2). — Ст. 410.
- Гражданский кодекс РФ (Ч. 3) (утвержден Федеральным законом от 26.11.01 № 146-ФЗ) (в ред. от 05.06.2012) // СЗ РФ. — 2001. — № 49. — Ст. 4552.
- Гражданский кодекс РФ (Ч. 4) (утвержден Федеральным законом от 18.12.06 № 230-ФЗ) (в ред. от 08.12.2011) // СЗ РФ. — 2006. — № 52 (Ч. 1). — Ст. 5496.
- 35.Административный кодекс РФ. Консультант плюс.

36. Бурдуков П.М., Олешко Г.И., Хапалов Г.С., Бурдукова Н.А. Антитеррористическая безопасность и медицинское обеспечение населения при массовых поражениях. Пермь, ПГФА, 2006.
37. Военная доктрина Российской Федерации/ КноРус, Проспект, 2010.
38. Военная педагогика. Учебное пособие / под редакцией Ефремова О.Ю. - Питер.: 2008.
39. Гуревич. Психология чрезвычайных ситуаций. ЮНИТИ. 2007
40. Журнал «ОБЖ. Основы безопасности жизни» 2010 - 2015 г.г.
41. Журнал «Военные знания» - 2010 - 2015 г.г.
42. Журнал «Гражданская защита» - 2010 - 2015 г.г.
43. Журнал «Медицина катастроф» - 2010 - 2015 г.г.
44. Журнал «[Российское военное обозрение](#)» - 2010 - 2015 г.г.
45. Концепция национальной безопасности Российской Федерации // Вестник военной информации. - 2000. - № 2.
46. Основы безопасности жизнедеятельности: справочник для учащихся / [А.Т.Смирнов, Б.О.Хренников, Р.А.Дурнев, Э.Н.Аюбов]; под ред. А.Т.Смирнова. – М., 2007.
47. Смирнов А.Т., Васнев В.А. Основы военной службы: Учебное пособие. 2-е изд. 2007 г.
48. Шойгу Ю.С. Психология экстремальных ситуаций/Учебное пособие. Под общей ред. к. психол. наук Ю. С. Шойгу. М.: Смысл, 2007
49. Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации» (в ред. от 25.06.2012) // СЗ РФ. — 2011. — N 48. — Ст. 6724.
50. Указ Президента РФ от 05.02.2010 № 146 «О Военной доктрине Российской Федерации» //СЗ РФ. — 2010. — № 7. — Ст. 724.
51. Приказ Министерства здравоохранения и социального развития РФ от 04.05.2012 № 477н «Об утверждении перечня состояний, при которых оказывается первая помощь, и перечня мероприятий по оказанию первой помощи» (в ред. от 07.11.2012) (зарегистрирован в Минюсте РФ 16.05.2012 № 24183) // Бюллетень нормативных актов федеральных органов исполнительной власти. — 2012.
52. Приказ министра обороны Российской Федерации и Министерства образования и науки Российской Федерации от 24.02.2010 № 96/134 «Об утверждении Инструкции об организации обучения граждан Российской Федерации начальным знаниям в области обороны и их подготовки по основам военной службы в образовательных учреждениях среднего (полного) общего образования, образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования и учебных пунктах» (зарегистрировано Минюстом России 12.04.2010, регистрационный № 16866).
53. Кобяков Ю. П. Физическая культура. Основы здорового образа жизни. — М., 2012.
54. Косолапова Н. В., Прокопенко Н. А., Побежимова Е. Л. Безопасность жизнедеятельности: практикум: учеб. пособие для учреждений нач. проф. образования. — М., 2013.
55. Митяев А. Книга будущих командиров. — М., 2010.
56. Назарова Е. Н., Жиллов Ю. Д. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни: учебник для студ. высш. учеб. заведений. — М., 2013.
57. Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ (в ред. федеральных законов от 07.05.2013 № 99-ФЗ, от 07.06.2013 № 120-ФЗ, от 02.07.2013 № 170-ФЗ, от 23.07.2013 № 203-ФЗ, от 25.11.2013 № 317-ФЗ, от 03.02.2014 № 11-ФЗ, от 03.02.2014 № 15-ФЗ, от 05.05.2014 № 84-ФЗ, от 27.05.2014 № 135-ФЗ, от 04.06.2014 № 148-ФЗ, с изм., внесенными Федеральным законом от 04.06.2014 № 145-ФЗ) «Об образовании в Российской Федерации».
58. Приказ Министерства образования и науки РФ от 17.05.2012 № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования» (зарегистрирован в Минюсте РФ 07.06.2012 № 24480).
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 29.12.2014 № 1645 «О внесении изменений в Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 № 413 “Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования”».
59. Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259 «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования».

60. Семейный кодекс Российской Федерации (утвержден Федеральным законом от 29.12.1995 № 223-ФЗ) (в ред. от 12.11.2012) // СЗ РФ. — 1996. — № 1. — Ст. 16.
61. Айзман Р. И., Омельченко И. В. Основы медицинских знаний: учеб. пособие для бакалавров. — М., 2013.
62. Аксенова М., Кузнецов С., Евлахович и др. Огнестрельное оружие. — М., 2012.
63. Косолапова Н. В., Прокопенко Н. А. Основы безопасности жизнедеятельности: учебник для сред. проф. образования. — М., 2015.
64. Косолапова Н. В., Прокопенко Н. А. Основы безопасности жизнедеятельности: электронный учебник для сред. проф. образования. — М., 2015.
65. Косолапова Н. В., Прокопенко Н. А., Побежимова Е. Л. Безопасность жизнедеятельности: учебник для учреждений сред. проф. образования. — М., 2014.
66. Косолапова Н. В., Прокопенко Н. А., Побежимова Е. Л. Безопасность жизнедеятельности. Практикум: учеб. пособие для учреждений сред. проф. образования. — М., 2013.
67. Косолапова Н. В., Прокопенко Н. А., Побежимова Е. Л. Безопасность жизнедеятельности: электронное учебное издание для обучающихся по профессиям в учреждениях сред. проф. образования. — М., 2014.
68. Косолапова Н. В., Прокопенко Н. А., Побежимова Е. Л. Безопасность жизнедеятельности: электронное приложение к учебнику для учреждений сред. проф. образования. — М., 2014.
69. Косолапова Н. В., Прокопенко Н. А., Побежимова Е. Л. Безопасность жизнедеятельности: электронный учебно-методический комплекс для учреждений сред. проф. образования. — М., 2014.
70. Микрюков В. Ю. Безопасность жизнедеятельности: учебник для студентов сред. проф. образования. — М., 2014.
71. Микрюков В. Ю. Основы военной службы: учебник для учащихся старших классов сред. образовательных учреждений и студентов сред. спец. учеб. заведений, а также преподавателей этого курса. — М., 2014.
72. Микрюков В. Ю. Азбука патриота. Друзья и враги России. — М., 2013.
73. Изотова М. А., Царева Т. Б. Полная энциклопедия орденов и медалей России. — М., 2008.
74. Ионина Н. А. 100 великих наград. — М., 2009.
75. Каменев А. И. Энциклопедия русского офицера. — М., 2008.
76. Каторин Ю. Ф. Танки: иллюстрированная энциклопедия. — М., 2011.

Интернет-ресурсы:

- <http://armyrus.ru>
<http://tambov-tvvaiu.ru>
<http://flot.com>
<http://www.milrus.com>
<http://www.mil.ru>
<http://www.mchs.gov.ru> (сайт МЧС РФ)
<http://contract.mil.ru>
<http://www.redstar.ru>
<http://www.1st-aid.ru>
<http://www.pomogi-sebe.ru>
<http://www.scrf.gov.ru>
<http://www.mvdinform.ru>
<http://www.emercom.gov.ru>
<http://www.minzdrav-rf.ru>
<http://www.fsgv.ru>
<http://www.fps.gov.ru>
www.mvd.ru (сайт МВД РФ).
www.mil.ru (сайт Минобороны).
www.fsb.ru (сайт ФСБ РФ).
www.dic.academic.ru (Академик. Словари и энциклопедии).
www.booksgid.com (Books Gid. Электронная библиотек
www.globalteka.ru/index.html (Глобалтека. Глобальная библиотека научных ресурсов).

www.window.edu.ru (Единое окно доступа к образовательным ресурсам).
www.iprbookshop.ru (Электронно-библиотечная система IPRbooks).
www.school.edu.ru/default.asp (Российский образовательный портал. Доступность, качество, эффективность).
www.ru/book (Электронная библиотечная система).
www.pobediteli.ru (проект «ПОБЕДИТЕЛИ: Солдаты Великой войны»)
www.monino.ru (Музей Военно-Воздушных Сил).
www.simvolika.rsl.ru (Государственные символы России. История и реальность).
www.militera.lib.ru (Военная литература).

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ
краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Красноярский технологический техникум пищевой промышленности»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОУД.07 ИНФОРМАТИКА

Для специальности:

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Форма обучения: очная

Красноярск 2020

Содержание

1. Пояснительная записка	4
2. Общая характеристика учебной дисциплины	4
3. Место учебной дисциплины в учебном плане	5
4. Результаты освоения учебной дисциплины	5
5. Тематический план общеобразовательной учебной дисциплины	7
6. Содержание общеобразовательной учебной дисциплины	8
7. Характеристика основных видов учебной деятельности студентов	14
8. Учебно-методическое и материально-техническое обеспечение общеобразовательной учебной дисциплины	16

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины «Информатика» предназначена для изучения информатики и информационно-коммуникационных технологий в краевом государственном бюджетном образовательном учреждении среднего профессионального образования «Красноярский технологический техникум пищевой промышленности» при подготовке по специальности: 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Рабочая программа разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «Информатика», с учетом Примерной основной образовательной программы среднего общего образования, одобренной решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з)

Содержание рабочей программы «Информатика» направлено на достижение следующих **целей**:

- формирование у обучающихся представлений о роли информатики и информационно-коммуникационных технологий (ИКТ) в современном обществе, понимание основ правовых аспектов использования компьютерных программ и работы в Интернете;
- формирование у обучающихся умений осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;
- формирование у обучающихся умений применять, анализировать, преобразовывать информационные модели реальных объектов и процессов, используя при этом ИКТ, в том числе при изучении других дисциплин;
- развитие у обучающихся познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей путем освоения и использования методов информатики и средств ИКТ при изучении различных учебных предметов;
- приобретение обучающимися опыта использования информационных технологий в индивидуальной и коллективной учебной и познавательной, в том числе проектной, деятельности;
- приобретение обучающимися знаний этических аспектов информационной деятельности и информационных коммуникаций в глобальных сетях; осознание ответственности людей, вовлеченных в создание и использование информационных систем, распространение и использование информации;
- владение информационной культурой, способностью анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий, средств образовательных и социальных коммуникаций.

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

2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ИНФОРМАТИКА»

Одной из характеристик современного общества является использование информационных технологий, средств ИКТ и информационных ресурсов во всех сферах жизнедеятельности человека. Поэтому перед образованием, в том числе профессиональным, стоит проблема формирования информационной компетентности специалиста (способности индивида решать учебные, бытовые, профессиональные задачи с использованием информационных и коммуникационных технологий), обеспечивающей его конкурентоспособность на рынке труда.

В профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, изучение информатики имеет свои особенности в зависимости от профиля профессионального образования. При освоении профессий СПО и специальностей СПО технического, естественнонаучного и социально-экономического профилей профессионального образования

«Информатика» изучается на базовом уровне ФГОС среднего общего образования с углубленным освоением отдельных тем с учетом специфики осваиваемых профессий или специальностей.

Это выражается в содержании обучения, количестве часов, выделяемых на изучение отдельных тем программы, глубину их освоения студентами, объеме и характере практических занятий, видах внеаудиторной самостоятельной работы студентов.

Учебная дисциплина «Информатика» включает следующие разделы:

- «Информационная деятельность человека»;
- «Информация и информационные процессы»;
- «Средства информационных и коммуникационных технологий (ИКТ)»;
- «Технология создания и преобразования информационных объектов»;
- «Телекоммуникационные технологии».

Содержание учебной дисциплины позволяет реализовать разно уровневое изучение информатики для различных профилей профессионального образования и обеспечить связь с другими образовательными областями, учесть возрастные особенности обучающихся, выбрать различные пути изучения материала.

Изучение информатики на базовом уровне предусматривает освоение учебного материала всеми обучающимися, когда в основной школе обобщается и систематизируется учебный материал по информатике в целях комплексного продвижения студентов в дальнейшей учебной деятельности. Особое внимание при этом уделяется изучению практико-ориентированного учебного материала, способствующего формированию у студентов общей информационной компетентности, готовности к комплексному использованию инструментов информационной деятельности.

Освоение учебной дисциплины «Информатика», учитывающей специфику осваиваемых профессий СПО и специальностей СПО, предполагает углубленное изучение отдельных тем, активное использование различных методов информатики и средств ИКТ, увеличение практических занятий, различных видов самостоятельной работы, направленных на подготовку обучающихся к профессиональной деятельности с использованием ИКТ.

При организации практических занятий и внеаудиторной самостоятельной работы необходимо акцентировать внимание обучающихся на поиске информации в средствах масс медиа, Интернете, в учебной и специальной литературе с соответствующим оформлением и представлением результатов. Это способствует формированию у студентов умений самостоятельно и избирательно применять различные программные средства ИКТ, а также дополнительное цифровое оборудование (принтеры, графические планшеты, цифровые камеры, сканеры и др.), пользоваться комплексными способами обработки и предоставления информации.

В содержании учебной дисциплины курсивом выделен материал, который при изучении информатики контролю не подлежит.

Изучение общеобразовательной учебной дисциплины «Информатика» завершается подведением итогов в форме дифференцированного зачета или экзамена в рамках промежуточной аттестации студентов в процессе освоения ОПОП СПО с получением среднего общего образования.

3. МЕСТО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В УЧЕБНОМ ПЛАНЕ

Учебная дисциплина «Информатика» изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППКРС).

При изучении дисциплины используются знания, полученные при изучении математики. Знания, полученные при изучении данной учебной дисциплины, будут использованы при изучении учебных дисциплины информационные технологии в профессиональной деятельности.

4. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Освоение содержания учебной дисциплины «Информатика» обеспечивает достижение студентами следующих *результатов*:

• **личностных:**

- чувство гордости и уважения к истории развития и достижениям отечественной информатики в мировой индустрии информационных технологий;

- осознание своего места в информационном обществе;

- готовность и способность к самостоятельной и ответственной творческой деятельности с использованием информационно-коммуникационных технологий;

- умение использовать достижения современной информатики для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности, самостоятельно формировать новые для себя знания в профессиональной области, используя для этого доступные источники информации;

- умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в командной работе по решению общих задач, в том числе с использованием современных средств сетевых коммуникаций;

- умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития, в том числе с использованием современных электронных образовательных ресурсов;

- умение выбирать грамотное поведение при использовании разнообразных средств информационно-коммуникационных технологий как в профессиональной деятельности, так и в быту;

- готовность к продолжению образования и повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности на основе развития личных информационно-коммуникационных компетенций;

• **метапредметных:**

- умение определять цели, составлять планы деятельности и определять средства, необходимые для их реализации;

- использование различных видов познавательной деятельности для решения информационных задач, применение основных методов познания (наблюдения, описания, измерения, эксперимента) для организации учебно-исследовательской и проектной деятельности с использованием информационно-коммуникационных технологий;

- использование различных информационных объектов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере в изучении явлений и процессов;

- использование различных источников информации, в том числе электронных библиотек, умение критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников, в том числе из сети Интернет;

- умение анализировать и представлять информацию, данную в электронных форматах на компьютере в различных видах;

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

- умение публично представлять результаты собственного исследования, вести дискуссии, доступно и гармонично сочетая содержание и формы представляемой информации средствами информационных и коммуникационных технологий;

предметных:

- сформированность представлений о роли информации и информационных процессов в окружающем мире;

- владение навыками алгоритмического мышления и понимание методов формального описания алгоритмов, владение знанием основных алгоритмических конструкций, умение анализировать алгоритмы;

- использование готовых прикладных компьютерных программ по профилю подготовки;

- владение способами представления, хранения и обработки данных на компьютере;

- владение компьютерными средствами представления и анализа данных в электронных таблицах;

- сформированность представлений о базах данных и простейших средствах управления ими;

- сформированность представлений о компьютерно-математических моделях и необходимости анализа соответствия модели и моделируемого объекта(процесса);

- владение типовыми приемами написания программы на алгоритмическом языке для решения стандартной задачи с использованием основных конструкций языка программирования;

- сформированность базовых навыков и умений по соблюдению требований техники безопасности, гигиены и ресурсосбережения при работе со средствами информатизации;

- понимание основ правовых аспектов использования компьютерных программ и прав доступа к глобальным информационным сервисам;

- применение на практике средств защиты информации от вредоносных программ, соблюдение правил личной безопасности и этики в работе с информацией и средствами коммуникаций в Интернете.

**5 ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОУД.07 ИНФОРМАТИКА**

№ п/п	Раздел (тема)	Максимальная учебная нагрузка	Обязательная учебная нагрузка	В том числе		Внеаудиторная (самостоятельная) работа
				Теоретические занятия	Лабораторно-практические занятия	
1.	Введение. Информационная деятельность человека	5	2	2	-	3
2.	Информация и информационные процессы	38	26	16	10	12
3.	Средства ИКТ	34	22	16	6	12
4.	Технологии создания и преобразования информационных объектов	57	38	16	22	19
5.	Телекоммуникационные технологии	16	12	10	2	4
ИТОГО:		150	100	60	40	50

6. СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОУД.07 ИНФОРМАТИКА

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Максимальная учебная нагрузка	Самостоятельная	Обязательные	В том числе	
					Теоретические занятия	Лабораторно-практические
Раздел I. Введение. Информационная деятельность человека.		5	3	2	2	-
Тема 1.1 Введение. Информационная деятельность человека	Содержание учебного материала Роль информационной деятельности в современном обществе, его экономической, социальной, культурной, образовательной сферах. Значение информатики при освоении профессий СПО. Основные этапы развития информационного общества. Этапы развития технических средств и информационных ресурсов. Виды профессиональной информационной деятельности человека с использованием технических средств и информационных ресурсов (в соответствии с техническим направлением профессиональной деятельности). Стоимостные характеристики информационной деятельности. Правовые нормы, относящиеся к информации, правонарушения в информационной сфере, меры их предупреждения.	2		2	2	
	Самостоятельная работа обучающихся <i>Индивидуальные задания на тему «Коллекция ссылок на электронно-образовательные ресурсы на сайте образовательной организации по профильным направлениям подготовки»</i> <i>Конспект, сообщение на тему «Лицензионные и свободно распространяемые программные продукты»</i>	3	3			
Раздел II. Информация и информационные процессы.		40	12	28	18	10

Тема 2.1 Кодирование информации. Единицы измерения информации.	Содержание учебного материала Оценка информации с позиции её свойств. Подходы к понятию и измерению информации. Единицы измерения. Кодирование информации. История технических способов кодирования информации. Решение задач на кодирование/декодирование информации, определение количества информации.	2		2	2	
Тема 2.2 Система счисления	Содержание учебного материала История появления системы счисления. Виды: римская, двоичная, десятичная, восьмеричная, десятичная, шестнадцатеричная системы. Арифметические операции в позиционных системах счисления.	2		2	2	
Тема 2.3 Алгебра логики	Содержание учебного материала История развития науки «Логика». Основные понятия алгебры логики: логика, понятие, суждение, алгебра высказываний, логическое высказывание, логические величины Построение таблиц истинности, с использованием логических операций конъюнкции, дизъюнкции, отрицания.	2		2	2	
Тема 2.4 Решение задач	Содержание учебного материала Решение задач по темам: «Кодирование информации. Единицы измерения», «Системы счисления», «Алгебра логики»	2		2	2	
Тема 2.5 Решение задач. Самостоятельная работа	Содержание учебного материала Решение задач по темам: «Кодирование информации. Единицы измерения», «Системы счисления», «Алгебра логики».	2		2	2	
Тема 2.6 Алгоритмизация. Алгоритмы	Содержание учебного материала Алгоритм. Алгоритм и ЭВМ. Способы описания. Свойства алгоритмов. Алгоритмические конструкции. Формальное исполнение. Решение задач на алгоритмическом языке с использование алгоритмических конструкций и блок-схемы.	2		2	2	
Тема 2.7 Язык программирования Basic.	Содержание учебного материала Основные понятия: компьютерная программа, язык программирования, транслятор, интерпретатор, компилятор, отладка, тестирование, оператор, переменная, функция, выражение. Уровни, поколения языков программирования. Обзор языков программирования высокого уровня.	2		2	2	
Тема 2.8 Составление программ на языке Basic	Основы языка Basic. Правила составления программ. Этапы решения задач. Составление, решение задач на языке Basic.	2		2	2	

Тема 2.9 Решение задач. Самостоятельная работа	Содержание учебного материала Решение алгоритмических задач. Самостоятельная работа	2		2	2	
	Практические занятия	10				10
	1-5. Составление программ на языке Бейсик. Самостоятельная работа.					10
	Самостоятельная работа обучающихся <i>Таблицы, сообщение</i> - Таблицы кодировки: Юникод, ASCII <i>Доклад на тему</i> «История появления системы счисления» <i>Индивидуальные карточки</i> «Типы алгоритмической структуры» <i>Индивидуальные задания по темам:</i> «Конструирование программ», «Задачи по теме «Алгоритмизация». <i>Карточки</i> – Команды языка <i>Реферат на тему</i> «Языки программирования»	12	12			
Раздел III. Средства информационных и коммуникационных технологий.		30	12	18	14	4
Тема 3.1 Программное обеспечение.	Содержание учебного материала Основные понятия: «программное обеспечение», «операционная система», «прикладное ПО», «системы программирования». Программное обеспечение: виды, характеристика.	2		2	2	
Тема 3.2 Операционная система. ОС MS-DOS. Программные оболочки.	Операционная система: структура, функции, запуск, типы. Операционная система Windows: характеристика, версии.	2		2	2	
Тема 3.3 Файловая система	Содержание учебного материала Дисковая операционная система (DOS). Основные понятия DOS. Версии. Составные части. Файловая система. Основные понятия. Программные оболочки: понятие, история появления, функции, виды. Характеристика программной оболочки NC. Основные понятия: «файл», «каталог», «файловая система» Характеристики и свойства каталогов, файлов.	2		2	2	

<p>Тема 3.4 Архитектура компьютера. Основные устройства компьютера</p>	<p>Содержание учебного материала Назначение компьютера. Основные понятия: производительность компьютера, архитектура ЭВМ. Магистрально – модульный принцип построения компьютера. Структурная схема компьютера. Характеристика основных устройств компьютера: монитор, клавиатура, системный блок. Устройства системного блока: - микропроцессор, - внутренняя память, - дисководы, - системная шина, - электронные схемы, - блок питания, система вентиляции, индикации и защиты. Периферийные устройства: понятие, классификация.</p>	2		2	2	
<p>Тема 3.5 История компьютеров, их состояние и перспективы развития</p>	<p>Содержание учебного материала Счётно-решающие средства до появления ЭВМ. Поколения ЭВМ. Перспективы развития компьютерных систем.</p>	2		2	2	
<p>Тема 3.6 Безопасность, гигиена, эргономика, ресурсосбережение.</p>	<p>Содержание учебного материала Требования техники безопасности, гигиены и ресурсосбережения при работе со средствами информатизации. Правовые аспекты использования компьютерных программ и работы в Интернете.</p>	2		2	2	
<p>Тема 3.7 Защита информации, антивирусная защита.</p>	<p>Содержание учебного материала Компьютерные вирусы, их разновидности. Реализация антивирусной защиты компьютера.</p>	2		2	2	
	<p>Практические занятия</p>	2				4
	<p>6. Работа в операционной среде MS-DOS</p>				2	
	<p>7. Самостоятельная работа в ОС MS-DOS</p>				2	
	<p>Самостоятельная работа обучающихся <i>Реферат на темы:</i> «Администратор ПК, работа с программным обеспечением»; «Операционные системы». <i>Доклад на тему</i> «Профилактика ПК» <i>Сообщение на тему</i> «Мультимедиа компьютер»</p>	12	12			

Раздел IV. Технологии создания и преобразования информационных объектов.		59	19	40	16	24
Тема 4.1 Информационные системы и автоматизация информационных процессов	Содержание учебного материала Понятие информационной системы. Понятие автоматизации информационных процессов. Основные компоненты автоматизированных информационных систем.	2		2	2	
Тема 4.2 Возможности настольных издательских систем. Основные способы верстки документов	Содержание учебного материала Возможности настольных издательских систем: создание, организация и основные способы верстки текста. Текстовые редакторы. Текстовые процессоры. Издательская система. Настольная издательская система. Программы верстки. Оперативная полиграфия.	2		2	2	
Тема 4.3 Возможности динамических (электронных таблиц). Математическая обработка данных	Содержание учебного материала Основные возможности и назначение электронных таблиц. Области применения электронных таблиц. Использование электронных таблиц для решения жизненных задач.	2		2	2	
Тема 4.4 Графическое представление данных. Программные среды компьютерной графики	Содержание учебного материала Компьютерная графика: определение, история появления, виды и их характеристика. Графический редактор: понятие, функции. Возможности графического редактора MS Paint.	2		2	2	
Тема 4.5 Представление о мультимедийных средах	Содержание учебного материала Понятие мультимедиа. Сферы применения мультимедиа. Аппаратные и программные средства мультимедиа. Особенности подготовки мультимедиа презентаций	2		2	2	
Тема 4.6 Представление об организации баз данных и системах управления базами данных.	Содержание учебного материала Основные понятия темы, этапы создания баз данных. Представление о среде баз данных и способах манипулирования данными. Представление об интерфейсе Microsoft Access. Типы данных MS Access.	2		2	2	

Тема 4.7 Компьютерное моделирование	Содержание учебного материала Основные понятия: модель, моделирование, компьютерное моделирование, формализация. Классификация моделей. Этапы моделирования. Объект, свойства объекта. Система. Знакомство с программой «Виртуальный практикум»	2		2	2	
Тема 4.8 Искусственный интеллект	Содержание учебного материала Основные понятия искусственного интеллекта. Развитие искусственного интеллекта. Экспертные системы.	2		2	2	
	Практические занятия	24				24
	8. Форматирование шрифтов и абзаца текста.	2				2
	9. Встроенные объекты. Форматирование таблиц.	2				2
	10. Редактирование текста. Вставка объектов.	2				2
	11. Форматирование документа	2				2
	12. Работа с электронными таблицами.	2				2
	13. Использование встроенных функций	2				2
	14. Построение графиков функций, диаграмм	2				2
	15. Работа по созданию презентаций	2				2
	16. Создание структуры базы данных	2				2
	17-19. Моделирование	6				6
	Самостоятельная работа обучающихся <i>Сообщение на темы:</i> «Виды настольных издательских систем», «Возможности и виды динамических (электронных) таблиц», «Диаграммы. Функции в Excel» <i>Рефераты на тему:</i> «Представление об организации баз данных и системах управления базами данных», «Представление о программных средах компьютерной графики, мультимедийных средах» <i>Индивидуальные задания на темы:</i> «Примеры компьютерных моделей различных процессов», «Разработка собственной модели».	19	19			
Раздел V. Телекоммуникационные технологии.		16	4	12	10	2

Тема 5.1 Компьютерные сети. Представления о технических и программных средствах телекоммуникационных технологий.	Содержание учебного материала Общие понятия. Локальные вычислительные сети, ее компоненты, особенности, управление. Глобальные вычислительные сети. Сеть Internet: история, структура. Гипертекст, программа-браузер, модель клиент-сервер. Система адресации. Протоколы сети. Способы подключения к сети Интернет. Электронная почта. Технология WWW.	2		2	2	
Тема 5.2 Поиск информации с использованием компьютера. Программные поисковые сервисы.	Содержание учебного материала Информационные ресурсы сети Интернет. Программные поисковые сервисы. Использование ключевых слов, фраз для поиска информации. Комбинации условия поиска. Пример поиска информации на государственных образовательных порталах.	2		2	2	
Тема 5.3 Возможности сетевого программного обеспечения для организации коллективной деятельности в компьютерных сетях. Методы создания и сопровождения сайта.	Содержание учебного материала Личные и коллективные сетевые сервисы в Интернете. Возможности сетевого ПО для организации коллективной деятельности в локальных и глобальных сетях: электронная почта, чат, <i>видеоконференция, интернет-телефония</i> . <i>Сетевая этика и культура</i> . Способы создания сайтов. Виды сайтов. Этапы создания сайта. Сопровождение сайта.	2		2	2	
Тема 5.4 Семинарское занятие	Содержание учебного материала Обобщение пройденного материала. Контрольная работа.	2		2	2	
Тема 5.5 Зачетное занятие.	Содержание учебного материала Обобщение пройденного материала.	2		2	2	
	Практические занятия	2				2
	20. Электронная почта. Поиск информации в сети Интернет					2
	Самостоятельная работа обучающихся <i>Индивидуальные задания на темы: «Организация форумов, общие ресурсы в сети Интернет», «Технические и программные ресурсы Интернет».</i>	4	4			
	ВСЕГО:	150	50	100	60	40

7. ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ВИДОВ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТУДЕНТОВ

Содержание обучения Наименование разделов и тем	Характеристика основных видов учебной деятельности студентов (на уровне учебных действий)
I. Введение. Виды профессиональной информационной деятельности человека	
	<p>Находить сходства и различия протекания информационных процессов у человека, в биологических, технических и социальных системах;</p> <p>Классифицировать информационные процессы по принятому основанию.</p> <p>Выделять основные информационные процессы в реальных системах.</p> <p>Владеть системой базовых знаний, отражающих вклад информатики в формирование современной научной картины мира.</p> <p>Исследовать с помощью информационных моделей структуру и поведение объекта в соответствие с поставленной задачей.</p> <p>Выявлять проблемы жизнедеятельности человека в условиях информационной цивилизации и оценивать предлагаемые пути их разрешения.</p> <p>Использовать ссылки и цитирование источников Информации.</p> <p>Использовать на практике базовые принципы организации и функционирования компьютерных сетей.</p> <p>Владеть нормами информационной этики и права.</p> <p>Соблюдать принципы обеспечения информационной безопасности, способы и средств обеспечения надёжного функционирования средств ИКТ.</p>
II. Информация и информационные процессы	
2.1 Кодирование информации. Единицы измерения информации.	Оценивать информацию с позиций ее свойств (достоверность, объективность, полнота, актуальность и т.п.);
2.2 Система счисления	Знать о дискретной форме представления информации;
2.3 Алгебра логики	Знать способы кодирования и декодирования информации;
2.4 Решение задач	Иметь представление о роли информации и связанных с ней процессов в окружающем мире;
2.5 Решение задач. Самостоятельная работа	<p>Владеть компьютерными средствами представления и анализа данных;</p> <p>Отличать представление информации в различных системах счисления;</p> <p>Знать математические объекты информатики;</p> <p>Применять знания в логических формулах.</p> <p>Реализовывать технологии решения конкретной задачи с помощью выбора конкретного метода ее решения</p> <p>Владеть навыками логического, алгоритмического мышления</p> <p>Уметь анализировать условие задачи, ее решение, полученный результат</p>
2.6 Алгоритмизация. Алгоритмы	Владеть навыками алгоритмического мышления и понимать необходимость формального описания алгоритмов;

2.7.Язык программирования Basic.	<p>Уметь понимать программы, написанные на выбранном для изучения универсальном алгоритмическом языке высокого уровня;</p> <p>Уметь анализировать алгоритмы с использованием таблиц;</p> <p>Реализовывать технологию решения конкретной задачи с помощью конкретного программного средства выбирать метод решения задачи,</p> <p>Разбивать процесс решения задачи на этапы.</p> <p>Определять по выбранному методу решения задачи, какие алгоритмические конструкции могут войти в алгоритм;</p> <p>Определять, для решения какой задачи предназначен алгоритм (интерпретация блок-схем).</p> <p>Примеры задач: –алгоритмы нахождения наибольшего (или наименьшего) из двух, трех, четырех заданных чисел без использования массивов и циклов, а также сумм (или произведений) элементов конечной числовой последовательности (или массива); – алгоритмы анализа записей чисел в позиционной системе счисления; – алгоритмы решения задач методом перебора; – алгоритмы работы с элементами массива</p> <p>Владение знаниями и умениями по темам: «Алгоритмизация. Алгоритмы», «Язык программирования Basic. Составление программ на языке Basic».</p>
2.8 Составление программ на языке Basic	
2.9 Решение задач. Самостоятельная работа	
III. Средства информационных и коммуникационных технологий	
3.1 Программное обеспечение.	<p>Знание видов ПО. Определение ПО.</p> <p>Знание видов прикладного ПО, их назначения. Определение прикладного ПО.</p> <p>Знание видов системного ПО. Определение системного ПО.</p>
3.2 Операционная система. ОС MS-DOS.Программные оболочки.	<p>Знать современные операционные системы и программы оболочки.</p> <p>Уметь работать в операционной системе MS DOS.</p>
3.3Файловая система	<p>Знать определение понятий файл, каталог, файловая система, характеристики и свойства папок и файлов. Уметь составлять дерево файловой системы, правильно называть файлы и папки, отслеживать путь по файловой системе.</p>
3.4Архитектура компьютера. Основные устройства компьютера	<p>Анализировать компьютер с точки зрения единства аппаратных и программных средств;</p> <p>Анализировать устройства компьютера с точки зрения организации процедур ввода, хранения, обработки, передачи, вывода информации;</p> <p>Определять средства, необходимые для осуществления информационных процессов при решении задач;</p> <p>Анализировать интерфейс программного средства с позиций исполнителя, его среды функционирования, системы команд и системы отказов;</p> <p>Выделять и определять назначения элементов окна программы.</p>
3.5 История компьютеров, их состояние и перспективы развития	<p>Знать классификацию современных компьютеров и их функциональных возможностей.</p> <p>Иметь представление об истории докомпьютерной эпохи и истории создания компьютеров.</p> <p>Знать основные виды ЭВМ.</p> <p>Уметь различать виды ЭВМ по их типичным признакам.</p>

3.6 Безопасность, гигиена, эргономика, ресурсосбережение.	Владеть базовыми навыками и умениями по соблюдению требований техники безопасности, гигиены и ресурсосбережения при работе со средствами информатизации.
3.7 Защита информации, антивирусная защита	Понимать основы правовых аспектов использования компьютерных программ и работы в Интернете. Реализовывать антивирусную защиту компьютера.
IV. Технологии создания и преобразования информационных объектов	
4.1 Информационные системы и автоматизация информационных процессов	Иметь представление о способах хранения и простейшей обработке данных
4.2 Возможности настольных издательских систем. Основные способы верстки документов	Иметь представление об информационных системах, возможностях настольных издательских систем: создание, организация и основные способы преобразования (вёрстки) текста. Представление о способах обработки данных средствами текстового процессора MSWord. Формирование навыков работы с текстовым процессором Word. Уметь работать с библиотеками программ; Использовать компьютерные средства представления и анализа данных.
4.3 Возможности динамических (электронных таблиц). Математическая обработка данных	Иметь представление о способах обработки данных средствами электронных таблиц. Формирование навыков работы с электронными таблицами. Использовать компьютерные средства представления и анализа данных; Осуществлять обработку статистической информации с помощью компьютера.
4.4 Графическое представление данных. Программные среды компьютерной графики	Иметь представление о видах задач по обработке информации, связанных с изменением формы ее представления за счет графики. Использовать компьютерные средства представления и анализа данных.
4.5 Представление о мультимедийных средах	Иметь представление о мультимедийных технологиях, мультимедийных продуктах, компьютерных презентациях. Уметь создавать компьютерные презентации. Использовать компьютерные средства представления и анализа данных. Осуществлять обработку статистической информации с помощью компьютера.
4.6 Представление об организации баз данных и системах управления базами данных.	Пользоваться базами данных и справочными системами; Владеть основными сведениями о базах данных и средствах доступа к ним, умений работать с ними; Анализировать условия и возможности применения программного средства для решения типовых задач.
4.7 Компьютерное моделирование.	Иметь представление о компьютерных моделях, уметь приводить примеры; Оценивать адекватность модели моделируемому объекту и целям моделирования; Выделять в исследуемой ситуации: объект, субъект, модель; Выделять среди свойств данного объекта существенные свойства с точки зрения целей моделирования.
4.8 Искусственный интеллект	Иметь представление об искусственном интеллекте.
V. Телекоммуникационные технологии	

5.1 Компьютерные сети. Представления о технических и программных средствах телекоммуникационных технологий.	Иметь представление о типологии компьютерных сетей уметь приводить примеры; Определять программное и аппаратное обеспечения компьютерной сети; Знать о возможности разграничения прав доступа в сеть и применять это на практике. Иметь представление о технических и программных средствах телекоммуникационных технологий применять на практике; Знать способы подключения к сети интернет и использовать их в своей работе;
5.2 Поиск информации с использованием компьютера. Программные поисковые сервисы.	Определять ключевые слова, фразы для поиска информации; Уметь использовать почтовые сервисы для передачи информации;
5.3 Возможности сетевого программного обеспечения для организации коллективной деятельности в глобальных и локальных компьютерных сетях Методы создания и сопровождения сайта	Иметь представление о возможностях сетевого программного обеспечения, уметь приводить примеры; Планировать индивидуальную и коллективную деятельность с использованием программных инструментов поддержки управления проектом. Иметь представление о способах создания и сопровождения сайта, уметь приводить примеры.
5.4 Контрольная работа №1	Владение умениями отвечать на контрольные вопросы по теоретическому материалу.
5.5 Зачетное занятие.	Владение умениями отвечать на контрольные вопросы по теоретическому материалу.

8. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ИНФОРМАТИКА»

8.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Освоение программы учебной дисциплины «Информатика» организовано в учебном кабинете, в котором имеется свободный доступ в Интернет во время учебного занятия и в период внеучебной деятельности обучающихся.

Помещение кабинета информатики удовлетворяет требованиям санитарно-эпидемиологических правил и нормативов (СанПиН 2.4.2 № 178-02) и оснащено типовым оборудованием, специализированной учебной мебелью и средствами обучения, достаточными для выполнения требований к уровню подготовки обучающихся.

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

- многофункциональный комплекс преподавателя;
- технические средства обучения (средства ИКТ): компьютеры (рабочие станции с CD ROM (DVD ROM));
- рабочее место педагога, локальная сеть кабинета, Интернет;
- периферийное оборудование и оргтехника (МФУ преподавателя, проектор и экран);
- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакаты): «Компьютер и безопасность», «Требования безопасности при работе за компьютером»;
- компьютеры на рабочих местах с системным программным обеспечением (для операционной системы Windows), системами программирования и прикладным программным обеспечением по каждой теме программы учебной дисциплины «Информатика»;
- печатные и экранно-звуковые средства обучения;

- расходные материалы: бумага, картридж для принтера и копировального аппарата;
- учебно-практическое и учебно-лабораторное оборудование;
- комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности;
- библиотечный фонд.

8.2 Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Угринович, Н.Д. Информатика: учебник / Угринович Н.Д. — Москва :КноРус, 2020. — 378 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-07314-8. — URL: <https://www.book.ru/view5/4987c3020a8e57e4dcbc2060569b31c3>— Текст: электронный.
2. Угринович, Н.Д. Информатика. Практикум : учебное пособие / Угринович Н.Д. — Москва : КноРус, 2020. — 264 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-07320-9. — URL: <https://www.book.ru/book/932058>— Текст: электронный.
3. Основы программирования. Учебник с практикумом: учебник / Макарова Н.В. под ред., Нилова Ю.Н., Зеленина С.Б., Лебедева Е.В. — Москва :КноРус, 2017. — 451 с. URL: <https://book.ru/book/920203>
4. Прохорский, Г.В. Информатика и информационные технологии в профессиональной деятельности : учебное пособие / Прохорский Г.В. — Москва : КноРус, 2019. — 271 с. — ISBN 978-5-406-01669-5. — URL:<https://book.ru/book/936664> — Текст : электронный.

Дополнительные источники:

1. Астафьева Н. Е., Гаврилова С. А., Цветкова М. С. Информатика и ИКТ: Практикум для профессий и специальностей технического и социально-экономического профилей: учеб.пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / под ред. М. С. Цветковой. — М., 2016
2. Цветкова М. С. Информатика и ИКТ: электронный учеб.-метод. комплекс для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2017.
3. Великович Л. С., Цветкова М. С. Программирование для начинающих: учеб.издание. - М., 2015.
4. Залогова Л. А. Компьютерная графика. Элективный курс: практикум / Л. А. Залогова - М., 2011.
5. Логинов М. Д., Логинова Т. А. Техническое обслуживание средств вычислительной техники: учеб.пособие. — М., 2010.
6. Информатика: пособие для подготовки к ЕГЭ: учебно-методическое пособие / Вовк Е.Т., под ред., и др. 4-е изд., перераб. и дополненное — Москва : Лаборатория знаний, 2018. — 355 с. — ISBN 978-5-00101-117-0. — URL: <https://book.ru/book/930167>. — Текст : электронный.
7. Назаров С. В., Широков А. И. Современные операционные системы: учеб.пособие. — М., 2011.
8. Новожилов Е. О., Новожилов О. П. Компьютерные сети: учебник. — М., 2013.
9. Информатика. Теоретический курс и практические занятия./С.Д.Шапорев – СПб.:БХВ-Петербург, 2009.-480с.: ил.

Периодические издания:

1. Информационные технологии <http://novtex.ru/IT/index.htm>
2. Информатика и ее применения (<http://www.ipiran.ru/journal/issues/>)

Интернет-ресурсы:

1. www.school-collection.edu.ru (Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов).
2. www.intuit.ru/studies/courses (Открытые интернет-курсы «Интуит» по курсу «Информатика»).
3. www.lms.iite.unesco.org (Открытые электронные курсы «ИИТО ЮНЕСКО» по информационным технологиям).
4. <http://ru.iite.unesco.org/publications> (Открытая электронная библиотека «ИИТО ЮНЕСКО» по ИКТ в образовании).
5. www.megabook.ru (Мегаэнциклопедия Кирилла и Мефодия, разделы «Наука / Математика.Кибернетика» и «Техника / Компьютеры и Интернет»).
6. www.ict.edu.ru (портал «Информационно-коммуникационные технологии в образовании»).
7. www.digital-edu.ru (Справочник образовательных ресурсов «Портал цифрового образования»).
8. www.window.edu.ru (Единое окно доступа к образовательным ресурсам Российской Федерации).
9. www.freeschool.altlinux.ru (портал Свободного программного обеспечения).
10. www.hear.altlinux.org/issues/textbooks (учебники и пособия по Linux)

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ
краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Красноярский технологический техникум пищевой промышленности»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОУД.08.ФИЗИКА

Для специальности:

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Форма обучения: очная

СОДЕРЖАНИЕ

1. Пояснительная записка	4
2. Тематический план общеобразовательной учебной дисциплины	7
3. Содержание общеобразовательной учебной дисциплины.....	8
4. Характеристика основных видов учебной деятельности студентов.....	13
5. Учебно-методическое и материально-техническое обеспечение общеобразовательной учебной дисциплины.....	17
6. Приложение.....	19

11. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины составлена на основе примерной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности: 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Программа разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «Физика», в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и специальности среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259), с учетом Примерной основной образовательной программы среднего общего образования, одобренной решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з).

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: общеобразовательный цикл.

Для изучения данной дисциплины обучающиеся должны владеть знаниями в области естествознания и математики, астрономии. Знания и умения, полученные в рамках данной дисциплины служит базой для дальнейшего изучения профессиональных дисциплин.

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

Учебная дисциплина ориентирована на следующие цели:

- освоение знаний о фундаментальных физических законах и принципах, лежащих в основе современной физической картины мира; наиболее важных открытиях в области физики, оказавших определяющее влияние на развитии техники и технологии; методах научного познания природы;
- овладение умениями проводить наблюдения, планировать и выполнять эксперименты, выдвигать гипотезы и строить модели, применять полученные знания по физике для объяснения разнообразных физических явлений и свойств веществ; практически использовать физические знания; оценивать достоверность естественно-научной информации;
- развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей в процессе приобретения знаний и умений по физике с использованием различных источников информации и современных информационных технологий;
- воспитание убежденности в возможности познания законов природы, использования достижений физики на благо развития человеческой цивилизации; необходимости сотрудничества в процессе совместного выполнения задач, уважительного отношения к мнению оппонента при обсуждении проблем естественно-научного содержания; готовности к морально-этической оценке использования научных достижений, чувства ответственности за защиту окружающей среды;
- использование приобретенных знаний и умений для решения практических задач повседневной жизни, обеспечения безопасности собственной жизни, рационального природопользования и охраны окружающей среды и возможность применения знаний при решении задач, возникающих в последующей профессиональной деятельности.

Общая характеристика учебной дисциплины «физика»

В основе учебной дисциплины «Физика» лежит установка на формирование у обучаемых системы базовых понятий физики и представлений о современной физической картине мира, а также выработка умений применять физические знания, как в профессиональной деятельности, так и для решения жизненных задач.

Многие положения, развиваемые физикой, рассматриваются как основа создания и использования информационных и коммуникационных технологий (ИКТ) — одного из наиболее значимых технологических достижений современной цивилизации.

Физика дает ключ к пониманию многочисленных явлений и процессов окружающего мира (в естественно-научных областях, социологии, экономике, языке, литературе и др.). В физике формируются многие виды деятельности, которые имеют метапредметный характер. К ним в первую очередь относятся: моделирование объектов и процессов, применение основных методов познания, системно-информационный анализ, формулирование гипотез, анализ и синтез, сравнение, обобщение, систематизация, выявление причинно-следственных связей, поиск аналогов, управление объектами и процессами. Именно эта дисциплина позволяет познакомить студентов с научными методами познания, научить их отличать гипотезу от теории, теорию от эксперимента.

Физика имеет очень большое и всевозрастающее число междисциплинарных связей, причем на уровне как понятийного аппарата, так и инструментария. Сказанное позволяет рассматривать физику как метадисциплину, которая предоставляет междисциплинарный язык для описания научной картины мира.

Физика является системообразующим фактором для естественно-научных учебных предметов, поскольку физические законы лежат в основе содержания химии, биологии, географии, астрономии и специальных дисциплин (техническая механика, электротехника, электроника и др.). Учебная дисциплина «Физика» создает универсальную базу для изучения общепрофессиональных и специальных дисциплин, закладывая фундамент для последующего обучения студентов.

Обладая логической стройностью и опираясь на экспериментальные факты, учебная дисциплина «Физика» формирует у студентов подлинно научное мировоззрение. Физика является основой учения о материальном мире и решает проблемы этого мира.

При освоении специальностей СПО естественно-научного профиля профессионального образования физика изучается на базовом уровне ФГОС среднего общего образования.

Содержание учебной дисциплины, реализуемое при подготовке обучающихся по специальностям естественно-научного профиля профессионального образования, не имеет явно выраженной профильной составляющей, так как специальности, относящиеся к этому профилю обучения, не имеют преимущественной связи с тем или иным разделом физики. Однако в рамках естественно-научного профиля профессионального образования повышенное внимание уделено изучению раздела «Молекулярная физика. Термодинамика», отдельных тем раздела «Электродинамика» и особенно тем экологического содержания, присутствующих почти в каждом разделе.

Теоретические сведения по физике дополняются демонстрациями и лабораторными работами.

Изучение общеобразовательной учебной дисциплины «Физика» завершается подведением итогов в форме экзамена в рамках промежуточной аттестации студентов в процессе освоения ОПОП СПО с получением среднего общего образования (ППССЗ)

Освоение содержания учебной дисциплины «Физика» обеспечивает достижение студентами следующих **результатов**:

• **личностных:**

- чувство гордости и уважения к истории и достижениям отечественной физической науки; физически грамотное поведение в профессиональной деятельности и быту при обращении с приборами и устройствами;
- готовность к продолжению образования и повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности и объективное осознание роли физических компетенций в этом;
- умение использовать достижения современной физической науки и физических технологий для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности;
- умение самостоятельно добывать новые для себя физические знания, используя для этого доступные источники информации;
- умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в команде по решению общих задач;
- умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития;

• **метапредметных:**

- использование различных видов познавательной деятельности для решения физических задач, применение основных методов познания (наблюдения, описания, измерения, эксперимента) для изучения различных сторон окружающей действительности;
- использование основных интеллектуальных операций: постановки задачи, формулирования гипотез, анализа и синтеза, сравнения, обобщения, систематизации, выявления причинно-следственных связей,

поиска аналогов, формулирования выводов для изучения различных сторон физических объектов, явлений и процессов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;

- умение генерировать идеи и определять средства, необходимые для их реализации;
- умение использовать различные источники для получения физической информации, оценивать ее достоверность;
- умение анализировать и представлять информацию в различных видах;
- умение публично представлять результаты собственного исследования, вести дискуссии, доступно и гармонично сочетая содержание и формы представляемой информации;

• **предметных:**

- сформированность представлений о роли и месте физики в современной научной картине мира;
- понимание физической сущности наблюдаемых во Вселенной явлений, роли физики в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач;
- владение основополагающими физическими понятиями, закономерностями, законами и теориями; уверенное использование физической терминологии и символики;
- владение основными методами научного познания, используемыми в физике: наблюдением, описанием, измерением, экспериментом;
- умения обрабатывать результаты измерений, обнаруживать зависимость между физическими величинами, объяснять полученные результаты и делать выводы;
- сформированность умения решать физические задачи;
- сформированность умения применять полученные знания для объяснения условий протекания физических явлений в природе, профессиональной сфере и для принятия практических решений в повседневной жизни;
- сформированность собственной позиции по отношению к физической информации, получаемой из разных источников.

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины (по ФГОС):

Максимальная учебная нагрузка обучающегося 146 часов, в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка 97 часов,
- самостоятельная работа студента 49 часов.

1.5. Распределение обязательной учебной нагрузки:

1 курс, I-II семестр.

1.6. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

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

Оценка качества освоения учебной программы включает текущий контроль успеваемости, промежуточную аттестацию по итогам освоения дисциплины.

Текущий контроль проводится в форме контрольных работ после изучения каждого раздела.

Промежуточная аттестация по дисциплине проводится в форме экзамена.

12. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ОУД.08 ФИЗИКА

№ п/п	Раздел (тема)	Максимальная учебная нагрузка	Обязательная учебная нагрузка	В том числе		Внеаудиторная (самостоятельная) работа
				Теоретические занятия	Лабораторные и практические занятия	
1	2	3	4	5	6	7
	Введение	3	2	2	-	1
1	Механика	10	6	6	-	4
2	Молекулярная физика и термодинамика	30	16	10	6	14
3	Электродинамика	52	35	21	14	17
4	Колебания и волны	8	6	4	2	2
5	Оптика	17	14	8	6	3
6	Основы специальной теории относительности	4	2	2	-	2
7	Квантовая и ядерная физика	18	14	10	4	4
8	Общие сведения по астрономии	4	2	2	-	2
Всего:		146	97	65	32	49

13. СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 08.ФИЗИКА

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Максимальная учебная нагрузка	Самостоятельная учебная нагрузка	Обязательные учебные занятия	В том числе	
					Теоретические занятия	Лабораторные и практические занятия
1	2	3	4	5	6	7
Введение.		3	1	2	2	
	Содержание учебного материала Цели, задачи, предмет изучения дисциплины, ее связь с другими дисциплинами, с теорией и практикой. Выявление уровня ранее полученных знаний. Физика как наука и основа естествознания.	2		2	2	
	Самостоятельная работа студентов Кроссворд «Система СИ».	1	1			
Раздел I. Механика.		10	4	6	6	
Тема 1.1. Основы кинематики.	Содержание учебного материала Механическое движение. Материальная точка. Относительность механического движения. Система отсчета. Скорость, ускорение. Равноускоренное прямолинейное движение. Свободное падение тел	2		2	2	
Тема 1.2. Основы динамики.	Содержание учебного материала Инерциальные системы отсчета. Сила. Связь между силой и ускорением, масса. Законы Ньютона. Закон всемирного тяготения. Сила тяжести. Вес тела. Сила трения. Сила упругости.	2		2	2	
Тема 1.3. Импульс и энергия.	Содержание учебного материала Импульс. Закон сохранения импульса. Реактивное движение. Работа силы. Кинетическая энергия. Потенциальная энергия. Закон сохранения механической энергии.	2		2	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Реферат на тему: «И.Ньютон» Конспект по теме «Первая космическая скорость» Блок-выжимка по теме: «Механика»	4	4			
Раздел II. Молекулярная физика и термодинамика.		30	14	16	10	6
Тема 2.1. Основные положения МКТ.	Содержание учебного материала Основные положения МКТ и их опытное обоснование. Силы и энергия молекулярного взаимодействия. Масса, размеры и скорость молекул. Идеальный газ. Давление газа. Понятие вакуума. Температура как мера E_k хаотического движения молекул. Основное уравнение МКТ газа. Термодинамическая шкала температур.	2		2	2	

Тема 2.2. Уравнение Менделеева – Клапейрона.	Содержание учебного материала Уравнение Менделеева – Клапейрона. Изопроцессы и их графики. Решение задач.	2		2	2	
Тема 2.3. Основы термодинамики.	Содержание учебного материала Внутренняя энергия. Работа в термодинамике. Количество теплоты. Первый закон термодинамики. Изопроцессы. Второй закон Термодинамики. Принцип действия тепловой машины КПД теплового двигателя.	2		2	2	
Тема 2.4. Фазы вещества и фазовые переходы.	Содержание учебного материала Понятие фазы вещества. Испарение и кипение Насыщенный пар. Влажность воздуха. Точка росы. Приборы для измерения влажности. Решение задач.	2		2	2	
Тема 2.5. Жидкое и кристаллическое состояние вещества.	Содержание учебного материала Характеристика жидкого состояния вещества. Поверхностное натяжение. Смачивание. Капиллярность. Кристаллическое состояние вещества. Дальний порядок. Типы связей в кристаллах. Виды кристаллических структур.	2		2	2	
	Лабораторные занятия	6		6		6
	1. «Проверка зависимости между давлением, объемом и температурой»	2		2		2
	2. «Определение влажности воздуха»	2		2		2
	3. «Определение коэффициента поверхностного натяжения»	2		2		2
	Самостоятельная работа обучающихся Решение задач по индивидуальным карточкам. Темы: «Основное уравнение МКТ», «Уравнение Менделеева - Клапейрона», «Газовые законы», «Применение первого начала к изопроцессам», «Влажность воздуха». Блок-выжимка по теме: «Основы МКТ». Опорный конспект по теме «Газовые законы». Опорные карты по теме «Основы термодинамики». Рефераты на тему: «Жидкие кристаллы в природе», «Влияние влажности воздуха на качество продуктов питания» Таблица по теме «Фазы вещества».	14	14			
Раздел III. Электродинамика		52	17	35	21	14
Тема 3.1. Электрическое поле.	Содержание учебного материала Электризация тел. Электрический заряд. Закон сохранения заряда. Закон Кулона. Диэлектрическая проницаемость среды. Электрическое поле. Напряженность. Принцип суперпозиции полей. Графическое изображение полей. Работа, совершаемая силами электрического поля по перемещению заряда. Потенциал. Напряжение. Связь между E и U .	2		2	2	
Тема 3.2. Проводники и диэлектрики.	Содержание учебного материала Проводники и диэлектрики в электрическом поле. Емкость. Конденсаторы. Энергия заряженного конденсатора. Решение задач.	2		2	2	
Тема 3.3. Постоянный электрический ток.	Содержание учебного материала Постоянный электрический ток, его характеристика. Условия возникновения тока. ЭДС. Закон Ома. Сопротивление, как электрическая характеристика резистора. Зависимость R от температуры. Сверхпроводимость. Решение задач.	2		2	2	

Тема 3.4. Соединение потребителей электрического тока.	Содержание учебного материала Последовательное и параллельное соединение потребителей. Решение задач.	2		2	2	
Тема 3.5. Работа и мощность постоянного тока.	Содержание учебного материала Работа и мощность постоянного тока. Закон Джоуля- Ленца. Решение задач.	2		2	2	
Тема 3.6. Решение задач.	Содержание учебного материала Решение задач. Выполнение контрольной работы №1.	1		1	1	
Тема 3.7. Электрический ток в металлах и полупроводниках.	Содержание учебного материала Основные положения электронной проводимости металлов. Контактная разность потенциалов и работа выхода. Термоэлектричество и его применение. Электрический ток в полупроводниках. Собственная и примесная проводимость. p-n переход и его применение.	2		2	2	
Тема 3.8. Электрический ток в жидкостях.	Содержание учебного материала Электрический ток в жидкостях. Электролиты. Электролиз. Законы электролиза. Применение электролиза.	2		2	2	
Тема 3.9. Электрический ток в газах и в вакууме.	Содержание учебного материала Электрический ток в газах. Самостоятельный и несамостоятельный разряды. Понятие о плазме. Электрический ток в вакууме. Термоэлектронная эмиссия. Электронные пучки и их применение.	2		2	2	
Тема 3.10. Магнитное поле.	Содержание учебного материала Взаимодействие токов. Постоянные магниты. Магнитное поле. Характеристики магнитного поля. Индукция магнитного поля. Графическое изображение полей. Магнитное поле, соленоида, проводника с током. Действие магнитного поля на проводник с током. Сила Ампера. Сила Лоренца. Магнитные свойства вещества.	2		2	2	
Тема 3.11. Электромагнитная индукция.	Содержание учебного материала Электромагнитная индукция. опыты Фарадея. Закон электромагнитной индукции. Правило Ленца. Магнитный поток. Вихревое электрическое поле. Самоиндукция. Индуктивность. Энергия магнитного поля.	2		2	2	
	Лабораторные занятия	14		14		14
	1. «Определение ЭДС и внутреннего сопротивления источника».	2		2		2
	2. «Определение температурного коэффициента сопротивления меди».	2		2		2
	3. «Определение удельного сопротивления проводника».	2		2		2
	4. «Последовательное и параллельное соединение потребителей».	2		2		2
	5. «Исследование зависимости мощности, потребляемой лампой накаливания от напряжения на ее зажимах».	2		2		2
	6. «Определение электрохимического эквивалента меди».	2		2		2
	7. «Изучение явления электромагнитной индукции»	2		2		2
	Самостоятельная работа обучающихся Рефераты на темы: «Ш.Кулон», «А.Вольта», «А.А. Ампер», «Г.С. Ом», «Магнитосфера Земли. Радиационные пояса», «Майкл Фарадей», «Применение явления магнетизма в пищевой промышленности». Составление и решение 5 задач по темам: «Батарея конденсаторов», «Соединение проводников».	17	17			

	Блок-выжимки по темам: «Электрическое поле», «Законы постоянного тока». Таблицы: «Виды разрядов в газах», «Электрический ток в различных средах», «Сопоставления электрических и магнитных полей».					
Раздел IV. Колебания и волны.		8	2	6	4	2
Тема 4.1. Переменный электрический ток.	Содержание учебного материала Механические колебания. Понятие электрических колебаний. Переменный электрический ток и его получение. Период и частота переменного тока, Мгновенное, максимальное, действующее значения эдс, напряжения и силы переменного тока. Устройство и принцип действия генератора переменного тока. Преобразование переменного тока. Трансформатор. Передача и распределение электрической энергии.	2		2	2	
Тема 4.2. Физические основы радиосвязи.	Содержание учебного материала Механические волны. Закрытый и открытый колебательный контур. Электромагнитные волны и их свойства Физические основы радиосвязи. Амплитудная модуляция. Устройство и действие простейшего радиоприемника. Особенности распространения радиоволн.	2		2	2	
	Лабораторные занятия	2		2		2
	1. «Сборка и настройка простейшего радиоприемника».	2		2		2
	Самостоятельная работа обучающихся Рефераты на темы: «А.С.Попов», «Современные виды связи»	2	2			
Раздел V. Оптика.		17	3	14	8	6
Тема 5.1. Распространение света.	Содержание учебного материала Природа света. Распространение света. Скорость света. Законы отражения и преломления света. Прохождение света через пластинку с параллельными гранями. Светотехнические величины. Законы освещенности. Решение задач.	2		2	2	
Тема 5.2. Дисперсия света. Цвета тел. Спектры.	Содержание учебного материала Дисперсия света. Цвета тел. Монохроматичность света. Виды спектров. Спектральный анализ и его применение.	2		2	2	
Тема 5.3. Волновая оптика.	Содержание учебного материала Когерентность. Интерференция и дифракция света, их проявления в природе. Дифракционная решетка. Поляризация света. Понятие о голографии.	2		2	2	
Тема 5.4. Шкала электромагнитных волн.	Содержание учебного материала Шкала электромагнитных волн: радиоволны, инфракрасные лучи, ультрафиолетовые лучи, рентгеновское излучение. радиоактивные лучи. Свойства и применение этих излучений.	2		2	2	
	Лабораторные занятия	6		6		6
	1. «Сравнение силы света двух источников».	2		2		2
	2. «Определения показателя преломления стекла».	2		2		2
	3. «Определение длины световой волны с помощью дифракционной решетки».	2		2		2
	Самостоятельная работа обучающихся Решение задач по индивидуальным карточкам. Тема «Законы освещенности». Кроссворд на тему «Интерференция. Дифракция. Дисперсия света». Таблица «Шкала электромагнитных волн».	3	3			
Раздел VI. Основы специальной теории относительности.		4	2	2	2	

Тема 6.1. Основы специальной теории относительности.	Содержание учебного материала Инвариантность модуля скорости света в вакууме. Постулаты Эйнштейна. Пространство и время специальной теории относительности. Связь массы и энергии свободной частицы. Энергия покоя.	2		2	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Сообщение по теме: «Проблемы теории относительности».	2	2			
Раздел VII. Квантовая и ядерная физика.		18	4	14	10	4
Тема 7.1. Квантовая оптика.	Содержание учебного материала Квантовая природа света. Дуализм света. Энергия фотона. Фотоэффект. Опыт Столетова. Законы фотоэффекта. Уравнение Эйнштейна для фотоэффекта. Применение фотоэффекта.	2		2	2	
Тема 7.2. Решение задач на законы фотоэффекта и уравнение Эйнштейна.	Содержание учебного материала Решение задач. Выполнение контрольной работы №2	2		2	2	
Тема 7.3. Физика атома и атомного ядра.	Содержание учебного материала Строение атома. Опыт Резерфорда. Квантовые постулаты Бора. Модель атома водорода.	2		2	2	
Тема 7.4. Радиоактивность.	Содержание учебного материала Радиоактивность. Экспериментальные методы регистрации частиц Протонно-нейтронная модель атомного ядра. Дефект массы. Энергия связи нуклонов в ядре. Закон радиоактивного распада. Биологическое действие радиоактивных лучей.	2		2	2	
Тема 7.5. Ядерные реакции.	Содержание учебного материала Ядерные реакции. Деление и синтез ядер. Цепная реакция. Ядерные реакторы. Развитие ядерной энергетики. Термоядерный синтез и условия его осуществления. Частицы и античастицы. Взаимное превращение вещества и поля. Проблемы термоядерной энергетики. Строение звезд.	2		2	2	
	Лабораторные занятия	4		4		4
	1. «Наблюдение спектров испускания».	2		2		2
	2. «Изучение треков заряженных частиц по готовым фотографиям».	2		2		2
	Самостоятельная работа обучающихся Сообщения по темам: «Применение внешнего фотоэффекта», «Проблемы термоядерной энергетики». Индивидуальные задания по теме «Физика атома и атомного ядра». Реферат по теме «Биологическое действие радиоактивного излучения».	4	4			
Раздел VIII. Общие сведения по астрономии.		4	2	2	2	-
Тема 8.1. Общие сведения по астрономии.	Содержание учебного материала Строение и развитие Вселенной. Галактика. Эволюция звезд. Строение солнечной системы. Характеристика планет и их спутников. Экваториальная система координат.	2		2	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Блок-выжимка по теме «Вселенная. Галактика»	2	2			
Всего:		146	49	97	65	32

14. ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ВИДОВ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТУДЕНТОВ

Содержание обучения	Характеристика основных видов деятельности студентов (на уровне учебных действий)
Введение	<p>Умения постановки целей деятельности, планирования собственной деятельности для достижения поставленных целей, предвидения возможных результатов этих действий, организации самоконтроля и оценки полученных результатов.</p> <p>Развитие способности ясно и точно излагать свои мысли, логически обосновывать свою точку зрения, воспринимать и анализировать мнения собеседников, признавая право другого человека на иное мнение.</p> <p>Произведение измерения физических величин и оценка границы погрешностей измерений.</p> <p>Представление границы погрешностей измерений при построении графиков.</p> <p>Умение высказывать гипотезы для объяснения наблюдаемых явлений.</p> <p>Умение предлагать модели явлений.</p> <p>Указание границ применимости физических законов.</p> <p>Изложение основных положений современной научной картины мира.</p> <p>Приведение примеров влияния открытий в физике на прогресс в технике и технологии производства.</p> <p>Использование Интернета для поиска информации</p>
МЕХАНИКА	
<i>Кинематика</i>	<p>Представление механического движения тела уравнениями зависимости координат и проекцией скорости от времени.</p> <p>Представление механического движения тела графиками зависимости координат и проекцией скорости от времени.</p> <p>Определение координат пройденного пути, скорости и ускорения тела по графикам зависимости координат и проекций скорости от времени. Определение координат пройденного пути, скорости и ускорения тела по уравнениям зависимости координат и проекций скорости от времени.</p> <p>Проведение сравнительного анализа равномерного и равнопеременного движений.</p> <p>Указание использования поступательного и вращательного движений в технике.</p> <p>Приобретение опыта работы в группе с выполнением различных социальных ролей.</p> <p>Разработка возможной системы действий и конструкции для экспериментального определения кинематических величин.</p> <p>Представление информации о видах движения в виде таблицы</p>
<i>Законы механики Ньютона</i>	<p>Объяснение демонстрационных экспериментов, подтверждающих закон инерции.</p> <p>Измерение массы тела.</p> <p>Измерение силы взаимодействия тел.</p> <p>Вычисление значения сил по известным значениям масс взаимодействующих тел и их ускорений.</p> <p>Вычисление значения ускорений тел по известным значениям действующих сил и масс тел.</p> <p>Сравнение силы действия и противодействия.</p>

	<p>Применение закона всемирного тяготения при расчетах сил и ускорений взаимодействующих тел.</p> <p>Сравнение ускорения свободного падения на планетах Солнечной системы.</p> <p>Выделение в тексте учебника основных категорий научной информации.</p>
<p><i>Законы сохранения в механике</i></p>	<p>Применение закона сохранения импульса для вычисления изменений скоростей тел при их взаимодействиях.</p> <p>Измерение работы сил и изменение кинетической энергии тела.</p> <p>Вычисление работы сил и изменения кинетической энергии тела.</p> <p>Вычисление потенциальной энергии тел в гравитационном поле.</p> <p>Определение потенциальной энергии упруго деформированного тела по известной деформации и жесткости тела.</p> <p>Применение закона сохранения механической энергии при расчетах результатов взаимодействий тел гравитационными силами и силами упругости.</p> <p>Указание границ применимости законов механики.</p> <p>Указание учебных дисциплин, при изучении которых используются законы сохранения</p>
<p>2. МОЛЕКУЛЯРНАЯ ФИЗИКА И ТЕРМОДИНАМИКА</p>	
<p><i>Основы молекулярной кинетической теории. Идеальный газ</i></p>	<p>Выполнение экспериментов, служащих для обоснования молекулярно-кинетической теории (МКТ).</p> <p>Решение задач с применением основного уравнения молекулярно-кинетической теории газов.</p> <p>Определение параметров вещества в газообразном состоянии на основании уравнения состояния идеального газа.</p> <p>Определение параметров вещества в газообразном состоянии и происходящих процессов по графикам зависимости $p(T)$, $V(T)$, $p(V)$.</p> <p>Экспериментальное исследование зависимости $p(T)$, $V(T)$, $p(V)$.</p> <p>Представление в виде графиков изохорного, изобарного и изотермического процессов.</p> <p>Вычисление средней кинетической энергии теплового движения молекул по известной температуре вещества.</p> <p>Высказывание гипотез для объяснения наблюдаемых явлений.</p> <p>Указание границ применимости модели «идеальный газ» и законов МКТ</p>
<p><i>Основы термодинамики</i></p>	<p>Измерение количества теплоты в процессах теплопередачи.</p> <p>Расчет количества теплоты, необходимого для осуществления заданного процесса с теплопередачей. Расчет изменения внутренней энергии тел, работы и переданного количества теплоты с использованием первого закона термодинамики.</p> <p>Расчет работы, совершенной газом, по графику зависимости $p(V)$.</p> <p>Вычисление работы газа, совершенной при изменении состояния по замкнутому циклу. Вычисление КПД при совершении газом работы в процессах изменения состояния по замкнутому циклу.</p> <p>Объяснение принципов действия тепловых машин. Демонстрация роли физики в создании и совершенствовании тепловых двигателей.</p> <p>Изложение сути экологических проблем, обусловленных работой тепловых двигателей и предложение пути их решения.</p> <p>Указание границ применимости законов термодинамики.</p>

	<p>Умение вести диалог, выслушивать мнение оппонента, участвовать в дискуссии, открыто выражать и отстаивать свою точку зрения.</p> <p>Указание учебных дисциплин, при изучении которых используют учебный материал «Основы термодинамики»</p>
<i>Свойства паров, жидкостей, твердых тел</i>	<p>Измерение влажности воздуха.</p> <p>Расчет количества теплоты, необходимого для осуществления процесса перехода вещества из одного агрегатного состояния в другое.</p> <p>Экспериментальное исследование тепловых свойств вещества.</p> <p>Приведение примеров капиллярных явлений в быту, природе, технике.</p> <p>Исследование механических свойств твердых тел. Применение физических понятий и законов в учебном материале профессионального характера.</p> <p>Использование Интернета для поиска информации о разработках и применениях современных твердых и аморфных материалов.</p>
3. ЭЛЕКТРОДИНАМИКА	
<i>Электростатика</i>	<p>Вычисление сил взаимодействия точечных электрических зарядов.</p> <p>Вычисление напряженности электрического поля одного и нескольких точечных электрических зарядов.</p> <p>Вычисление потенциала электрического поля одного и нескольких точечных электрических зарядов. Измерение разности потенциалов.</p> <p>Измерение энергии электрического поля заряженного конденсатора.</p> <p>Вычисление энергии электрического поля заряженного конденсатора.</p> <p>Разработка плана и возможной схемы действий экспериментального определения электроемкости конденсатора и диэлектрической проницаемости вещества.</p> <p>Проведение сравнительного анализа гравитационного и электростатического полей</p>
<i>Постоянный ток</i>	<p>Измерение мощности электрического тока. Измерение ЭДС и внутреннего сопротивления источника тока.</p> <p>Выполнение расчетов силы тока и напряжений на участках электрических цепей. Объяснение на примере электрической цепи с двумя источниками тока (ЭДС), в каком случае источник электрической энергии работает в режиме генератора, а в каком — в режиме потребителя.</p> <p>Определение температуры нити накаливания. Измерение электрического заряда электрона.</p> <p>Объяснение природы электрического тока в металлах, электролитах, газах, вакууме и полупроводниках.</p> <p>Применение электролиза в технике.</p> <p>Проведение сравнительного анализа несамостоятельного и самостоятельного газовых разрядов.</p> <p>Снятие вольтамперной характеристики диода.</p> <p>Проведение сравнительного анализа полупроводниковых диодов и триодов.</p> <p>Использование Интернета для поиска информации о перспективах развития полупроводниковой техники.</p> <p>Установка причинно-следственных связей</p>
<i>Магнитные явления</i>	<p>Измерение индукции магнитного поля. Вычисление сил, действующих на проводник с током в магнитном поле.</p>

	<p>Вычисление сил, действующих на электрический заряд, движущийся в магнитном поле.</p> <p>Исследование явлений электромагнитной индукции, самоиндукции.</p> <p>Вычисление энергии магнитного поля.</p> <p>Объяснение принципа действия электродвигателя.</p> <p>Объяснение принципа действия генератора электрического тока и электроизмерительных приборов. Объяснение принципа действия масс-спектрографа, ускорителей заряженных частиц.</p> <p>Объяснение роли магнитного поля Земли в жизни растений, животных, человека.</p> <p>Приведение примеров практического применения изученных явлений, законов, приборов, устройств.</p> <p>Проведение сравнительного анализа свойств электростатического, магнитного и вихревого электрических полей.</p> <p>Объяснение на примере магнитных явлений, почему физику можно рассматривать как метадисциплину.</p>
<p>4. КОЛЕБАНИЯ И ВОЛНЫ</p>	
<p><i>Механические колебания</i></p>	<p>Исследование зависимости периода колебаний математического маятника от его длины, массы и амплитуды колебаний.</p> <p>Исследование зависимости периода колебаний груза на пружине от его массы и жесткости пружины. Вычисление периода колебаний математического маятника по известному значению его длины.</p> <p>Вычисление периода колебаний груза на пружине по известным значениям его массы и жесткости пружины.</p> <p>Выработка навыков воспринимать, анализировать, перерабатывать и предъявлять информацию в соответствии с поставленными задачами.</p> <p>Приведение примеров автоколебательных механических систем.</p> <p>Проведение классификации колебаний</p>
<p><i>Упругие волны</i></p>	<p>Измерение длины звуковой волны по результатам наблюдений интерференции звуковых волн.</p> <p>Наблюдение и объяснение явлений интерференции и дифракции механических волн.</p> <p>Представление областей применения ультразвука и перспективы его использования в различных областях науки, техники, в медицине.</p> <p>Изложение сути экологических проблем, связанных с воздействием звуковых волн на организм человека</p>
<p><i>Электромагнитные колебания</i></p>	<p>Наблюдение осциллограмм гармонических колебаний силы тока в цепи.</p> <p>Измерение емкости конденсатора. Измерение индуктивности катушки.</p> <p>Исследование явления электрического резонанса в последовательной цепи.</p> <p>Проведение аналогии между физическими величинами, характеризующими механическую и электромагнитную колебательные системы.</p> <p>Расчет значений силы тока и напряжения на элементах цепи переменного тока.</p> <p>Исследование принципа действия трансформатора. Исследование принципа действия генератора переменного тока.</p> <p>Использование Интернета для поиска информации о современных способах передачи электроэнергии</p>

<i>Электромагнитные волны</i>	<p>Осуществление радиопередачи и радиоприема. Исследование свойств электромагнитных волн с помощью мобильного телефона. Развитие ценностного отношения к изучаемым на уроках физики объектам и осваиваемым видам деятельности. Объяснение принципиального различия природы упругих и электромагнитных волн. Изложение сути экологических проблем, связанных с электромагнитными колебаниями и волнами. Объяснение роли электромагнитных волн в современных исследованиях Вселенной</p>
ОПТИКА	
<i>Природа света</i>	<p>Применение на практике законов отражения и преломления света при решении задач. Определение спектральных границ чувствительности человеческого глаза. Умение строить изображения предметов, даваемые линзами. Расчет расстояния от линзы до изображения предмета. Расчет оптической силы линзы. Измерение фокусного расстояния линзы. Испытание моделей микроскопа и телескопа</p>
<i>Волновые свойства света</i>	<p>Наблюдение явления интерференции электромагнитных волн. Наблюдение явления дифракции электромагнитных волн. Наблюдение явления поляризации электромагнитных волн. Измерение длины световой волны по результатам наблюдения явления интерференции. Наблюдение явления дифракции света. Наблюдение явления поляризации и дисперсии света. Поиск различий и сходства между дифракционным и дисперсионным спектрами. Приведение примеров появления в природе и использования в технике явлений интерференции, дифракции, поляризации и дисперсии света. Перечисление методов познания, которые использованы при изучении указанных явлений</p>
ОСНОВЫ СПЕЦИАЛЬНОЙ ТЕОРИИ ОТНОСИТЕЛЬНОСТИ	
<i>Основы специальной теории относительности</i>	<p>Объяснение значимости опыта Майкельсона-Морли. Формулирование постулатов. Объяснение эффекта замедления времени. Расчет энергии покоя, импульса, энергии свободной частицы. Выработка навыков воспринимать, анализировать, перерабатывать и предъявлять информацию в соответствии с поставленными задачами.</p>
КВАНТОВАЯ И ЯДЕРНАЯ ФИЗИКА	
<i>Квантовая оптика</i>	<p>Наблюдение фотоэлектрического эффекта. Объяснение законов Столетова на основе квантовых представлений. Расчет максимальной кинетической энергии электронов при фотоэлектрическом эффекте. Определение работы выхода электрона по графику зависимости максимальной кинетической энергии фотоэлектронов от частоты света. Измерение работы выхода электрона. Перечисление приборов установки, в которых применяется без инерционность фотоэффекта. Объяснение корпускулярно-волнового дуализма свойств фотонов. Объяснение роли квантовой оптики в развитии современной физики</p>
<i>Физика атома</i>	Наблюдение линейчатых спектров.

	<p>Расчет частоты и длины волны испускаемого света при переходе атома водорода из одного стационарного состояния в другое.</p> <p>Вычисление длины волны де Бройля частицы с известным значением импульса.</p> <p>Объяснение происхождения линейчатого спектра атома водорода и различия линейчатых спектров различных газов.</p> <p>Исследование линейчатого спектра.</p> <p>Исследование принципа работы люминесцентной лампы.</p> <p>Наблюдение и объяснение принципа действия лазера.</p> <p>Приведение примеров использования лазера в современной науке и технике.</p> <p>Использование Интернета для поиска информации о перспективах применения лазера</p>
<i>Физика атомного ядра</i>	<p>Наблюдение треков альфа-частиц в камере Вильсона.</p> <p>Регистрирование ядерных излучений с помощью счетчика Гейгера.</p> <p>Расчет энергии связи атомных ядер.</p> <p>Определение заряда и массового числа атомного ядра, возникающего в результате радиоактивного распада.</p> <p>Вычисление энергии, освобождающейся при радиоактивном распаде.</p> <p>Определение продуктов ядерной реакции.</p> <p>Вычисление энергии, освобождающейся при ядерных реакциях.</p> <p>Понимание преимуществ и недостатков использования атомной энергии и ионизирующих излучений в промышленности, медицине.</p> <p>Изложение сути экологических проблем, связанных с биологическим действием радиоактивных излучений.</p> <p>Проведение классификации элементарных частиц по их физическим характеристикам (массе, заряду, времени жизни, спину и т. д.).</p> <p>Представление о характере четырёх типов фундаментальных взаимодействий элементарных частиц в виде таблицы.</p> <p>Понимание ценностей научного познания мира не вообще для человечества в целом, а для каждого обучающегося лично, ценностей овладения методом научного познания для достижения успеха в любом виде практической деятельности</p>
ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ ПО АСТРОНОМИИ	
<i>Строение и развитие Вселенной</i>	<p>Наблюдение за звездами, Луной и планетами в телескоп.</p> <p>Наблюдение солнечных пятен с помощью телескопа и солнечного экрана.</p> <p>Использование Интернета для поиска изображений космических объектов и информации об их особенностях</p> <p>Обсуждение возможных сценариев эволюции Вселенной.</p> <p>Использование Интернета для поиска современной информации о развитии Вселенной. Оценка информации с позиции ее свойств: достоверности, объективности, полноты, актуальности и т. д.</p>
<i>Эволюция звезд. Гипотеза происхождения Солнечной системы</i>	<p>Вычисление энергии, освобождающейся при термоядерных реакциях.</p> <p>Формулировка проблем термоядерной энергетики.</p> <p>Объяснение влияния солнечной активности на Землю.</p> <p>Понимание роли космических исследований, их научного и экономического значения.</p> <p>Обсуждение современных гипотез о происхождении Солнечной системы</p>

5. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОУД

5.1 Материально-техническое обеспечение

Реализация рабочей программы учебной дисциплины осуществляется в учебном кабинете «Физика», в котором имеется возможность обеспечить свободный доступ в Интернет во время учебного занятия и в период внеучебной деятельности обучающихся.

В состав кабинета физики входит лаборатория с лаборантской комнатой. Помещение кабинета физики удовлетворяет требованиям Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов (СанПиН 2.4.2 № 178-02) и оснащено типовым оборудованием и специализированной учебной мебелью и средствами обучения, достаточными для выполнения требований к уровню подготовки обучающихся.

В кабинете находится мультимедийное оборудование, посредством которого участники образовательного процесса могут просматривать визуальную информацию по физике, создавать презентации, видеоматериалы и т. п.

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

- многофункциональный комплекс преподавателя;
- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакаты: «Физические величины и фундаментальные константы», «Международная система единиц СИ», «Периодическая система химических элементов Д. И. Менделеева», «Шкала электромагнитных волн», портреты выдающихся ученых-физиков и астрономов);
- информационно-коммуникативные средства;
- экранно-звуковые пособия;
- комплект электроснабжения кабинета физики;
- технические средства обучения (видеомагнитофон LG, телевизор, интерактивная доска INTER WRITE BOARD, системный блок, монитор, проектор INFOCUS, активные колонки SVEN);
- демонстрационное оборудование (Электрометр, амперметр демонстрационный цифровой, прибор для измерения длины световой волны, прибор для наблюдения спектров полей, прибор для демонстрации зависимости сопротивления от температуры, прибор для демонстрации правил Ленца, фонарь для опыта Фарадея, шайба оптическая, машина электрофорная, маятник электростатический, прибор демонстрирующий объединенный газовый закон, мультиметр, гальванометр, генератор спектральный, катушка, кюветы, магнит, набор палочек по электростатике, насос Комовского, омметр, султан электростатический, термометр бытовой, термopара, трансформатор, штатив);
- лабораторное оборудование:
столы рабочие с приборами (источник тока, амперметр, вольтметр, эл. лампочка 3шт, ключ, реостат. мультиметр), соединительные провода, барометр, термометр, прибор Клапейрона, Психрометр Августа, стакан химический, мензурка, весы и разновесы, раствор $SiSO_4$ дифракционная решетка, прибор для измерения длины волны, прибор «Спектр», прибор «Разряд», транспортер, плоско-параллельная пластинка, фотометр, набор электродов (угольный, медный).
- статические, динамические, демонстрационные и раздаточные модели;
- комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности;

5.2 Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Трофимова, Т.И. Курс физики с примерами решения задач в 2-х томах. Том 1 : учебник / Трофимова Т.И., Фирсов А.В. — Москва : КноРус, 2020. — 577 с. — (СПО). — URL: <https://book.ru/book/932796>— Текст : электронный.
2. Трофимова, Т.И. Физика: теория, решение задач, лексикон : учебное пособие / Трофимова Т.И. — Москва : КноРус, 2017. — 315 с. — (СПО). — URL: <https://book.ru/book/921942> — Текст : электронный.

Дополнительные источники:

1. Логвиненко, О.В. Физика : учебник / Логвиненко О.В. — Москва : КноРус, 2019. — 341 с. — (СПО).— URL: <https://book.ru/book/929950>— Текст : электронный.
2. Трофимова, Т.И. Физика от А до Я : справочник / Трофимова Т.И. — Москва : КноРус, 2019. — 301 с. — (СПО).— URL: <https://book.ru/book/933750>— Текст : электронный.
3. Трофимова, Т.И. Физика. Теория, решение задач, лексикон : справочник / Трофимова Т.И. — Москва : КноРус, 2019. — 315 с. — (СПО). — URL: <https://book.ru/book/931921>— Текст : электронный.
4. Фирсов А.В. Физика для профессий и специальностей технического и естественно-научного профилей: учебник, для образоват. учреждений начального и среднего проф. образования/А.В. Фирсов. - М.: издательский центр «Академия», 2014г. – 352 с
5. Фирсов А.В. Физика для профессий и специальностей технического и естественно-научного профилей: Сборник задач/А.В.Фирсов - М.: издательский центр «Академия», 2013 г. – 288 с.

Периодические издания:

1. «Квант»;
2. «Успехи физических наук» (УФН);
3. «Письма в Журнал экспериментальной и теоретической физики» (Письма в ЖЭТФ).

Интернет-ресурсы:

1. <http://nauka.relis.ru/>
2. <http://www.znanie-sila.ru/>
3. <http://vmu.phys.msu.ru/ru/>
4. [http:// www.school.edu.ru](http://www.school.edu.ru)
5. [http:// www.book.ru/](http://www.book.ru/)

ПРИЛОЖЕНИЕ

Проектная деятельность

1 Проект: «Наука в картинках и фотографиях: Великие учёные»

Цель: развитие познавательной активности и интереса к научно-исследовательской деятельности.

Студентам, участвующим в проекте необходимо рассказать об учёных. Участники проекта могут предоставить на выбор:

- заполненную таблицу, которая будет содержать: фотографию (портрет) ученого, краткую биографическую справку, описание сферы научной деятельности, значимые открытия/заслуги.
- презентацию, которая также будет содержать: фотографию (портрет) ученого, краткую биографическую справку, описание сферы научной деятельности, значимые открытия/заслуги.

2. Проект: «Электромагнитные поля и здоровье человека».

Цель: выяснить, как глубоко изучена проблема влияния ЭМП на организм человека в настоящее время в современном мире и преимущества и недостатки сотовой связи.

Студенты должны провести анализ литературы и других источников по рассматриваемому вопросу, выяснить какое влияние оказывает ЭМП на организм человека и как можно сохранить здоровье человека, живя в мире ЭМП.

3. Проект: «Физические опыты в домашних условиях».

Цель – в домашних условиях провести опыты с использованием простых быденных предметов из трех разделов физики: электродинамика, механика, молекулярная физика.

Студенты должны провести физические опыты дома с использованием простых быденных предметов и глубже познать окружающий мир, в частности физику. Предоставить фото или видео о проделанной работе.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ
краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Красноярский технологический техникум пищевой промышленности»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

ОУД.09.ХИМИЯ

Для специальности:

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Форма обучения: очная

Красноярск 2020

СОДЕРЖАНИЕ

1. Пояснительная записка	4
2. Тематический план общеобразовательной учебной дисциплины	6
3. Содержание образовательной учебной дисциплины	8
4. Характеристика основных видов учебной деятельности студентов	13
5. Учебно-методическое и материально-техническое обеспечение общеобразовательной учебной дисциплины	15

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа учебной дисциплины предназначена для подготовки квалифицированных специалистов среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Рабочая программа разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «Химия», на основе примерной образовательной программы от 23.07.2015 № 385, рекомендованной ФГАУ «ФИРО», в соответствии с «Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259).

МЕСТО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В УЧЕБНОМ ПЛАНЕ:

общеобразовательный цикл.

Для изучения данной дисциплины обучающиеся должны владеть знаниями в области естествознания и математики. Знания и умения, полученные в рамках данной дисциплины, могут применяться при изучении экологических основ природопользования, микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены, материаловедение, основы гидравлики и теплотехники

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ХИМИЯ»

Химия — это наука о веществах, их составе и строении, свойствах и превращениях, значении химических веществ, материалов и процессов в практической деятельности человека.

Содержание общеобразовательной учебной дисциплины «Химия» направлено на усвоение обучающимися основных понятий, законов и теорий химии; овладение умениями наблюдать химические явления, проводить химический эксперимент, производить расчеты на основе химических формул веществ и уравнений химических реакций.

В процессе изучения химии у обучающихся развиваются познавательные интересы и интеллектуальные способности, потребности в самостоятельном приобретении знаний по химии в соответствии с возникающими жизненными проблемами, воспитывается бережное отношения к природе, понимание здорового образа жизни, необходимости предупреждения явлений, наносящих вред здоровью и окружающей среде. Они осваивают приемы грамотного, безопасного использования химических веществ и материалов, применяемых в быту, сельском хозяйстве и на производстве.

Реализация дедуктивного подхода к изучению химии способствует развитию таких логических операций мышления, как анализ и синтез, обобщение и конкретизация, сравнение и аналогия, систематизация и классификация и др.

Изучение химии в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, имеет свои особенности в зависимости от профиля профессионального образования. Это выражается в содержании обучения, количестве часов, выделяемых на изучение отдельных тем программы, глубине их освоения обучающимися, объеме и характере практических занятий, видах внеаудиторной самостоятельной работы студентов.

В процессе изучения химии теоретические сведения дополняются демонстрациями, лабораторными опытами и практическими занятиями. Значительное место отводится химическому эксперименту. Он открывает возможность формировать у обучающихся специальные предметные умения: работать с веществами, выполнять простые химические опыты, учить безопасному и экологически грамотному обращению с веществами, материалами и процессами в быту и на производстве.

Для организации внеаудиторной самостоятельной работы студентов, овладевающих профессиями СПО и специальностями СПО технического и естественно-научного профилей профессионального образования, представлен примерный перечень рефератов (докладов), индивидуальных проектов.

В процессе изучения химии важно формировать информационную компетентность обучающихся. Поэтому при организации самостоятельной работы необходимо акцентировать

внимание обучающихся на поиске информации в средствах массовой информации, Интернете, учебной и специальной литературе с соответствующим оформлением и представлением результатов.

Изучение общеобразовательной учебной дисциплины «Химия» завершается подведением итогов в форме дифференцированного зачета или экзамена в рамках промежуточной аттестации студентов в процессе освоения ОПОП СПО с получением среднего общего образования (ППССЗ.).

Рабочая программа включает в себя два основных раздела: «Общая и неорганическая химия», «Органическая химия».

Основной формой организации учебных занятий является урок. Наряду с методами традиционного (информационного, сообщающего) обучения используются активные методы познания: практические, проблемно-поисковые, индуктивные. Часть времени отводится на внеаудиторную самостоятельную работу обучающихся, которая включает в себя составление опорных конспектов, решение расчетных задач, подготовку информационных сообщений, подготовку к тестовым и контрольным работам.

ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ _ ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

- формирование у обучающихся умения оценивать значимость химического знания для каждого человека;
- формирования у обучающихся целостного представления о мире и роли химии в создании современной естественно-научной картины мира; умения объяснять объекты и процессы окружающей действительности: природной, социальной, культурной, технической среды, - используя для этого химические знания;
- развития у обучающихся умений различать факты и оценки, сравнивать оценочные выводы, видеть их связь с критериями оценок и связь критериев с определенной системой ценностей, формулировать и обосновывать собственную позицию;
- приобретение обучающимися опыта разнообразной деятельности, познания и самопознания; ключевых навыков, имеющих универсальное значение для различных видов деятельности (навыков решения проблем, принятия решений, поиска, анализа и обработки информации, коммуникативных навыков, навыков измерений, сотрудничества, безопасного обращения с веществами в повседневной жизни).

Освоение содержания учебной дисциплины «Химия», обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

• личностных:

- чувство гордости и уважения к истории и достижениям отечественной химической науки; химически грамотное поведение в профессиональной деятельности и в быту при обращении с химическими веществами, материалами и процессами;
- готовность к продолжению образования и повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности и объективное осознание роли химических компетенций в этом;
- умение использовать достижения современной химической науки и химических технологий для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности;

• метапредметных:

- использование различных видов познавательной деятельности и основных интеллектуальных операций (постановки задачи, формулирования гипотез, анализа и синтеза, сравнения, обобщения, систематизации, выявления причинно-следственных связей, поиска аналогов, формулирования выводов) для решения поставленной задачи, применение основных методов познания (наблюдения, научного эксперимента) для изучения различных сторон химических объектов и процессов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;
- использование различных источников для получения химической информации, умение оценить ее достоверность для достижения хороших результатов в профессиональной сфере;

• предметных:

- сформированность представлений о месте химии в современной научной картине мира; понимание роли химии в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач;
- владение основополагающими химическими понятиями, теориями, законами и закономерностями; уверенное пользование химической терминологией и символикой;

- владение основными методами научного познания, используемыми в химии: наблюдением, описанием, измерением, экспериментом; умение обрабатывать, объяснять результаты проведенных опытов и делать выводы; готовность и способность применять методы познания при решении практических задач;
- сформированность умения давать количественные оценки и производить расчеты по химическим формулам и уравнениям;
- владение правилами техники безопасности при использовании химических веществ;
- сформированность собственной позиции по отношению к химической информации, получаемой из разных источников.

КОЛИЧЕСТВО ЧАСОВ НА ОСВОЕНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ:

Максимальная учебная нагрузка обучающегося 162 часа, из них аудиторная обязательная нагрузка – 108 час, внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся – 54 часов.

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения проверяются в процессе текущего и промежуточного контроля. По окончании изучения курса проводится промежуточная аттестация в форме экзамена, который проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки.

2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОУД.09 ХИМИЯ

№ п/п	Раздел (тема)	Максимальная учебная нагрузка	В том числе		Внеаудиторная (самостоятельная) работа
			Теоретические занятия	Лабораторные и практические занятия	
Раздел 1. Общая и неорганическая химия		72	36	14	22
1.	Введение. Основные понятия и законы химии. Химия наука о веществах	3	2	-	1
2.	Периодический закон и периодическая система химических элементов Д.И. Менделеева. Строение атома в свете современных представлений.	6	4	-	2
3.	Строение вещества. Дисперсные системы. Типы химических связей.	3	2	-	1
4.	Классы неорганических соединений.	10	6	-	4
5.	Типы химических реакций. Закономерности их протекания.	4	2	-	2
6.	Вода. Растворы. Концентрация растворов. Электролитическая диссоциация.	8	4	2	2
7.	Гидролиз солей. Электролиз. Окислительно-восстановительные реакции.	12	6	2	4
8.	Химия элементов. Химия металлов.	12	4	6	2
9.	Химия неметаллических элементов.	10	4	4	2
10.	Обобщение знаний по общей неорганической химии. Д/зачёт	4	2	-	2
Раздел 2. Органическая химия		90	42	16	32
1.	Основные положения химического строения органических соединений А.М. Бутлерова.	6	4	-	2
2.	Предельные углеводороды.	6	4	-	2
3.	Непредельные углеводороды.	12	6	2	4
4.	Ароматические углеводороды.	4	2	-	2
5.	Природные источники углеводородов.	4	2	-	2
6.	Кислородосодержащие органические соединения. Спирты. Фенолы.	8	2	2	4
7.	Альдегиды и кетоны.	6	2	2	2
8.	Карбоновые кислоты.	8	4	2	2

9.	Сложные эфиры. Жиры.	8	4	2	2
10.	Углеводы, их свойства, классификация	12	4	4	4
11.	Азотосодержащие соединения. Амины. Аминокислоты. Нуклеиновые кислоты	4	2	-	2
12.	Белки.	8	4	2	2
13.	Синтетические высокомолекулярные соединения. Полимеры. Бады. Химия в жизни общества.	4	2	-	2
ИТОГО ПО ДИСЦИПЛИНЕ		162	78	30	54

Перечень лабораторных работ по дисциплине «Химия» I курс.

№ п/п	Название работы	Количество часов
1	Реакция ионного обмена.	2
2	Гидролиз солей. Амфотерные гидроксиды.	2
3	Химические свойства металлов. Коррозия металлов.	2
4	Свойства соединений хрома и марганца.	2
5	Свойства соединения железа.	2
6	Качественные реакции на анион кислотных остатков.	2
7	Экспериментальные задачи по теме «Неметаллы».	2
8	Получение углеводов, изучение их свойств.	2
9	Изучение свойств спиртов.	2
10	Изучение свойств альдегидов и кетонов.	2
11	Химические свойств карбоновых кислот.	2
12	Изучение свойств липидов.	2
13	Изучение свойств моносахаридов.	2
14	Изучение свойств ди- и моносахаридов.	2
15	Изучение свойств белков.	2

3. СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОУД.09 ХИМИЯ

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Максимальная учебная нагрузка	Обязательная учебная нагрузка	Самостоятельная учебная нагрузка	В том числе	
					Теоретические занятия	Лабораторные и практические занятия
1	2	3	4	5	6	7
1.Общая и неорганическая химия.		72	50	22	36	14
Введение. Основные понятия химии.	Химия – наука о веществах. Основные понятия и законы химии. Состав вещества. Изменения вещества. Агрегатное состояние вещества.	3	2	1	2	-
	Самостоятельная работа Составление глоссария терминов и понятий					
Периодический закон и периодическая система Д.И. Менделеева в свете современных представлений о строении атома.	Периодический закон и Периодическая система химических элементов Д.И. Менделеева. Открытие закона. Периодическая система и строение атома. Современное понятие химического элемента, закона. Значение периодической системы химических элементов Д.И. Менделеева для развития науки и понимания химической картины мира. Строение атома. Изотопы. Строение электронных оболочек, их особенности. Понятие об s-p-d-f орбиталях. Электронные формулы атома, их графическое изображение.	6	4	2	4	-
	Самостоятельная работа Решение задач и выполнение упражнений по образцу.					
Строение вещества. Типы химических связей. Дисперсные системы. Полимеры.	Типы химических связей. Строение вещества. Полимеры. Дисперсные системы, их значение в живой природе, практике.	3	2	1	2	-
	Самостоятельная работа Подготовка письменных ответов на контрольные вопросы, в том числе в форме тестов.					
Классы неорганических соединений.	Основные классы неорганических соединений. Оксиды. Их свойства, получение, применение. Зависимость характера оксида от степени образующего его элемента. Кислоты, их свойства, получение, классификация. Особенности взаимодействия серной и азотной кислоты с металлами. Основания, их свойства в свете протолитической теории, получение, классификация по различным признакам. Генетическая связь между классами неорганических соединений.	10	6	4	6	-
	Самостоятельная работа Оформление отчета по лабораторной работе и подготовка к его защите.					
Типы химических реакций. Закономерности их протекания.	Типы химических реакций. Закономерности их протекания. Скорость химических реакций, их обратимость. Химическое равновесие.	4	2	2	2	-
	Самостоятельная работа Решение задач и выполнение упражнений по образцу.					

Вода. Растворы. Концентрация растворов. Электролитическая диссоциация.	<p>Вода. Растворы. Физико-химическая природа растворения. Растворимость веществ. Способы выражения концентрации растворов: процентная, молярная. Теория электролитической диссоциации. Механизм диссоциации веществ с различными типами химической связи и классов неорганических соединений. Электролиты, неэлектролиты. Степень электролитической диссоциации. Реакции ионного обмена. Сильные и слабые электролиты.</p> <p>Лабораторная работа №1 «Реакция ионного обмена»</p>	8	6	2	4	2
Гидролиз солей. Электролиз.	<p>Гидролиз. Как обменный процесс. Обратимый гидролиз солей, ступенчатый гидролиз. Практическое применение гидролиза.</p> <p>Лабораторная работа №2 «Гидролиз солей».</p> <p>Окислительно-восстановительные реакции. Электрохимические процессы. Важнейшие окислители и восстановители, их свойства. Методы составления уравнений реакций. Влияние среды на протекание окислительно-восстановительных процессов. Электролиз расплавов и водных растворов электролитов. Химические источники тока. Электрохимический ряд напряжения металлов. Гальванические элементы, принцип их работы, применение в жизни</p>	12	8	4	6	2
Химия элементов. Химия металлов.	<p>Химия элементов. Металлы. Особенности строения атомов металлов. Металлическая связь. Электрохимический ряд напряжения металлов. Металлы в современной технике. Сплавы, их получение.</p> <p>Лабораторная работа №3 «Общие свойства металлов». Сравнительная характеристика металлов главных побочных подгрупп. Щелочные, щелочно-земельные металлы главных и побочных подгрупп. Щелочные, щелочно-земельные металлы. р-элементы (алюминий, хром, железо). Особенности строения атомов и свойств металлов.</p> <p>Лабораторная работа №4 «Свойства соединений хрома и марганца».</p> <p>Лабораторная работа №5 «Свойства соединений железа».</p>	12	10	2	4	6
Химия неметаллических элементов.	<p>Неметаллы, сравнительная характеристика элементов IV-VII группы. Особенности строения атомов. Окислительно-восстановительные. Углерод и кремний. Общая характеристика на их положения в Периодической системе Д.И. Менделеева и строения атома. Оксиды гидроксиды углерода и кремния. Важнейшие соли угольной и кремниевой кислот. Галогены их характеристика.</p> <p>Лабораторная работа №6 «Качественная реакция на анионы кислотных остатков»</p> <p>Лабораторная работа №7 «Экспериментальные задачи по теме неметаллы».</p> <p>Обобщение знаний по общей и неорганической химии. Химия в жизни общества.</p>	10	8	2	4	4
	<p>Самостоятельная работа</p> <p>Повторение и закрепление изученного материала с использованием конспекта, учебника, и составление уравнений химических реакций по схемам.</p>					

	Обобщение знаний по общей неорганической химии. Дифференцированный зачёт	4		2	2	
	Самостоятельная работа Решение задач и выполнение упражнений по образцу.					
2. Органическая химия		90	56	32	42	16
Основные положения химического строения органических соединений А.М. Бутлерова.	Предмет органической химии. История развития органической химии. Особенности строения органических соединений. Круговорот углерода в природе. Теория строения органических соединений А.М. Бутлерова. Основные положения теории. Изометрия.	6	4	2	4	-
	Самостоятельная работа Оформление отчета по лабораторной работе и подготовка к его защите. Составление глоссария терминов и понятий					
Предельные углеводороды.	Предельные углеводороды. Гомологический ряд алканов. Изометрия, номенклатура, свойства, способы получения, применения алканов. Циклоалканы, их характеристика.	6	4	2	4	-
	Самостоятельная работа Составление глоссария терминов и понятий					
Непредельные углеводороды	Непредельные углеводороды. Гомологический ряд, изометрия, номенклатура, свойства, способы получения и применения алкенов. Алкадиены. Понятие и классификация диеновых углеводородов. Особенности их строения, изометрия, номенклатура. Свойства, способы получения: работы С.В. Лебедева, дегидрирование алканов. Понятие о полимерах, пластмассах. Эластомерах, их применение. Каучук. Ацетиленовые углеводороды. Гомологический ряд, строение, изометрия, номенклатура, способы получения. Применения алкинов. Лабораторная работа №8 «Получение этилена и ацетилена, изучение их свойств».	12	8	4	6	2
	Самостоятельная работа Оформление отчета по лабораторной работе и подготовка к его защите. Упражнения по составлению молекулярных и графических формул					
Ароматические углеводороды	Ароматические углеводороды. Гомологический ряд, строение. Изометрия, номенклатура, свойства, способы получения, применение аренов.	4	2	2	2	-
	Самостоятельная работа Повторение и закрепление изученного материала с использованием конспекта, учебника, и составление уравнений химических реакций по схемам.					
Природные источники углеводородов	Природные источники углеводородов. Нефть. Природный и попутный нефтяной газ. Каменный уголь.	4	2	2	2	-
	Самостоятельная работа Повторение и закрепление изученного материала с использованием конспекта, учебника, и составление уравнений химических реакций по схемам.					
Кислородосодержащие органические соединения. Спирты. Фенолы.	Гидроксильные соединения. Строение и классификация спиртов, их свойств, способы получения. Отдельные представители одноатомных и многоатомных спиртов. Фенол, его свойства, способы получения, применение. Лабораторная работа № 9 «Изучение свойств этанола, глицерина. Фенола».	8	4	4	2	2
	Самостоятельная работа Оформление отчета по лабораторной работе и подготовка к его защите.					

	Упражнения по составлению молекулярных и графических формул аминов, аминокислот, белка.					
Альдегиды и кетоны	Альдегиды и кетоны. Гомологический ряд, номенклатура, свойства, способы получения, применение. Лабораторная работа №10 «Изучение свойств альдегидов и кетонов»	6	4	2	2	2
	Самостоятельная работа Изученного материала, составление уравнений химических реакций по схемам.					
Карбоновые кислоты	Карбоновые кислоты. Гомологический ряд, строение, номенклатура, свойства, способы получения предельных одноосновных кислот. Классификация карбоновых кислот, их строение, номенклатура, свойства, способы получения, применение. Лабораторная работа №11 «Изучение свойств карбоновых кислот».	8	6	2	4	2
	Самостоятельная работа Упражнения по классификации карбоновых кислот					
Сложные эфиры. Жиры.	Сложные эфиры. Строение, номенклатура, свойства, способы получения, применение. Жиры. Строение, свойства, способы получения, классификация. Биологическая роль жиров, и их использование в быту и промышленности. Соли карбоновых кислот. Мыла, способы их получения. Лабораторная работа №12 «Изучение свойств липидов. Мыла».	8	6	2	4	2
	Самостоятельная работа Оформление отчета по лабораторной работе и подготовка к его защите. Упражнения по составлению молекулярных и графических формул					
Углеводы, их свойства, классификация	Углеводы. Понятие об углеводах. Классификация. Биологическая роль и значение углеводов в жизни человека и общества. Моно-, дисахариды. Строение, номенклатура, свойства, способы получения и применения глюкозы, фруктозы, их изомеры. Полисахариды, их характеристика, классификация, строение, свойства. Биологическая роль крахмала, моно-ди-сахаридов. Лабораторная работа №13 «Изучение свойств моно-дисахаридов».	12	8	4	4	4
	Лабораторная работа №14 «Изучение свойств полисахаридов».					
Азотосодержащие соединения. Амины.	Самостоятельная работа Оформление отчета по лабораторной работе и подготовка к его защите. Упражнения по составлению молекулярных и графических формул	4	2	2	2	-
	Азотосодержащие соединения. Амины. Аминокислоты. Нуклеиновые кислоты, их строение, классификация. Гомологический ряд, свойства, изомерия, способы получения.					
Белки	Самостоятельная работа Оформление отчета по лабораторной работе и подготовка к его защите. Упражнения по составлению молекулярных и графических формул	8	6	2	4	2
	Белки, их первичная, вторичная, третичная, четвертичная структура, свойства белков, способы получения. Белки природные полимеры. Биологические функции белков, их значение. Белки, как компонент пищи. Проблемы белкового голодания и пути ее решения. Лабораторная работа №15 «Изучение свойств белков».					

	Самостоятельная работа Оформление отчета по лабораторной работе и подготовка к его защите. Упражнения по составлению молекулярных и графических формул белков					
Синтетические высокомолекулярные соединения. Полимеры. Бады. Химия в жизни общества.	Генетическая связь между классами органических соединений. Обобщение знаний по органической химии. Химия в жизни общества.	4	2	2	2	-
	Самостоятельная работа Повторение и закрепление изученного материала с использованием конспекта, учебника, и составление уравнений химических реакций по схемам.					
ИТОГО:		162	108	54	78	30

ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ВИДОВ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТУДЕНТОВ

Содержание обучения	Характеристика основных видов деятельности студентов (на уровне учебных действий)
Важнейшие химические понятия	Умение давать определение и оперировать следующими химическими понятиями: вещество, химический элемент, атом, молекула, относительные атомная и молекулярная массы, ион, аллотропия, изотопы, химическая связь, электроотрицательность, валентность, степень окисления, моль, молярная масса, молярный объем газообразных веществ, вещества молекулярного и немолекулярного строения, растворы, электролит и неэлектролит, электролитическая диссоциация, окислитель и восстановитель, окисление и восстановление, тепловой эффект реакции, скорость химической реакции, катализ, химическое равновесие, углеродный скелет, функциональная группа, изомерия, гомология
Основные законы химии	Формулирование законов сохранения массы веществ и постоянства состава веществ. Установка причинно-следственной связи между содержанием этих законов и написанием химических формул и уравнений. Установка эволюционной сущности менделеевской и современной формулировок периодического закона Д. И. Менделеева. Объяснение физического смысла символики периодической таблицы химических элементов Д. И. Менделеева (номеров элемента, периода, группы) и установка причинно-следственной связи между строением атома и закономерностями изменения свойств элементов и образованных ими веществ в периодах и группах. Характеристика элементов малых и больших периодов по их положению в Периодической системе Д. И. Менделеева
Основные теории химии	Установка зависимости свойств химических веществ от строения атомов образующих их химических элементов. Характеристика важнейших типов химических связей и относительности этой типологии. Объяснение зависимости свойств веществ от их состава и строения кристаллических решеток. Формулировка основных положений теории электролитической диссоциации и характеристика в свете этой теории свойств основных классов неорганических соединений. Формулировка основных положений теории химического строения органических соединений и характеристика в свете этой теории свойств основных классов органических соединений
Важнейшие вещества и материалы	Характеристика состава, строения, свойств, получения и применения важнейших металлов (IA и II A групп, алюминия, железа) и их соединений. Характеристика состава, строения, свойств, получения и применения важнейших неметаллов (VIII A, VIIA, VIA групп, а также азота и фосфора, углерода и кремния, водорода) и их соединений. Характеристика состава, строения, свойств, получения и применения важнейших классов углеводородов (алканов, циклоалканов, алкенов, алкинов, аренов) и их наиболее значимых в народнохозяйственном плане представителей. Аналогичная характеристика важнейших представителей других классов органических соединений: метанола и этанола, сложных эфиров, жиров, мыл, альдегидов (формальдегидов и ацетальдегида), кетонов (ацетона), карбоновых кислот (уксусной кислоты), моносахаридов (глюкозы), дисахаридов (сахарозы), полисахаридов (крахмала и целлюлозы), анилина, аминокислот, белков, искусственных и синтетических волокон, каучуков, пластмасс
Химический язык и символика	Использование в учебной и профессиональной деятельности химических терминов и символики. Название изученных веществ по тривиальной или международной номенклатуре и отражение состава этих соединений с помощью химических формул. Отражение химических процессов с помощью уравнений химических реакций
Химические реакции	Объяснение сущности химических процессов. Классификация химических реакций по различным признакам: числу и составу продуктов и реагентов, тепловому эффекту, направлению, фазе, наличию катализатора, изменению степеней окисления элементов, образующих вещества. Установка признаков общего и различного в типологии реакций для

	неорганической и органической химии. Классификация веществ и процессов с точки зрения окисления-восстановления. Составление уравнений реакций с помощью метода электронного баланса. Объяснение зависимости скорости химической реакции и положения химического равновесия от различных факторов
Химический эксперимент	Выполнение химического эксперимента в полном соответствии с правилами безопасности. Наблюдение, фиксация и описание результатов проведенного эксперимента
Химическая информация	Проведение самостоятельного поиска химической информации с использованием различных источников (научно-популярных изданий, компьютерных баз данных, ресурсов Интернета). Использование компьютерных технологий для обработки и передачи химической информации и ее представления в различных формах
Расчеты по химическим формулам и уравнениям	Установка зависимости между качественной и количественной сторонами химических объектов и процессов. Решение расчетных задач по химическим формулам и уравнениям
Профильное и профессионально значимое содержание	Объяснение химических явлений, происходящих в природе, быту и на производстве. Определение возможностей протекания химических превращений в различных условиях. Соблюдение правил экологически грамотного поведения в окружающей среде. Оценка влияния химического загрязнения окружающей среды на организм человека и другие живые организмы. Соблюдение правил безопасного обращения с горючими и токсичными веществами, лабораторным оборудованием. Подготовка растворов заданной концентрации в быту и на производстве. Критическая оценка достоверности химической информации, поступающей из разных источников

4.УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОУД.09 ХИМИЯ

4.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации рабочей программы учебной дисциплины имеется в наличии учебный кабинет. В состав кабинета химии входит лаборатория с лаборантской комнатой. Помещение кабинета химии удовлетворяет требованиям Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов (СанПиН 2.4.2 № 178-02) и оснащено типовым оборудованием и специализированной учебной мебелью и средствами обучения, достаточными для выполнения требований к уровню подготовки обучающихся.

Помещение кабинета химии, лаборатории и лаборантской комнаты (препараторской) 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 кабинете находится мультимедийное оборудование, посредством которого участники образовательного процесса просматривают визуальную информацию по химии, создают презентации, видеоматериалы и т.п.

В состав учебно-методического и материально-технического оснащения кабинета химии входят:

- универсальный, интерактивный стол преподавателя, в котором вмонтированы:
- электрическая подводка к пульту управления электрифицированными таблицами, экраном, портретом Д.И. Менделеева.
- выдвижной демонстрационный столик с подсветкой и штативами.
- 14 учебных столов;
- тумба под телевизор THOMSON и видеоплеер SAMSUNG;
- пенал для видеотеки;
- стенка для хранения учебно-методических комплектов, учебников и дополнительной литературы по химии;
- информационный стенд «Шагает большая химия»;
- электрифицированные таблицы: Периодическая система химических элементов Д.И. Менделеева, Электрохимический ряд напряжения металлов, Таблица растворимости солей и оснований.
- стенд «Учись учиться»;
- 7 стендов «Мир Углерода»;
- доска магнитная, доска учебная;
- набор канцтоваров, магнитов, папок – накопителей.
- Демонстрационное оборудование: шаро-стержневые модели кристаллических решеток, коллекция полимеров, сплавов, волокна, приборы для определения электропроводности растворов электролита, прибор для электролиза солей, амперметры.
- Экранно-звуковые средства обучения: «Библиотека электронных наглядных пособий» (Химия 8-11 класс), демонстрационное поурочное планирование по общей и органической химии (издательство «Учитель»);
- образовательная коллекция:Общая и органическая химия 10-11 класс.(мультимедийный учебный курс), органическая химия 10-11 класс.
- мультимедиа: 1С Репетитор по органической химии 10-11 класс.Химия – весь школьный курс.
- - паспорта «Классы неорганических и органических веществ» (4 диска)
- видеофильмы: «Химия вокруг нас», «М. Ломоносов, Д.И. Менделеев», «Химия (видео конкурс по неорганической химии 1-2 части), Химия – 8 (1-2 части),Химия – 9 (электролитическая диссоциация).
- В состав химической лаборатории входят:
- Многофункциональный комплекс преподавателя, в который входит:
 - - телевизор ROLSEN и видеоплеер SAMSUNG;
 - - стол преподавателя, демонстративный стол;
 - - 9 учебных столов;
 - - доска учебная;
 - - вытяжной шкаф;

- - комплект шкафов для хранения учебно-методических комплексов с методическими рекомендациями по выполнению лабораторных работ, библиотечного фонда по химии;
- - тумба под телевизор и видеоплеер;
- - стенды:
- Правила техники безопасности при подготовке и проведении лабораторных работ.
- Первая помощь при несчастных случаях в лаборатории.
- Периодическая система элементов Д.И. Менделеева.
- Ряд напряжений металлов.
- Классификация неорганических веществ.
- Химическая активность металлов.
- Методический уголок лаборатории химии.
- Портреты и высказывания великих химиков.
- огнетушители, медицинская аптечка;
- печатные и экранно-звуковые средства обучения (методические рекомендации к лабораторным работам по всему курсу «Химии»).
- Диски и кассеты по всему курсу учебной дисциплины «Школьный химический эксперимент (1,2,3 части).

В состав лаборантской комнаты (реактивной) входят:

Помещение оснащено специализированной мебелью (вытяжной шкаф, лабораторный стол, шкафы для хранения химической посуды, реактивов, сейф, раковина, водопровод, розетки с источником тока, стенды по технике безопасности и первой помощи при несчастных случаях при выполнении лабораторных работ, огнетушитель, песок, журнал по технике безопасности;

Реактивы – полный набор неорганических веществ:

- по неорганической химии: соли, кислоты, основания, индикаторы.
- по органической химии: углеводороды, углеводы, жиры и белки, реактивы для качественных реакций.

Лабораторное оборудование, необходимое для выполнения всех лабораторных работ, демонстрационных опытов, согласно рабочей программы и календарно тематического плана учебной дисциплины химия: штативы, пробирки, спиртовые колбы, химические стаканы, фарфоровые чашечки, мензурки, электрические плитки, демонстрационный столик, приборы для получения газообразных веществ и др., что соответствует требованию и уровню подготовки обучающихся.

4.2 Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Глинка Н.Л. Общая химия: учебное пособие / Глинка Н.Л. - Изд. Стер. Москва: КНОРУС, 2020. - 750 с. - (среднее профессиональное образование)

1. Пустовалова, Л.М. Химия: учебник / Пустовалова Л.М., Никанорова И.Е. - Москва КНОРУС, 2018. - (СПО).

2. Артеменко, А.И. Органическая химия: учебник / Артеменко А.И. - Москва; КноРус, 2018. - Текст: электронный <http://www.chem.msu.ru/>

Электронная библиотека ВООК.RU. (код доступа 0153-0000-0001-7198)

Дополнительные источники:

Библиотека электронных наглядных пособий.

1. Габриелян О. С. и др. Химия для профессий и специальностей технического профиля (электронное приложение).
2. Габриелян О. С., Лысова Г. Г. Химия: книга для преподавателя: учеб.-метод. пособие. — М., 2012.
3. Ерохин Ю. М. Сборник тестовых заданий по химии: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования – М., 2014.
4. Ерохин Ю. М. Химия: Задачи и упражнения: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования – М., 2014.
5. Ерохин Ю. М., Ковалева И. Б. Химия для профессий и специальностей технического и естественно-научного профилей: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2014.
6. Ерохин Ю.М «Химия» Изд-во М-ва, 2008г.

7. Ерохин Ю. М., Ковалева И. Б. Химия для профессий и специальностей технического профиля. Электронный учебно-методический комплекс. — М., 2014.
8. Интерактивные дидактические материалы Изд-во М-ва «Планета», 2012г.
9. Интернет – ресурсы (Портал химического образования России)
10. Н.А. Копылов «Химия и биология в таблицах» Изд-во М-ва «Феникс», 2011г.
11. Рабочие программы «Химия» (8-11 кл.) Изд-во «В - Граф» 2012г.
12. Российский образовательный портал [http:// www.school.edu.ru/](http://www.school.edu.ru/).
13. Рубинов П. «Химия полный курс» «Мультимедийный репетитор» Изд-во «Питер» 2012г.
14. Сладков С. А., Остроумов И. Г., Габриелян О. С., Лукьянова Н. Н. Химия для профессий и специальностей технического профиля. Электронное приложение (электронное учебное издание) для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2014.

ПРИЛОЖЕНИЕ №1

Проектная деятельность

Тема проекта: «Тайна воды».

Тип проекта: реферативно-исследовательский, межпредметный, групповой, средне-срочный.

Место в учебном плане: неорганическая химия тема : «Вода. Растворы».

Формируемые компетенции: общеучебные, информационно-технологические, коммуникативные. Исследовательские, включающие в себя: комплексное сравнение и анализ, классификация полученных результатов, химический эксперимент, обобщение и выводы.

Цели:

- а) воспитательная и развивающая – развитие познавательной активности и интереса к научно-исследовательской деятельности;
- б) образовательная – изучить свойства воды, освоить способы получения и химического анализа «живой» и «мертвой» воды, исследовать биологическую роль воды, разобрать и обобщить экологические проблемы, связанные с загрязнением природных вод.

Задачи:

- 1 Изучить учебную, научно-популярную литературу. Материалы в сети «Интернет» о свойствах воды, биологической роли воды, экологических проблемах.
- 2 Практически ознакомиться с методикой получения «живой» и «мертвой» воды. Способами определения жесткости воды и рН.
- 3 Провести исследования и сделать анализ о влиянии «живой» и «мертвой» воды на биологические объекты.
- 4 Изучить источники загрязнения воды, способы решения экологической проблемы.
- 5 Подготовить компьютерную презентацию по теме проекта.

Тема проекта: «Связь между химическим строением органического вещества и его цветом».

Тип урока: реферативно-исследовательский, метопроектный, групповой, среднесрочный.

Место в учебном процессе: Социальный раздел органической химии (внеклассная работа) тема «Органические красители».

Формируемые компетенции: общеучебные, информационно-технологические, коммуникативные, исследовательские.

Цель: развитие познавательной активности и интереса к научно-исследовательской деятельности.

Задачи:

1. Изучить теоретические основы данной темы.
2. Расширить кругозор в области органических красителей.
3. Провести исследования свойств и способов получения органических красителей.
4. Приобрести навыки в работе с видеофайлами, подготовить компьютерную презентацию.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ
краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Красноярский технологический техникум пищевой промышленности»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

ОУД.08.ОБЩЕСТВОЗНАНИЕ

Для специальности:

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Форма обучения: очная

Красноярск 2020

СОДЕРЖАНИЕ

11. Пояснительная записка	4
12. Тематический план учебной дисциплины	7
13. Содержание учебной дисциплины	8
14. Характеристика основных видов учебной деятельности	14
15. Учебно-методическое и материально-техническое обеспечение общеобразовательной учебной дисциплины	15

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины предназначена для изучения обществознания в краевом государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении «Красноярский технологический техникум пищевой промышленности»

Рабочая программа учебной дисциплины составлена на основе примерной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности: 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Программа разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «Обществознание», на основе примерной образовательной программы от 23.07.2015 № 378, рекомендованной ФГАУ «ФИРО», в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259).

Содержание рабочей программы «Обществознание» направлено на достижение следующих **целей:**

- воспитание гражданственности, социальной ответственности, правового самосознания, патриотизма, приверженности конституционным принципам Российской Федерации;
- развитие личности на стадии начальной социализации, становление правового социального поведения, повышение уровня политической, правовой и духовно-нравственной культуры подростка;
- углубление интереса к изучению социально-экономических и политико-правовых дисциплин;
- умение получать информацию из различных источников, анализировать, систематизировать ее, делать выводы и прогнозы;
- содействие формированию целостной картины мира, усвоению знаний об основных сферах человеческой деятельности, социальных институтах, нормах регулирования общественных отношений, необходимых для взаимодействия с другими людьми в рамках отдельных социальных групп и общества в целом;
- формирование мотивации к общественно полезной деятельности, повышение стремления к самовоспитанию, самореализации, самоконтролю;
- применение полученных знаний и умений в практической деятельности в различных сферах общественной жизни.

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

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Учебная дисциплина «Обществознание» имеет интегративный характер, основанный на комплексе общественных наук, таких как философия, социология, экономика, политология, культурология, правоведение, предметом которых являются научные знания о различных аспектах жизни, развитии человека и общества, влиянии социальных факторов на жизнь каждого человека.

Содержание учебной дисциплины направлено на формирование четкой гражданской позиции, социально-правовой грамотности, навыков правового характера, необходимых обучающимся для реализации социальных ролей, взаимодействия с окружающими людьми и социальными группами.

Особое внимание уделяется знаниям о современном российском обществе, проблемах мирового сообщества и тенденциях развития современных цивилизационных процессов, роли морали, религии, науки и образования в жизни человеческого общества, а также изучению ключевых социальных и правовых вопросов, тесно связанных с повседневной жизнью.

Отбор содержания учебной дисциплины осуществляется на основе следующих принципов: учет возрастных особенностей обучающихся, практическая направленность обучения, формирование знаний, которые обеспечат обучающимся профессиональных образовательных организаций СПО

успешную адаптацию к социальной реальности, профессиональной деятельности, исполнению общегражданских ролей.

Реализация содержания учебной дисциплины предполагает дифференциацию уровней достижения студентами различных целей. Так, уровень функциональной грамотности может быть достигнут как в освоении наиболее распространенных в социальной среде средствах массовых коммуникаций понятий и категорий общественных наук, так и в области социально-практических знаний, обеспечивающих успешную социализацию в качестве гражданина РФ.

На уровне ознакомления осваиваются такие элементы содержания, как сложные теоретические понятия и положения социальных дисциплин, специфические особенности социального познания, законы общественного развития, особенности функционирования общества как сложной, динамично развивающейся, самоорганизующейся системы.

В процессе освоения учебной дисциплины у студентов закладываются целостные представления о человеке и обществе, деятельности человека в различных сферах, экономической системе общества, социальных нормах, регулирующих жизнедеятельность гражданина. При этом они должны получить достаточно полные представления о возможностях, которые существуют в нашей стране для продолжения образования и работы, самореализации в разнообразных видах деятельности, а также о путях достижения успеха в различных сферах социальной жизни.

В профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения СПО на базе основного общего образования, изучение обществознания имеет свои особенности в зависимости от профиля профессионального образования. Это выражается в содержании обучения, количестве часов, выделяемых на изучение отдельных тем программы, глубине их освоения обучающимися, объеме и характере практических занятий, видах внеаудиторной самостоятельной работы студентов.

При освоении специальностей СПО социально-экономического профиля профессионального образования дисциплина «Обществознание», включающая экономику и право, изучается также на базовом уровне ФГОС среднего общего образования, но более углубленно с учетом осваиваемой профессии или специальности.

Изучение обществознания завершается подведением итогов в форме дифференцированного зачета.

РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Освоение содержания учебной дисциплины «Обществознание» обеспечивает достижение студентами следующих **результатов**:

• личностных:

– сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития общественной науки и практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;

– российская гражданская идентичность, патриотизм, уважение к своему народу, чувство ответственности перед Родиной, уважение государственных символов (герба, флага, гимна);

– гражданская позиция в качестве активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие, гуманистические и демократические ценности;

– толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, учитывая позиции всех участников, находить общие цели и сотрудничать для их достижения; эффективно разрешать конфликты;

– готовность и способность к саморазвитию и самовоспитанию в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества, к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;

– осознанное отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем;

– ответственное отношение к созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни;

• метапредметных:

– умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленной цели;

– владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности в сфере общественных наук, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;

– готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках социально-правовой и экономической информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;

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

– умение определять назначение и функции различных социальных, экономических и правовых институтов;

– умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей;

– владение языковыми средствами: умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства, понятийный аппарат обществознания;

• предметных:

– сформированность знаний об обществе как целостной развивающейся системе в единстве и взаимодействии его основных сфер и институтов;

– владение базовым понятийным аппаратом социальных наук;

– владение умениями выявлять причинно-следственные, функциональные, иерархические и другие связи социальных объектов и процессов;

– сформированность представлений об основных тенденциях и возможных перспективах развития мирового сообщества в глобальном мире;

– сформированность представлений о методах познания социальных явлений и процессов;

– владение умениями применять полученные знания в повседневной жизни, прогнозировать последствия принимаемых решений;

– сформированность навыков оценивания социальной информации, умений поиска информации в источниках различного типа для реконструкции недостающих звеньев с целью объяснения и оценки разнообразных явлений и процессов общественного развития.

МЕСТО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В УЧЕБНОМ ПЛАНЕ

общеобразовательный цикл.

Для изучения данной дисциплины обучающиеся должны владеть знаниями в области литературы, русского языка, географии, физики. Общие умения, полученные в рамках данной дисциплины, могут применяться при изучении деловой культуры, безопасности жизнедеятельности, экологические основы природопользования, экономики, правового регулирования хозяйственной деятельности.

КОЛИЧЕСТВО ЧАСОВ НА ОСВОЕНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ :

Объём образовательной нагрузки во взаимодействии с преподавателем 162 часа, из них:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка 108 часов,
- самостоятельная работа 54 часа

**2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОУД.08 ОБЩЕСТВОЗНАНИЕ**

№ п/п	Раздел (тема)	Максимальная учебная нагрузка	Обязательная учебная нагрузка	В том числе		Внеаудиторная (самостоятельная) работа
				Теоретические занятия	Лабораторные и практические занятия	
	Введение. Обществознание в системе гуманитарных наук	2	2	2	-	-
I	Раздел I. Начала философских и психологических знаний о человеке и обществе.	18	12	12	-	6
II	Раздел II. Основы знаний о духовной культуре человека и общества.	20	12	12	-	8
III	Раздел III. Экономика.	30	20	20	-	10
IV	Раздел IV. Социальные отношения.	32	22	22	-	10
V	Раздел V. Политика как общественное явление.	26	16	16	-	10
VI	Раздел VI. Право.	34	24	24	-	10
	ИТОГО ЗА ГОД	162	108	108	-	54

3. СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОУД.08 ОБЩЕСТВОЗНАНИЕ

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Максимальная учебная нагрузка	Самостоятельная учебная нагрузка	Обязательные учебные занятия	В том числе	
					Теоретические занятия	Лабораторные и практические
1	2	3	4	5	6	7
Введение. 1. Обществознание в системе гуманитарных наук	Содержание учебного материала. Специфика изучения предмета обществознания. Методы исследования. Значимость предмета обществознания.	2	-	-	2	-
1. Начала философских и психологических знаний о человеке и обществе.		18	6	12	12	-
2. Природа человека.	Содержание учебного материала. Философские представления о социальных качествах человека. Человек, индивид, личность. Цель и смысл человеческой жизни.	2	-	2	2	-
<i>Цель и смысл жизни человека.</i>	Самостоятельная работа. Письменное задание. Написать - эссе: «Смысл моей жизни».	2	2	-	-	-
3. Человек как духовное существо.	Содержание учебного материала. Духовные ориентиры личности. Гражданские качества личности. Ценности и нормы. Мировоззрение. Типы мировоззрения.	2	-	2	2	-
4. Деятельность - как способ существования людей.	Деятельность и ее структура. Потребности, способности и интересы. Виды деятельности: игра, общение, учеба, труд. Творчество. Человек в учебной и трудовой деятельности. Выбор профессии.	2	-	2	2	-
<i>Свобода в деятельности человека.</i>	Самостоятельная работа. Задание. Ответить на вопросы учебника (письменно).	2	2			
5. Познание и знание.	Содержание учебного материала. Субъект и объект познания. Формы познания: чувственное и рациональное. Истина, ее критерии. Заблуждение. Практика. Проблема познаваемости мира.. Виды человеческих знаний.	2	-	2	2	-
6. Человек в системе социальных связей.	Содержание учебного материала. Типы социального взаимодействия: физическое, вербальное, жестовое. Формы взаимодействия: кооперация, конкуренция, конфликт. Взаимодействие как обмен.	2	-	2	2	-
7. Многообразие современного мира.	Содержание учебного материала. Многовариантность общественного развития. Эволюция и революция как формы социального изменения. Понятие общественного прогресса. Смысл и цель истории. Цивилизация и формация. Общество: традиционное, индустриальное, постиндустриальное (информационное).	2	-	2	2	-
<i>Истина ее критерии.</i>	Самостоятельная работа. Объяснить понятия «истина», «абсолютная истина», «критерии истины» - (устно). Практическое задание - письменно.	2	2	-	-	-

Раздел II. Основы знаний о духовной культуре человека и общества.		20	8	12	12	
8. Наука в современном обществе.	Содержание учебного материала. Возникновение науки; ее функции. Естественные и социально – гуманитарные науки. Нормы научной этики. Ответственность ученого перед обществом. Специфика научного познания.	2	-	2	2	-
9. Образование как способ передачи знаний.	Содержание учебного материала. Образование как способ передачи знаний и опыта. Социальная и личная значимость образования. Система образования в РФ. Профессиональное образование. Государственные гарантии в получении образования.	2		2	2	
"Век живи век учись".	Самостоятельная работа. Написать - эссе: «Век живи век учись».	2	2	-	-	-
10. Мораль и моральный долг	Содержание учебного материала. Мораль, ее социальные функции. Основные принципы и нормы морали. Гуманизм. Долг. Совесть. Моральный самоконтроль личности.	2	-	2	2	-
<i>Право – воплощение справедливости и добра.</i>	Самостоятельная работа. Задание: - подготовить сообщения.	2	2	-	-	-
11. Религия как одна из форм культуры.	Содержание учебного материала. Сущность религии. Мировые религии. Религия и церковь в современном мире. Свобода совести. Религиозные объединения Российской Федерации. Религия как феномен культуры.	2	-	2	2	-
<i>Виды религий.</i>	Самостоятельная работа. Задание - составить кроссворд.	2	2	-	-	-
12. Искусство и духовная жизнь.	Содержание учебного материала. Духовная культура личности и общества, ее значение в общественной жизни. Теории происхождения искусства. Специфика искусства, его функции. Взаимосвязь морали и религии с искусством.	2	-	2	2	-
<i>Массовая культура.</i>	Самостоятельная работа. Задание: - подготовить сообщения.	2	2	-	-	-
13. Искусство, его виды и формы.	Содержание учебного материала. Сущность, специфика искусства, функции искусства. Виды искусств. Искусство и его роль в жизни людей.	2	-	2	2	-
Раздел III. Экономика.		30	10	20	20	
14. Роль экономике в жизни общества.	Содержание учебного материала. Экономика как подсистема. Экономика и уровень жизни. Экономика и социальная структура общества.	2	-	2	2	-
15. Экономика: наука и хозяйство.	Содержание учебного материала. Экономика как наука и хозяйство. Главные вопросы экономики. Потребности. Выбор и альтернативная стоимость. Ограниченность ресурсов. Факторы производства.	2	-	2	2	-
<i>«Приватизация».</i>	Самостоятельная работа. Сообщение на тему: «Приватизация».	2	2	-	-	-
16. Фирмы в экономике.	Содержание учебного материала. Понятие фирма. Факторы производства и факторные доходы. Экономические и бухгалтерские прибыль. Издержки производства. Эффективность фирмы.	2	-	2	2	-

17. Правовые основы предпринимательской деятельности.	Содержание учебного материала. Правовые основы предпринимательства. Организационно-правовые формы предпринимательства. Условия открытия своего дела. Поочередность оформления.	2	-	2	2	-
18. Экономический рост и развитие.	Содержание учебного материала. Понятия экономический рост Факторы экономического роста. Экстенсивный экономический рост. Интенсивный экономический рост. Экономическое развитие. Экономические циклы.	2	-	2	2	-
<i>Экономика и экономическая наука.</i>	Самостоятельная работа. Задание. Ответить на вопросы учебника (письменно).	2	2	-	-	-
19. Рыночные отношения в экономике.	Содержание учебного материала. Рынок и его роль в экономической жизни. Рыночная структура и инфраструктура. Монополия. Современный рынок. Становление рыночной экономики в России. Особенности современной экономики России, ее экономические институты.	2	-	2	2	-
<i>Конкуренция и ее роль в рыночной экономике.</i>	Самостоятельная работа. Задание. Ответить на вопросы учебника (письменно).	2	2	-	-	-
20. Финансы в экономике.	Содержание учебного материала. Банковская система. Роль центрального банка. Основные операции коммерческих банков. Инфляция. Виды, причины и последствия инфляции. Антиинфляционные меры. Основы денежной политики государства.	2	-	2	2	-
21. Занятость и безработица	Содержание учебного материала. Спрос на труд и его факторы. Предложение труда. Факторы предложения труда. Роль профсоюзов и государства на рынках труда. Человеческий капитал.	2	-	2	2	-
<i>Экономика семьи.</i>	Самостоятельная работа. Составить таблицу семейного бюджета за один любой месяц.	2	2	-	-	-
22-23. Мировая экономика	Содержание учебного материала. Формы протекционизма. Понятия «Эмбарго», «сальдо торгового баланса». Организация международной торговли. Государственная политика в области международной торговли. Глобальные экономические проблемы.	4	-	4	4	-
<i>Предпринимательство. История развития предпринимательства в России.</i>	Самостоятельная работа. Задание: подготовить доклад.	2	2	-	-	-
Раздел IV. Социальные отношения.		32	10	22	22	-
24. Социальная структура общества.	Содержание учебного материала. Многообразие социальных групп. Социальное неравенство. Особенности социальной стратификации в современной России. Социальная мобильность. Виды социальных интересов.	2	-	2	2	-
<i>Особенности социальной системы.</i>	Самостоятельная работа. Задание - ответить на вопросы (устно).	2	2	-	-	-
25-26. Социальные общности и группы.	Содержание учебного материала. Социальные отношения. Понятие о социальных общностях и группах. Виды социальных групп. Механизм образования социальных групп. Влияния социальных групп на общество.	4	-	4	4	-
<i>Общественное сознание.</i>	Самостоятельная работа. Задание- ответить на вопросы (устно).	2	2	-	-	-

27. Социальные роли.	Содержание учебного материала. Социальные отношения.. Социальная роль. Соотношение личностного «Я» и социальной роли. Многообразие социальных ролей в юношеском возрасте. Социальные роли человека в семье и трудовом коллективе. Социальный статус и престиж.	2		2	2	-
28-29. Социальные нормы и отклоняющееся поведение.	Содержание учебного материала. Социальный контроль. Виды социальных норм и санкций. Самоконтроль. Девиантное поведение, его формы, проявления. Профилактика негативных форм девиантного поведения среди молодежи. Опасность наркомании, алкоголизма. Социальная и личностная значимость здорового образа жизни.	4		4	4	
<i>Социальные конфликты.</i>	Самостоятельная работа. Задание - объясните высказывания (письменно).	4	4	-	-	-
30. Этнические общности.	Содержание учебного материала. Этнические общности. Межнациональные отношения, этносоциальные конфликты, пути их разрешения. Конституционные принципы национальной политики в Российской Федерации.	2	-	2	2	-
31. Семья как малая социальная группа.	Содержание учебного материала. Семья как малая социальная группа. Функции семьи. Виды семьи и брака. Проблема неполных семей. Решение проблем неполных семей. Демографическая и семейная политика в РФ.	2	-	2	2	-
<i>Демографическая ситуация в современной России.</i>	Самостоятельная работа. Задание - ответить на вопросы (письменно).	2	2	-	-	-
32. Социальное развитие и молодежь.	Содержание учебного материала. Молодежь как социальная группа. Особенности молодежной социализации. Молодежная политика в Российской Федерации. Социальное положение молодежи. Молодежная субкультура.	2	-	2	-	-
33. Практикум. Молодежь как социальная группа	Содержание учебного материала. Выполнения заданий с последующим обсуждением за круглым столом.	2	-	2	2	-
34. Общение.	Содержание учебного материала. Общение и его роль в жизни человека. Виды общения. Основные формы общения. Культура общения.	2	-	2	2	-
Раздел V. Политика как общественное явление.		26	10	16	16	
35. Политика и власть.	Содержание учебного материала. Понятие власти. Политика как общественное явление.. Типы общественной власти. Политика как общественное явление. Структура политической власти.	2	-	2	2	-
36. Политическая система.	Содержание учебного материала. Политическая система и ее роль в жизни общества, ее структура. Политические институты, отношения, нормы. Политические реформы в России. Типология политических режимов. Политический режим современной России Демократия, ее основные ценности и признаки.	2	-	2	2	-
37. Гражданское общество и правовое государство.	Содержание учебного материала. Правовое государство, понятие и признаки. Международные документы о правах человека. Защита прав. Местное самоуправление.	2	-	2	2	-
<i>Политическое сознание.</i>	Самостоятельная работа. Задание - ответить на вопросы (устно).	2	2			
38. Демократические выборы.	Содержание учебного материала. Основные конституционные права и обязанности граждан в России. Право граждан РФ участвовать в управлении делами государства. Формы и процедуры избирательного процесса. Многопартийность, партийные системы. Политические партии.	2	-	2	2	-

<i>Политическое поведение.</i>	Самостоятельная работа. <i>Задание - ответить на вопросы (устно).</i>	2	2	-	-	-
39. Политические партии и движения.	Содержание учебного материала. Общественно-политические движения. Виды политических движений на (примере Гринпис). Политические партии. Правила регистрации политических партий.	2	-	2	2	-
40-41. Политическая элита и лидерство.	Содержание учебного материала. Политический статус личности. Причины и особенности экстремистских форм политического участия. Политическое лидерство. Лидеры и ведомые. Политическая элита, особенности ее формирования в современной России.	4	-	4	4	-
<i>Политические идеи русских мыслителей.</i>	Самостоятельная работа. <i>Задание - подготовить реферат.</i>	4	4	-	-	-
42. Роль СМИ в политической жизни общества	Содержание учебного материала. Роль средств массовой информации в политической жизни общества. Влияние СМИ на позиции избирателя во время предвыборных кампаний. Характер информации, распространяемой по каналам СМИ.	2	-	2	2	-
<i>Религиозные объединения и организации в РФ.</i>	Самостоятельная работа. <i>Задание - ответить на вопросы (устно).</i>	2	2	-	-	-
Раздел VI. Право.		34	10	24	22	2
43. Право в системе социальных норм.	Содержание учебного материала. Юриспруденция как общественная наука. Цели и задачи изучения права в современном обществе. Право в системе социальных норм. Правовые и моральные нормы.	2	-	2	2	-
<i>Отрасли российского права.</i>	Самостоятельная работа. <i>Задание - сообщение на тему: «Отрасли российского права».</i>	2	2	-	-	-
44. Нормативно-правовой акт как источник права.	Содержание учебного материала. Основные формы права. Нормативные правовые акты и их характеристика. Виды нормативных актов. Действие нормативных правовых актов во времени, в пространстве.	2	-	2	2	-
<i>Права политических партий в современной России.</i>	Самостоятельная работа. <i>Задание - законспектировать в тетради.</i> В ответах на вопросы использовать – Федеральный закон (О политических партиях).	2	2	-	-	-
45. Правоотношения и правонарушения.	Содержание учебного материала. Понятия правоотношения и правонарушения. Отличительные черты правонарушения. Юридическая ответственность. Система судебной защиты прав человека.	2	-	2	2	-
46. Конституционный строй РФ.	Содержание учебного материала. История возникновения права. Конституционное право как отрасль российского права. Основы конституционного строя Российской Федерации. Структура Основного Закона государства. Характеристика глав конституции РФ.	2	-	2	2	-
<i>Конституция РФ.</i>	Самостоятельная работа. Практическая работа. Работа с правовыми документами.	4	4	-	-	-
47. Гражданство как правовая категория.	Содержание учебного материала.	2	-	2	2	-

	Понятие гражданства. Порядок приобретения и прекращения гражданства в РФ. Основные конституционные права и обязанности граждан в России.					
48. Экологическое право	Содержание учебного материала. Право на благоприятную окружающую среду. Гарантии и способы защиты экологических прав граждан. Юридическая ответственность за экологические правонарушения.	2	-	2	2	-
49. Гражданское право.	Содержание учебного материала. Имущественные права. Право собственности на движимые и недвижимые вещи, деньги, ценные бумаги. Право на интеллектуальную собственность. Основания приобретения права собственности: купля-продажа, мена, наследование, дарение. Способы защиты имущественных и неимущественных прав.	2	-	2	2	-
50. Семейное право.	Содержание учебного материала. Семейное право и семейные правоотношения. Понятие семейных правоотношений. Порядок, условия заключения и расторжения брака. Права и обязанности супругов. Брачный договор. Правовые отношения родителей и детей. Опекунство и попечительство.	2	-	2	2	-
51. Правовое регулирование занятости и трудоустройства.	Содержание учебного материала. Трудовое право и трудовые правоотношения. Понятие трудовых правоотношений. Занятость и трудоустройство. Органы трудоустройства. Порядок приема на работу. Трудовой договор: понятие и виды, порядок заключения и расторжения. Правовое регулирование трудовой деятельности несовершеннолетних. Коллективный договор. Роль профсоюзов в трудовых правоотношениях. Трудовые споры и порядок их разрешения. Заработная плата. Правовые основы социальной защиты и социального обеспечения.	2	-	2	2	-
52. Процессуальное право: гражданский и арбитражный процесс.	Содержание учебного материала. Основные принципы гражданского процесса. Участники гражданского процесса. Прохождения дела в суд. Арбитражный процесс. Исполнение судебных решений.	2	-	2	2	-
53. Тестовое задание.	Содержание учебного материала. Уголовное право. Преступление как наиболее опасное противоправное деяние. Состав преступления. Уголовная ответственность. Особенности уголовной ответственности несовершеннолетних. Обстоятельства, исключающие уголовную ответственность. Основные принципы и участники процесса. с Меры процессуального принуждения. Суд присяжных заседателей.	2	-	2	2	-
<i>Взгляд в будущее.</i>	Самостоятельная работа. Написать - эссе: «Взгляд в будущее».	2	2	-	-	-
54. <i>Дифференцированный зачет.</i>	Содержание учебного материала. Проверка конспектов. Тестовое задание.	2		2		
Итого:		162	54	108	108	-

4. ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ВИДОВ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ.

Содержание обучения.

Введение Знание особенностей социальных наук, специфики объекта их изучения.

1. Человек и общество.

1.1. Природа человека.

Врожденные и приобретенные качества Умение давать характеристику понятий: «человек», «индивид», «личность», «деятельность», «мышление». Знание о том, что такое характер, социализация личности, самосознание и социальное поведение. Знание о том, что такое понятие истины, ее критерии; общение и взаимодействие, конфликты.

1.2. Общество как сложная система.

Представление об обществе как сложной динамичной системе, взаимодействии общества и природы. Умение давать определение понятий: «эволюция», «революция», «общественный прогресс».

2. Духовная культура человека и общества

2.1. Духовная культура личности и общества.

Умение разъяснять понятия: «культура», «духовная культура личности и общества»; демонстрация ее значения в общественной жизни. Умение различать культуру народную, массовую, элитарную. Показ особенностей молодежной субкультуры. Освещение проблем духовного кризиса и духовного поиска в молодежной среде; взаимодействия и взаимосвязи различных культур. Характеристика культуры общения, труда, учебы, поведения в обществе, этикета. Умение называть учреждения культуры, рассказывать о государственных гарантиях свободы доступа к культурным ценностям.

2.2. Наука и образование в современном мире.

Различение естественных и социально-гуманитарных наук. Знание особенностей труда ученого, ответственности ученого перед обществом.

2.3. Мораль, искусство и религия как элементы духовной культуры.

Раскрытие смысла понятий: «мораль», «религия», «искусство» и их роли в жизни людей.

3. Экономика.

3.1. Экономика и экономическая наука.

Экономические системы Умение давать характеристику понятий: «экономика»; «типы экономических систем»; традиционной, централизованной (командной) и рыночной экономики

3.2. Рынок. Фирма.

Роль государства в экономике. Умение давать определение понятий: «спрос и предложение»; «издержки», «выручка», «прибыль», «деньги», «процент», «экономический рост и развитие», «налоги», «государственный бюджет».

3.3. Рынок труда и безработица.

Знание понятий «спрос на труд» и «предложение труда»; понятия безработицы, ее причины и экономических последствий.

3.4. Основные проблемы экономики России.

Элементы международной экономики. Характеристика становления современной рыночной экономики России, ее особенностей; организации международной торговли.

4. Социальные отношения.

4.1. Социальная роль и стратификация. Знание понятий «социальные отношения» и «социальная стратификация». Определение социальных ролей человека в обществе.

4.2. Социальные нормы и конфликты.

Характеристика видов социальных норм и санкций, девиантного поведения, его форм проявления, социальных конфликтов, причин и истоков их возникновения.

4.3. Важнейшие социальные общности и группы.

Объяснение особенностей социальной стратификации в современной России, видов социальных групп (молодежи, этнических общностей, семьи).

5. Политика.

5.1. Политика и власть.

Государство в политической системе. Умение давать определение понятий: «власть», «политическая», «система», «внутренняя структура политической системы». Характеристика внутренних и внешних функций государства, форм государства: форм правления, территориально-государственного устройства, политического режима. Характеристика типологии политических режимов. Знание понятий правового государства и умение называть его признаки.

5.2. Участники политического процесса.

Характеристика взаимоотношений личности и государства. Знание понятий «гражданское общество» и «правовое государство». Характеристика избирательной кампании в Российской Федерации.

6. Право.

6.1. Правовое регулирование общественных отношений.

Выделение роли права в системе социальных норм. Умение давать характеристику системе права.

6.2. Основы конституционного права Российской Федерации.

Умение давать характеристику основам конституционного строя Российской Федерации, системам государственной власти РФ, правам и свободам граждан.

6.3. Отрасли российского права

Умение давать характеристику и знать содержание основных отраслей российского права.

5.УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

5.1 Для реализации учебной дисциплины имеется учебный кабинет «Обществознания».

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству студентов;
- рабочее место преподавателя;
- доска;
- раздаточные наглядные пособия;
- демонстрационные схемы и таблицы;
- сборники дидактических материалов.

Информационное обеспечение обучения

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

Основные источники:

1. Соболева О.Б., Барабанов В.В., Кошкина С.Г. Серия Линия УМК Г. А. Бордовского. Обществознание (10-11). Класс 10 класс. Издательство ВЕНТАНА-ГРАФ, 2019.
2. <https://rosuchebnik.ru/product/obshchestvoznание-bazovyy-uroven-10klass-uchebnik-344454/>
3. Воронцов А.В., Королева Г.Э., Наумов С.А. Серия Линия УМК Г. А. Бордовского. Обществознание (10-11) Класс 11 класс Издательство ВЕНТАНА-ГРАФ, 2019. <https://rosuchebnik.ru/product/obshchestvoznание-bazovyy-uroven-11klass-uchebnik-428216/>
4. Королева Г.Э., Бурмистрова Т.В. Серия Линия УМК Г. Э. Королёвой. Экономика (10-11) Класс 10 класс, 11 класс Издательство ВЕНТАНА-ГРАФ, 2019 <https://rosuchebnik.ru/product/ekonomika-bazovyy-uroven-10-11klassy-uchebnik-428025/>

Дополнительные источники:

1. Основы современного обществознания в тезисах, таблицах, комментариях, В.Н.Шапал. «Лаконика» 2002 г.
2. Введение в современное обществознание И. П. Смирнов. Москва «Академия» 2006г.
3. Методика преподавания обществоведения: учебник для студентов педвузов / под ред. Л. Н. Боголюбова. – М., 2002.

Нормативные правовые акты:

- Конституция Российской Федерации. Принята на референдуме 12 декабря 1993 г. – М., 2005.
- Гражданский кодекс Российской Федерации (часть первая) от 21 октября 1994 г. № 51-ФЗ (в ред. ФЗ от 26.06.2020 № 489-ФЗ))
- Гражданский кодекс Российской Федерации (часть вторая) от 26 января 1996 г. № 14 (в ред. от 24.07.2007 № 218-ФЗ) // СЗ РФ. – 1996. – № 5. – Ст. 410.
- Гражданский кодекс Российской Федерации (часть третья). Раздел V «Наследственное право» от 26 ноября 2001. № 146-ФЗ от 03.06.2006 № 73-ФЗ, с изм., внесенными Федеральным законом от 29.12.2006 № 258-ФЗ) // СЗ РФ. – 2001. – № 49. – Ст. 4552.

Интернет-ресурсы:

- <https://book.ru/book/932543>
- <https://rosuchebnik.ru>

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ
краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Красноярский технологический техникум пищевой промышленности»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОУД .11 БИОЛОГИЯ

Для специальности:
19.02.10 Технология продукции общественного питания

Форма обучения: очная

Красноярск 2020

СОДЕРЖАНИЕ

Пояснительная записка	4
Тематический план общеобразовательной учебной дисциплины.....	7
Содержание общеобразовательной учебной дисциплины.....	8
Учебно-методическое и материально-техническое обеспечение общеобразовательной учебной дисциплины.....	13

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «Биология», на основе образовательной программы от 23.07.2015 № 372 рекомендованной ФГАУ «ФИРО», в соответствии с «Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259).

Содержание рабочей программы «Биология» направлено на достижение следующих целей:

- получение фундаментальных знаний о биологических системах (клетка, организм, популяция, вид, экосистема); истории развития современных представлений о живой природе, выдающихся открытиях в биологической науке; роли биологической науки в формировании современной естественно-научной картины мира; методах научного познания;

- овладение умениями логически мыслить, обосновывать место и роль биологических знаний в практической деятельности людей, развитии современных технологий; определять живые объекты в природе; проводить наблюдения за экосистемами с целью их описания и выявления естественных и антропогенных изменений; находить и анализировать информацию о живых объектах;

- развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей обучающихся в процессе изучения биологических явлений; выдающихся достижений биологии, вошедших в общечеловеческую культуру; сложных и противоречивых путей развития современных научных взглядов, идей, теорий, концепций, гипотез (о сущности и происхождении жизни, человека) в ходе работы с различными источниками информации;

- воспитание убежденности в необходимости познания живой природы, необходимости рационального природопользования, бережного отношения к природным ресурсам и окружающей среде, собственному здоровью; уважения к мнению оппонента при обсуждении биологических проблем;

- использование приобретенных биологических знаний и умений в повседневной жизни для оценки последствий своей деятельности (и деятельности других людей) по отношению к окружающей среде, здоровью других людей и собственному здоровью; обоснование и соблюдение мер профилактики заболеваний, оказание первой помощи при травмах, соблюдение правил поведения в природе.

МЕСТО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ: общеобразовательный цикл.

Для изучения данной дисциплины обучающиеся должны владеть знаниями в области физической культуры, математики, химии. Знания и умения, полученные в рамках данной дисциплины служат базой для дальнейшего изучения профессиональных дисциплин, экологии, безопасности жизнедеятельности.

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Биология — система наук, изучающая все аспекты жизни, на всех уровнях организации живого, начиная с молекулярного и заканчивая биосферным. Объектами изучения биологии являются живые организмы, их строение и жизнедеятельность, их многообразие, происхождение, эволюция и распределение живых организмов на Земле.

Общая биология изучает законы исторического и индивидуального развития организмов, общие законы жизни и те особенности, которые характерны для всех видов живых существ на планете, а также их взаимодействие с окружающей средой. Биология, таким образом, является одной из основополагающих наук о жизни, а владение биологическими знаниями — одним из необходимых условий сохранения жизни на планете.

Основу содержания учебной дисциплины «Биология» составляют следующие ведущие идеи: отличительные признаки живой природы, ее уровневая организация и эволюция. В соответствии с ними выделены содержательные линии: биология как наука; биологические закономерности; методы научного познания; клетка; организм; популяция; вид; экосистемы (в том числе биосфера).

Содержание учебной дисциплины направлено на подготовку обучающихся к решению важнейших задач, стоящих перед биологической наукой, — по рациональному природопользованию, охране окружающей среды и здоровья людей.

При отборе содержания учебной дисциплины «Биология» использован культуросообразный подход, в соответствии с которым обучающиеся должны усвоить знания и умения, необходимые для формирования общей культуры, определяющей адекватное поведение человека в окружающей среде, востребованные в жизни и в практической деятельности.

Содержание учебной дисциплины предусматривает формирование у обучающихся общенаучных знаний, умений и навыков, универсальных способов деятельности и ключевых компетенций, включающих умение сравнивать биологические объекты, анализировать, оценивать и обобщать полученные сведения, уметь находить и использовать информацию из различных источников.

Изучение общеобразовательной учебной дисциплины «Биология» завершается подведением итогов в форме дифференцированного зачета в рамках промежуточной аттестации студентов в процессе освоения ОПОП СПО с получением среднего общего образования (ППССЗ)

РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Освоение содержания учебной дисциплины «Биология» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

• личностных:

- сформированность чувства гордости и уважения к истории и достижениям отечественной биологической науки; представления о целостной естественно-научной картине мира;
- понимание взаимосвязи и взаимозависимости естественных наук, их влияния на окружающую среду, экономическую, технологическую, социальную и этическую сферы деятельности человека;
- способность использовать знания о современной естественно-научной картине мира в образовательной и профессиональной деятельности; возможности информационной среды для обеспечения продуктивного самообразования;
- владение культурой мышления, способность к обобщению, анализу, восприятию информации в области естественных наук, постановке цели и выбору путей ее достижения в профессиональной сфере;
- способность руководствоваться в своей деятельности современными принципами толерантности, диалога и сотрудничества; готовность к взаимодействию с коллегами, работе в коллективе;
- готовность использовать основные методы защиты от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий;
- обладание навыками безопасной работы во время проектно-исследовательской и экспериментальной деятельности, при использовании лабораторного оборудования;
- способность использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для соблюдения мер профилактики отравлений, вирусных и других заболеваний, стрессов, вредных привычек (курения, алкоголизма, наркомании); правил поведения в природной среде;
- готовность к оказанию первой помощи при травмах, простудных и других заболеваниях, отравлениях пищевыми продуктами;

• метапредметных:

- осознание социальной значимости своей профессии/специальности, обладание мотивацией к осуществлению профессиональной деятельности;
- повышение интеллектуального уровня в процессе изучения биологических явлений; выдающихся достижений биологии, вошедших в общечеловеческую культуру; сложных и противоречивых путей развития современных научных взглядов, идей, теорий, концепций, гипотез (о сущности и происхождении жизни, человека) в ходе работы с различными источниками информации;
- способность организовывать сотрудничество единомышленников, в том числе с использованием современных информационно-коммуникационных технологий;
- способность понимать принципы устойчивости и продуктивности живой природы, пути ее изменения под влиянием антропогенных факторов, способность к системному анализу глобальных экологических проблем, вопросов состояния окружающей среды и рационального использования природных ресурсов;

- умение обосновывать место и роль биологических знаний в практической деятельности людей, развитии современных технологий; определять живые объекты в природе; проводить наблюдения за экосистемами с целью их описания и выявления естественных и антропогенных изменений; находить и анализировать информацию о живых объектах;
- способность применять биологические и экологические знания для анализа прикладных проблем хозяйственной деятельности;
- способность к самостоятельному проведению исследований, постановке естественно-научного эксперимента, использованию информационных технологий для решения научных и профессиональных задач;
- способность к оценке этических аспектов некоторых исследований в области биотехнологии (клонирование, искусственное оплодотворение);
- предметных:
 - сформированность представлений о роли и месте биологии в современной научной картине мира; понимание роли биологии в формировании кругозора и функциональной грамотности для решения практических задач;
 - владение основополагающими понятиями и представлениями о живой природе, ее уровневой организации и эволюции; уверенное пользование биологической терминологией и символикой;
 - владение основными методами научного познания, используемыми при биологических исследованиях живых объектов и экосистем: описанием, измерением, проведением наблюдений; выявление и оценка антропогенных изменений в природе;
 - сформированность умений объяснять результаты биологических экспериментов, решать элементарные биологические задачи;
 - сформированность собственной позиции по отношению к биологической информации, получаемой из разных источников, глобальным экологическим проблемам и путям их решения.

КОЛИЧЕСТВО ЧАСОВ НА ОСВОЕНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ:

Максимальная учебная нагрузка 108 часов, из них:

- теоретическое обучение - 62 часа,
- лабораторно- практические занятия -10 часов,
- самостоятельная работа – 36 часов

**2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОУД. 11 БИОЛОГИЯ**

№ п/п	Раздел (тема)	Максимальная учебная нагрузка	Обязательная учебная нагрузка	В том числе		Внеаудиторная (самостоятельная) работа
				Теоретические занятия	Лабораторные и практические занятия	
I	Происхождение и начальные этапы развития жизни на Земле	7	5	5		2
II	Учение о клетке	19	11	9	2	8
III	Размножение и развитие организмов	13	7	7		6
IV	Основы генетики и селекции	21	15	11	4	6
V	Эволюционное учение	29	21	17	4	8
VI	Взаимоотношения организма и среды. Основы экологии	19	13	13		6
	Всего	108	72	62	10	36

3. СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОУД. 11 БИОЛОГИЯ

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Максимальная учебная нагрузка	Самостоятельная учебная нагрузка	Обязательные учебные занятия	В том числе	
					Теоретические занятия	Лабораторные и практические занятия
1	2	3	4	5	6	7
Раздел I. Происхождение и начальные этапы развития жизни на Земле		7	2	5	5	
Тема 1. Многообразие живого мира	Содержание учебного материала Уровни организации живой природы: молекулярный, клеточный, тканый, органнй, организменный и т.д. Свойства живых систем. Подходы к понятию «жизнь»	4		2	2	
Тема 2. Возникновение жизни на Земле	Содержание учебного материала Предпосылки возникновения жизни на Земле. Условия планеты для появления живого. Современные представления о возникновении жизни. Вклад В.И. Опарина в развития представлений о возникновении жизни. Начальные этапы развития жизни: появление автотрофов, эукариотических организмов.	3		3	3	
	Самостоятельная работа обучающихся 1. Гипотезы происхождения жизни, биохимическая гипотеза А.И. Опарина.	2	2			
Раздел II. Учение о клетке		19	8	11	9	2
Тема 3. Химический состав клетки	Содержание учебного материала Неорганические вещества. Вода, ее химическое строение и физические свойства, минеральные соли. Органические вещества. Углеводы, их классификация и функции. Липиды, их классификация и функции. Белки, классификация, структура белка, функции. Нуклеиновые кислоты: строение, типы, роль в клетке.	2		2	2	
Тема 4. Обмен веществ и преобразование энергии в клетке	Содержание учебного материала Пластический обмен. Биосинтез белка, роль ДНК и РНК в биосинтезе. Фотосинтез. Энергетический обмен. Этапы энергетического обмена (на примере углеводов).	4		2	2	
Тема 5. Строение и функции клеток	Содержание учебного материала Прокариотическая клетка, ее строение, отличие от эукариотической. Эукариотическая клетка. Деление клеток: митоз, мейоз. Особенности строения растительных клеток. Клеточная теория строения организмов. Неклеточные формы жизни. Вирусы	5		5	5	
	Лабораторная работа Лабораторная работа №1 Сравнение растительной и животной клеток	2		2		2
	Самостоятельная работа обучающихся 1. Сравнение митоза и мейоза	2 2	2 2			

	2. Биография создателей клеточной теории – Т. Шванна и М. Шлейдена 3. Обнаружение вирусов 4. Вирусные заболевания и борьба с ними	2 2	2 2			
Раздел III. Размножение и развитие организмов		13	6	7	7	
Тема 6. Размножение организмов	Содержание учебного материала Бесполое размножение. Виды бесполого размножения. Половое размножение. Периоды формирования гамет	2		2	2	
Тема 7. Онтогенез	Содержание учебного материала Краткие исторические сведения об онтогенезе. Эмбриональный период развития. Постэмбриональный период развития. Биогенетический закон. Развитие организмов и окружающая среда	5		5	5	
	Самостоятельная работа обучающихся 1. Полное и неполное превращение. 2. Основоположники эмбриологии 3. Влияние окружающей среды на онтогенез	2 2 2	2 2 2			
Раздел IV. Основы генетики и селекции		21	6	15	11	4
Тема 8. Основные закономерности наследственности	Содержание учебного материала Основные понятия генетики. Гибридологический метод. Законы Менделя. Сцепленное наследование генов. Взаимодействие генов. Генетика пола	5		5	5	
Тема 9. Основные закономерности изменчивости	Содержание учебного материала Основные типы изменчивости: наследственная, ненаследственная. Зависимость проявления генов от условий внешней среды	2		2	2	
Тема 10. Селекция животных, растений и микроорганизмов	Содержание учебного материала Центры многообразия и происхождения культурных растений. Методы селекции растений и животных. Селекция микроорганизмов. Достижения селекции	4		4	4	
	Лабораторная работа Лабораторная работа №2 Решение генетических задач Лабораторная работа №3 Построение вариационного ряда и вариационной кривой	2 2		2 2		2 2
	Самостоятельная работа обучающихся 1. Основоположник генетики – Г. Мендель 2. Генетические заболевания	2 4	2 4			
Раздел V. Эволюционное учение		29	8	21	17	4
Тема 11. Развитие эволюционных идей	Содержание учебного материала Возникновение и развитие эволюционных представлений. Научные и социально-экономические предпосылки теории. Ч. Дарвин и его учение об искусственном отборе. Ч. Дарвин и его учение о естественном отборе. Формы естественного отбора. Приспособленность – результат эволюции. Забота о потомстве. Физиологическая адаптация. Вид, его критерии и структура	8		8	8	

Тема 12. Микроэволюция	Содержание учебного материала Эволюционная роль мутаций. Генетические процессы в популяциях. Пути достижения биологического прогресса. Общие закономерности биологической эволюции. Развитие жизни на Земле.	5		5	5	
Тема 13. Происхождение человека	Содержание учебного материала Положение человека в системе животного мира. Эволюция приматов. Стадии эволюции человека	4		4	4	
	Лабораторная работа Лабораторная работа №4 Приспособленность видов к среде обитания Лабораторная работа №5 Вид, его критерии	2		2 2		2 2
	Самостоятельная работа обучающихся 1. Создатели эволюционной теории – Ч. Дарвин и А. Уоллес 2. Доказательства эволюции 3. Примеры приспособительной окраски 4. Виды-двойники	2 2 2 2	2 2 2 2			
Раздел VI. Взаимоотношения организма и среды. Основы экологии		17	6	13	13	
Тема 14. Биосфера, ее структура и функции	Содержание учебного материала Структура биосферы. Круговорот веществ в природе: круговорот углерода, азота	2		2	2	
Тема 15. Основы экологии	Содержание учебного материала Биогеоценозы и их свойства. Абиотические факторы среды. Интенсивность действия факторов среды Биотические факторы среды. Взаимоотношения между организмами	5		5	5	
Тема 16. Биосфера и человек. Ноосфера	Содержание учебного материала Природные ресурсы и их использование. Последствия хозяйственной деятельности человека. Охрана природы и перспективы рационального природопользования	2		2	2	
Тема 17. Бионика	Содержание учебного материала Бионика. Особенности живых организмов используемы человеком в своей деятельности	2		2	2	
	Самостоятельная работа обучающихся 1. Охрана природы и перспективы рационального природопользования 2. Природные ресурсы России 3. Последствия хозяйственной деятельности человека	2 2 4	2 4	2	2	
Всего		108	36	72	62	10

ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ВИДОВ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТУДЕНТОВ

ВВЕДЕНИЕ Ознакомление с биологическими системами разного уровня: клеткой, организмом, популяцией, экосистемой, биосферой. Определение роли биологии в формировании современной естественно-научной картины мира и практической деятельности людей. Обучение соблюдению правил поведения в природе, бережному отношению к биологическим объектам (растениям и животным и их сообществам) и их охране

УЧЕНИЕ О КЛЕТКЕ

Химическая организация клетки Умение проводить сравнение химической организации живых и неживых объектов. Получение представления о роли органических и неорганических веществ в клетке. Строение и функции клетки Изучение строения клеток эукариот, строения и многообразия клеток растений и животных с помощью микропрепаратов. Наблюдение клеток растений и животных под микроскопом на готовых микропрепаратах, их описание. Приготовление и описание микропрепаратов клеток растений. Сравнение строения клеток растений и животных по готовым микропрепаратам.

Обмен веществ и превращение энергии в клетке. Умение строить схемы энергетического обмена и биосинтеза белка. Получение представления о пространственной структуре белка, молекул ДНК и РНК. Жизненный цикл клетки Ознакомление с клеточной теорией строения организмов. Умение самостоятельно искать доказательства того, что клетка — элементарная живая система и основная структурно-функциональная единица всех живых организмов.

ОРГАНИЗМ. РАЗМНОЖЕНИЕ И ИНДИВИДУАЛЬНОЕ РАЗВИТИЕ ОРГАНИЗМОВ

Размножение организмов Владение знаниями о размножении как о важнейшем свойстве живых организмов. Умение самостоятельно находить отличия митоза от мейоза, определяя эволюционную роль этих видов деления клетки. Индивидуальное развитие организма. Ознакомление с основными стадиями онтогенеза на примере развития позвоночных животных. Умение характеризовать стадии постэмбрионального развития на примере человека. Ознакомление с причинами нарушений в развитии организмов.

Развитие умения правильно формировать доказательную базу эволюционного развития животного мира. Индивидуальное развитие человека. Выявление и описание признаков сходства зародышей человека и других позвоночных как доказательства их эволюционного родства. Получение представления о последствиях влияния алкоголя, никотина, наркотических веществ, загрязнения среды на развитие и репродуктивное здоровье человека.

ОСНОВЫ ГЕНЕТИКИ И СЕЛЕКЦИИ

Закономерности изменчивости Ознакомление с наследственной и ненаследственной изменчивостью и ее биологической ролью в эволюции живого мира. Получение представления о связи генетики и медицины. Ознакомление с наследственными болезнями человека, их причинами и профилактикой. Изучение влияния алкоголизма, наркомании, курения на наследственность на видеоматериале. Анализ фенотипической изменчивости. Выявление мутагенов в окружающей среде и косвенная оценка возможного их влияния на организм. Основы селекции растений, животных и микроорганизмов. Получение представления о генетике как о теоретической основе селекции. Развитие метапредметных умений в процессе нахождения на карте центров многообразия и происхождения культурных растений и домашних животных, открытых Н.И. Вавиловым. Изучение методов гибридизации и искусственного отбора. Умение разбираться в этических аспектах некоторых достижений в биотехнологии: клонировании животных и проблемах клонирования человека. Ознакомление с основными достижениями современной селекции культурных растений, домашних животных и микроорганизмов

ПРОИСХОЖДЕНИЕ И РАЗВИТИЕ ЖИЗНИ НА ЗЕМЛЕ. ЭВОЛЮЦИОННОЕ УЧЕНИЕ

Происхождение и начальные этапы развития жизни на Земле. Анализ и оценка различных гипотез происхождения жизни. Получение представления об усложнении живых организмов на Земле в процессе эволюции. Умение экспериментальным путем выявлять адаптивные особенности организмов, их относительный характер. Ознакомление с некоторыми представителями редких и исчезающих видов растений и животных.

Проведение описания особей одного вида по морфологическому критерию при выполнении лабораторной работы. Выявление черт приспособленности организмов к разным средам обитания (водной, наземно-воздушной, почвенной). История развития эволюционных идей. Изучение наследия человечества на примере знакомства с историей развития эволюционных идей К. Линнея, Ж.Б.

Ламарка Ч. Дарвина. Оценивание роли эволюционного учения в формировании современной естественно-научной картины мира. Развитие способности ясно и точно излагать свои мысли, логически обосновывать свою точку зрения, воспринимать и анализировать мнения собеседников, признавая право другого человека на иное мнение. Микроэволюция и макроэволюция. Ознакомление с концепцией вида, ее критериями, подбор примеров того, что популяция — структурная единица вида и эволюции. Ознакомление с движущимися силами эволюции и ее доказательствами. Усвоение того, что основными направлениями эволюционного прогресса являются биологический прогресс и биологический регресс. Умение отстаивать мнение, о сохранении биологического многообразия как основе устойчивости биосферы и прогрессивного ее развития. Умение выявлять причины вымирания видов

ПРОИСХОЖДЕНИЕ ЧЕЛОВЕКА

Антропогенез Анализ и оценка различных гипотез о происхождении человека. Развитие умения строить доказательную базу по сравнительной характеристике человека и приматов, доказывая их родство. Выявление этапов эволюции человека. Человеческие расы Умение доказывать равенство человеческих рас на основании их родства и единства происхождения. Развитие толерантности, критика расизма во всех его проявлениях.

ОСНОВЫ ЭКОЛОГИИ

Экология — наука о взаимоотношениях организмов между собой и окружающей средой. Изучение экологических факторов и их влияния на организмы. Знакомство с экологическими системами, их видовой и пространственной структурами. Умение объяснять причины устойчивости и смены экосистем. Ознакомление с межвидовыми взаимоотношениями в экосистеме: конкуренцией, симбиозом, хищничеством, паразитизмом.

Умение строить ярусность растительного сообщества, пищевые цепи и сети в биоценозе, а также экологические пирамиды. Знание отличительных признаков искусственных сообществ — агроэкосистемы и урбоэкосистемы. Описание антропогенных изменений в естественных природных ландшафтах своей местности. Сравнительное описание одной из естественных природных систем (например, леса) и какой-нибудь агроэкосистемы (например, пшеничного поля). Составление схем передачи веществ и энергии по цепям питания в природной экосистеме и агроценозе. Биосфера — глобальная экосистема. Ознакомление с учением В.И. Вернадского о биосфере как о глобальной экосистеме. Наличие представления о схеме экосистемы на примере биосферы, круговороте веществ и превращении энергии в биосфере. Умение доказывать роль живых организмов в биосфере на конкретных примерах. Биосфера и человек Нахождение связи изменения в биосфере с последствиями деятельности человека в окружающей среде. Умение определять воздействие производственной деятельности на окружающую среду в области своей будущей профессии. Ознакомление с глобальными экологическими проблемами и умение определять пути их решения. Описание и практическое создание искусственной экосистемы (пресноводного аквариума). Решение экологических задач. Демонстрирование умения постановки целей деятельности, планирования собственной деятельности для достижения поставленных целей, предвидения возможных результатов этих действий, организации самоконтроля и оценки полученных результатов. Обучение соблюдению правил поведения в природе, бережному отношению к биологическим объектам (растениям, животным и их сообществам) и их охране

БИОНИКА

Бионика как одно из направлений биологии и кибернетики. Ознакомление с примерами использования в хозяйственной деятельности людей морфофункциональных черт организации растений и животных при создании совершенных технических систем и устройств по аналогии с живыми системами. Знакомство с трубчатыми структурами в живой природе и технике, аэродинамическими и гидродинамическими устройствами в живой природе и технике. Умение строить модели складчатой структуры, используемые в строительстве.

4. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОУД

4.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Освоение программы учебной дисциплины «Биология» проходит в учебном кабинете, в котором имеется возможность обеспечить свободный доступ в сеть Интернет во время учебного занятия и в период внеучебной деятельности обучающихся.

Помещение кабинета удовлетворяет требованиям Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов (СанПиН 2.4.2 № 178-02) и оснащено типовым оборудованием.

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

- многофункциональный комплекс преподавателя;
- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов, портретов выдающихся ученых, динамические пособия, иллюстрирующие биологические процессы, модели, муляжи и микропрепараты биологических объектов и др.);
- информационно-коммуникативные 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 входят учебники, учебно-методические комплекты (УМК), обеспечивающие освоение учебной дисциплины «Биология», рекомендованные или допущенные для использования в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования.

Библиотечный фонд может быть дополнен энциклопедиями, справочниками, словарями, научной и научно-популярной литературой и другой литературой по разным вопросам биологии.

В процессе освоения программы учебной дисциплины «Биология» студенты имеют возможность доступа к электронным учебным материалам по биологии, имеющимся в свободном доступе в системе Интернет (электронным книгам, практикумам, тестам и др.).

Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Беляев Д.К., Дымщиц Г.М., Кузнецова Л.Н. и др. Биология (базовый уровень). 10 класс. — АО Просвещение, 2018.
2. Каменский А. А., Криксунов Е. А., Пасечник В. В. Биология. Общая биология. 10—11 классы: учебник. — М.: Дрофа, 2018 г.
3. биология :учебник для учащихся 10 класса общеобразовательных учреждений / Под ред. Проф. И.Н. Пономарёвой. – М.; Вента-Граф, 2017. -224 с.; ил.
4. Лукаткин А.С., Ручин А.Б., Силаева Т.Б. и др. Биология с основами экологии: учебник для студ. учреждений высш. образования. — М., 2014.
5. Мамонтов С.Г., Захаров В.Б., Козлова Т.А. Биология: учебник для студ. учреждений высш. образования (бакалавриат). — М., 2014.
6. Никитинская Т.В. Биология: карманный справочник. — М., 2015.
7. Сивоглазов В.И., Агафонова И.Б., Захарова Е.Т. Биология. Общая биология: базовый уровень, 10—11 класс. — М., 2014.
8. Сухорукова Л.Н., Кучменко В.С., Иванова Т.В. Биология (базовый уровень). 10—11 класс. — М., 2014
9. Федеральный закон от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации». Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования».
10. Приказ Минобрнауки России от 29.12.2014 № 1645 «О внесении изменений в Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 № 413 “Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования”».
11. Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259 «Рекомендации по организации получения среднего

общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования».

12. Биология: в 2 т. / под ред. Н.В. Ярыгина. — М., 2010.
13. Биология: руководство к практическим занятиям / под ред. В.В. Маркиной. — М., 2010.
14. Дарвин Ч. Сочинения. — Т. 3. — М., 1939.
15. Дарвин Ч. Происхождение видов. — М., 2006.
16. Кобылянский В.А. Философия экологии: краткий курс: учеб, пособие для вузов. — М., 2010.
17. Орлова Э.А. История антропологических учений: учебник для вузов. — М., 2010.
18. Пехов А.П. Биология, генетика и паразитология. — М., 2010.
19. Чебышев Н.В., Гринева Г.Г. Биология. — М., 2010
20. А.А. Каменский Общая биология 10-11 классы. М.: Дрофа, 2005
21. Сборник задач по общей генетике. Н. Н. Орлова, В. М. Глазер, А. И. Ким, Т. А. Кокшарова, Ю. П. Алтухов. М.: Издательство МГУ, 2000
22. Общая биология. Учебник для 10-11 классов с углублённым изучением биологии. Под ред. Шумного В.К., Дымшица Д.М., Рувинского А.О. – М.: Просвещение, 1995. 544 с.
23. Тематическое и поурочное планирование к учебнику В.В. Пасечник, Г.Г. Швецов Общая биология 10-11 классы. М.: Дрофа, 2010
24. Д.К. Беляев, П.М. Бородин, Н.Н. Воронцов и др. Общая биология под ред. Д.К. Беляева, Г.М. Дымшица. М.: Просвещение, 2006
25. Рабочая тетрадь к учебнику Д.К. Беляев, П.М. Бородин, Н.Н. Воронцов и др. Общая биология под ред. Д.К. Беляева, Г.М. Дымшица. М.: Просвещение, 2006

Дополнительные источники:

1. В.Р. Пикеринг Биология. Школьный курс в 120 таблицах. М.: АСТ-Пресс, 1997.
2. Н. Грин, У. Стаут, Д. Тейлор Биология т.1. М.: Мир, 1990
3. Н. Грин, У. Стаут, Д. Тейлор Биология т.2. М.: Мир, 1990
4. Н. Грин, У. Стаут, Д. Тейлор Биология т.3. М.: Мир, 1990
5. А. Яблоков, В. Юсуфов Эволюционное учение. М., 2006
6. Биология в таблицах и схемах. Для школьников и абитуриентов. Изд.2. Спб.: Виктория плюс, 2013.
7. Н.Н. Воронцов, Л.Н. Сухорукова Эволюция органического мира. М.: Просвещение, 1991
8. В.И. Никольский практические занятия по генетике. Учебное пособие для аудиторных и самостоятельных занятий студентов. Красноярск, КГПУ

Периодические издания:

1. Биология для школьников. Научно-популярный журнал. №1, 2018
2. Биология для школьников. Научно-популярный журнал. №2, 2018
3. Биология в школе. Научно-методический журнал. №1, 2018
4. Биология в школе. Научно-методический журнал. №2, 2018
5. Биология в школе. Научно-методический журнал. №3, 2018
6. Биология в школе. Научно-методический журнал. №4, 2018
7. Биология в школе. Научно-методический журнал. №5, 2018
8. В мире науки. Научно-информационный журнал. №8, 2018

Интернет-ресурсы:

- www.sbio.info (Вся биология. Современная биология, статьи, новости, библиотека).
- www.window.edu.ru (Единое окно доступа к образовательным ресурсам Интернета по биологии).
- www.5ballov.ru/test (Тест для абитуриентов по всему школьному курсу биологии).
- www.vspu.ac.ru/deold/bio/bio.htm (Телекоммуникационные викторины по биологии — экологии на сервере Воронежского университета).
- www.biology.ru (Биология в Открытом колледже. Сайт содержит электронный учебник по биологии, On-line тесты).
- www.informika.ru (Электронный учебник, большой список интернет - ресурсов).
- www.nrc.edu.ru (Биологическая картина мира. Раздел компьютерного учебника, разработанного в Московском государственном открытом университете).
- www.nature.ok.ru (Редкие и исчезающие животные России — проект Экологического центра МГУ им. М.В. Ломоносова).

www.kozlenkoa.narod.ru (Для тех, кто учится сам и учит других; очно и дистанционно, биологии, химии, другим предметам).

www.schoolcity.by (Биология в вопросах и ответах).

www.bril2002.narod.ru (Биология для школьников. Краткая, компактная, но достаточно подробная информация по разделам: «Общая биология», «Ботаника», «Зоология», «Человек»).

ПРОЕКТНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ УЧАЩИХСЯ

1. Название проекта: «Генетика моей семьи»

Цель: обобщить и систематизировать знания о генетических закономерностях наследственности и изменчивости.

Образовательные задачи: углубить знания о наследовании в родословной признаков – группы крови, резус-фактора, ведущей руки. Отработать умения составлять и решать генетические задачи.

Развивающие задачи: продолжить формирование приемов мыслительной деятельности – проанализировать информацию о наследовании признаков в семье, обобщить полученные сведения в виде задачи; продолжить развитие личностных качеств – внимания при определении признаков у членов семьи, памяти при составлении генетической задачи, биологической речи при оперировании понятиями генетики.

Воспитательные задачи: продолжить формирование научно-материалистического мировоззрения через понятие наследственности и изменчивости; повлиять на морально-нравственное воспитание через интерес к истории семьи, ее уникальности.

2. Название проекта: «Межвидовая и внутривидовая борьба в горшке»

Цель: обобщить и систематизировать знания о межвидовой и внутривидовой борьбе за существование.

Образовательные задачи: обобщить и углубить знания о межвидовой и внутривидовой борьбе за существование на примере комнатных растений, посаженных в один горшок. Отработать умения работать с живыми объектами – комнатными цветами.

Развивающие задачи: продолжить формирование приемов мыслительной деятельности – проанализировать информацию о межвидовой и внутривидовой борьбе, причинах ее возникновения, подвести к выводу о последствиях такой борьбы; продолжить развитие личностных качеств – внимания при определении условий, за которые идет борьба, памяти при поддержании условий существования, биологической речи при оперировании понятиями эволюционного учения.

Воспитательные задачи: продолжить формирование научно-материалистического мировоззрения через роль борьбы за существование в эволюционном процессе; эстетическое развитие через красоту комнатных растений.

3. Название проекта: «Молекула ДНК из подручных средств»

Цель: обобщить и систематизировать знания о химической организации клетки, цитологии, основах генетики.

Образовательные задачи: обобщить и углубить знания о химической организации клетки, цитологии, основах генетики (принципе комплементарности, генетическом коде и т.д.) при создании модели молекулы ДНК.

Развивающие задачи: продолжить формирование приемов мыслительной деятельности – проанализировать информацию о строении молекулы ДНК, истории ее открытия; синтеза полученных данных и информации о материалах подходящих для создания молекулы; продолжить развитие личностных качеств – внимания при определении компонентов строения ДНК, памяти при построении комплементарных пар азотистых оснований; биологической речи при оперировании понятиями генетики, цитологии.

Воспитательные задачи: продолжить формирование научно-материалистического мировоззрения через роль молекулы ДНК в передаче и хранении наследственной информации, комбинативной изменчивости, единстве всего живого; эстетическое развитие через красоту и сложное строение молекулы ДНК.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ
краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Красноярский технологический техникум пищевой промышленности»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОУД .12 ГЕОГРАФИЯ

Для специальности:

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Форма обучения: очная

СОДЕРЖАНИЕ

7. Пояснительная записка	4
8. Тематический план общеобразовательной учебной дисциплины	7
9. Содержание общеобразовательной учебной дисциплины.....	8
10. Характеристика основных видов учебной деятельности студентов.....	12
11. Учебно-методическое и материально-техническое обеспечение общеобразовательной учебной дисциплины.....	14

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины составлена на основе примерной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности: 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Программа разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «География», в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и специальности среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259), с учетом Примерной основной образовательной программы среднего общего образования, одобренной решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з).

Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: общеобразовательный цикл

Для изучения данной дисциплины обучающиеся должны владеть знаниями в области математики, астрономии, литературы, истории. Знания и умения, полученные в рамках данной дисциплины служат базой для дальнейшего изучения экономики, экологических основ природопользования

Цель и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

- освоение системы географических знаний о целостном, многообразном и динамично изменяющемся мире, взаимосвязи природы, населения и хозяйства на всех территориальных уровнях;
- овладение умениями сочетать глобальный, региональный и локальный подходы для описания и анализа природных, социально-экономических, геоэкологических процессов и явлений;
- развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей посредством ознакомления с важнейшими географическими особенностями и проблемами мира в целом, его отдельных регионов и ведущих стран;
- воспитание уважения к другим народам и культурам, бережного отношения к окружающей природной среде;
- использование в практической деятельности и повседневной жизни разнообразных географических методов, знаний и умений, а также географической информации;
- нахождение и применение географической информации, включая географические карты, статистические материалы, геоинформационные системы и интернет-ресурсы, для правильной оценки важнейших социально-экономических вопросов международной жизни;
- понимание географической специфики крупных регионов и стран мира в условиях стремительного развития международного туризма и отдыха, деловых и образовательных программ, телекоммуникаций и простого общения

Общая характеристика учебной дисциплины «география»

Содержание учебной дисциплины «География» сочетает в себе элементы общей географии и комплексного географического страноведения, призвана сформировать у обучающихся целостное представление о современном мире, месте и роли России в этом мире, развивает познавательный интерес к другим народам и странам.

Основой изучения географии является социально ориентированное содержание о размещении населения и хозяйства, об особенностях, динамике и территориальных следствиях главных политических, экономических, экологических и иных процессов, протекающих в географическом пространстве, а также о проблемах взаимодействия человеческого общества и природной среды, адаптации человека к географическим условиям проживания.

У обучающихся формируются знания о многообразии форм территориальной организации современного географического пространства, представления о политическом устройстве, природно-ресурсном потенциале, населении и хозяйстве различных регионов и ведущих стран мира, развиваются географические умения и навыки, общая культура и мировоззрение.

Учебная дисциплина «География» обладает большим количеством междисциплинарных связей, в частности широко использует базовые знания физической географии, истории, политологии,

экономики, этнической, религиозной и других культур. Все это она исследует в рамках традиционной триады «природа—население—хозяйство», создавая при этом качественно новое знание. Это позволяет рассматривать географию как одну из классических метадисциплин.

В профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, изучение географии осуществляется на базовом уровне ФГОС среднего общего образования с учетом профиля профессионального образования, специфики осваиваемых профессий СПО или специальностей СПО.

Это выражается в количестве часов, выделяемых на изучение отдельных тем программы, глубине их освоения студентами, объеме и содержании практических занятий, видах внеаудиторной самостоятельной работы студентов.

Освоение содержания учебной дисциплины завершает формирование у студентов представлений о географической картине мира, которые опираются на понимание взаимосвязей человеческого общества и природной среды, особенностей населения, мирового хозяйства и международного географического разделения труда, раскрытие географических аспектов глобальных и региональных процессов и явлений.

Практико-ориентированные задания, проектная деятельность студентов, выполнение творческих заданий и подготовка рефератов являются неотъемлемой частью образовательного процесса.

Изучение общеобразовательной учебной дисциплины «География» завершается подведением итогов в форме дифференцированного зачета в рамках промежуточной аттестации студентов в процессе освоения ОПОП СПО с получением среднего общего образования.

Освоение содержания учебной дисциплины «География» обеспечивает достижение студентами следующих **результатов**:

• **личностных:**

- сформированность ответственного отношения к обучению; готовность и способность студентов к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию;
- сформированность целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития географической науки и общественной практики;
- сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;
- сформированность экологического мышления, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды; приобретение опыта эколого-направленной деятельности;
- сформированность коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками и взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, творческой и других видах деятельности;
- умение ясно, точно, грамотно излагать свои мысли в устной и письменной речи, понимать смысл поставленной задачи, выстраивать аргументацию, приводить аргументы и контраргументы;
- критичность мышления, владение первичными навыками анализа и критичной оценки получаемой информации;
- креативность мышления, инициативность и находчивость;

• **метапредметных:**

- владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, а также навыками разрешения проблем; готовность и способность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;
- умение ориентироваться в различных источниках географической информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;
- умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей;
- осознанное владение логическими действиями определения понятий, обобщения, установления аналогий, классификации на основе самостоятельного выбора оснований и критериев;
- умение устанавливать причинно-следственные связи, строить рассуждение, умозаключение (индуктивное, дедуктивное и по аналогии) и делать аргументированные выводы;
- представление о необходимости овладения географическими знаниями с целью формирования адекватного понимания особенностей развития современного мира;

- понимание места и роли географии в системе наук; представление об обширных междисциплинарных связях географии;

• **предметных:**

- владение представлениями о современной географической науке, ее участии в решении важнейших проблем человечества;

- владение географическим мышлением для определения географических аспектов природных, социально-экономических и экологических процессов и проблем;

- сформированность системы комплексных социально ориентированных географических знаний о закономерностях развития природы, размещения населения и хозяйства, динамике и территориальных особенностях процессов, протекающих в географическом пространстве;

- владение умениями проведения наблюдений за отдельными географическими объектами, процессами и явлениями, их изменениями в результате природных и антропогенных воздействий;

- владение умениями использовать карты разного содержания для выявления закономерностей и тенденций, получения нового географического знания о природных социально-экономических и экологических процессах и явлениях;

- владение умениями географического анализа и интерпретации разнообразной информации;

- владение умениями применять географические знания для объяснения и оценки разнообразных явлений и процессов, самостоятельного оценивания уровня безопасности окружающей среды, адаптации к изменению ее условий;

- сформированность представлений и знаний об основных проблемах взаимодействия природы и общества, природных и социально-экономических аспектах экологических проблем

Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины (по ФГОС):

Максимальная учебная нагрузка обучающегося 108 часов, в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка 72 часа,

- самостоятельная работа студента 36 часов.

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

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

Оценка качества освоения учебной программы включает текущий контроль успеваемости, промежуточную аттестацию по итогам освоения дисциплины.

Текущий контроль проводится в форме тестовых работ после изучения каждого раздела.

Промежуточная аттестация по дисциплине проводится в форме дифференцированного зачета.

2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ОУД .12 ГЕОГРАФИЯ

№ п/п	Раздел (тема)	Максимальная учебная нагрузка	Обязательная учебная нагрузка	В том числе		Внеаудиторная (самостоятельная) работа
				Теоретические занятия	Лабораторно-практические занятия	
1.	Введение. Источники географической информации	4	2	2		3
2.	Политическое устройство мира	6	4	4		3
3.	География мировых природных ресурсов	8	6	6		3
4.	География населения	6	4	4		3
5.	Мировое хозяйство	8	6	6		6
6	Регионы мира	12	8	8		10
7.	Россия в современном мире	4	2	2		4
8.	Географические аспекты глобальных проблем человечества	4	2	2		4
9.	Дифференцированный зачет	2	2	2		
ИТОГО:		108	72	72		36

3. СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОУД .12 ГЕОГРАФИЯ

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Максимальная учебная нагрузка	Самостоятельная учебная нагрузка	Обязательные учебные занятия	В том числе	
					Теоретические занятия	Лабораторно-практические занятия
Раздел I. Введение. Источники географической информации		5	3	2	2	-
Тема 1.1 Введение. Источники географической информации	Содержание учебного материала География как наука. Ее роль и значение в системе наук. Цели и задачи географии при освоении профессий СПО и специальностей СПО. Традиционные и новые методы географических исследований. Источники географической информации. Географические карты различной тематики и их практическое использование. Статистические материалы. Геоинформационные системы. Международные сравнения.	2		2	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовить сообщение «Статистические материалы. Геоинформационные системы»		3			
Раздел II. Политическое устройство мира		7	3	4	4	
Тема 2.1 Политическая карта мира	Содержание учебного материала Политическая карта мира. Исторические этапы ее формирования и современные особенности. Суверенные государства и самоуправляющиеся государственные образования. Группировка стран по площади территории и численности населения. Формы правления, типы государственного устройства и формы государственного режима.	2		2	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Составить кроссворд «Страны мира и их столицы»		3			
Тема 2.2 Типология стран мира	Типология стран по уровню социально-экономического развития. Условия и особенности социально-экономического развития развитых и развивающихся стран и их типы	2		2	2	
Раздел III. География мировых природных ресурсов		11	3	8	8	
Тема 3.1 Взаимодействие человеческого общества и природной среды	Содержание учебного материала Взаимодействие человеческого общества и природной среды, его особенности на современном этапе. Экологизация хозяйственной деятельности человека. Географическая среда. Различные типы природопользования. Антропогенные природные комплексы. Геоэкологические проблемы.	2		2	2	
	Тема 3.2 География мировых природных ресурсов	Содержание учебного материала Природные условия и природные ресурсы. Виды природных ресурсов. Ресурсообеспеченность. Размещение различных видов природных ресурсов на территории мировой суши. Определение и сравнение обеспеченности различных регионов и стран мира основными видами природных ресурсов	4		4	4
Тема 3.3 Ресурсы мирового океана	Ресурсы Мирового океана. Территориальные сочетания природных ресурсов. Природно-ресурсный потенциал.	2		2	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Составить классификационную схему «Природные ресурсы Мирового океана»		3			

Раздел IV. География населения мира		13	3	10	10	
Тема 4.1 Численность населения мира	Содержание учебного материала Численность населения мира и ее динамика. Наиболее населенные регионы и страны мира. Воспроизводство населения и его типы. Демографическая политика..	2		2	2	
Тема 4.2 Состав и структура населения мира	Половая и возрастная структура населения. Расовый, этнолингвистический и религиозный состав населения.	2		2	2	
Тема 4.3 Качество жизни населения	Содержание учебного материала Качество жизни населения. Территориальные различия в средней продолжительности жизни населения, обеспеченности чистой питьевой водой, уровне заболеваемости, младенческой смертности и грамотности населения. Индекс человеческого развития.	2		2	2	
Тема 4.4 Размещение и миграции населения.	Содержание учебного материала Размещение населения по территории земного шара. Средняя плотность населения в регионах и странах мира. Миграции населения и их основные направления.	2		2	2	
Тема 4.5. Урбанизация	Содержание учебного материала Урбанизация. «Ложная» урбанизация, субурбанизация, рурбанизация. Масштабы и темпы урбанизации в различных регионах и странах мира. Города-миллионеры, «сверхгорода» и мегалополисы.	2		2	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Качество жизни населения в различных странах и регионах мира.		3			
Раздел V. Мировое хозяйство		24	6	18	18	
Тема 5.1 Этапы становления и развития мирового хозяйства	Содержание учебного материала Мировая экономика, исторические этапы ее развития. Международное географическое разделение труда. Международная специализация и кооперирование. Научно-технический прогресс и его современные особенности.	2		2	2	
Тема 5.2 Современные особенности развития мирового хозяйства	Содержание учебного материала Современные особенности развития мирового хозяйства. Интернационализация производства и глобализация мировой экономики. Региональная интеграция. Основные показатели, характеризующие место и роль стран в мировой экономике. Отраслевая структура мирового хозяйства. Исторические этапы развития мирового промышленного производства. Территориальная структура мирового хозяйства, исторические этапы ее развития. Ведущие регионы и страны мира по уровню экономического развития. «Мировые» города.	4		4	4	
Тема 5.3 География отраслей первичной сферы мирового хозяйства	Содержание учебного материала Сельское хозяйство и его экономические особенности. Интенсивное и экстенсивное сельскохозяйственное производство. «Зеленая революция» и ее основные направления. Агропромышленный комплекс. География мирового растениеводства и животноводства. Лесное хозяйство и лесозаготовка. Горнодобывающая промышленность. Географические аспекты добычи различных видов полезных ископаемых.	4		4	4	
Тема 5.4 География отраслей вторичной сферы мирового хозяйства	Содержание учебного материала Географические особенности мирового потребления минерального топлива, развития мировой электроэнергетики, черной и цветной металлургии, машиностроения, химической, лесной (перерабатывающие отрасли) и легкой промышленности.	4		4	4	

Тема 5.5 География отраслей третичной сферы мирового хозяйства	Содержание учебного материала Транспортный комплекс и его современная структура. Географические особенности развития различных видов мирового транспорта. Крупнейшие мировые морские торговые порты и аэропорты. Связь и ее современные виды. Дифференциация стран мира по уровню развития медицинских, образовательных, туристских, деловых и информационных услуг. Современные особенности международной торговли товарами. Всемирные экономические отношения	4		4	4	
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовить сообщения «Интернационализация производства и глобализация мировой экономики». «Региональная интеграция». «Ведущие мировые районы плантационного растениеводства и товарного животноводства»		6			
Раздел VI. Регионы мира		32	10	22	22	
Тема 6.1 Общая характеристика Зарубежной Европы	Место и роль Зарубежной Европы в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. Характерные черты природно-ресурсного потенциала, населения и хозяйства. Отрасли международной специализации. Территориальная структура хозяйства.	2		2	2	
Тема 6.2 Характеристика отдельных стран Европы	Условия формирования и развития стран Европы. Особенности политической системы. Природно-ресурсный потенциал, население, ведущие отрасли хозяйства и их территориальная структура.	2		2	2	
Тема 6.3 Общая характеристика Зарубежной Азии	Место и роль Зарубежной Азии в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. Характерные черты природно-ресурсного потенциала, населения и хозяйства. Отрасли международной специализации. Территориальная структура хозяйства. Интеграционные группировки.	2		2	2	
Тема 6.4 Характеристика отдельных стран Азии	Условия формирования и развития стран Азии. Особенности политической системы. Природно-ресурсный потенциал, население, ведущие отрасли хозяйства и их территориальная структура	2		2	2	
Тема 6.5 Китайская Народная Республика.	Немного истории. Г.П. Природные ресурсы, Население, хозяйство. Промышленность и наука, Транспорт и непроемственная сфера.	2		2	2	
Тема 6.6 Общая характеристика Латинская Америка	Место и роль Латинской Америки в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. Характерные черты природно-ресурсного потенциала, населения и хозяйства. Отрасли международной специализации. Территориальная структура хозяйства. Интеграционные группировки.	2		2	2	
Тема 6.7 Характеристика отдельных стран Латинской Америки	Условия формирования и развития стран Латинской Америки. Особенности политической системы. Природно-ресурсный потенциал, население, ведущие отрасли хозяйства и их территориальная структура	2		2	2	
Тема 6.8 Общая характеристика стран Африки	Место и роль Африки в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. Характерные черты природно-ресурсного потенциала, населения и хозяйства. Отрасли международной специализации. Территориальная структура хозяйства. Интеграционные группировки.	2		2	2	
Тема 6.9 Характеристика отдельных стран Африки	Условия формирования и развития стран Африки. Особенности политической системы. Природно-ресурсный потенциал, население, ведущие отрасли хозяйства и их территориальная структура	2		2	2	

Тема 6.10 Общая характеристика Австралии и Океании	Место и роль Австралии и Океании в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. Особенности природно-ресурсного потенциала, населения и хозяйства. Отраслевая и территориальная структура хозяйства Австралии и Новой Зеландии.	2		2	2	
Тема 6.11 Сравнительная характеристика стран трех регионов	Составление сравнительной характеристики развивающихся стран Зарубежной Азии, Африки и Латинской Америки	2		2	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Международный туризм в различных странах и регионах мира. «Горячие точки» на карте Зарубежной Европы. Запад и Восток Германии сегодня. Этнолингвистический и религиозный состав населения субрегионов Зарубежной Азии. Экономические реформы в Японии, Южной Корее и Китае.		10			
Раздел VII. Россия в современном мире.		8	4	4	4	
Тема 7.1 Россия на политической карте мира	Россия на политической карте мира. Изменение географического, геополитического и геоэкономического положения России на рубеже XX—XXI веков. Характеристика современного этапа социально-экономического развития.	2		2	2	
Тема 7.2 Россия в мировом хозяйстве и МГРТ	Место России в мировом хозяйстве и международном географическом разделении труда. Ее участие в международной торговле товарами и других формах внешнеэкономических связей. Особенности территориальной структуры хозяйства. География отраслей международной специализации.	2		2	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Особенности современного экономико-географического положения России. Подготовить сообщение: «Место России в мировом хозяйстве и международном географическом разделении труда». Участие России в международной торговле товарами и других формах внешнеэкономических связей.		4			
Раздел VIII. Географические аспекты современных глобальных проблем человечества		8	4	4	4	
Тема 8.1 Географические аспекты глобальных проблем человечества в прошлом и настоящем	Глобальные проблемы человечества. Сырьевая, энергетическая, демографическая, продовольственная и экологическая проблемы как особо приоритетные, возможные пути их решения. Проблема преодоления отсталости развивающихся стран. Роль географии в решении глобальных проблем человечества.	2		2	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Составить конспективно-справочную таблицу «Характеристика глобальных проблем человечества» Глобальная проблема изменения климата.		4			
Промежуточная аттестация. Дифференцированный зачёт		2		2	2	
		ВСЕГО:	108	36	72	72

1. ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ВИДОВ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ УЧАЩИХСЯ НА УРОВНЕ УЧЕБНЫХ ДЕЙСТВИЙ (ПО РАЗДЕЛАМ СОДЕРЖАНИЯ)

РАЗДЕЛЫ СОДЕРЖАНИЯ ПРОГРАММЫ	ХАРАКТЕРИТИКА ОСНОВНЫХ ВИДОВ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ
Введение Раздел 1. Источники географической информации	<ul style="list-style-type: none"> - Уметь объяснять междисциплинарные связи географии; - называть традиционные и новые источники географической информации; - демонстрировать роль Интернета и геоинформационных систем в изучении географии.
Раздел 2. Политическое устройство мира	<ul style="list-style-type: none"> - Уметь показывать на карте различные страны мира; - уметь приводить примеры и характеризовать современные межгосударственные конфликты в различных регионах мира; - выделять страны с республиканской и монархической формами правления, унитарным и федеративным типами государственного устройства в различных регионах мира; - объяснять различия развитых и развивающихся стран по уровню их социально-экономического развития; - уметь приводить примеры и характеризовать различные типы стран по уровню социально-экономического развития.
Раздел 3. География мировых природных ресурсов	<ul style="list-style-type: none"> - Объяснять основные направления экологизации хозяйственной деятельности человека; - выделять особо охраняемые природные территории - выделять основные проблемы и перспективы освоения природных ресурсов Арктики и Антарктики - выделять различные типы природопользования; - определять обеспеченность различными видами природных ресурсов отдельных регионов и стран мира; - уметь показывать на карте основные мировые районы добычи различных видов минеральных ресурсов; - уметь называть основные направления использования ресурсов Мирового океана.
Раздел 4. География населения мира	<ul style="list-style-type: none"> - Уметь называть мировую десятку стран с наибольшей численностью населения; - выделять различные типы воспроизводства населения и приводить примеры стран, для которых они характерны; - уметь называть основные показатели качества жизни населения; - уметь приводить примеры стран с однородным и наиболее разнородным расовым, этническим и религиозным составом населения; - уметь приводить примеры стран с наибольшей и наименьшей средней плотностью населения; - объяснять основные направления и причины современных международных миграций населения; - уметь приводить примеры стран с наибольшей и наименьшей долей городского населения; - уметь показывать на карте мировые «сверхгорода» и мегалополисы.
Раздел 5. Мировое хозяйство	<ul style="list-style-type: none"> - Уметь давать определения понятий: «международное географическое разделение труда», «международная специализация» и «международное кооперирование»; - выделять характерные черты современной научно - технической революции; - уметь называть ведущие мировые и региональные экономические интеграционные группировки; - уметь приводить примеры отраслей различных сфер хозяйственной деятельности; - уметь называть наиболее передовые и наиболее отсталые страны мира по уровню их экономического развития; - выделять характерные черты «зеленой революции»; - уметь приводить примеры стран, являющихся ведущими мировыми производителями различных видов продукции растениеводства и животноводства; - уметь называть страны, являющиеся ведущими мировыми производителями различных видов минерального сырья; - уметь показывать на карте и характеризовать основные горнопромышленные и сельскохозяйственные районы мира;

	<ul style="list-style-type: none"> - уметь приводить примеры стран, основная часть электроэнергии в которых производится на тепловых, гидравлических и атомных электростанциях; - уметь называть страны, являющиеся ведущими мировыми производителями черных и цветных металлов; - выделять страны с наиболее высоким уровнем развития машиностроения; - уметь называть страны, являющиеся ведущими мировыми производителями автомобилей, морских невоенных судов, серной кислоты, пластмасс, химических волокон, синтетического каучука, пиломатериалов, бумаги и тканей; - уметь объяснять роль различных видов транспорта при перевозке грузов и пассажиров; - уметь приводить примеры стран, обладающих наибольшей протяженностью и плотностью сети железных и автомобильных дорог; - уметь называть крупнейшие мировые торговые порты и аэропорты, объяснять их распределение по регионам и странам мира; - уметь показывать на карте и характеризовать основные районы международного туризма; - уметь объяснять местоположение ведущих мировых центров биржевой деятельности; - уметь называть страны с наибольшими объемами внешней торговли товарами.
<p>Раздел 6. Регионы мира</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Уметь показывать на карте различные страны Зарубежной Европы; - сопоставлять страны Зарубежной Европы по площади территории, численности населения и уровню экономического развития; - уметь приводить примеры стран Зарубежной Европы, наиболее хорошо обеспеченных различными видами природных ресурсов; - уметь называть страны Зарубежной Европы с наибольшими и наименьшими значениями естественного прироста населения, средней плотности населения и доли городского населения; - уметь показывать на карте и характеризовать крупнейшие города и городские агломерации, основные промышленные и сельскохозяйственные районы Зарубежной Европы; - уметь объяснять особенности территориальной структуры хозяйства Германии и Великобритании; - уметь показывать на карте различные страны Зарубежной Азии; - сопоставлять страны Зарубежной Азии по площади территории, численности населения и уровню экономического развития; - уметь определять ресурсообеспеченность различных стран Зарубежной Азии; - уметь называть страны Зарубежной Азии с наибольшими и наименьшими значениями естественного прироста населения, средней плотности населения и доли городского населения; - уметь приводить примеры стран Зарубежной Азии с однородным и разнородным этническим и религиозным составом населения; - уметь показывать на карте и характеризовать крупнейшие города и городские агломерации, основные горнопромышленные и сельскохозяйственные районы Зарубежной Азии; - уметь объяснять особенности территориальной структуры хозяйства Японии, Китая и Индии; - уметь показывать на карте различные страны Африки; - уметь называть страны Африки, обладающие наибольшей площадью территории и численностью населения; - уметь объяснять причины экономической отсталости стран Африки; - уметь показывать на карте и характеризовать крупнейшие города, основные горнопромышленные и сельскохозяйственные районы Африки; - уметь объяснять природные, исторические и экономические особенности развития Северной Америки; - выделять отрасли международной специализации Канады, уметь показывать на карте и характеризовать ее крупнейшие промышленные центры, основные горнопромышленные и сельскохозяйственные районы; - уметь объяснять особенности расово-этнического состава и размещения населения США; - уметь показывать на карте и характеризовать крупнейшие городские агломерации, мегалополисы, основные промышленные и сельскохозяйственные районы США;

	<ul style="list-style-type: none"> - уметь показывать на карте различные страны Латинской Америки; - сопоставлять страны Латинской Америки по площади территории, численности населения и уровню экономического развития; - выделять страны Латинской Америки, наиболее обеспеченные различными видами природных ресурсов; - уметь приводить примеры стран Латинской Америки с наибольшими и наименьшими значениями естественного прироста населения; - сопоставлять страны Латинской Америки по расовому составу населения; - уметь объяснять особенности урбанизации стран Латинской Америки; - уметь показывать на карте и характеризовать крупнейшие промышленные центры, основные горнопромышленные и сельскохозяйственные районы Латинской Америки; - выделять отрасли международной специализации в Бразилии и Мексике; - уметь объяснять природные и исторические особенности развития Австралии и Океании; - выделять отрасли международной специализации Австралии, уметь показывать на карте и характеризовать ее крупнейшие промышленные центры, основные горнопромышленные и сельскохозяйственные районы.
Раздел 7. Россия в современном мире	<ul style="list-style-type: none"> - Уметь объяснять современные особенности экономико- географического положения России; - выделять основные товарные статьи экспорта и импорта России; - называть ведущих внешнеторговых партнеров России.
Раздел 8. Географические аспекты современных глобальных проблем человечества	<ul style="list-style-type: none"> - Выделять глобальные проблемы человечества; - уметь приводить примеры проявления сырьевой, энергетической, демографической, продовольственной и экологической проблем человечества, предлагать возможные пути их решения.

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОУД

5.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация рабочей программы учебной дисциплины осуществляется в учебном кабинете «География», в котором имеется возможность обеспечить свободный доступ в Интернет во время учебного занятия и в период внеучебной деятельности обучающихся.

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

В кабинете имеется мультимедийное оборудование, посредством которого участники образовательного процесса просматривают визуальную информацию по географии, создают презентации, видеоматериалы, иные документы.

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

- многофункциональный комплекс преподавателя;
- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов, настенных географических карт, портретов выдающихся ученых-географов и др.);
- информационно-коммуникативные средства;
- экранно-звуковые пособия;
- комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности;

В процессе освоения программы учебной дисциплины «География» студенты имеют возможность доступа к электронным учебным материалам по географии, имеющимся в свободном доступе в сети Интернет (электронным книгам, практикумам, тестам).

Для выполнения практических заданий студентам необходимо иметь простой и цветные карандаши, линейку, ластик, циркуль, транспортир и калькулятор

5.2 Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

Лукьянова, Н.С. География : учебник / Лукьянова Н.С. — Москва : КноРус, 2020 — 233 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-07610-1. — URL: <https://book.ru/book/933663>. — Текст : электронный.

Дополнительные источники:

1. Экономическая и социальная география мира : атлас / гл. ред. Н. Н. Полункина. — Омск : ФГУП «Омская картографическая фабрика», 2019.- 49 с.
2. Баранчиков Е. В., Петрусюк О. А. География для профессий и специальностей социально-экономического профиля. Дидактические материалы: учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2015
3. Домогацких Е.М., Алексеевский Н. И. География: в 2 ч. 10—11 классы. — М.: 2014.

Справочники, энциклопедии:

- Африка: энциклопедический справочник: в 2 т. / гл. ред. А. Громько. — М., 1987.
Российский энциклопедический словарь. — М., 2011.
Универсальная школьная энциклопедия: в 2 т. / под ред. Е. Хлебалина, Д. Володихина. — М., 2003.
Энциклопедия для детей. Культуры мира: мультимедийное приложение (компакт-диск). — М., 2004.
Энциклопедия для детей. — Т 13. Страны. Народы. Цивилизации / гл. ред. М. Д. Аксенова. — М., 2001.
Энциклопедия стран мира / гл. ред. Н. А. Симония. — М., 2004.

Интернет – ресурсы:

1. www.wikipedia.org (сайт Общедоступной мультязычной универсальной интернет - энциклопедии).
2. www.faostat3.fao.org (сайт Международной сельскохозяйственной и продовольственной организации при ООН (ФАО)).
3. www.minerals.usgs.gov/minerals/pubs/county (сайт Геологической службы США).
4. www.school-collection.edu.ru («Единая коллекции цифровых образовательных ресурсов»).
5. www.simvolika.rsl.ru (сайт «Гербы городов Российской Федерации»)

ТЕМАТИКА УЧЕБНЫХ ПРОЕКТОВ, СООБЩЕНИЙ, РЕФЕРАТОВ

1. Новейшие изменения политической карты мира.
2. Особенности распределения различных видов минеральных ресурсов по регионам и странам мира.
3. Типы природопользования в различных регионах и странах мира.
4. Особенности современного воспроизводства мирового населения.
5. Демографическая политика в Китае и Индии: цели, методы, результаты.
6. Качество жизни населения в различных странах и регионах мира.
7. Языки народов мира.
8. Современные международные миграции населения.
9. Особенности урбанизации в развивающихся странах.
10. Размещение «сверхгородов» по регионам и странам мира.
11. Ведущие мировые и региональные экономические интеграционные группировки.
12. «Мировые» города и их роль в современном развитии мира.
13. Ведущие мировые районы плантационного растениеводства и товарного животноводства.
14. Изменение территориальной структуры мировой добычи нефти и природного газа.
15. Крупнейшие автомобилестроительные компании мира.
16. Современный географический рисунок мирового морского портового хозяйства.
17. Международный туризм в различных странах и регионах мира.
18. «Горячие точки» на карте Зарубежной Европы.
19. Запад и Восток Германии сегодня.
20. Этнолингвистический и религиозный состав населения субрегионов Зарубежной Азии.
21. Экономические реформы в Японии, Южной Корее и Китае.
22. Особенности политической карты Африки.
23. Типы воспроизводства населения, показатели качества жизни населения и уровень урбанизации в странах Африки.
24. Американская нация: от «плавильного котла» к «миске с салатом».
25. Географический рисунок хозяйства США.
26. Расово-этнический состав населения стран Латинской Америки.
27. Отрасли международной хозяйственной специализации Австралии.
28. Особенности современного экономико-географического положения России.
29. Внешняя торговля товарами России.
30. Глобальная проблема изменения климата

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ
краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Красноярский технологический техникум пищевой промышленности»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОУД.13 АСТРОНОМИЯ

Для специальности:

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Форма обучения: очная

Красноярск 2020

СОДЕРЖАНИЕ:

1. Пояснительная записка	4
2. Тематический план общеобразовательной учебной дисциплины	6
3. Содержание общеобразовательной учебной дисциплины	8
4. Учебно-методическое и материально-техническое обеспечение общеобразовательной учебной дисциплины	12

1. Пояснительная записка

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Астрономия» предназначена для изучения астрономии в краевом государственном бюджетном образовательном учреждении среднего профессионального образования (далее КГБОУСПО) «Красноярский технологический техникум пищевой промышленности», реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы для специальности: 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Рабочая программа по астрономии разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «Астрономия», и в соответствии с «Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных стандартов» в редакции от 25.05.2017 г. (протокол № 3).

На основе примерной программы общеобразовательной учебной дисциплины «Астрономия» для профессиональных образовательных организаций, рекомендованной Федеральным государственным автономным учреждением «Федеральный институт развития образования» (ФГАУ «ФИРО») (протокол от 21.07.2015 г. № 3).

Программа соответствует образовательному минимуму содержания основных образовательных программ и требованиям к уровню подготовки учащихся, позволяет работать без перегрузок в группах с учащимися разного уровня обучения и интереса к астрономии. Она позволяет сформировать у обучающихся достаточно широкое представление об астрономической картине мира. Рабочая программа конкретизирует содержание предметных тем образовательного стандарта и дает распределение учебных часов по разделам курса астрономии с учетом межпредметных связей, возрастных особенностей учащихся, определяет минимальный набор практических заданий, выполняемых учащимися.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: общеобразовательный учебный цикл. Для изучения данной дисциплины обучающиеся должны владеть знаниями в области естествознания и математики. Общие компетенции, полученные в рамках данной дисциплины, могут применяться при изучении экологических основ природопользования, основ философии., физики.

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

Содержание программы «Астрономия » направлено на достижение следующих целей:

1. Понимать сущность повседневно наблюдаемых и редких астрономических явлений, познакомиться с научными методами и историей изучения Вселенной, получить представление о действии во Вселенной физических законов, открытых в земных условиях, о единстве мегамира и микромира, - осознать свое место в Солнечной системе и Галактике, ощутить связь своего существования со всей историей эволюции Метагалактики, выработать сознательное отношение к астрологии.
2. Владеть умениями проводить наблюдения, планировать и выполнять эксперименты, выдвигать гипотезы и строить модели, применять полученные знания по астрономии для объяснения разнообразных астрономических и физических явлений; практически использовать знания; оценивать достоверность естественнонаучной информации;
3. Развивать познавательные интересы, интеллектуальные и творческие способности в процессе приобретения знаний и умений по физике с использованием различных источников информации и современных информационных технологий;
4. Воспитывать убежденность в возможности познания законов природы, использовать достижения астрономии и физики на благо развития человеческой цивилизации; необходимость сотрудничества в процессе совместного выполнения задач, уважительного отношения к мнению оппонента при обсуждении проблем естественнонаучного содержания; готовность к морально-этической оценке использования научных достижений, чувства ответственности за защиту окружающей среды;
5. Использовать приобретенные знания и умения для решения практических задач повседневной жизни, обеспечения безопасности собственной жизни, рационального природопользования и охраны окружающей среды и возможность применения знаний при решении задач, возникающих в последующей профессиональной деятельности.

В программу включено содержание, направленное на формирование у студентов компетенций, необходимых для качественного освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования; программы подготовки специалистов среднего звена для вышеуказанных специальностей.

Результаты освоения учебной дисциплины

Освоение содержания учебной дисциплины «Астрономия» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

личностных:

- чувство гордости и уважения к истории и достижениям отечественной науки;
- умение использовать достижения современной науки и технологий для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности;
- умение самостоятельно добывать новые для себя знания, используя для этого доступные источники информации;
- умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в команде по решению общих задач;
- умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития;

метапредметных:

- использование различных видов познавательной деятельности для решения астрономических задач, применение основных методов познания (наблюдения, описания, измерения, эксперимента) для изучения различных сторон окружающей действительности;
- использование основных интеллектуальных операций: постановки задачи, формулирования гипотез, анализа и синтеза, сравнения, обобщения, систематизации, выявления причинно-следственных связей, поиска аналогов, формулирования выводов для изучения различных сторон физических объектов, явлений и процессов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;
- умение генерировать идеи и определять средства, необходимые для их реализации;
- умение использовать различные источники для получения физической информации, оценивать ее достоверность;
- умение анализировать и представлять информацию в различных видах;
- умение публично представлять результаты собственного исследования, вести дискуссии, доступно и гармонично сочетая содержание и формы представляемой информации;

предметных:

- формирование представлений о роли и месте астрономии в современной научной картине мира; понимание физической сущности наблюдаемых во Вселенной явлений;
- владение основополагающими астрономическими понятиями, закономерностями, законами и теориями; уверенное использование терминологии и символики;
- владение основными методами научного познания, используемыми в астрономии: наблюдением, описанием, измерением, экспериментом;
- умения обрабатывать результаты измерений, обнаруживать зависимость между астрономическими физическими величинами, объяснять полученные результаты и делать выводы;
- формирование умения применять полученные знания для объяснения условий протекания физических явлений в природе, профессиональной сфере и для принятия практических решений в повседневной жизни;
- формирование собственной позиции по отношению к информации, получаемой из разных источников.

Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины (по ФГОС):

Максимальная учебная нагрузка обучающегося **54 часов**, в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка **36 часов**
- самостоятельная работа студента **18 часов**.

1.4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

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

Промежуточная аттестация по дисциплине проводится в форме дифференцированного зачета.

2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ АСТРОНОМИЯ

№ п/п	Раздел (тема)	Максимальная учебная нагрузка	Обязательная учебная нагрузка	В том числе:		Внеаудиторная (самостоятельная) работа Подготовка выступлений по заданным темам, докладов рефератов.
				Теоретические занятия	Лабораторные и практические занятия	
1	Введение в астрономию	6	4	4	-	2
2	Практические основы астрономии	12	8	6	2	4
3	Строение Солнечной системы	10	6	4	2	4
4	Физическая природа тел Солнечной системы.	12	8	8	-	4
5	Солнце и звезды	8	6	4	2	2
6	Строение и эволюция Вселенной	6	4	4	-	2
	Всего:	54	36	30	6	18

2.1 ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ВИДОВ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТУДЕНТОВ

Содержание обучения	Характеристика основных видов деятельности студентов (на уровне учебных действий)
1. Введение	Представление об астрономии (что изучает астрономия, роль наблюдений в астрономии, связь астрономии с другими науками, значение астрономии). Знакомство с выдающимися отечественными и иностранными учеными-астрономами. Представление о структуре и масштабах Вселенной. Изучение методов измерений расстояний до небесных тел, определение расстояний до звезд по методу параллакса. Использование Интернета для поиска информации Представление о роли астрономии в развитии цивилизации. Значение работ А.Эйнштейна, К.Э.Циолковского и С.П.Королева для астрономических исследований. Обобщение знаний по истории развития отечественной космонавтики о запуске первого искусственного спутника Земли, о полете Ю.А. Гагарина.
2. Практические основы астрономии	Представление о Звездном небе (что такое созвездие, основные созвездия). Изменение вида звездного неба в течение суток (небесная сфера и ее вращение, горизонтальная система координат, изменение горизонтальных координат, кульминации светил). Представление об изменении вида звездного неба в течение года (экваториальная система координат, видимое годичное движение Солнца, годичное движение Солнца и вид звездного неба). Определение горизонтальной и экваториальной систем координат. Установление связи систем координат созвездий по карте Звездного неба. Иметь представление о работе оптического телескопа. Умение строить изображения предметов, даваемые линзами, определять увеличение телескопа. Иметь представление о современных методах космических исследований: спектральном анализе и работах радиотелескопов об электромагнитном излучении как источнике информации о небесных телах. Иметь представление о практическом применении астрономических исследований.
3. Строение Солнечной системы	Представление о движении планет, конфигурации планет, периодах обращения планет. Представления о развитии Солнечной системы. Решение задач с применением законов Кеплера.

	<p>Обобщение законов Кеплера и законов Ньютона. Определение расстояний до тел Солнечной системы. Определение размеров небесных тел. Приведение примеров в развитии представлений Солнечной системы. Установление связи между законами астрономии и физики Вычисление расстояний в Солнечной системе. Вычисление размеров небесных тел с помощью астрономических величин. Использование Интернета для поиска информации</p>
Физическая природа тел Солнечной системы	
	<p>Понятие системы «Земля-Луна». Влияние Луны на жизнь на Земле. Проведение сравнительного анализа Земли и Луны. Установление основных закономерностей в системе «Земля-Луна» Определение планет Солнечной системы. Проведение сравнительного анализа планет земной группы, планет-гигантов и планет-карликов. Определение астероидов и метеороидов, комет и метеоров. Оформление таблиц при сравнительном анализе. Проведение сравнительного анализа между небольшими телами в Солнечной системе. Оформление таблиц при сравнительном анализе. Использование интернета для поиска информации.</p>
Солнце и звезды	
	<p>Изложение общих сведений о Солнце. Описание термоядерного синтеза при изучении внутреннего строения Солнца. Источники энергии. Вычисление энергии, освобождающейся при термоядерных реакциях. Формулировка проблем термоядерной энергетики. Объяснение влияния солнечной активности на Землю. Понимание роли космических исследований, их научного и экономического значения. Обсуждение современных гипотез о происхождении Солнечной системы эффекта Доплера. Применение эффекта Доплера. Проведение классификации звёзд. Изучение диаграммы «Спектр-светимость». Изучение развития звёзд.</p>
Строение и эволюция Вселенной	
	<p>Объяснение смысла понятий (космология, Вселенная, модель Вселенной, Большой взрыв, реликтовое излучение); Сравнение выводов А.Эйнштейна и А. А.Фридмана относительно модели Вселенной; Обоснование справедливости модели Фридмана результатами наблюдений «красного смещения» в спектрах галактик; Формулирование закона Хаббла; Определение расстояния до галактик на основе закона Хаббла; по светимости сверхновых; Оценивание возраста Вселенной на основе постоянной Хаббла; Интерпретация обнаружения реликтового излучения как свидетельство в пользу гипотезы горячей Вселенной; Классификация основных периодов эволюции Вселенной с момента начала ее расширения — Большого взрыва; Интерпретация современных данных об ускорении расширения Вселенной как результата действия антитяготения «темной энергии» — вида материи, природа которой еще неизвестна Обсуждение возможных сценариев эволюции Вселенной. Обсуждение современных гипотез о происхождении Солнечной системы, жизни на Земле и проблемах жизни вне Земли.</p>

3. СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОУД.13 АСТРОНОМИЯ

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Максимальная учебная нагрузка	Самостоятельная учебная нагрузка	Обязательные учебные занятия	В том числе	
					Теоретические занятия	Лабораторные и практические занятия
1	2	3	4	5	6	7
1. Введение.	<p>1.Что изучает астрономия. Ее значение и связь с другими науками. Структура и масштабы Вселенной. Определение расстояний в астрономии.</p> <p>2. Роль астрономии в развитии цивилизации. Значения работ А. Эйнштейна, К.Э. Циолковского и С.П. Королева для астрономических исследований. История развития отечественной космонавтики. Первый искусственный спутник Земли, полет Ю.А. Гагарина. Достижения современной космонавтики</p> <p>Самостоятельная работа. Подготовка презентаций, докладов .</p> <p>1.«Роль К. Э. Циолковского в развитии космонавтики».</p> <p>2.Сергей Павлович Королев — конструктор и организатор производства ракет и космической техники.» 3.Первый искусственный спутник Земли»</p> <p>4. « Животные в космосе».,</p> <p>5.«Полет Ю.А Гагарина</p>	6	2	4	4	-
2. Практические основы астрономии	<p>1.Наблюдения - основа астрономии. Особенности астрономии и методов ее изучения. Г. Галлилей- основатель точного естествознания. Оптические телескопы.</p> <p>2. Современные методы астрономических исследований. Электромагнитное излучение, космические лучи и гравитационные волны как источник информации о природе и свойствах небесных тел. Спектральный анализ. Космические аппараты. Радиотелескопы.</p> <p>3. Небесная сфера, основные точки небесной сферы. Созвездия, основные созвездия. Звездные карты, небесные координаты, календарь, время</p> <p>Самостоятельная работа</p> <p>* Подготовка кроссворда «Известные созвездия и звезды»</p> <p>4.. Практическое занятие «Ярчайшие звезды и созвездия»</p> <p>* Подготовить сообщения по истории происхождения названий ярчайших объектов неба (легенды о созвездиях: Кассиопеи, Лебеда, Волопаса, Ориона)</p>	12	4	8	6	2
3.Строение Солнечной системы	<p>1.История развития представлений о строении Солнечной системы. Эволюция взглядов человека на Вселенную. Геоцентрическая и гелиоцентрическая системы. Современные представления о строении Солнечной системы. Планеты земной группы, Планеты-гиганты и планеты. Законы Кеплера. Обобщение законов Кеплера и законов Ньютона. Решение задач .</p> <p>3.Решение задач на законы Ньютона и законы Кеплера</p>	10	4	6	4	2

	Самостоятельная работа подготовка презентаций о планетах земной группы Меркурий, Венера, Марс и планетах-гигантах: Юпитер, Сатурн, Нептун. 2. Подготовка докладов об ученых- астрономах: Николай. Коперник , Джордано Бруно, И. Кеплер					
4.Физическая природа тел Солнечной системы	проведение сравнительного анализа Земли и Луны. Понятие системы «Земля-Луна». Установление основных закономерностей в системе «Земля-Луна». 2. Определение планет Солнечной системы. Проведение сравнительного анализа планет земной группы Меркурий, Венера, Марс. Проведение сравнительного анализа планет-гигантов: Юпитер, Уран, Сатурн, Нептун и планет-карликов Оформление таблиц при сравнительном анализе 3 Малые тела Солнечной системы. Определение астероидов и метеоритов, комет и метеоров. Проведение сравнительного анализа между небольшими телами в Солнечной системе. Оформление таблиц при сравнительном анализе.	12	4	8	8	-
	Самостоятельная работа Темы: «Планеты земной группы Солнечной системы: Меркурий, Венера, Марс. ,«Планеты-гиганты Солнечной системы Юпитер, Уран, Сатурн, Нептун» *Доклады: пояс Койпера и облако Оорта. Астероидная опасность. Кометы и метеориты в околоземном пространстве					
5.Солнце и звезды	1. Изложение общих сведений о Солнце. Строение Солнца, солнечной атмосферы Проявления солнечной активности: пятна, вспышки, протуберанцы. Периодичность солнечной активности. Роль магнитных полей на солнце. Солнечно-земные связи. Изучение термоядерного синтеза как источника энергии. 2. Физическая природа звезд (цвет, температура, спектры и химический состав, светимости.) Эволюция звезд, ее этапы и конечные стадии. Связь между физическими характеристиками звезд (диаграмма «спектр-светимость», соотношение «масса-светимость», Двойные звезды (невидимые спутники звезд). Физические переменные, новые и сверхновые звезды (цефеиды, другие физические переменные звезды Закон смещения Вина. Закон Стефана-Больцмана. 3.Решение задач на расчеты энергии звезд при термоядерном синтезе и на закон смещения Вина. Закон Стефана-Больцмана	8	2	6	4	2
	Самостоятельная работа * Доклад « Магнитная буря и ее значение для биосферы Земли»					
6.Строение и эволюция Вселенной	1. Наша Галактика – Млечный путь. Ее размеры и структура. Межзвездная среда: газ и пыль. Спиральные рукава. Ядро Галактики.. Вращение Галактики Многообразие галактик и их основные характеристики Проблема «скрытой» массы 2. Представление о космологии Нестационарная Вселенная А. А. Фридмана. Большой взрыв. Реликтовое излучение Ускорение расширения Вселенной. Эффект Доплера. Красное смещение и закон Хаббла Темная энергия и антитяготение . Единая физическая картина мира. 3. Проблема существования жизни вне Земли. Условия, необходимые для развития жизни. Поиски жизни на планетах Солнечной системы. Сложные органические соединения в космосе. Современные возможности космонавтики и радиоастрономии для связи с другими цивилизациями. Планетные системы у других звезд. Человечество заявляет о своем существовании.	6	2	4	4	-

	4.Зачетное занятие.					
	Самостоятельная работа * Презентации- и доклады «Идеи множественности миров Д. Бруно»; 2. «Идеи существования внеземного разума в работах философов- космистов»,3.Проблема внеземного разума в научно-фантастической литературе»,4 «История радио посланий землян другим цивилизациям» 5. «История поиска радиосигналов разумных цивилизаций».6.Проекты переселения на другие планеты.					
Всего:		54	18	36	30	6

Темы рефератов (докладов, индивидуальных проектов)

1. Первый искусственный спутник Земли
2. Первые пилотируемые полеты – животные в космосе
3. История развития отечественной космонавтики
4. Полет Ю.А Гагарина
5. Роль К. Э. Циолковского в развитии космонавтики.
6. С.П. Королев-конструктор и организатор производства ракет и космической техники.
7. Идеи множественности миров Д. Бруно
8. Идеи существования внеземного разума в работах философов-космистов.
9. Проблема внеземного разума в научно-фантастической литературе».
10. История радиопосланий землян другим цивилизациям
11. История поиска радиосигналов разумных цивилизаций.
12. Проекты переселения на другие планеты
13. Николай Коперник- создатель гелиоцентрической системы мира
14. Кеплер Иоганн – первооткрыватель законов движения планет Солнечной системы
15. Галилео Галилей — основатель точного естествознания
16. История о происхождении названий ярчайших объектов неба (легенды о созвездиях Кассиопеи, Лебедя, Волопаса ,Ориона, Большой Медведицы)
17. Планеты земной группы Солнечной Системы; Меркурий, Венера, Марс
18. Планеты – гиганты Солнечной Системы: Юпитер, Сатурн, Уран, Нептун.
19. Малые тела Солнечной Системы. Пояс Койпера и Облако Оорта. Астероидная опасность.
20. Кометы и метеориты в околоземном пространстве.
21. Магнитная буря и ее влияние на биосферу Земли.

4. Учебно-методическое и материально-техническое обеспечение программы учебной дисциплины

Освоение программы учебной дисциплины «Астрономия» проходит в учебном кабинете, в котором имеется возможность обеспечить свободный доступ в Интернет во время учебного занятия. 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 студентов.

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

Технические средства обучения: - интерактивная доска и проектор;

-компьютер

- демонстрационное оборудование по всем разделам астрономии:

-наглядные пособия -мультимедийные презентации по всему курсу обучения, видео материалы о выдающихся ученых- физиках и астрономах;

-демонстрационное оборудование (общего назначения и тематические наборы : комплект подвижных карт звездного неба

• экранно-звуковые пособия;

• комплект электроснабжения кабинета физики;

В библиотечный фонд входят учебники, учебно-методические комплекты (УМК), обеспечивающие освоение учебной дисциплины «Астрономия», рекомендованные или допущенные для использования в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования.

Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1.Воронцов-Вельяминов Б.А., Страут Е.К. «Астрономия» 11 класс, М., Дрофа, 2018;

Дополнительные

1.Коломиец А.В.Сафронов А.А. «Астрономия» учебное пособие для СПО,М., Юрайт, 2018,

2.Чаругин, В.М. Астрономия. 10 – 11»/ М.: Просвещение, 2017 г.

3.Гомулина, Н.Н. Открытая астрономия/ Под ред. В.Г. Сурдина. – Электронный образовательный ресурс

4.Сурдин, В.Г. Астрономические задачи с решениями Издательство ЛКИ, 2017 г.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ
краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Красноярский технологический техникум пищевой промышленности»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОУД.14.ЭКОЛОГИЯ

Для специальности:

19.02.10 Технология производства общественного питания

Форма обучения: очная

СОДЕРЖАНИЕ

1. Пояснительная записка	4
2. Тематический план общеобразовательной учебной дисциплины	7
3. Содержание образовательной учебной дисциплины	8
4. Учебно-методическое и материально-техническое обеспечение общеобразовательной учебной дисциплины	11

4. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа учебной дисциплины «Экология» предназначена для реализации образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по специальности: 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Рабочая программа разработана с учетом Примерной основной образовательной программы среднего общего образования, одобренной решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. №2/16-з) учебной дисциплины «Экология», в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов в редакции от 17.03.2015 г (протокол № 06-259) и от 25.05.2017 г.(протокол №3).

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

Дисциплина по выбору. Для изучения данной дисциплины обучающиеся должны владеть знаниями в области естествознания, географии, истории. Знания и умения, полученные в рамках данной дисциплины, могут применяться при изучении экологических основ природопользования, микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены.

Цель и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

- получение фундаментальных знаний об экологических системах и особенностях их функционирования в условиях нарастающей антропогенной нагрузки; истории возникновения и развития экологии как естественно-научной и социальной дисциплины, ее роли в формировании картины мира; о методах научного познания;

- овладение умениями логически мыслить, обосновывать место и роль экологических знаний в практической деятельности людей, развитии современных технологий; определять состояние экологических систем в природе и в условиях городских и сельских поселений; проводить наблюдения за природными и искусственными экосистемами с целью их описания и выявления естественных и антропогенных изменений;

- развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей обучающихся в процессе изучения экологии; путей развития природоохранной деятельности; в ходе работы с различными источниками информации;

- воспитание убежденности в необходимости рационального природопользования, бережного отношения к природным ресурсам и окружающей среде, собственному здоровью; уважения к мнению оппонента при обсуждении экологических проблем;

- использование приобретенных знаний и умений по экологии в повседневной жизни для оценки последствий своей деятельности (и деятельности других людей) по отношению к окружающей среде, здоровью других людей и собственному здоровью; соблюдению правил поведения в природе.

Общая характеристика учебной дисциплины «Экология»

Экология — научная дисциплина, изучающая все аспекты взаимоотношений живых организмов и среды, в которой они обитают, а также последствия взаимодействия систем «общество» и «природа», условия недопущения либо нейтрализации этих последствий. Объектами изучения экологии являются живые организмы, в частности человек, а также системы «общество» и «природа», что выводит экологию за рамки естественно-научной дисциплины и превращает ее в комплексную социальную дисциплину.

Экология на основе изучения законов взаимодействия человеческого общества и природы предлагает пути восстановления нарушенного природного баланса. Экология, таким образом, становится одной из основополагающих научных дисциплин о взаимоотношениях природы и общества, а владение экологическими знаниями является одним из необходимых условий реализации специалиста в любой будущей профессиональной деятельности.

Основу содержания учебной дисциплины «Экология» составляет концепция устойчивого развития. В соответствии с ней выделены содержательные линии: экология как научная дисциплина и экологические закономерности; взаимодействие систем «природа» и «общество»; прикладные вопросы решения экологических проблем в рамках концепции устойчивого развития; методы научного познания в экологии: естественно-научные и гуманитарные аспекты.

При отборе содержания учебной дисциплины «Экология» использован культуро-сообразный подход, в соответствии с которым обучающиеся должны усвоить знания и умения, необходимые для формирования общей культуры, определяющей адекватное поведение человека в окружающей среде, востребованные в жизни и в практической деятельности.

В целом учебная дисциплина «Экология», в содержании которой ведущим компонентом являются научные знания и научные методы познания, не только позволяет сформировать у обучающихся целостную картину мира, но и пробуждает у них эмоционально-ценностное отношение к изучаемому материалу, готовность к выбору действий определенной направленности, умение критически оценивать свои и чужие действия и поступки.

Изучение общеобразовательной учебной дисциплины «Экология» завершается подведением итогов в форме дифференцированного зачета в рамках промежуточной аттестации студентов в процессе освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППССЗ).

Освоение содержания учебной дисциплины «Экология» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

• личностных:

- устойчивый интерес к истории и достижениям в области экологии;
- готовность к продолжению образования, повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности, используя полученные экологические знания;
- объективное осознание значимости компетенций в области экологии для человека и общества;
- умения проанализировать техногенные последствия для окружающей среды, бытовой и производственной деятельности человека;
- готовность самостоятельно добывать новые для себя сведения экологической направленности, используя для этого доступные источники информации;
- умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития;
- умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в команде по решению общих задач в области экологии;

• метапредметных:

- овладение умениями и навыками различных видов познавательной деятельности для изучения разных сторон окружающей среды;
- применение основных методов познания (описания, наблюдения, эксперимента) для изучения различных проявлений антропогенного воздействия, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;
- умение определять цели и задачи деятельности, выбирать средства их достижения на практике;
- умение использовать различные источники для получения сведений экологической направленности и оценивать ее достоверность для достижения поставленных целей и задач;

• предметных:

- сформированность представлений об экологической культуре как условии достижения устойчивого (сбалансированного) развития общества и природы, экологических связей в системе «человек—общество—природа»;
- сформированность экологического мышления и способности учитывать и оценивать экологические последствия в разных сферах деятельности;
- владение умениями применять экологические знания в жизненных ситуациях, связанных с выполнением типичных социальных ролей;
- владение знаниями экологических императивов, гражданских прав и обязанностей в области энерго- и ресурсосбережения в интересах сохранения окружающей среды, здоровья и безопасности жизни;
- сформированность личностного отношения к экологическим ценностям, моральной ответственности за экологические последствия своих действий в окружающей среде;
- сформированность способности к выполнению проектов экологически ориентированной социальной деятельности, связанных с экологической безопасностью окружающей среды, здоровьем людей и повышением их экологической культуры.

Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины (по ФГОС):

Максимальная учебная нагрузка обучающегося 57 часов, в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка 39 часов,
- самостоятельная работа обучающихся 18 часов

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

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

Оценка качества освоения учебной программы включает текущий контроль успеваемости, промежуточную аттестацию по итогам освоения дисциплины.

Промежуточная аттестация по дисциплине проводится в форме дифференцированного зачета.

2.ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОУД.14.ЭКОЛОГИЯ

№ п/п	Раздел (тема)	Максимальная учебная нагрузка	Обязательная учебная нагрузка	В том числе		Внеаудиторная (самостоятельная) работа
				Теоретические занятия	Лабораторные и практические занятия	
1	Раздел 1. Экология как научная дисциплина	15	10	8	2	5
2	Раздел 2. Среда обитания человека и экологическая безопасность	19	13	9	4	6
3	Раздел 3. Концепция устойчивого развития	9	6	4	2	3
4	Раздел 4. Охрана природы	14	10	8	2	4
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета (в комплексе с ОУД 11)						
ИТОГО ПО ДИСЦИПЛИНЕ		57	39	29	10	18

3.СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОУД.14.ЭКОЛОГИЯ

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Максимальная учебная нагрузка	Самостоятельная учебная работа	Обязательные учебные занятия	В том числе	
					Теоретические занятия	Лабораторные и практические занятия
1	2	3	4	5	6	7
Раздел 1. Экология как научная дисциплина		15	5	10	8	2
1. Введение	<p>Объект изучения экологии – взаимодействие живых систем. Роль экологии в формировании современной картины мира и в практической деятельности людей. Значение экологии в освоении специальностей СПО.</p> <p>Самостоятельная работа: Подготовка докладов по темам: «Первый экологический кризис», «Экологические последствия неолитической революции», «Экологические последствия эпохи великих географических открытий»</p>	3	1	2	2	-
2. Общая экология	<p>Среда обитания и факторы среды. Общие закономерности действия факторов среды на организм. Популяция. Экосистема. Биосфера.</p> <p>Самостоятельная работа: Подготовка докладов по темам: «Вернадский и его учение о биосфере», «Взаимоотношения общества и природы в истории цивилизации»; составить таблицу «Среды обитания»</p>	3	1	2	2	-
3. Социальная экология	<p>Предмет изучения социальной экологии. Среда, окружающая человека, ее специфика и состояние. Понятие «загрязнение среды».</p> <p>Самостоятельная работа: Подготовка докладов по темам: «Антропогенное воздействие на гидросферу», «Температура и ее роль в жизни организмов», «Тяжелые металлы в почве»</p>	3	1	2	2	-
4. Прикладная экология	<p>Предмет изучения прикладной экологии. Экологические проблемы: региональные и глобальные. Причины возникновения глобальных экологических проблем</p> <p>Самостоятельная работа: Подготовка докладов по темам: «Химическое загрязнение среды промышленностью», «Разрушение озонового слоя», «Изменение климата: предпосылки и последствия»</p>	3	1	2	2	-
5. Практическая работа 1	<p>Описание антропогенных изменений в естественных природных ландшафтах местности, окружающей обучающегося и влияние окружающей среды на человека.</p> <p>Самостоятельная работа: Ответить на контрольные вопросы практической работы</p>	3	1	2	-	2
Раздел 2. Среда обитания человека и экологическая безопасность		19	6	13	9	4
6. Среда обитания человека	<p>Окружающая человека среда и ее компоненты. Естественная и искусственная среды обитания человека. Социальная среда.</p> <p>Самостоятельная работа: Составить таблицу «Компоненты среды обитания»</p>	3	1	2	2	-
7. Городская среда	<p>Городская квартира и требования к ее экологической безопасности. Шум и вибрация в городских условиях. Влияние вибрации и шума на здоровье городского человека.</p> <p>Самостоятельная работа: Подготовка докладов по темам: «Экология города: проблемы и пути их разрешения», «Экологическая цена энергии», «Причины повышенной заболеваемости городского населения»</p>	3	1	2	2	-

8. Экологические вопросы строительства в городе	Экологические требования к организации строительства в городе. Материалы, используемые в строительстве жилых домов и нежилых помещений. Их экологическая безопасность, контроль за качеством строительства.	3	1	2	2	-
	Самостоятельна работа: Подготовка докладов по темам: «Альтернативные источники энергии», «Влияние автотранспортных средств на загрязнение окружающей среды»					
9. Контрольный тест	Написание контрольного теста за семестр	1	-	1	1	-
10. Практическая работа № 2	Описание влияния на человека окружающих факторов среды обитания.	3	1	2	-	2
	Самостоятельна работа: Ответить на контрольные вопросы практической работы					
11. Сельская среда	Особенности среды обитания человека в условиях сельской местности. Сельское хозяйство и его экологические проблемы.	3	1	2	2	-
	Самостоятельна работа: Подготовка докладов по темам: «Пестициды и химические удобрения», «Экологические дома в мире», «Практика экологических домов в РФ»					
12. Практическая работа № 3	Описание жилища человека как искусственной экосистемы.	3	1	2	-	2
	Самостоятельна работа: Ответить на контрольные вопросы практической работы					
Раздел 3. Концепция устойчивого развития		9	3	6	4	2
13. Возникновение концепции устойчивого развития	Возникновение экологических понятий «устойчивость» и «устойчивое развитие».	3	1	2	2	-
	Самостоятельна работа: Составить таблицу «Сравнение сценариев путей развития человечества»					
14. Устойчивость и развитие	Способы решения экологических проблем в рамках концепции «устойчивость и развитие». Экологический след и индекс человеческого развития.	3	1	2	2	-
	Самостоятельна работа: Подготовка докладов по темам: «Философия устойчивого развития», «Концепция УР в России»					
15. Практическая работа № 4	Решение экологических задач на устойчивость и развитие	3	1	2	-	2
	Самостоятельна работа: Ответить на контрольные вопросы практической работы					
Раздел 4. Охрана природы		14	4	10	8	2
16. Природоохранная деятельность	Типы организаций, способствующих охране природы. Особо охраняемые природные территории и их законодательный статус. Экологические кризисы и экологические ситуации.	3	1	2	2	-
	Самостоятельна работа: Подготовка докладов по темам: «Компьютерные технологии и экологическая безопасность», «Проблема опустынивания планеты», «Основные особенности экологического туризма»					
17. Природные ресурсы и их охрана	Природно-территориальные аспекты экологических проблем. Природные ресурсы и способы их охраны. Охрана лесных ресурсов России. Возможности управления экологическими системами (на примере лесных биогеоценозов).	3	1	2	2	-
	Самостоятельна работа: Подготовка докладов по темам: «Мировые ресурсы полезных ископаемых», «Методы борьбы с пожарами», «Международное сотрудничество в сфере экологии»					
18. Практическая работа № 5	Сравнительное описание естественных природных экосистем и агроэкосистем	3	1	2	-	2
	Самостоятельна работа: Ответить на контрольные вопросы практической работы					
19. Контрольное занятие	Написание итогового теста за курс обучения	3	1	2	2	-
	Самостоятельна работа: Подготовка к вопросам дифференцированного зачета					
20. Зачетное занятие	Подведение итогов, выставление оценок	2	-	2	2	-
ИТОГО		57	18	39	29	10

ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ВИДОВ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТУДЕНТОВ

Содержание обучения	Характеристика основных видов учебной деятельности студентов (на уровне учебных действий)
1. ЭКОЛОГИЯ КАК НАУЧНАЯ ДИСЦИПЛИНА	
Введение	Знакомство с объектом изучения экологии. Определение роли экологии в формировании современной картины мира и в практической деятельности людей. Демонстрация значения экологии при освоении профессий и специальностей среднего профессионального образования
Общая экология	Умение выявлять общие закономерности действия факторов среды на организм. Получение представлений о популяции, экосистеме, биосфере
Социальная экология	Знакомство с предметом изучения социальной экологии. Умение выделять основные черты среды, окружающей человека
Прикладная экология	Умение выявлять региональные экологические проблемы и указывать причины их возникновения, а также возможные пути снижения последствий на окружающую среду
2. СРЕДА ОБИТАНИЯ ЧЕЛОВЕКА И ЭКОЛОГИЧЕСКАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ	
Среда обитания человека	Овладение знаниями об особенностях среды обитания человека и ее основных компонентов. Умение формировать собственную позицию по отношению к сведениям, касающимся понятия «комфорт среды обитания человека», получаемым из разных источников, включая рекламу. Знание основных экологических требований к компонентам окружающей человека среды
Городская среда	Знакомство с характеристиками городской квартиры как основного экотопа современного человека. Умение определять экологические параметры современного человеческого жилища. Знание экологических требований к уровню шума, вибрации, организации строительства жилых и нежилых помещений, автомобильных дорог в условиях города
Сельская среда	Знание основных экологических характеристик среды обитания человека в условиях сельской местности
3. КОНЦЕПЦИЯ УСТОЙЧИВОГО РАЗВИТИЯ	
Возникновение концепции устойчивого развития	Знание основных положений концепции устойчивого развития и причин ее возникновения. Умение формировать собственную позицию по отношению к сведениям, касающимся понятия «устойчивое развитие»
Устойчивость и развитие	Знание основных способов решения экологических проблем в рамках концепции «Устойчивость и развитие». Умение различать экономическую, социальную, культурную и экологическую устойчивость. Умение вычислять индекс человеческого развития по отношению к окружающей среде
4. ОХРАНА ПРИРОДЫ	
Природоохранная деятельность	Знание истории охраны природы в России и основных типов организаций, способствующих охране природы. Умение определять состояние экологической ситуации окружающей местности и предлагать возможные пути снижения антропогенного воздействия на природу
Природные ресурсы и их охрана	Умение пользоваться основными методами научного познания: описанием, измерением, наблюдением — для оценки состояния окружающей среды и ее потребности в охране

4. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

4.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Программа учебной дисциплины «Экология» реализуется в профессиональной образовательной организации, реализующей образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, в учебном кабинете, в котором имеется возможность обеспечить свободный доступ в Интернет во время учебного занятия.

Помещение кабинета удовлетворяет требованиям Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов (СанПин 2.4.2 № 178-02) и оснащено типовым оборудованием.

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

- многофункциональный комплекс преподавателя;
- наглядные пособия (комплекты электронных учебных таблиц, плакатов, портретов выдающихся ученых);
- информационно-коммуникационные средства;
- комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности;
- библиотечный фонд (электронные библиотечные системы).

Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Гигиена и экология человека: учебник / коллектив авторов; под ред. Н.А. Матвеевой. – 4-е изд., перераб. и доп. – Москва: КНОРУС, 2020. – 334 с. – (Среднее профессиональное образование). - <https://www.book.ru/view/5/044fd6e2865fa1427ab1f670cb82727d>

2. Колесников С.И. Экология: учебник/ С.И. Колесников. – Москва: КНОРУС, 2020. – 246 с. – (Среднее профессиональное образование). <https://www.book.ru/view/5/f18b525e601df9f8d8fd919fa8f288d7>

Дополнительные источники:

1. Валова В. Д. Экология. — М., 2012.
2. Константинов В. М., Челидзе Ю. Б. Экологические основы природопользования. — М., 2014.
3. Марфенин Н. Н. Экология и концепция устойчивого развития. — М., 2013.
4. Миркин Б. М., Наумова Л. Г., Суматохин С. В. Экология (базовый уровень). 10—11 классы. — М., 2014.
5. Основы экологического мониторинга. — Краснодар, 2012.
6. Пивоваров Ю. П., Королик В. В., Подунова Л. Г. Экология и гигиена человека: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2014.
7. Тупикин Е. И. Общая биология с основами экологии и природоохранной деятельности: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2014.
8. Чернова Н. М., Галушин В. М., Константинов В. М. Экология (базовый уровень). 10—11 классы. — М., 2014.

Периодические издания:

1. Педагогический университет «Первое сентября»

Интернет-ресурсы:

1. www.ecologysite.ru (Каталог экологических сайтов).
2. www.esoculture.ru (Сайт экологического просвещения).
3. www.esocommunity.ru (Информационный сайт, освещающий проблемы экологии России).

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ
краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Красноярский технологический техникум пищевой промышленности»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ
ОГСЭ.01 ОСНОВЫ ФИЛОСОФИИ

Для специальности:
19.02.10 Технология продукции общественного питания

Форма обучения: очная

Красноярск 2020

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОГСЭ.01 ОСНОВЫ ФИЛОСОФИИ

1.1 Область применения программы учебной дисциплины

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО: 19.02.10 Технология продукции общественного питания

1.2 Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: общий гуманитарный и социально-экономический цикл.

Для изучения данной дисциплины обучающиеся должны владеть знаниями в области истории и обществознания. Общие и профессиональные компетенции, полученные в рамках данной дисциплины, могут применяться при изучении технологии планирования профессиональной карьеры, основ экономики, менеджмента и маркетинга, организация производства и обслуживания

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

Изучение данной учебной дисциплины предполагает освоение следующих общих и профессиональных компетенций:

ОК1—Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес

ОК2—Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК3—Принимать решение в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК4—Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личного развития.

ОК5—Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК6—Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК7—Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК8—Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК9—Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовать работу трудового коллектива.

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

– ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основах формирования культуры гражданина и будущего специалиста.

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

– основные категории и понятия философии;

– роль философии в жизни человека и общества;

– основы философского учения о бытии;

– сущность процесса познания;

– основы научной, философской и религиозной картин мира;

– об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды;

– о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий.

1.4 Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 64 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 48 часов;

самостоятельной работы обучающегося 16 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	64
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	48
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	16
в том числе:	
<i>работа с первоисточниками</i>	<i>10</i>
<i>выполнение тестовых заданий</i>	<i>4</i>
<i>работа над рефератами и докладами</i>	<i>2</i>
<i>Промежуточная аттестация в форме</i> - дифференцированного зачета	

2.2 ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОГСЭ.01 ОСНОВЫ ФИЛОСОФИИ

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объём часов	Уровень освоения	Коды формируемых компетенций
1	2	3	4	5
Раздел 1. Предмет философии и ее история		38		
Тема 1.1 Основные понятия и предмет философии	Содержание учебного материала Становление философии из мифологии, характерные черты философии.	4	2	ОК 3 ОК 6
Тема 1.2 Философия Древнего мира и средневековая философия	Содержание учебного материала Предпосылки философии в Древнем мире (Китай и Индия); Становление философии в Древней Греции; Философия древнего Рима; Средневековая философия: патристика и схоластика	12		ОК 7 ОК 8
Тема 1.3 Философия Возрождения и Нового времени	Содержание учебного материала Философия Возрождения; Особенности философии Нового времени: рационализм и эмпиризм в теории познания; Немецкая классическая философия. Философия позитивизма и эволюционизма.	10		
Тема 1.4 Современная философия	Содержание учебного материала Основные направления философии 20 века: неопозитивизм, прагматизм и экзистенциализм; философия бессознательного; Особенности русской философии; философия экзистенциализма	4		
	Самостоятельная работа обучающихся Составление таблицы «предмет и определение философии» на основе представленных текстов Составление сравнительной таблицы взглядов досократиков на основе представленных текстов Эссе на тему «страдание, счастье и скука в творчестве А.Шопенгауэра» Подготовка доклада «Основные понятия немецкой классической философии».	2 2 2 2		ОК1 ОК9
Раздел 2. Структура и основные направления философии		26		

Тема 2.1 Методы философии и ее внутреннее строение	Содержание учебного материала Основные картины мира – философская (античность), религиозная (Средневековье), научная (Новое время, 20 век). Этапы философии: античный, средневековый, Нового времени, 20 века. Методы философии: формальнологический, прагматический, системный и д.р. Основные картины мира, их характерные черты	4	2	ОК 1 ОК 2 ОК 4 ОК 5 ОК 9
Тема 2.2 Учение о бытии и теория познания	Содержание учебного материала Учение о бытии; онтология – учение о бытии; происхождение и устройство мира. Современные онтологические представления: пространство, время, причинность, целесообразность. Теория познания; гносеология – учение о познании. Соотношение абсолютной и относительной истины. Соотношение философской, религиозной и научной истин.	6		ПК 6.2. ПК 6.3
Тема 2.3 Этика и социальная философия	Содержание учебного материала Этика и социальная философия. Общезначимость этики. Добродетель, удовольствие или преодоление страданий как высшая цель. Религиозная этика. Свобода и ответственность. Насилие и активное непротивление злу Этические проблемы, связанные с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий. Социальная структура общества. Типы общества. Формы развития общества: направленная динамика, циклическое развитие, эволюционное развитие	6		ОК 1 ОК 2 ОК 4 ОК 5 ОК 9 ПК 6.2. ПК 6.3
Тема 2.4 Место философии в духовной культуре.	Содержание учебного материала Философия как рациональная отрасль духовной культуры. Сходства и отличия философии от искусства, религии науки и идеологии. Структура философского творчества. Философия и мировоззрение. Философия как учение о целостной личности. Роль философии в современном мире. Будущее философии.	2		
	Самостоятельная работа обучающихся Конспект отрывка из работы И.Канта «Критика чистого разума» Подготовка эссе «соотношение физического и духовного в человеке» по пьесе Ж.-П. Сартра «Стена». Выполнение тестовых заданий	2 2 4		ОК1 ОК9 ПК 6.2. ПК 6.3
Всего:		64		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины осуществляется в учебном кабинете гуманитарных и социально – экономических дисциплин.

Оборудование учебного кабинета: посадочные места по количеству обучающихся; рабочее место преподавателя; доска, проектор.

Технические средства обучения: доска; проектор.

3.2 Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Горелов А.А., Горелова Т.А. Основы философии. М., Кнорус, 2019 - 228 с.

Дополнительные источники:

Найдыш В.М. Концепции современного естествознания: Учебник./В.М.Найдыш 4-е изд., перераб. и доп. – М.: Кнорус, 2016 -360 с.

Периодические издания:

<http://vphil.ru> – Журнал «Вопросы философии»

Интернет-ресурсы:

1. <https://book.ru> – Электронно-библиотечная система
2. <http://www.gumer.info> — Библиотека Гумер.
3. <http://edu.tpp24.ru> — Сайт поддержки студентов КТТШП.

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.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Должен уметь: ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основе формирования культуры гражданина и будущего специалиста	тестирование, индивидуальное самостоятельное задание - написание эссе
Должен знать: основные категории и понятия философии; роль философии в жизни человека и общества; основы философского учения о бытии; сущность процесса познания; основы научной, философской и религиозной картин мира; об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды; о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий	устный опрос, письменный опрос, тестирование, подготовка рефератов и докладов

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ
краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Красноярский технологический техникум пищевой промышленности»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ
ОГСЭ.02 ИСТОРИЯ

Для специальности:
19.02.10 Технология продукции общественного питания

Форма обучения: очная

СОДЕРЖАНИЕ

ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1 Область применения рабочей программы учебной дисциплины

Рабочая программа учебной дисциплины является составной частью основной профессиональной образовательной программы ППССЗ, составленной в соответствии с ФГОС по специальности: 19.02.10 Технология продукции общественного питания

1.2 Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: общий гуманитарный и социально-экономический цикл.

Для изучения данной дисциплины обучающиеся должны владеть знаниями в области обществознания Общие и профессиональные компетенции, полученные в рамках данной дисциплины, могут применяться при изучении основы экономики отрасли и правового обеспечения профессиональной деятельности, технологии планирования профессиональной карьеры

1.3 Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины: Изучение данной учебной дисциплины предполагает освоение следующих общих компетенций:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

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

- ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире;

- выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально - экономических, политических и культурных проблем;

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

- основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков (XX-XXI вв);

- сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX - начале XXI вв;

- основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира;

- назначение ООН, НАТО, ЕС и других организаций и основные направления их деятельности;

- о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций;

- содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения.

1.4 Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальная учебная нагрузка обучающегося - 64 часа, в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка - 48 часов,

самостоятельная работа - 16 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	64
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	48
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	16
Подготовить сообщения.	6
Презентация.	4
Подготовить доклад.	4
Конспект.	2
<i>Итоговая аттестация в форме - дифференцированного зачета</i>	

2.2 ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОГСЭ.02 ИСТОРИЯ

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения	Коды формируемых компетенций
1	2	3	4	5
Раздел 1. Введение. Тема 1.1 Общая характеристика и периодизация новейшей истории.	Содержание учебного материала. Общая характеристика и периодизация новейшей истории. Политическая карта мира XX - XXI века. Россия на карте мира.	2	1	ОК 2 ОК 5
Раздел 2. Послевоенное мирное урегулирование, оттепель. застойный период.		10		
Тема 2.1 Итоги Второй мировой войны.	Содержание учебного материала. Интересы СССР, США, Великобритании и Франции в Европе и мире после войны. Выработка согласованной политики союзных держав в Германии. Идея коллективной безопасности. Новый расклад сил на мировой арене. Речь Черчилля в Фултоне. Доктрина «сдерживания». План Маршалла. Начало «холодной войны»	2	2	ОК 1 ОК 3 ОК 2 ОК 4 ОК 6 ОК 8
Тема 2.2 Причины и последствия холодной войны.	Содержание учебного материала. Образование Организации Североатлантического договора (НАТО). Корейская война, как первый опыт эпохи «холодной войны». Высадка войск ООН в Корею. Перемирие и раскол Кореи.	2	2	
Тема 2.3 Восстановление и развитие СССР в послевоенный период.	Содержание учебного материала. Восстановление развитие промышленности, сельского хозяйства. Политика репрессий против некоторых национальностей. Апогей системы концлагерей. Уровень жизни народа, социальные благо в послевоенный период.	2	2	
Тема 2.4 "СССР в 1953-1964гг. Политические и экономические реформы Н.С.Хрущева.	Содержание учебного материала. Альтернатива развития страны после смерти И.Сталина. Противоречивый характер экономических и социальных проводимых реформ. Духовная жизнь страны. "Оттепель".	2	2	
Тема 2.5 СССР во второй половине 60-х начало 80-х гг. XX в.	Содержание учебного материала. Свержение Н.С. Хрущева и поиски политического курса. Гонка вооружений. Власть и общество. Реформы 1965г. и ее результаты. Формирование механизмов "торможения". Период застоя. Диссиденты.	2	2	
Раздел 3. Перестройка в СССР и распад советского лагеря.		14		
Тема 3.1 СССР в годы перестройки.	Содержание учебного материала. Содержание перестройки. Движущие силы. Готовность общества к переменам. Прагматизм и идеализм. Изменения в правовой и государственной системе. "Август 1991 г. Крах политики перестройки. Распад СССР: причины, объективные и субъективные факторы, последствия.	2	2	
	Самостоятельная работа.	2	2	

	Общественные предпосылки масштабных перемен в жизни Советского Союза, что подтолкнуло страну на поиск нового пути. Изучение основной и дополнительной литературы, работа с атласом по новейшей истории и контурной картой, заполнение			
Тема 3.2 Советская наука и культура в 50-х - середина 80-х гг. XX в.	Содержание учебного материала. Развитие науки и техники. Развития образования. Развитие культуры в период "Оттепели". Культура в годы застоя.	2	2	
Тема 3.3 Наука и культура в годы перестройки.	Содержание учебного материала. Новые ориентиры. Тенденции культурной жизни в годы перестройки. Реформы в образовании. Наука. Художественная и духовная жизнь страны. Роль СМИ.	2	2	ОК 2 ОК 4 ОК 6 ОК 8
	Самостоятельная работа. Изобразительное искусство в годы перестройки. Изучение основной и дополнительной литературы.	2	2	ОК 3 ОК 9
	Самостоятельная работа. «Шоковая терапия» Изучение основной и дополнительной литературы.	2	2	
	Самостоятельная работа. Приватизация и ее особенности в России. Изучение основной и дополнительной литературы.	2	2	
Раздел 4. Ведущие страны мира во второй половине XX вв. начале XXI вв. Развитие стран третьего мира.		24		
Тема 4.1 Ведущие капиталистические страны.	Содержание учебного материала. Экономика, социальная жизнь, политическое устройство. Проблемы региона и пути их решения. Интеграционные процессы, их цель и формы. Внешнеполитические связи. Падение авторитарных режимов в Европе. Миграционные процессы в Европе.	2	2	
Тема 4.2 Страны Восточной Европы.	Содержание учебного материала. Содержание учебного материала. Политическая карта мира и место на ней стран Восточной Европы. Экономика, социальная жизнь, политическое устройство. Проблемы региона и пути их решения. Внешнеполитические связи. Интеграционные процессы, их цель и формы. СЭВ и ОВД. Особый путь Югославии. Отношения с Россией.	2	2	
Тема 4.3 Распад и крушение колониальной системы.	Содержание учебного материала. Рост антиколониального движения. Образование новых независимых государств в следствии крушения колониальных империй. Влияние «холодной войны» на освободительные движения. Трудности преодоления отсталости.	2	2	ОК 2 ОК 4 ОК 6 ОК 8
Тема 4.4	Содержание учебного материала.	2	2	

Нацистский режим и нацистское государство.	Возникновение третьего рейха. Нацистские законы времен становления тоталитарного государства. Теория и методы воспитания А.Гитлера. План "Ост".			ОК 2 ОК 4 ОК 6 ОК 8
Тема 4.5 Германия: раскол и объединение.	Содержание учебного материала. Провозглашение Федеративной Республики Германии и образование ГДР. ФРГ и «план Маршалла». Успешное восстановление экономики к 1950 г. Доктрина национальной безопасности и внешняя политика. Германско-американские отношения на современном этапе. Российско-германские отношения на современном этапе.	2	2	
	Самостоятельная работа. Объединение ФРГ и ГДР. Изучение основной и дополнительной литературы, работа с атласом по новейшей истории и контурной картой, подготовка сообщений по темам: Новая страна на современном этапе развития.	2	2	
Тема 4.6 Социально-экономическое и политическое развитие Японии после второй мировой войны.	Содержание учебного материала. Экономическое и политическое положение Японии после второй мировой войны. Война в Корее и ее влияние на экономическое развитие Японии. Утверждение самостоятельной роли Японии в мире. Глобализация японской внешней политики. Эволюция ведущих политических партий.	2	2	
Тема 4.7 Китай на пути модернизации и реформирования.	Содержание учебного материала. Положение Китая после второй мировой войны: раскол страны на коммунистический Север и гоминдановский Юг. Гражданская война. Образование Китайской народной республики. Аграрная реформа, кооперирование, национализация предприятий, индустриализация. Провозглашение курса на превращение КНР в «великое социалистическое государство». Китай на современном этапе развития.	2	2	
Тема 4.8 Социально-экономическое и политическое развитие Индии во второй половине XX века.	Самостоятельная работа. Провозглашение Индии республикой и принятие конституции 1950 г. «Курс Неру»: социально-экономические реформы 1950-х и первой половины 1960-х гг.; национальный вопрос в Индии. Реформы 90-х гг. Выборы 2004 г.	2	2	
	Самостоятельная работа. Индийские лидеры Дж. Неру и И. Ганди. Изучение основной и дополнительной литературы.	2	2	
Тема 4.9 Страны Латинской Америки.	Содержание учебного материала. Политическая карта мира и место на ней стран Латинской Америки. Экономика, социальная жизнь, политическое устройство. Проблемы региона и пути их решения. Интеграционные процессы, их цель и формы. Внешнеполитические связи. Отношения с Россией.	2	2	
	Самостоятельная работа. Развитие военно-промышленного комплекса в Латинской Америке». Изучение основной и дополнительной литературы, работа с атласом по новейшей истории и контурной картой.	2	2	

Раздел 5. Мир в начале XXI века. Глобальные проблемы человечества.		14		
Тема 5.1 Международные отношения и региональные конфликты.	Влияние конфликтов на систему международных отношений. Причины возникновения региональных конфликтов. Течение региональных конфликтов. Идеологическое противостояние. Создание военно-политических блоков. Разрядка.	2	2	
	Самостоятельная работа. Расширение НАТО и Российская Федерация. Изучение основной и дополнительной литературы	2	2	ОК 2 ОК 4 ОК 6 ОК 8 ОК 9
Тема 5.2 Научно-техническая революция.	Содержание учебного материала. Развитие науки и техники, медицины, биологических наук, роботостроение и приборостроение, освоение космоса. Наука и научные разработки Российской Федерации. Новые явления в развитии культуры.	2	2	
Тема 5.3 Религия в современном мире.	Содержание учебного материала. Влияние религии в современном обществе. Роль религии в обществе. Религиозное сознание. Религиозные организации. Религиозная деятельность. Виды религий.	2	2	ОК 1 ОК 3
Тема 5.4 "Воссоединение" Крыма с Россией.	Содержание учебного материала. Исторические корни Крыма. Стратегическая важность Крыма для России. Изменения в жизни Крымчан после референдума. Геополитическое положение и национальные интересы России.	2	2	ОК 2 ОК 4 ОК 6 ОК 8
Тема 5.5 Современное социально - экономическое положение Украины.	Содержание учебного материала. Политический кризис Украинский информационный рынок. Планы Евросоюза. Экономическая, социальная ситуация на Украине. Рост националистического влияния.	2	2	
Тема 5.6. <u>Дифференцированный</u> зачет.	Содержание учебного материала. Проверка конспектов. Проверка основных понятий - НАТО, ООН, ЕС, ВТО, СНГ.	2	2	
Всего:	Максимальная учебная нагрузка.	64		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Реализация рабочей программы учебной дисциплины осуществляется в учебном кабинете социально-гуманитарных дисциплин, в котором имеется возможность обеспечить свободный доступ в Интернет во время учебного занятия и в период внеучебной деятельности обучающихся.

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.

Оборудование учебного кабинета: посадочные места по количеству обучающихся; рабочее место преподавателя; компьютерный стол; доска.

Технические средства обучения: интерактивная доска; компьютер с лицензионным программным обеспечением.

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

- многофункциональный комплекс преподавателя;
- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов, портретов выдающихся ученых, поэтов, писателей и др.);
- 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 входят учебники, учебно-методические комплекты (УМК), обеспечивающие освоение учебной дисциплины «История».

Библиотечный фонд дополнен энциклопедиями, справочниками, научной и научно-популярной и другой литературой по вопросам дисциплины «История»

В процессе освоения программы учебной дисциплины «История» студенты имеют возможность доступа к электронным учебным материалам по предмету, имеющимся в свободном доступе в сети Интернет (электронным книгам, практикумам, тестам и др.)

3.2 ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБУЧЕНИЯ

Основные источники:

1. Волобуев О.В., Клоков В.А., Пономарев М.В. Серия Линия УМК О. В. Волобуева, М. В. Пономарева. Россия и мир (10-11) Класс 11 класс Предмет История России Издательство ДРОФА, 2019
<https://rosuchebnik.ru/product/elektronnaya-forma-uchebnika-rossiya-v-mire-10-klass-bazovyy/>
2. Волобуев О.В., Клоков В.А., Пономарев М.В. Серия Линия УМК О. В. Волобуева, М. В. Пономарева. Россия и мир (10-11) Класс 11 класс Предмет История России Издательство ДРОФА, 2019
<https://rosuchebnik.ru/product/rossiya-v-mire-bazovyy-uroven-11-klass-uchebnik-424719/>

Дополнительные источники:

1. Федеральный закон Российской Федерации от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

2. Самыгин, П.С. История, учебник / Самыгин П.С., Шевелев В.Н., Самыгин С.И. — Москва: КноРус, 2020. URL: <https://book.ru/book/932543>
3. Артемов В.В., Лубченков Ю.Н., учебник История для всех специальностей СПО. 1,2 часть. Издательский центр «Академия» - Москва, 2017 г.
4. Артасов И.А., Данилов А.А., Крицкая Н.Ф., Мельникова О.Н. Я сдам ЕГЭ! История: модульный курс: практикум и диагностика. – М., 2017.
5. Аверьянов К.А., Ромашов С.А. Смутное время: Российское государство в начале XVII в.: исторический атлас. – М., 2017.
6. Артемов В.В., Лубченков Ю.Н. История: в 2 ч.: учебник для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. – М., 2017.

Интернет-ресурсы:

1. <https://book.ru/book/932543>
2. <http://www.istoria.ru>
3. <https://rosuchebnik.ru>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется в процессе проведения семинарских занятий, обязательного тестирования, заслушивания сообщений, докладов,

1. итогового тестирования, а также выполнения студентами индивидуальных заданий.

Результат обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Уметь:	
Ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире;	Составление синквейна, решение кроссворда. устный опрос.
Выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально - экономических, политических и культурных проблем;	Оценка по результатам формализованного наблюдения за деятельностью обучающихся в процессе выполнения домашнего задания.
Знать:	
Основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков (XX-XXI вв);	Отчет по самостоятельной работе - заполнение таблицы, подготовка сообщений, устный опрос.
Сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX - начале XXI вв;	Устный опрос, оценка выполнения заданий.
Основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира;	Устный опрос, подготовка доклада.
Назначение ООН, НАТО, ЕС и других организаций и основные направления их деятельности;	Отчет по самостоятельной работе - презентация, устный опрос.
О роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций;	Устный опрос, подготовка сообщения, тестовое задание.
Содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения.	Устный опрос, дифференцированный зачет.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ
краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Красноярский технологический техникум пищевой промышленности»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ
ОГСЭ.03 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК
(АНГЛИЙСКИЙ)

Для специальности:
19.02.10 Технология продукции общественного питания

Форма обучения: очная

Красноярск 2020

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОГСЭ.03 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК (АНГЛИЙСКИЙ)

1.1 Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является составной частью основной профессиональной образовательной программы ППССЗ, составленной в соответствии с ФГОС по специальностям 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

1.2 Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: общий гуманитарный и социально-экономический цикл. Дисциплина реализуется после таких смежных дисциплин, как: ОУД.01 Русский язык, ОУД.01.02 Литература, ОУД.04 История, ОУД.12 География. Продолжение развития языковой компетенции и углубление знаний по дисциплине ОГСЭ.03 Иностранный язык при изучение профессиональной терминологии, знакомстве с производственными процессами на иностранном языке, продолжается при изучении общепрофессиональных дисциплин и междисциплинарных курсов: МДК.01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции ОП.12 Техническое оснащение предприятий общественного питания

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

Изучение данной учебной дисциплины предполагает освоение следующих общих и профессиональных компетенций:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

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

- общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;
- переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности;
- самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас.

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

- лексический (1200-1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности;

1.4 Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 194 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 162 часа;

самостоятельной работы обучающегося 32 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	194
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	162
в том числе:	
практические занятия	162
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	32
в том числе:	
составление обобщающей таблицы	10
составление меню	6
подготовить презентацию	10
составление рецепта	2
Нарисовать план, постер	4
<i>Промежуточная аттестация в форме</i>	<i>дифференцированный зачет</i>

2.2 ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОГСЭ 03 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК (АНГЛИЙСКИЙ)

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (если предусмотрена)	Объём часов	Уровень освоения	Коды формируемых компетенций
1	2	3	4	
Раздел 1. «Staff of the restaurant» – «Штаб ресторана»		10		
Тема 1.1 «Staff of the restaurant»	Практические занятия Практическое занятие №1: Работа с лексическим материалом по теме. Повторение «The Present Simple Tense». Практическое занятие №2: Работа с текстовым материалом. Ответы на вопросы. Закрепление грамматических навыков. Практическое занятие №3: Монологические высказывания на тему: «I am the head of the restaurant».	6	2	ОК 2 ОК 4 ОК 9
Тема 1.2 «The service staff»	Практические занятия Практическое занятие №4: Работа с текстом «The service staff». Выполнение после текстовых упражнений. Практическое занятие №5: Контроль лексического материала. «The Past Simple Tense». Работа над грамматикой.	4	2	ОК 6
Раздел 2. «Staff's Duties» – «Обязанности персонала»		10		
Тема 2.1 «Chef's duties»	Практические занятия Практическое занятие №6: Работа с лексическим материалом по теме. Работа с текстом «Chef's duties». Работа над грамматикой. «The Future Simple Tense» Практическое занятие №7: Предлоги – виды и способы употребления. Закрепление грамматических навыков. Практическое занятие №8: Монологические высказывания: «Chef's duties» и «Waiter's duties». Тестирование по теме «Предлоги».	6	2	ОК 1 ОК 8 ОК 9
	Самостоятельная работа обучающихся Составление обобщающей таблицы по теме «Предлоги». Составление обобщающей таблицы по временам группы «Simple»	2 2		ОК 4-5
Раздел 3. «In the kitchen» - «На кухне»		30		
Тема 3.1 «The kitchen staff»	Практические занятия Практическое занятие №9: Работа с текстом «The kitchen staff». Развитие навыков монологической речи. Практическое занятие №10: Выполнение после текстовых упражнений.	4	2	ОК 1 ОК 2
Тема 3.2 «Kitchen utensils»	Практические занятия Практическое занятие №11: Работа с лексическим материалом по теме. Работа с текстом «Kitchen knives». Ответы на вопросы. «Imperative mood», способы образования. Практическое занятие №12: Контроль лексического материала. Работа с текстом «Secrets of delicious cutting». Выполнение лексических упражнений. Практическое занятие №13: Работа с лексическим материалом. Работа с текстом «Pots and pans». Выполнение лексических упражнений. Практическое занятие №14: Отработка лексического материала. Выполнение лексических упражнений. Контроль навыка устной речи (перевод Ex.11 p.43, Ex.16 p.45 «In the kitchen»)	8	2	ОК 2 ОК 6 ОК 9

Тема 3.3 «Cooking appliances and Measurements»	Практические занятия Практическое занятие №15: Работа с лексическим материалом по теме. Работа с текстом «Kitchen cooking appliances». Практическое занятие №16: Выполнение послетекстовых упражнений. Тестирование по временам группы «Indefinite». Практическое занятие №17: Работа с аббревиатурами веса. Работа с текстом «Imperial measurements»	6	2	OK 1 OK 2 OK 5
Тема 3.4 «Kitchen areas»	Практические занятия Практическое занятие №18: Работа с лексическим материалом «Kitchen areas». Работа с текстом «Kitchen design», ответы на вопросы. Практическое занятие №19: Модальные глаголы и их эквиваленты. Развитие навыка диалогической речи на основе модели «Conversation between a restaurant manager and a head chef». Практическое занятие №20: Контроль навыка диалогической речи (презентация диалогов). Тестирование по модальным глаголам.	6		OK 2 OK 3 OK 4 OK 5
	Самостоятельная работа обучающихся Составить памятку-презентацию «What knife to use» Составить таблицу «Measurements» Нарисовать план кухни с разделением на рабочие зоны и оборудованием (подписать).	2 2 2		OK 4-5
Раздел 4. «Clothes and personal Hygiene» - «Одежда и личная гигиена»		18		
Тема 4.1 «Kitchen uniform»	Практические занятия Практическое занятие №21: Введение и отработка лексического материала по теме. Работа с текстом «Kitchen staff uniforms». «The Present Continuous Tense»- презентация. Практическое занятие №22: Работа с послетекстовыми упражнениями. Развитие навыка диалогической речи на основе модели. Сопоставление времен «The Present Continuous Tense» и «The Present Simple». Практическое занятие №23: Развитие навыка диалогической речи. Представление диалога «Uniform». Практическое занятие №24: Развитие навыка монологической речи «Chef's Uniform» Практическое занятие №25: Контроль грамматических навыков (тестирование)	10	2	OK 1 OK 2 OK 6 OK 7 OK 9
Тема 4.2 «Personal Hygiene»	Практические занятия Практическое занятие №26: Работа с текстом «Kitchen hygiene». «The Past Continuous Tense» и «The Future Continuous Tense» - презентация. Практическое занятие №27: Развитие монологической речи по теме «Kitchen hygiene». Контроль грамматических навыков (тестирование по временам группы «Continuous»).	4		OK 1 OK 2 OK 6 OK 7 OK 9
	Самостоятельная работа обучающихся Составление обобщающей таблицы по временам группы «Continuous» Нарисовать постер с основными правилами гигиены «Personal Hygiene Rules»	2 2		OK 4-5
Раздел 5. Перевод текстов по специальности.		6		
Тема 5.1 «Eating for good health»	Практические занятия Практическое занятие №28: Перевод текста по специальности «Eating for good health». (p.141-142) Практическое занятие №29: Реферирование текста, составление плана.	4	2	OK 6 OK 8
Тема 5.2 «Vegetarianism»	Практические занятия Практическое занятие №30: Перевод текста по специальности «Vegetarianism». (p.143-144)	2	2	OK 6 OK 8

Раздел 6. «Food and ways of cooking» - «Продукты и способы их приготовления»		36		
Тема 6.1 «Vegetables, herbs and spices»	Практические занятия Практическое занятие №31: Введение и отработка лексического материала по теме. Работа с диалогом «Buying vegetables» (контрольное чтение и перевод). Практическое занятие №33: Контроль лексического материала. Выполнение лексических упражнений (Ex.3,4,5,6,7 p.64,65,66). Повторение времен «Simple». Практическое занятие №33: Контроль навыка диалогической речи. Презентация собственного диалога. Лексический тест по теме (p.69-70).	6	2	OK 1 OK 2 OK 8
Тема 6.2 «Fish and seafood»	Практические занятия Практическое занятие №34: Введение и отработка лексического материала по теме. Выполнение лексических упражнений p.72-73. Практическое занятие №35: Повторение времен «Continuous». Практическое занятие №36: Контроль лексического материала. Итоговый тест по теме p.74-75.	6	2	OK 1 OK 2 OK 8
Тема 6.3 «Meat, poultry, game and offal»	Практические занятия Практическое занятие №37: Введение и отработка лексического материала по теме. Выполнение лексических упражнений p.77-78. Практическое занятие №38: Контроль лексического материала (тренировка устойчивых выражений). Развитие навыка диалогической речи (перевод диалога Ex.8 p.78, составление мини-диалогов по модели). Практическое занятие №39: Тестирование по временам «Simple» и «Continuous».	6	2	OK 1 OK 2 OK 8
Тема 6.4 «Dairy products and cereals»	Практические занятия Практическое занятие №40: Введение и отработка лексического материала по теме. Выполнение лексических упражнений p.82-83. Практическое занятие №41: Развитие навыка монологической и диалогической речи (контроль лексического материала, тестирование).	4	2	OK 1 OK 2 OK 8
Тема 6.5 «Fruit, berries and nuts»	Практические занятия Практическое занятие №42: Введение и отработка лексического материала по теме. Выполнение лексических упражнений p.87-89. Практическое занятие №43: Контроль лексического материала (тренировка устойчивых выражений). Развитие навыка диалогической речи (перевод диалога Ex.15 p.93, составление диалогов по модели Ex.16p.94). Практическое занятие №44: Развитие диалогической речи, презентация собственных диалогов. Итоговый тест по теме p.95-96.	6	2	OK 1 OK 2 OK 8
	Самостоятельная работа обучающихся Презентация по теме «Mushrooms and ways of cooking» Презентация по теме «Eggs and ways of cooking» Составить таблицу «Tastes of fruit» Презентация «Types of desserts»	2 2 2 2		OK 4-5
Раздел 7. «The Menu» – «Меню».		12		
Тема 7.1 «The Menu»	Практические занятия Практическое занятие №45: Работа с лексическим материалом по теме. Работа с текстом «The Menu».	10	2	OK 1 OK 2 OK 3

	<p>Практическое занятие №46: Выполнение после текстовых упражнений. Подготовка к монологическому высказыванию по теме «Виды меню».</p> <p>Практическое занятие №47: Степени сравнения прилагательных и наречий (сравнительные конструкции), выполнение грамматических упражнений.</p> <p>Практическое занятие №48: Развитие монологической речи. Представить тип меню на выбор.</p> <p>Практическое занятие №49: Итоговое тестирование по теме «Степени сравнения прилагательных и наречий».</p>			OK 4
	<p>Самостоятельная работа обучающихся</p> <p>Составление собственного «Меню» для ресторана.</p>	2		OK 4-5
Раздел 8. «Setting the table» – «Сервировка стола».		6		
Тема 8.1 «Setting the table»	<p>Практические занятия</p> <p>Практическое занятие №50: Работа с лексическим материалом по теме. Работа с текстом «Setting the table».</p> <p>Практическое занятие №51: Работа с текстом «Setting the table». Выполнение после текстовых упражнений. Составление собственного высказывания</p> <p>Практическое занятие №52: Развитие монологической речи по теме «Setting the table» (Презентация). Работа с текстом «Serving wines at a restaurant».</p>	6	2	OK 1 OK 3 OK 5 OK 9
Раздел 9. «National Cuisine» – «Национальная кухня».		19		
Тема 9.1 «Russian Cuisine»	<p>Практические занятия</p> <p>Практическое занятие №53: Работа с лексическим материалом по теме «Russian Cuisine». Работа с текстом.</p> <p>Практическое занятие №54: Контроль лексического материала. Работа с текстом. Ответы на вопросы.</p> <p>Практическое занятие №55: Составление собственного монологического высказывания. Развитие грамматических навыков «The Present Perfect Tense».</p> <p>Практическое занятие №56: Монологическое высказывание по теме «Russian Cuisine». Закрепление грамматических навыков, тестирование «The Present Perfect Tense».</p> <p>Практическое занятие №57: Развитие грамматических навыков «The Past Perfect Tense» и «The Future Perfect Tense».</p> <p>Практическое занятие №58: Итоговое тестирование по временам группы «Perfect».</p>	12	2	OK 1-9
Тема 9.2 «Technological card of dish»	<p>Практические занятия</p> <p>Практическое занятие №59: Перевод технологической картой блюда: «Buffalo chicken wings», «Avocado and bacon omelet», «Onion soup», «Salmon Shepherd's pies».</p> <p>Практическое занятие №60: Составление собственной технологической карты блюда из «Русской кухни».</p> <p>Практическое занятие №61: Анализ технологических карт.</p>	5	2	OK 1-9
	<p>Самостоятельная работа обучающихся</p> <p>Перевод любимого рецепта из «Русской кухни».</p>	2		OK 4-5
Раздел 10. «World Cuisines»- «Кухни мира».		42		
Тема 10.1 «Italian Cuisine»	<p>Практические занятия</p> <p>Практическое занятие №62: Работа с лексическим материалом по теме. Работа с текстом «Italian Cuisine».</p> <p>Практическое занятие №63: Ответы на вопросы. Сопоставление времен «Indefinite Tenses» и «Continuous Tenses». Выполнение грамматических упражнений.</p> <p>Практическое занятие №64: Работа с текстом «The history of Pizza». Ответы на вопросы, составление собственного монологического высказывания.</p>	8	2	OK 1-9

	Практическое занятие №65: Монологическое высказывание по теме «Italian Pizza». Тестирование по грамматике «Simple» и «Continuous».			
Тема 10.2 «Italian Dishes»	Практические занятия Практическое занятие №66: «Перевод рецептов «Pizza Recipe». Практическое занятие №67: Работа с рецептами «Mushroom Risotto», «Tiramisu», «Panzanella».	4	2	OK 1-9
Тема 10.3 «English Cuisine»	Практические занятия Практическое занятие №68: Работа с лексическим материалом по теме «English Cuisine». Работа с текстом. Практическое занятие №69: Работа с после текстовыми упражнениями. Составление собственного монологического высказывания. Повторение времен «Perfect». Практическое занятие №70: Монологическое высказывание по теме «English Cuisine». Тестирование по временам группы «Perfect».	6	2	OK 1-9
Тема 10.4 «French Cuisine»	Практические занятия Практическое занятие №71: Работа с лексическим материалом по теме «French Cuisine». Работа с текстом «French Cuisine». Практическое занятие №72: Работа с текстом, ответы на вопросы. Составление монологического высказывания «French Cuisine». Виды залога: активный и пассивный. Практическое занятие №73: Монологические высказывания «French Cuisine». Тестирование по грамматике «Types of Voice».	6	2	OK 1-9
Тема 10.5 «Chinese Cuisine»	Практические занятия Практическое занятие №74: Работа с лексическим материалом по теме «Chinese Cuisine». Работа с текстом. Практическое занятие №75: Работа с текстом, ответы на вопросы. Составление собственного монологического высказывания. Практическое занятие №76: Монологическое высказывание по теме «Chinese Cuisine».	6		OK 1-9
Тема 10.6 «Caucasian Cuisine»	Практические занятия Практическое занятие №77: Работа с лексическим материалом по теме «Caucasian Cuisine». Работа с текстом. Практическое занятие №78: Работа с текстом, ответы на вопросы. Составление собственного монологического высказывания. Практическое занятие №79: Монологическое высказывание по теме «Caucasian Cuisine».	6		OK 1-9
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовить презентацию «Types of Italian Pizzas» Составление меню для французского ресторана Составить меню для ресторана «Fast Food»	2 2 2		OK 4-5
Раздел 11. Перевод текста по специальности.		5		
Тема 11.1 «What is a Fondue?»	Практические занятия Практическое занятие №80: Перевод текста по специальности «What is a Fondue?» Практическое занятие №81: Выполнение после текстовых упражнений, ответы на вопросы. Практическое занятие №82: Итоговое занятие	5	2	OK 6 OK 8
Итого		194		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для освоения программы учебной дисциплины имеется учебный кабинет, в котором обеспечен свободный доступ в Интернет во время учебного занятия и в период внеучебной деятельности обучающихся.

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 кабинете имеется мультимедийное оборудование, посредством которого участники образовательного процесса могут просматривать визуальную информацию по английскому языку, создавать презентации, видеоматериалы, иные документы.

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

- многофункциональный комплекс преподавателя;
- программно-методический комплекс для интерактивной доски «Английский язык. Грамматика: части речи»
- наглядные пособия (комплекты учебно-грамматических таблиц: «To be», «Numerals», «Time», «The degrees of comparison», «Indefinite Tenses», «Continuous Tenses», «Perfect Tenses», «Passive Voice»; Географические карты: «The USA», «Great Britain»;
- информационно-коммуникативные средства;
- экранно-звуковые пособия (CD: аудиоприложение к учебному пособию «Москва», аудиоприложение к учебному пособию «Санкт-Петербург», DVD диски: «The Royal Family», «The USA»);
- комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции на их использование и технике безопасности;
- библиотечный фонд.

В библиотечный фонд входят учебники и учебно-методические комплекты (УМК), обеспечивающие освоение учебной дисциплины «Английский язык», рекомендованные или допущенные для использования в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования.

В процессе освоения программы учебной дисциплины «Английский язык» студенты имеют возможность доступа к электронным учебным материалам по английскому языку, имеющимся в свободном доступе в сети Интернет.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

4. Английский язык профессии «Повар-кондитер»: учебное пособие/ Т.А. Гончарова, Н.А. Стрельцова.- Москва: КНОРУС, 2019.-268с.- (Среднее профессиональное образование) (<https://www.book.ru/book/930711>)
5. Щербакова, Н.И. Английский язык для специалистов сферы общественного питания = English for Cooking and Catering: учебник для студ. Учреждений сред. проф. образования/ Н.И. Щербакова, Н.С. Звенигородская. – М.: Издательский центр «Академия», 2017.-320с.
6. Catherine E. Morris Flash on English for cooking, catering and reception.- ELI English. 2016.- 63с.

Дополнительные источники:

7. Голубев А.П. Английский язык для технических специальностей = English for Technical Colleges: учебник для студ. Учреждений сред. проф. образования/ А.П. Голубев, А.П. Коржавый, И.Б. Смирнова. –М.: Издательский центр «Академия», 2014.-208с.
8. Голицынский, Ю.Б. Грамматика английского языка. Сборник упражнений для средней школы. – СПб.: КАРО, 2003.-192с.
9. Миловидов, В.А. Сборник упражнений и тестовых заданий по английскому языку с ответами и грамматическими правилами для подготовки к ЕГЭ/В.А. Миловидов.- М.:АСТ:Астрель; Владимир: ВКТб 2010. – 511с.
10. Музланова, Е.С. Тесты. Английский язык. Учебно-методическое пособие.10-11 классы/ Е.С. Музланова, Е.И. Кисунько.- М.: Астрель, 2003.- 173с.

Интернет-ресурсы:

<http://tutorblog.ru/poleznye-resursy/poleznye-resursy-sajt-dlya-prepodavatelej-anglijskogo-onestopenglish-com.html>

<http://www.tourvideos.com/>

<http://www.coilbook.com/>

<http://www.bbc.co.uk/worldservice/learningenglish/>

<http://video.nationalgeographic.co.uk/video/>

<http://festival.1september.ru/articles/subjects/10?page=2>

http://www.greatbritishkitchen.co.uk/recipebook/index.php?option=com_rapidrecipe&page=viewrecipe&recipe_id=33&Itemid=28

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Должен уметь: - общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;	практические занятия, фронтальный опрос, тестирование, групповая работа
- переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности;	практические занятия, устный опрос, терминологический диктант
- самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас.	внеаудиторная самостоятельная работа, индивидуальные творческие работы по подготовке презентаций
Должен знать: - лексический (1200-1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности;	опрос, фронтальный опрос, тестирование, терминологический диктант

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ
краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Красноярский технологический техникум пищевой промышленности»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОГСЭ.03 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК
(НЕМЕЦКИЙ)

Для специальности:
19.02.10 Технология продукции общественного питания

Форма обучения: очная

Красноярск 2020

СОДЕРЖАНИЕ

5.	ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
6.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
7.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
8.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОГСЭ.03 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК (НЕМЕЦКИЙ)

1.1 Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является составной частью основной профессиональной образовательной программы ППССЗ, разработанной в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

1.2 Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: общий гуманитарный и социально-экономический цикл.

Дисциплина реализуется после таких смежных дисциплин, как: ОУД.01 Русский язык, ОУД.01.02 Литература, ОУД.04 История, ОУД.12 География. Продолжение развития языковой компетенции и углубления знаний по дисциплине ОУД.02 Иностранный язык, а также изучение профессиональной терминологии осуществляется при изучении общепрофессиональных дисциплин и междисциплинарных курсов: ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве, ОП.02 Физиология питания, ОП.08 Охрана труда, ОП.10 Организация производства и обслуживания, ОП.12 Техническое оснащение предприятия общественного питания, МДК.03.01 Технология приготовления сложной кулинарной продукции.

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

Изучение данной учебной дисциплины предполагает освоение следующих общих компетенций:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

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

- общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;
- переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности;
- самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас.

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

- лексический (1200-1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности.

1.4 Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 194 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 162 часа;

самостоятельной работы обучающегося 32 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	194
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	162
в том числе:	
практические занятия	162
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	32
в том числе:	
составление обобщающих грамматических таблиц	14
составление презентаций	6
составление словаря специальных терминов	12
<i>Промежуточная аттестация в форме</i>	<i>дифференцированный зачет</i>

2.2 ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОГСЭ 03 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК (НЕМЕЦКИЙ)

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (если предусмотрена)	Объём часов	Уровень освоения	Коды формируемых компетенций
1	2	3	4	
Раздел 1. «Die gesunde Ernährung» – «Здоровое питание».		16		
Тема 1.1 «Nahrung und Nahrungsmittel»	Практические занятия Практическое занятие №1: Работа с лексическим материалом по теме. Повторение основных форм глагола в Aktiv. Практическое занятие №2: Работа с пословицами. Практическое занятие №3: Пред текстовые лексические упражнения. Fragesätze. Практическое занятие №4: Перевод текста «Die gesunde Ernährung». Порядок слов в простом распространённом предложении. Практическое занятие №5. Развитие навыков устной речи. Предлоги с Dativ и Akkusativ. Практическое занятие №6. Тестирование по грамматическому материалу темы.	12	2	OK 1 OK 2 OK 4 OK 5 OK 8 OK 9
	Самостоятельная работа обучающихся Составление грамматической таблицы предлогов.	4		OK 4-5
Раздел 2. «Eiweiss, Fette, Kohlenhydrate» – «Белки, жиры, углеводы».		12		
Тема 2.1 «Eiweiss»	Практические занятия Практическое занятие №7: Лексические упражнения. Глаголы с приставками. Практическое занятие №8: Перевод текста «Eiweiss». Практическое занятие №9: Работа с текстом «Fette». Множественное число имён существительных. Практическое занятие №10: Работа с мини-текстами «Kohlenhydrate», «Suppen-Brühen». После текстовые упражнения. Практическое занятие №11: Выполнение лексико-грамматических упражнений. Ответы на вопросы.	10	2	OK 2 OK 4 OK 6 OK 8 OK 9
	Самостоятельная работа обучающихся Составить таблицу образования множественного числа имён существительных.	2		OK 4-5
Раздел 3. «Vitamine und Mineralstoffe» – Витамины и минеральные вещества.		14		
Тема 3.1 «Vitamine»	Практические занятия Практическое занятие №12: Работа с текстом «Vitamine». Грамматический материал – отрицания «nicht», «kein». Практическое занятие №13: Модальные глаголы. Тестирование. Практическое занятие №14: Работа с лексическим материалом. Текст «Mineralstoffe» Практическое занятие №15: «Präsens Passiv». «Imperfekt Passiv». Работа над грамматическим материалом. Практическое занятие №16: Выполнение лексических упражнений. Ответы на вопросы. Практическое занятие №17: Составление таблицы: «Wo gibt es Vitamine?». После текстовые упражнения.	12	2	OK 1 OK 2 OK 4 OK 7 OK 8 OK 9
	Самостоятельная работа обучающихся	2		OK 4-5

	Составление обобщающей таблицы по временам «Passiv».			
Раздел 4. «Wasser» – «Вода».		14		
Тема 4.1 «Wasser»	Практические занятия Практическое занятие №18: Работа с лексическим материалом по теме «Wasser». Лексические упражнения. Практическое занятие №19: Перевод текста «Wasser». Ответы на вопросы. Практическое занятие №20: Работа над грамматическим материалом «Perfekt Aktiv». Практическое занятие №21: Развитие навыков диалогической речи. Практическое занятие №22: Повторение грамматического материала. «Präteritum», «Perfekt», «Plusquamperfekt». Выполнение упражнений. Практическое занятие №23: Тестирование – прошедшие времена глагола в «Aktiv».	12	2	OK 2 OK 3 OK 4 OK 6 OK 8 OK 9
	Самостоятельная работа обучающихся Составить грамматическую таблицу прошедших времён глагола в «Aktiv».	2		OK 4-5
Раздел 5. «Wiederholung» – «Повторение».		8		
Тема 5.1 «Wiederholung»	Практические занятия Практическое занятие №24: Повторение временных форм «Passiv». Тренировочные упражнения. Практическое занятие №25: Развитие навыков устной, ситуативной речи. Практическое занятие №26: Развитие навыков диалогической речи. Практическое занятие №27: Работа с лексическим материалом, фразами-клише.	8	2	OK 4 OK 8 OK 9
	Самостоятельная работа обучающихся Составление таблицы спец. терминов. Составление лексических карточек.	6		OK 4-5
Раздел 6. «Zucker und Stärke» – «Сахар и крахмал».		20		
Тема 6.1 «Zucker und Stärke»	Практические занятия Практическое занятие №28: Активизация лексического материала. Лексические упражнения. Практическое занятие №29: Работа с грамматическим материалом. Имя прилагательное. Практическое занятие №30: Перевод текста «Zucker». Сложноподчинённые предложения. Практическое занятие №31: Работа с текстами по специальности «Zuckerverbrauch», «Süße Soßen». Практическое занятие №32: Пред текстовые упражнения. Формирование собственных высказываний. Практическое занятие №33: Работа с текстом «Stärke». Грамматический материал «Plusquamperfekt». Практическое занятие №34: Грамматические упражнения «Plusquamperfekt».	14	2	OK 1 OK 2 OK 4 OK 5 OK 6 OK 8 OK 9
	Самостоятельная работа обучающихся Составление таблицы спец. терминов. Составление лексических карточек.	6		OK 4-5
Раздел 7. «Gemüse und Obst» – «Овощи и фрукты».		20		
Тема 7.1 «Gemüse und Obst»	Практические занятия Практическое занятие №35: Работа с лексическим материалом по теме «Gemüse». Практическое занятие №36: Творческая работа со словарём. Практическое занятие №37: Работа с текстом «Gemüse». После текстовые упражнения. Практическое занятие №38: Развитие навыков устной речи. Практическое занятие №39: Работа с текстами по специальности «Wie man das Gemüse zum Garen vorbereiten muss». Практическое занятие №40: Активизация лексического материала «Obst».	18	2	OK 3 OK 4 OK 6 OK 8 OK 9
	Самостоятельная работа обучающихся Составление таблицы спец. терминов. Составление лексических карточек.	6		OK 4-5

	Практическое занятие №41: Выполнение лексических заданий. Практическое занятие №42: Работа с текстом «Obst». Практическое занятие №43: Лексико-грамматическая самостоятельная работа.			
	Самостоятельная работа обучающихся Презентация «Фрукты и овощи»	2		OK 4-5
Раздел 8. «Kartoffel» – «Картофель».		12		
Тема 8.1 «Kartoffel»	Практические занятия Практическое занятие №44: Работа с лексическим материалом. Практическое занятие №45: Перевод текста «Kartoffel». Практическое занятие №46: Парные союзы. Выполнение грамматических упражнений. Практическое занятие №47: Работа со специальной лексикой. Практическое занятие №48: Перевод рецептов.	10	2	OK 2 OK 5 OK 8 OK 9
	Самостоятельная работа обучающихся Составление грамматической таблицы «Парные союзы».	2		OK 4-5
Раздел 9. Перевод текста по специальности.		8		
Тема 9.1 «Deutsche Küche»	Практические занятия Практическое занятие №49: Работа с лексическим материалом по теме «Deutsche Küche» Работа с текстом. Практическое занятие №50: Выполнение после текстовых упражнений. Развитие навыков монологической речи. Практическое занятие №51: Перевод текста по специальности «Weihnachten». Практическое занятие №52: Перевод текста по специальности «Deutsche Feste».	8	2	OK 4 OK 5 OK 8 OK 9
Раздел 10. «Wiederholung» – «Повторение».		6		
Тема 10.1 «Wiederholung»	Практические занятия Практическое занятие №53: Повторение времён глаголов в Aktiv. Закрепление грамматических навыков. Практическое занятие №54: Работа с лексическим материалом. Лексика для службы сервиса. Практическое занятие №55: Развитие навыков диалогической речи.	6	1	OK 2 OK 4 OK 6
Раздел 11. «Mehl und Mehlerzeugnisse» – «Мука и мучные изделия».		16		
Тема 11.1 «Mehl und Mehlerzeugnisse»	Практические занятия Практическое занятие №56: Работа с лексическим материалом. Развитие и закрепление лексических навыков. Практическое занятие №57: Работа с текстом «Mehlerzeugnisse». Придаточные предложения причины. Выполнение грамматических упражнений. Практическое занятие №58: Перевод мини-текстов «Speisereis», «Teigwaren».	6	2	OK 2 OK 4 OK 7
Тема 11.2 «Brot»	Практические занятия Практическое занятие №59: Работа с лексическим материалом по теме «Brot». Практическое занятие №60: Перевод текста «Brot». После текстовые упражнения. Практическое занятие №61: Развитие навыков диалогической речи.	6	2	OK 1 OK 2 OK 4
	Самостоятельная работа обучающихся	4		OK 4-5

	Презентация «Рецепты немецкой кухни»			
Раздел 12. «Fleisch und Fleischerzeugnisse» – «Мясо и мясные изделия».		12		
Тема 12.1 «Fleisch und Fleischerzeugnisse»	Практические занятия Практическое занятие №62: Работа с лексическим материалом по теме «Fleisch». Практическое занятие №63: Перевод текста «Fleisch». Практическое занятие №64: Развитие навыков диалогической речи. Мини-диалоги. Практическое занятие №65: Выполнение грамматических упражнений Futurum Aktiv, Futurum Passiv.	8	2	OK 2 OK 4 OK 6 OK 9
	Самостоятельная работа обучающихся Составление сравнительной таблицы времён Futurum Aktiv, Futurum Passiv.	4		OK 4-5
Раздел 13. Перевод текста по специальности.		8		
Тема 13.1 «Schokolade».	Практические занятия Практическое занятие №66: Перевод текста «Die Schokolade». Практическое занятие №67: Перевод текста по специальности «Die Bisquit». Практическое занятие №68: Реферирование текста «Im Café». Выполнение лексических упражнений. Практическое занятие №69: Перевод рецепта.		2	OK 5 OK 8 OK 9
Раздел 14. «Fisch und Fischerzeugnisse» – «Рыба и изделия из рыбы».		8		
Тема 14.1 «Fisch und Fischerzeugnisse»	Практические занятия Практическое занятие №70: Работа с лексическим материалом по теме «Fisch und Fischerzeugnisse». Пред текстовые упражнения. Практическое занятие №71: Работа с текстом «Im Fischladen». Ответы на вопросы.	4	2	OK 2 OK 4
	Самостоятельная работа обучающихся Составить словарь названий морских и речных рыб.	4		OK 4-5
Раздел 15. «Milch und Milcherzeugnisse» – «Молоко и молочные продукты».		12		
Тема 15.1 «Milch und Milcherzeugnisse»	Практические занятия Практическое занятие №72: Работа с лексическим материалом по теме «Milch». Практическое занятие №73: Работа с текстом «Milch und Milcherzeugnisse». Составление плана по тексту. Практическое занятие №74: Повторение грамматического материала. Модальные глаголы. Тестирование. Практическое занятие №75: Развитие навыков монологической речи. Практическое занятие №76: Работа с текстом «Butter und Käse». После текстовые упражнения. Практическое занятие №77: Перевод рецептов немецкой кухни.	12	2	OK 1 OK 2 OK 5 OK 6 OK 9
Раздел 16. «Konditoreierzeugnisse» – «Кондитерские изделия».		4		
Тема 16.1 «Konditoreierzeugnisse»	Практические занятия Практическое занятие №78: Работа с лексическим материалом по теме «Konditoreierzeugnisse». Практическое занятие №79: Перевод мини-текстов «In der Konditorei», «Die Bisquitmasse».	4	2	OK 4 OK 9
Раздел 17. «Heiße Getränke» – «Горячие напитки».		4		
Тема 17.1 «Heiße Getränke»	Практическое занятие №80: Работа с лексическим материалом по теме «Heiße Getränke». Пред текстовые упражнения. Практическое занятие №81: Перевод текста «Heiße Getränke». Ответы на вопросы.	4	2	OK 2 OK 6

		Итого	194		
--	--	--------------	------------	--	--

3. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОУД

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

Для освоения программы учебной дисциплины имеется учебный кабинет, в котором обеспечен свободный доступ в Интернет во время учебного занятия и в период внеучебной деятельности обучающихся.

В кабинете имеется мультимедийное оборудование, посредством которого участники образовательного процесса могут просматривать визуальную информацию по немецкому языку, создавать презентации, видеоматериалы, иные документы

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

- многофункциональный комплекс преподавателя;
- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов, портретов выдающихся ученых, поэтов, писателей и др.);
- информационно-коммуникативные средства;
- экранно-звуковые пособия (CD, DVD диски);
- комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности;
- библиотечный фонд.

В библиотечный фонд входят учебники и учебно-методические комплекты (УМК), обеспечивающие освоение учебной дисциплины «Немецкий язык», рекомендованные или допущенные для использования в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования.

Библиотечный фонд может быть дополнен энциклопедиями, справочниками, научной и научно-популярной, художественной и другой литературой по вопросам языкознания.

В процессе освоения программы учебной дисциплины «Немецкий язык» студенты должны иметь возможность доступа к электронным учебным материалам по немецкому языку, имеющимся в свободном доступе в сети Интернет.

3.2 Информационное обеспечение обучения.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Миляева, Н.Н. Немецкий язык для колледжей (А1-А2): учебник и практикум для среднего профессионального образования / Н.Н. Миляева, Н.В. Кукина. – Москва: Издательство Юрайт, 2020. – 255 с. – (Профессиональное образование). – Текст: непосредственный.
2. Смирнова, Т.Н. Немецкий язык. Deutsch mit lust und liebe. Интенсивный курс для начинающих: учеб. пособие для СПО /Т.Н. Смирнова. – 2-е изд., испр. и доп. – М.: Издательство Юрайт, 2019 – 312 с. – (Серия: Профессиональное образование).

Дополнительные источники:

1. Варфоломеева И. М., Радченко О. А., Иванов М. А. Немецкий язык: 150 устных тем по немецкому языку для школьников и поступающих в вузы. - М.: Дрофа, 2001. - 208 с. - (Большая библиотека "Дрофы"). - тверд. обл.
2. Радченко О. А. «130 основных правил немецкой грамматики с упражнениями». М.: «Дрофа», 2002. – 288 с.
3. Радченко О. А. «100 диалогов, текстов и упражнений по немецкому языку. М.: «Дрофа», 2002. – 288 с.
4. О. А. Радченко, Г. Хебелер, К. П. Щепетов. Немецкий язык: 100 диалогов, текстов и упражнений по немецкому языку для развития навыков устной речи / М.: Дрофа, 2001. - 224 с. - (Большая библиотека "Дрофы"). - тверд. обл.

Периодические издания:

Приложение к газете «Первое сентября» («Немецкий язык»).

Интернет-ресурсы:

<http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=450399>

www.ura.it

<http://www.drofa.ru>

[http://festival.1september.ru/articles/;](http://festival.1september.ru/articles/)

<http://adventskalender.deutschlern.net;>

www.gs-katzenelnbogen.bildung-rp.de;

www.europschool.net;

www.wasistwas.de;

<http://www.users.skynet.be/bd/pe/de.>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Должен уметь: - общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;	Фронтальный контроль, групповой контроль, индивидуальный контроль. Практические занятия, тестирование, устный опрос.
- переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности;	Фронтальный контроль, групповой контроль. Практические занятия, устный опрос, терминологический диктант.
- самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас.	Индивидуальный контроль. Внеаудиторная самостоятельная работа, индивидуальные творческие работы по подготовке презентаций.
Должен знать: - лексический (1200-1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности.	Фронтальный контроль, групповой контроль, индивидуальный контроль. Устный опрос, фронтальный опрос, тестирование, терминологический диктант.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ
краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Красноярский технологический техникум пищевой промышленности»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ
ОГСЭ.04 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

Для специальности:
19.02.10 Технология продукции общественного питания

Форма обучения: очная

СОДЕРЖАНИЕ

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 УСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОГСЭ.04 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является составной частью основной профессиональной образовательной программы ППСЗ, составленной в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 Технология производства общественного питания.

1.2 Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: общий гуманитарный и социально-экономический цикл.

Для изучения данной дисциплины обучающиеся должны владеть знаниями в области биологии. Общие знания и умения, полученные в рамках данной дисциплины, могут применяться при изучении безопасности жизнедеятельности, охраны труда.

1.3 Цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения учебной дисциплины:

Изучение учебной дисциплины предполагает освоение следующих общих и профессиональных компетенций:

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести ответственность

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий

ПК 6.3. Организовать работу трудового коллектива

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся **должен уметь**: использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся **должен знать** о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека основы здорового образа жизни.

1.4 Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 324 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 162 часов;
самостоятельной работы обучающегося 162 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОГСЭ.04 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	324
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	162
в том числе:	
- практические занятия	162
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	162
Написание реферата. Изучение правил по спортивным играм (волейбол, баскетбол) Судейство соревнований по различным видам спорта. Посещение студентами спортивных секций. Участие студентов в соревнованиях по видам спорта.	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.	

2.2 ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОГСЭ.04 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Формируемые компетенции	Уровень освоения
Раздел 1. Основы теоретических знаний физической культуры.		12		
Тема 1.1 Физическая культура в профессиональной подготовке и социокультурном развитии личности.	Содержание учебного материала Физическая культура в общественной и профессиональной подготовке студентов. Основы здорового образа жизни. Профессионально-прикладная физическая подготовка и общефизическая подготовка. Спорт - в физическом воспитании студентов. Введение Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО)	6	OK2 OK3 OK6	2
	Самостоятельная работа студента Написание реферата.	6	OK2 OK3	
Раздел 2. Лёгкая атлетика.		70		
Тема 2.1 Техника бега на короткие, средние и длинные дистанции. Кроссовая подготовка.	Содержание учебного материала Техника безопасности на занятиях легкой атлетикой. Техника выполнения специальных беговых упражнений. Техника высокого и низкого старта, стартового разгона, финиширования. Техника бега на короткие, средние и длинные дистанции. Техника эстафетного бега. Кроссовая подготовка. Выполнение контрольных нормативов.	26	OK2 OK3 OK6	2
	Самостоятельная работа студента Подготовка к выполнению контрольно-тестовых заданий. Посещение спортивных секций по легкой атлетике.	24	OK2 OK3	
Тема 2.2 Техника метания.	Содержание учебного материала Техника метания теннисного мяча. Техника метания гранаты. Выполнение контрольных нормативов.	4	OK2 OK3 OK6	2
	Самостоятельная работа студента Подготовка к выполнению контрольно-тестовых заданий.	4	OK2 OK3	
Тема 2.3 Техника прыжка с места.	Содержание учебного материала Техника прыжка в длину с места. Техника прыжка в длину с разбега. Техника прыжков через скакалку. Выполнение контрольных нормативов.	8	OK2 OK3 OK6	2
	Самостоятельная работа студента Подготовка к выполнению контрольно-тестовых заданий.	4	OK2 OK3	
Раздел 3. Гимнастика.		18		

Тема 3.1 Строевые упражнения.	Содержание учебного материала Характеристика строевых упражнений. Строевые приемы на месте. Перестроения на месте. Размыкание приставными шагами. Перестроения в движении.	4	OK 2 OK3 OK6 OK 7	2
	Самостоятельная работа студента Выполнение упражнений на гибкость.	4	OK2 OK3	
Тема 3.2 Общеразвивающие упражнения.	Содержание учебного материала Характеристика и классификация ОРУ. Основные положения рук и ног. Проведение ОРУ с предметами и без предметов.	6	OK2 OK3 OK6	2
	Самостоятельная работа студента Составить комплекс ОРУ.	4	OK2 OK3	
Раздел 4. Лыжная подготовка.		98		
Тема 4.1 Техника передвижения на лыжах.	Содержание учебного материала Техника безопасности на занятиях лыжной подготовкой. Техника попеременного двушажного хода. Техника одновременного одношажного хода. Техника одновременного бесшажного хода. Техника одновременного полуконькового хода. Техника попеременного конькового хода.	16	OK2 OK3 OK6	2
	Самостоятельная работа студента Подготовка к выполнению контрольно-тестовых заданий.	18	OK2 OK3	
Тема 4.2 Техника горнолыжной подготовки.	Содержание учебного материала Техника спусков с гор в различных стойках. Техника поворотов на месте и в движении. Техника торможений. Техника подъемов в гору.	10	OK2 OK3 OK6	2
	Самостоятельная работа студента. Посещение спортивных секций по лыжной подготовке.	24	OK2 OK3 OK6	
Тема 4.3 Прохождения дистанции.	Содержание учебного материала Прохождение дистанции по пересеченной местности.	16	OK2 OK3 OK6	2
	Самостоятельная работа студента Подготовка к выполнению контрольно-тестовых заданий.	14	OK2 OK3	
Раздел 5. Спортивные игры.		110		
Тема 5.1 Баскетбол.	Содержание учебного материала Техника безопасности на занятиях баскетболом. Основные правила игры в баскетбол. Техника стоек, остановок и перемещений баскетболиста.	20	OK2 OK3 OK6 OK 7	2

	<p>Техника передач мяча. Техника бросков мяча с места. Техника штрафного броска. Техника ведения мяча. Техника бросков мяча в движении. Комбинационные действия в защите. Комбинационные действия в нападении. Учебная игра. Совершенствование технических элементов в учебной игре. Выполнение контрольных нормативов по техническим элементам.</p>		ПК 6.3.	
	<p>Самостоятельная работа студента Подготовка к выполнению контрольно-тестовых заданий. Посещение спортивных секций по баскетболу.</p>	30	OK2 OK3 OK6	
Тема 5.2 Волейбол.	<p>Содержание учебного материала Техника безопасности на занятиях волейболом. Основные правила игры в волейбол. Техника стоек и перемещений волейболиста. Техника передачи мяча двумя руками сверху и снизу. Техника нижних подач мяча. Техника верхней прямой подачи мяча. Техника нападающего удара. Техника блокирования. Учебная игра. Совершенствование технических элементов в учебной игре.</p>	30	OK2 OK3 OK6 OK 7 ПК 6.3	2
	<p>Самостоятельная работа студента Подготовка к выполнению контрольно-тестовых заданий. Посещение спортивных секций по волейболу.</p>	30	OK2 OK3 OK6	
Раздел 6. Спортивно-познавательный туризм.			16	
Тема 6.1 Туризм.	<p>Содержание учебного материала Техника преодоления рельефно-ландшафтных препятствий ходьбой, быстрой ходьбой, бегом. Ознакомление с разведением костра. Ознакомление с приготовлением пищи. Ознакомление с компасом. Ознакомление с подготовкой снаряжения. Воспитание физических качеств и двигательных способностей.</p>	16	OK2 OK3 OK6 ПК 6.3 OK 7	2
Всего:			324	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОГСЭ.04 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы учебной дисциплины обеспечена спортивным комплексом. Все помещения, объекты физической культуры и спорта, места для занятий физической подготовкой, оснащены соответствующим оборудованием и инвентарем в зависимости от изучаемых разделов программы и видов спорта

Оборудование и инвентарь спортивного зала:

- стенка гимнастическая; перекладина навесная универсальная для стенки гимнастической; гимнастические скамейки; маты гимнастические, канат для перетягивания, скакалки, мячи набивные, обруч гимнастический, гантели (разные);

- кольца баскетбольные, щиты баскетбольные, рамы для выноса баскетбольного щита или стойки баскетбольные, защита для баскетбольного щита и стоек, сетки баскетбольные, мячи баскетбольные, стойки волейбольные, защита для волейбольных стоек, сетка волейбольная, антенны волейбольные с карманами, волейбольные мячи, ворота для мини-футбола, сетки для ворот мини-футбольных, мячи для мини-футбола, ракетка для настольного тенниса.

Открытый стадион:

- беговые дорожки, турник уличный, брусья уличные, перекладина для отжиманий, нижняя перекладина, рукоход уличный, наклонная доска, ворота футбольные, сетки для футбольных ворот, мячи футбольные, стойки волейбольные, сетка волейбольная, волейбольные мячи, сетки баскетбольные, мячи баскетбольные, стойки волейбольные, защита для стартовые флажки, флажки красные и белые, палочки эстафетные, гранаты учебные Ф-1, нагрудные номера, рулетка металлическая, секундомер;

- Лыжная база с лыжохранилищем, лыжный инвентарь

3.2 Информационное обеспечение обучения.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Виленский М.Я., Горшков А.Г. Физическая культура : учебник — Москва : КноРус, 2020. - 214 с. - (СПО). - ISBN 978-5-406-07424-4. –
URL: <https://book.ru/book/919382>. - Текст : электронный.
2. Кузнецов В.С., Колодницкий Г.А. - Физическая культура: учебник – Москва: КноРус, 2020. – 256с. – (СПО). - ISBN 978-5-406-07522-7. –
URL: <https://book.ru/book/932718>. - Текст : электронный.
3. Кузнецов В.С., Колодницкий Г.А. – Теория и история физической культуры: учебник - Москва: КноРус, 2020. – 448с. – (СПО). - ISBN 978-5-406-07304-9. - URL: <https://book.ru/book/932248>. - Текст : электронный.

Дополнительные источники:

- Бишаева А.А. Физическая культура: учебник для СПО – Москва: Академия, 2012. – 304 с.
- Виленский, М.Я., Горшков А.Г. Физическая культура : учебник- Москва : КноРус, 2016. - 214 с. - (СПО). - ISBN 978-5-406-05081-1. - URL: <https://book.ru/book/919257>. - Текст : электронный.
- Ериков, В.М. Физическая культура, спорт и здоровье в современном мире : сборник статей - Москва : Русайнс, 2019. - 240 с. - ISBN 978-5-4365-3697-2. - URL: <https://book.ru/book/933840>. - Текст : электронный.
- Решетников Ю.Л., Кислицын Р.Л. Физическая культура: учебное пособие для СПО - Москва: Академия, 2008. – 176 с.

- Царик, А.В. Справочник работника физической культуры и спорта: нормативные правовые и программно-методические документы, практический опыт, рекомендации : справочник / сост. 5-е изд., с изм. и дополненное - Москва : Спорт, 2018. - 1139 с. - ISBN 978-5-9500179-6-4.
- URL: <https://book.ru/book/930293>. - Текст : электронный.

Интернет-ресурсы:

- www.minstm.gov.ru (Официальный сайт Министерства спорта Российской Федерации).
- www.book.ru (Современная электронная библиотека для ВУЗов и ССУЗов)
- www.edu.ru (Федеральный портал «Российское образование»).
- www.olympic.ru (Официальный сайт Олимпийского комитета России).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - о роли физической культуры в общекультурном, социальном и физическом развитии человека; - основы здорового образа жизни; 	<p>Формы контроля обучения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практические задания по работе с информацией - домашние задания проблемного характера - ведение календаря самонаблюдения <p>Оценка подготовленных студентом фрагментов занятий с обоснованием целесообразности использования средств физической культуры, режимов нагрузки и отдыха.</p>
<p>Должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных профессиональных целей. 	<p>Методы оценки результатов:</p> <ul style="list-style-type: none"> - накопительная система баллов, на основе которой выставляется итоговая отметка; - традиционная система отметок в баллах за каждую выполненную работу, на основе которых выставляется итоговая отметка; - тестирование в контрольных точках. <p>Легкая атлетика:</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценка техники выполнения двигательных действий (проводится в ходе занятий); бега на короткие, средние, длинные дистанции, прыжков в длину, метаний оценка самостоятельного проведения студентом фрагмента занятия с решением задачи по развитию физического качества средствами легкой атлетики. <p>Спортивные игры:</p> <ul style="list-style-type: none"> оценка базовых элементов техники спортивных игр (ведение, передачи, броски в кольцо, передачи, подачи блокирование, нападающий удар, удары по воротам). оценка выполнения студентом функции судьи - оценка самостоятельного проведения студентом фрагмента занятия с решением задачи по развитию физического качества средствами спортивных игр <p>Лыжная подготовка:</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценка техники передвижения на лыжах различными ходами - техника выполнения поворотов, торможений, спусков и подъемов <p>Кроссовая подготовка:</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценка техники бега по дистанции 3 км без учета времени. Оценка уровня развития физических качеств занимающихся проводится по приросту к исходным показателям. - для этого проводится тестирование в контрольных точках. <p>На входе - начало учебного года, семестра. На выходе - в конце учебного года, семестра.</p>

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ
краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Красноярский технологический техникум пищевой промышленности»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ЕН.01.МАТЕМАТИКА

По специальности
19.02.10 Технология продукции общественного питания

Форма обучения: очная

Красноярск 2020

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ЕН.01 МАТЕМАТИКА

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является составной частью основной профессиональной образовательной программы ППСЗ, составленной в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания»

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы математический и общий естественнонаучный учебный цикл. Для изучения данной дисциплины обучающиеся должны владеть знаниями в области естествознания и математики. Общие и профессиональные компетенции, полученные в рамках данной дисциплины, могут применяться при изучении информатики, инженерной графики, технической механики, метрологии, стандартизации и сертификации, технологии отрасли.

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

Изучение данной учебной дисциплины предполагает освоение следующих общих и профессиональных компетенций:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

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

- решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности;
- применять простые математические модели систем и процессов в сфере профессиональной деятельности.

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

- значение математики в профессиональной деятельности и при освоении ППССЗ;
- основные понятия и методы математического анализа, теории вероятностей и математической статистики;
- основные математические методы решения прикладных задач в области профессиональной деятельности.

1.4 Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 120 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 80 часов;

самостоятельной работы обучающегося - 40 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	120
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	80
в том числе:	
лекционные занятия	40
практические занятия	40
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	40
в том числе:	
- исследовательская работа	28
- реферат	12
<i>Итоговая аттестация в форме - дифференцированного зачёта</i>	

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины ЕН.01 Математика

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения	Коды формируемых компетенций
1	2	3	4	5
Введение		7		
	Содержание учебного материала Значение математики в профессиональной деятельности и при освоении профессиональной образовательной программы	1	1-2	ОК 1-5 ОК 8 ОК 9
	Самостоятельная работа обучающихся Реферат «Математические модели систем и процессов в сфере профессиональной деятельности технолога продукции общественного питания», «Основные математические методы решения технологических задач» (по выбору)	6		ОК 1-5 ОК 8 ОК 9
Раздел 1. Решение технологических задач методами элементарной математики		13		
Тема 1.1. Использование методов элементарной математики для решения технологических задач	Содержание учебного материала Пропорции и проценты, примеры технологических задач, решаемых с их помощью. Применение пропорций и процентов для вычисления энергетической и пищевой ценности продуктов и блюд. Определение массы брутто и массы нетто, массы выхода готового блюда и решение других технологических задач	3	2-3	ОК 1-5 ОК 8 ОК 9
	Практические занятия № 1 «Решение технологических задач с помощью процентов и пропорций»	2		ПК1.1. - ПК6.5.
	Самостоятельная работа обучающихся Исследовательская работа «Расчет энергетической и пищевой ценности и цены блюд национальной (по выбору) кухни»	8		ОК 1-5, ОК 8, ОК 9
Раздел 2. Элементы линейной алгебры		10		
Тема 2.1. Метод Крамера для решения СЛАУ	Содержание учебного материала Определители второго и третьего порядков. Понятие СЛАУ. Решение систем двух и трёх линейных уравнений по формулам Крамера	2	2-3	ОК 1-5 ОК 8
	Практические занятия № 2 «Решение СЛАУ методом Крамера»	2		ПК1.1. - ПК6.5.
Тема 2.2. Метод Гаусса для решения СЛАУ	Содержание учебного материала Матрицы. Операции над матрицами. Метод Гаусса для решения СЛАУ. Применение метода Гаусса при решении задач	2		ОК 1-5 ОК 8 ПК6.1-6.2
	Практические занятия № 3 «Решение СЛАУ методом Гаусса»	2		ПК1.1. - ПК6.5.

	Самостоятельная работа обучающихся Реферат «Понятие матрицы. Типы матриц. Действия над матрицами»	2		ОК 1-5 ОК 8 ОК 9
Раздел 3. Основы математического анализа		12		
Тема 3.1. Числовая последовательность. Предел числовой последовательности	Содержание учебного материала Числовая последовательность, способы ее задания. Монотонные и ограниченные последовательности. Предел числовой последовательности	2	2-3	ОК 1-5 ОК 8 ОК 9
	Практические занятия № 4 «Числовая последовательность. Предел числовой последовательности»	2		ПК1.1. - ПК6.5.
Тема 3.2. Предел функции	Содержание учебного материала Предел функции. Теоремы о пределах и их следствия. Предел функции в точке и на бесконечности. Первый и второй замечательные пределы	2		ОК 1-5 ОК 8 ОК 9
	Практические занятия № 5 «Предел функции в точке и на бесконечности»	2		ПК1.1. - ПК6.5.
	Самостоятельная работа обучающихся Исследовательская работа «Непрерывность функции. Точки разрыва функции. Асимптоты»	4		ОК 1-5 ОК 8 ОК 9
Раздел 4. Дифференциальное исчисление		32		
Тема 4.1. Производная функции. Основные правила дифференцирования	Содержание учебного материала Производная функции. Производные основных элементарных функций. Теоремы дифференцирования	2	2-3	ОК 1-5 ОК 8 ОК 9
	Практические занятия № 6 «Вычисление производных элементарных функций»	2		ПК1.1. - ПК6.5.
Тема 4.2. Производные высших порядков. Производная сложной функции	Содержание учебного материала Производные высших порядков. Производная сложной функции, механический смысл второй производной	2		ОК 1-5 ОК 8 ОК 9
	Практические занятия № 7 «Вычисление производных сложной функции и производных высших порядков»	2		ПК1.1. - ПК6.5.
Тема 4.3. Геометрический и механический смысл производной. Применение производной при решении прикладных задач	Содержание учебного материала Геометрический и механический смысл производной. Решение прикладных профессиональных задач с использованием производной функции	2		ОК 1-5 ОК 8-9
	Практические занятия № 8 «Решение прикладных задач с использованием производной функции»	2		ПК 1.1. -ПК 6.5.
Тема 4.4. Исследование функций с помощью производной	Содержание учебного материала Условия возрастания и убывания функции. Точки экстремума функции. Выпуклость, вогнутость кривой, точки перегиба	2		ОК 1-5 ОК 8 ОК 9
	Практические занятия № 9 «Исследование функций на монотонность и экстремумы»	2		ПК1.1. - ПК6.5.

	Практические занятия № 10 «Исследование функций на выпуклость, вогнутость и точки перегиба»	2		ПК1.1. - ПК6.5.
Тема 4.5. Исследование функций с помощью производной и построение графиков	Содержание учебного материала Аргумент и функция. Область определения и область значений функции. Свойства функции: четность, нечетность, периодичность, монотонность, ограниченность. Основные элементарные функции, их свойства и графики. Непрерывность функции в точке и на промежутке. Экстремумы функции. Наибольшее и наименьшее значения функции. Выпуклость, вогнутость и точки перегиба функции. Понятие асимптоты функции. Общая схема исследования функций для построения графиков	2		ОК 1-5 ОК 8 ОК 9
	Практические занятия № 11 «Исследование функции с помощью производной и построение её графика»	2		ПК1.1. - ПК6.5.
Тема 4.6. Дифференциал функции	Содержание учебного материала Дифференциал функции и его геометрический смысл. Применение дифференциала к приближенным вычислениям. Абсолютная и относительная погрешности приближений	2	1-2	ОК 1-5 ОК 8 ОК 9
	Практические занятия № 12 «Дифференциал функции. Вычисление приближенных значений с помощью дифференциала»	2		ПК 1.1. -ПК 6.5.
	Самостоятельная работа обучающихся Исследовательская работа «Задачи, приводящие к понятию производной»	6	3	ОК 1-9
Раздел 5. Интегральное исчисление		18		
Тема 5.1. Первообразная и неопределенный интеграл	Содержание учебного материала Первообразная. Основные формулы интегрирования. Неопределенный интеграл и его свойства. Методы интегрирования неопределенного интеграла: непосредственное интегрирование, метод подстановки, интегрирование по частям	2	2	ОК 1-9
	Практические занятия № 13 «Вычисление неопределенных интегралов»	2		ПК1.1. - ПК6.5.
Тема 5.2. Определенный интеграл и его геометрический смысл	Содержание учебного материала Понятие определенного интеграла и его геометрический смысл. Формула Ньютона-Лейбница. Задача о площади криволинейной трапеции. Свойства определенного интеграла, его вычисление. Замена переменной в определенном интеграле. Интегрирование по частям. Вычисление площадей криволинейных фигур с помощью определенного интеграла	2		ОК 1-9
	Практические занятия № 14 «Вычисление площадей криволинейных фигур»	2		ПК1.1. - ПК6.5.
Тема 5.3. Приложение определенного интеграла к решению задач	Содержание учебного материала Физические приложения определенного интеграла. Решение задач профессиональной направленности с помощью определенного интеграла	2	2-3	ОК 1-9
	Практические занятия №15 «Приложение определенного интеграла к решению физических задач»	2		ПК1.1. - ПК6.5.

	Самостоятельная работа обучающихся Исследовательская работа «Вычисление объема посуды и силы давления жидкости на поверхность посуды с помощью определенного интеграла»	6		ОК 1-9
Раздел 6. Дифференциальные уравнения		10		
Тема 6.1. Дифференциальные уравнения первого порядка	Содержание учебного материала Понятие дифференциального уравнения, его общего и частного решения. Дифференциальные уравнения первого порядка с разделяющимися переменными, однородные дифференциальные уравнения, линейные дифференциальные уравнения первого порядка	2	2-3	ОК 1-9
	Практические занятия №16 «Решение дифференциальных уравнений первого порядка»	2		ПК1.1. - ПК6.5.
Тема 6.2. Дифференциальные уравнения второго порядка	Содержание учебного материала Дифференциальные уравнения второго порядка. Линейные однородные дифференциальные уравнения второго порядка с постоянными коэффициентами, линейные неоднородные дифференциальные уравнения второго порядка с постоянными коэффициентами	2		ОК 1-9
	Практические занятия №17 «Решение дифференциальных уравнений второго порядка»	2		ПК1.1. - ПК6.5.
	Самостоятельная работа обучающихся Реферат «Неполные дифференциальные уравнения второго порядка»	2		ОК 1-5 ОК 8 ОК 9
Раздел 7. Теория вероятностей и математическая статистика		18		
Тема 7.1. Основные понятия комбинаторики	Содержание учебного материала Основные понятия комбинаторики. Правила сложения и умножения в комбинаторике, факториал числа	2	2-3	ОК 1-9
	Практические занятия № 18 «Решение комбинаторных задач»	2		ПК1.1. - ПК6.5.
Тема 7.2. Теория вероятностей	Содержание учебного материала Предмет теории вероятностей. Виды случайных событий. Операции над событиями. Вероятность события. Свойства вероятности. Классическое и статическое определение вероятности случайного события. Теоремы сложения и умножения вероятностей	2		ОК 1-9
	Практические занятия № 19 «Классическое определение вероятности»	2		ПК1.1. - ПК6.5.
Тема 7.3. Математическая статистика	Содержание учебного материала Предмет математической статистики. Задачи математической статистики. Генеральная и выборочная статистические совокупности. Случайная величина, закон ее распределения. Числовые характеристики выборки. Способы графической интерпретации выборки: полигон и гистограмма	2		ОК 1-9

	Практические занятия № 20 «Графическое изображение выборки. Построение закона распределения дискретной случайной величины по заданному условию и расчет выборочных характеристик»	2		ПК 1.1. -ПК 6.5.
	Самостоятельная работа обучающихся Реферат «Формула полной вероятности. Формула Байеса»; Исследовательская работа «Статистический анализ количества заказов в кафе»	6		ОК 1-9
	Итого	120		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Освоение программы учебной дисциплины осуществляется в учебном кабинете «Математика».

Оборудование учебного кабинета: посадочные места по количеству обучающихся; рабочее место преподавателя; доска; компьютерный стол.

Технические средства обучения: интерактивная доска; проектор, компьютер с лицензионным программным обеспечением.

Учебно-наглядные пособия: информационные стенды, плакаты.

3.2. Информационное обеспечение обучения

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

Основные источники:

1. Григорьев В.П. Математика: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования ТОП50/ В.П. Григорьев, Т.Н. Сабурова. – Издательский центр «Академия», 2017. – 368 с.
2. Башмаков М.И. Математика: учебник/ М.И. Башмаков – Москва: КноРус, 2019 – 394 стр. – (СПО) <https://book.ru/book/929528>
3. Гончаренко В.М. Элементы высшей математики: учебник / В.М. Гончаренко, Л.В. Липагина, А.А. Рылов. – Москва: КноРус, 2019. – 363 с. – (СПО) <https://book.ru/book/931506>

Дополнительные источники:

1. Алгебра и начала анализа: учебник для 10-11 классов общеобразовательных учреждений / А. Г. Мордкович; М.: Мнемозина, 2012. - 400 с.
2. Алимов, Ш.А. Алгебра и начала анализа 10-11 класс / Ш.А. Алимов, Ю.М. Колягин. – М.: Просвещение, 2000. – 384 с.
3. Колмогоров, А.Н. Алгебра и начала анализа. Учебник для 10-11 классов общеобразовательных учреждений / А.Н. Колмогоров. – М.: Просвещение, 2003. – 336 с.
4. Гусев В.А., Григорьев С.Г., Иволгина С.В. Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия: учебник для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. – М., 2017

Интернет-ресурсы:

1. www.fcior.edu.ru
2. <http://siblec.ru> – Справочник по высшей математике
3. <http://matclub.ru> – Высшая математика, лекции, курсовые, примеры решения задач, интегралы и производные, дифференцирование, производная и первообразная, электронные учебники
4. www.mathnet.ru – Общероссийский математический портал
5. www.matburo.ru

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляются преподавателем в процессе проведения аудиторных и практических занятий, а также выполнения обучающимися исследовательских работ, рефератов, конспектов.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Уметь:	
- решать технологические задачи методами элементарной математики;	конспект, практическая работа, исследовательская работа, опрос
- решать системы линейных уравнений различными методами;	практическая работа, реферат, опрос
- вычислять пределы последовательности и функции;	практическая работа, опрос, исследовательская работа
- вычислять производные функции при заданном значении аргумента; вычислять производные сложных функций; вычислять производные высших порядков; проводить исследование функций с помощью производной; использовать дифференциал при вычислении приближенных значений	практическая работа, опрос, исследовательская работа
- интегрировать простейшие неопределённые и определённые интегралы; вычислять площади и объёмы фигур; решать простые интегральные уравнения;	практическая работа, опрос, исследовательская работа, реферат
- находить вероятность в простейших задачах, используя классическое определение вероятностей, применять теоремы сложения вероятностей для несовместных событий; вычислять числовые характеристики выборки; строить полигоны и гистограммы	практическая работа, опрос, исследовательская работа, реферат
Знать:	
- значение математики в профессиональной деятельности и при освоении профессиональной образовательной программы	фронтальный опрос, исследовательская работа, наблюдение за деятельностью студента при выполнении практических работ
- основы линейной алгебры	реферат, наблюдение за деятельностью студента при выполнении практических работ
- основные понятия и методы математического анализа, дифференциального и интегрального исчисления, теории вероятностей и математической статистики	фронтальный опрос, исследовательская работа, наблюдение за деятельностью студента при выполнении практических работ
- основные математические методы решения прикладных задач в области профессиональной деятельности	Исследовательская работа, реферат, наблюдение за деятельностью студента при выполнении практических работ

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ
краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Красноярский технологический техникум пищевой промышленности»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ
ЕН. 02 ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРИРОДОПОЛЬЗОВАНИЯ

Для специальности
19.02.10 Технология продукции общественного питания

Форма обучения: очная

Красноярск 2020

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ЕН.02. ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРИРОДОПОЛЬЗОВАНИЯ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является составной частью основной профессиональной образовательной программы ППССЗ, составленной в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: математический и общий естественнонаучный цикл

Для изучения данной дисциплины обучающиеся должны владеть знаниями в области естествознания, географии, истории. Знания и умения, полученные в рамках данной дисциплины, могут применяться при изучении микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве, организация хранения и контроль запасов сырья, безопасности жизнедеятельности, физиологии питания.

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

Изучение данной учебной дисциплины предполагает освоение следующих общих и профессиональных компетенций:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных соусов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителем.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

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

- анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности;
- использовать в профессиональной деятельности представления о взаимосвязи организмов и среды обитания;
- соблюдать в профессиональной деятельности регламенты экологической безопасности;

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

- принципы взаимодействия живых организмов и среды обитания;
- особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного воздействия на окружающую среду;
- об условиях устойчивого развития экосистем и возможных причинах возникновения экологического кризиса;
- принципы и методы рационального природопользования;
- методы экологического регулирования;
- принципы размещения производств различного типа;
- основные группы отходов, их источники и масштабы образования;
- понятие и принципы мониторинга окружающей среды;
- правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности;
- принципы и правила международного сотрудничества в области природопользования и охраны окружающей среды;
- природоресурсный потенциал Российской Федерации;
- охраняемые природные территории.
-

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 48 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 32 часа;

самостоятельной работы обучающегося 16 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	48
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	32
в том числе:	
лабораторные работы	-
практические занятия	-
контрольные работы	2
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	16
в том числе:	
<i>рефераты</i>	2
<i>доклады (презентации)</i>	10
<i>эссе</i>	2
<i>подготовка к контрольной работе</i>	1
<i>подготовка к зачету</i>	1
Промежуточная аттестация в форме <i>дифференцированного зачета</i>	

2.2 ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ЕН. 02 ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРИРОДОПОЛЬЗОВАНИЯ

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения	Коды формируемых компетенций
1	2	3	4	5
Введение	Содержание учебного материала:	2	1	ОК 1, ОК 6-8
	1 Введение в предмет экологические основы природопользования. Рациональное и нерациональное природопользование;			
	2 История взаимоотношений общества и природы. Человек как биосоциальный вид. Основные периоды истории человечества. Формирование техносферы.			
	Самостоятельная работа обучающихся. Доклады (презентации): 1. Биосфера и ее границы; 2. Круговорот веществ в биосфере.	1		ОК 2-5, ПК 6.4
Раздел 1. Взаимодействие общества и природы				
Тема 1.1 Взаимодействие организмов и среды обитания	Содержание учебного материала:	2	2	ОК 6-8
	1 Факторы среды: условия и ресурсы. Прямые и косвенные факторы. Абиотические, биотические и антропогенные факторы;			
	2 Основные законы отношений организмов и условий среды. Закон оптимума. Закон лимитирующего фактора;			
	3 Среда жизни и их обитатели. Водная среда. Наземно-воздушная среда. Почвенная среда.			
Самостоятельная работа обучающихся. Доклады (презентации): 1. Биологическое разнообразие водной среды; 2. Биологическое разнообразие почвенной среды.	1	ОК 2-5, ПК 6.4		
Тема 1.2 Природные ресурсы РФ	Содержание учебного материала:	2	2	ОК 6-8
	1 Классификация природных ресурсов. Возобновимые, ограниченно возобновимые, и неограниченно возобновимые;			
	2 Природоресурсный потенциал РФ. Лесные ресурсы, полезные ископаемые, водные ресурсы, земельные ресурсы, биологические ресурсы.			
	Самостоятельная работа обучающихся. Доклады (презентации): 1. Проблемы использования пищевых ресурсов; 2. Проблемы использования энергетических ресурсов.	1		ОК 2-5, ПК 1.1 - 1.3, ПК 2.2, ПК 3.3, 3.4, ПК 6.4
Тема 1.3 Виды воздействия на природу	Содержание учебного материала:	2	2	ОК 1, ОК 6-9
	1 Виды загрязнения биосферы. Естественные и антропогенные загрязнения;			
	2 Антропогенное воздействие на природу. Промышленность и транспорт как проблема 21 века;			
	3 Степень воздействия человека на природу. Сравнение уровня жизни различных стран.			

	Самостоятельная работа обучающихся. Эссе: 1. Влияние антропогенных факторов на уровень жизни и здоровье человека.	2		ОК 2-5, ПК 6.2, 6.4
Тема 1.4 Группы отходов	Содержание учебного материала:	2	3	ОК 1, ОК 6-9
	1 Виды отходов и их источники;			
	2 Твердые бытовые отходы. Депонирование, сжигание, сортировка и переработка ТБО;			
	Самостоятельная работа обучающихся. Доклады (презентации): 1. Отходы пищевого производства и способы их утилизации; 2. Производство биоматериалов.	1		ОК 2-5, ПК 2.1-2.3, ПК3.1- 3.4, ПК 4.1- 4.4, ПК 5.1-5.2
Тема 1.5 Устойчивое развитие и экологический кризис	Содержание учебного материала:	2	2	ОК 1, ОК 6-9
	1 Концепция устойчивого развития. Влияние глобализации на развитие человечества. Стокгольмская конференция ООН по проблемам окружающей человека среды. Возможные сценарии развития общества. Сравнение сценариев;			
	2 Экологический кризис. Виды кризисов: глобальный и локальный. Причины экологического кризиса: рост населения, промышленные проблемы.			
	Самостоятельная работа обучающихся. Доклады (презентации): 1. Проблемы производства полуфабрикатов; 2. Проблемы производства соусов; 3. Проблемы производства рыбных продуктов; 4. Проблемы производства мясных продуктов; 5. Проблемы производства овощей и грибов; 6. Проблемы производства кондитерских изделий и десертов.	1		ОК 2-5, ПК 2.1-2.3, ПК3.1- 3.4, ПК 4.1- 4.4, ПК 5.1-5.2
Раздел 2. Рациональное природопользование и охрана окружающей природы				
Тема 2.1 Рациональное природопользование	Содержание учебного материала:	2	2	ОК 1, ОК 6-9
	1 Рациональное природопользование. Формы природопользования: жизнеобеспечивающая, хозяйственно-экономическая, оздоровительная и культурная. Виды природопользования: общее и специальное;			
	2 Основные направления рационального природопользования. Восстановление природных ресурсов. Комплексное использование природных ресурсов. Вторичное использование природных ресурсов. Проведение природоохранных мероприятий. Внедрение новейших технологий. Экономический механизм: экологические платежи, налоги.			
	Самостоятельная работа обучающихся. Доклады (презентации): 1. Современные технологии производства полуфабрикатов и влияние на окружающую среду; 2. Современные технологии приготовления мясных продуктов и влияние на окружающую среду; 3. Современные технологии приготовления кондитерских изделий и влияние на окружающую среду.	1		ОК 2-5, ПК 2.1-2.3, ПК3.1- 3.4, ПК 4.1- 4.4, ПК 5.1-5.2
Тема 2.2 Охраняемые	Содержание учебного материала:	2	2	ОК 1, ОК 6-9
	1 Обустройство охраняемых природных территорий. Экологические сети;			

природные территории РФ	2	Заповедники, заказники, национальные и природные парки, памятники природы РФ. Объекты Всемирного наследия.			
	Самостоятельная работа обучающихся. Рефераты: 1. Алтайский заповедник; 2. Байкальский заповедник.		1		ОК 2-5, ПК 6.3, ПК 6.5
Тема 2.3 Охраняемые территории Красноярского края	Содержание учебного материала:		2	2	
	1	Красные книги. Глобальная и региональные красные книги. Красные книги Красноярского края;			ОК 1, ОК 6-9
	2	Заповедники, заказники, природные парки, памятники природы Красноярского края.			
Самостоятельная работа обучающихся. Рефераты: 1. Национальный парк «Столбы»; 2. Большой Арктический заповедник; 3. Путоранский заповедник.		1		ОК 2-5, ПК 6.3, ПК 6.5	
Тема 2.4 Экологический мониторинг	Содержание учебного материала:		2	3	
	1	Мониторинг окружающей среды. Глобальный и локальный мониторинг. Геофизический и биологический мониторинг;			ОК 1, ОК 6-9
	2	Нормирование качества среды. ПДК, ПДВ, НДС, ПДУ. ПДК продуктов питания.			
	Самостоятельная работа обучающихся. Доклады (презентации): 1. ПДК продуктов питания и контроль сырья при производстве мясных полуфабрикатов; 2. ПДК продуктов питания и контроль сырья при производстве рыбных полуфабрикатов; 3. ПДК продуктов питания и контроль сырья при производстве овощных полуфабрикатов; 4. ПДК продуктов питания и контроль сырья при производстве кондитерских полуфабрикатов.		1		ОК 2-5, ПК 2.1-2.3, ПК3.1- 3.4, ПК 4.1- 4.4, ПК 5.1-5.2
Тема 2.5 Экологическое регулирование	Содержание учебного материала:		2	3	
	1	Экологический менеджмент. Структура экологического менеджмента;			ОК 1, ОК 6-9, ПК 6.1
	2	Экологическая экспертиза. Государственная и общественная экологические экспертизы;			
	3	Экологический аудит. Виды экологического аудита: обязательный и добровольный;			
	4	Экологическое страхование.			
Самостоятельная работа обучающихся. Доклады (презентации): 1. Экологическое страхование пищевых производств.		1		ОК 2-5, ПК 2.1-2.3, ПК3.1- 3.4, ПК 4.1- 4.4, ПК 5.1-5.2	
Тема 2.6 Размещение производств	Содержание учебного материала:		2	3	
	1	Принципы размещения производств различного типа.			ОК 1, ОК 6-9
	2	Размещение пищевых производств.			
	Самостоятельная работа обучающихся. Доклады (презентации): 1. Размещение производства рыбных полуфабрикатов; 2. Размещение производства мясных полуфабрикатов;		1		ОК 2-5, ПК 2.1-2.3, ПК3.1- 3.4, ПК 4.1- 4.4, ПК 5.1-5.2, ПК 6.1
Содержание учебного материала:		2	3		

Тема 2.7 Юридическая ответственность	1	Экологические правонарушения: общие и специальные. Виды ответственности: уголовная, административная, дисциплинарная. Санкции;			<i>OK 1, OK 6-9</i>
	2	Экологический контроль. Этапы экологического контроля. Виды экологического контроля: государственный, муниципальный, производственный, общественный;			
	3	Лицензии, договора, лимиты на природопользование.			
		Самостоятельная работа обучающихся. Доклады (презентации): 1. Производственный контроль мясных полуфабрикатов; 2. Производственный контроль рыбных полуфабрикатов; 3. Производственный контроль овощных полуфабрикатов;	1		<i>OK 2-5, ПК 6.4</i>
Тема 2.8 Международное сотрудничество		Содержание учебного материала:	2	2	
	1	Охрана биологического разнообразия. Международные договоры (конвенции). СИТЕС. Конвенция о биологическом разнообразии. Конвенции об охране особо ценных природных объектов;			<i>OK 1, OK 6-8</i>
	2	Международная охрана атмосферы и гидросферы. Контроль над перемещением особо опасных веществ.			
		Самостоятельная работа обучающихся. Подготовка к контрольной работе	1		<i>OK 2-5</i>
Тема 2.9 Контрольное занятие		Содержание учебного материала:	-	3	
	1	-			-
		Контрольные работы: 1. Контрольная работа по курсу «Экологические основы природопользования».	2		<i>OK 1-3, OK 9</i>
		Самостоятельная работа обучающихся. 1. Подготовка к зачету.	1		<i>OK 2-5, OK 9</i>
Тема 2.10 Зачетное занятие		Содержание учебного материала:	2	3	
	1	Сдача дифференцированного зачета по предмету «Экологические основы природопользования».			<i>OK 1-3, OK 8-9</i>
		Самостоятельная работа обучающихся.	-		-
Всего:			48		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета экологических основ природопользования.

Оборудование учебного кабинета: стол учительский, стул учительский, парты ученические, стулья ученические, шкафы, доска магнитная для письма мелом.

Технические средства обучения: персональный компьютер, колонки.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: учебные фильмы «Как спасти воду», «Контроль состояния окружающей среды», «Нормативы качества среды», «Под властью мусора», «Химическая промышленность и охрана среды».

3.2 Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Колесников С.И. Экологические основы природопользования: учебник / С.И. Колесников. – Москва: КНОРУС, 2020. – 234 с. – (Среднее профессиональное образование). [Электронный ресурс] - <https://www.book.ru/view5/61889ff77b0b493eef9caafbcb5476f4>
2. Косолапова Н.В. Экологические основы природопользования: учебник / Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко. – Москва: КНОРУС, 2019. – 194 с. – (Среднее профессиональное образование). [Электронный ресурс] - <https://www.book.ru/view5/bcc0cbea4e4332158321cf8b7e83eb95>
3. Манько О.М. Экологические основы природопользования: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / О.М. Манько, А.В. Мешалкин, С.И. Кривов. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 192 с.
4. Саенко О.Е. Экологические основы природопользования: учебник / О.Е. Саенко, Т.П. Трушина. – Москва: КНОРУС, 2019. – 214 с. – (Среднее профессиональное образование). [Электронный ресурс] - <https://www.book.ru/view5/6e28d759ac57948b2c4a20a53c3a0dc0>
5. Сухачев А.А. Экологические основы природопользования: учебник / А.А. Сухачев. – Москва: КНОРУС, 2019. – 392 с. (Среднее профессиональное образование). [Электронный ресурс] - <https://www.book.ru/view5/63d67f1767624ce8d13bc09028e870e7>

Дополнительные источники:

1. Арустамов Э.А., Левакова И.В., Баркалова Н.В. Экологические основы природопользования: Учебник / Рук.авт. колл. Э.А. Арустамов. – 5-е изд., перераб. и доп. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2008. – 320 с.
2. Банников А.Г. Основы экологии и охрана окружающей среды/ А.Г. Банников, А.А. Вакулин, А.К. Рустамов. – 4-е изд., перераб. и доп. – М.: Колос, 1999. – 304 с.: ил. – (Учебники и учеб. пособия для студентов высш. учеб. заведений).
3. Гальперин М.В. Экологические основы природопользования: Учебник. – М.: Форум: ИНФРА-М, 2003. – 256 с: ил. – (Серия «Профессиональное образование»)
4. Коновалова В.А. Нормирование качества окружающей среды: учебное пособие / В.А. Коновалова – М.: РГУИТП, 2011. – с. 158
5. Константинов В.М. Экологические основы природопользования: Учеб. пособие для студ. проф. образования/ В.М. Константинов, Ю.Б. Челидзе. – 3-е изд., стереотип. – М.: Издательский центр «Академия», 2004. – 208 с.
6. Миркин Б.М. Экология: 10-11 классы: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений: профильный уровень/ Б.М. Миркин, Л.Г. Наумова, С.В. Суматохин. – М.: Вентана-Граф, 2012. – 384 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none">— анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности;— использовать в профессиональной деятельности представления о взаимосвязи организмов и среды обитания;— соблюдать в профессиональной деятельности регламенты экологической безопасности;	<p>Рефераты Доклады (презентации) Контрольная работа Дифференцированный зачет</p>
<p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none">— принципы взаимодействия живых организмов и среды обитания;— особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного воздействия на окружающую среду;— об условиях устойчивого развития экосистем и возможных причинах возникновения экологического кризиса;— принципы и методы рационального природопользования;— методы экологического регулирования;— принципы размещения производств различного типа;— основные группы отходов, их источники и масштабы образования;— понятие и принципы мониторинга окружающей среды;— правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности;— принципы и правила международного сотрудничества в области природопользования и охраны окружающей среды;— природоресурсный потенциал Российской Федерации;— охраняемые природные территории.	<p>Рефераты Доклады (презентации) Эссе Контрольная работа Дифференцированный зачет</p>

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ
краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Красноярский технологический техникум пищевой промышленности»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ
ЕН.03 ХИМИЯ

По специальности
19.02.10 Технология продукции общественного питания

Форма обучения: очная

Красноярск 2020

СОДЕРЖАНИЕ

ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13
КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ЕН.03 ХИМИЯ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является составной частью основной профессиональной образовательной программы ППССЗ, составленной в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: математический и общий естественнонаучный учебный цикл. Для изучения данной дисциплины обучающиеся должны владеть знаниями в области естествознания и математики. Общие и профессиональные компетенции, полученные в рамках данной дисциплины, могут применяться при изучении микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве, физиологии питания, организации хранения и контроля запасов сырья

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

Изучение данной учебной дисциплины предполагает освоение следующих общих и профессиональных компетенций:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных соусов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

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

- применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности;
- использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса;
- описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов;
- проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакций;
- использовать лабораторную посуду и оборудование;
- выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру;
- проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений;
- выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений;
- соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории;

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

- основные понятия и законы химии;
- теоретические основы органической, физической, коллоидной химии;
- понятие химической кинетики и катализа;
- классификацию химических реакций и закономерности их протекания;
- обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов;
- окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена;
- гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах;
- тепловой эффект химических реакций, термохимические уравнения;
- характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции;
- свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений;
- дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов;
- роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах;
- основы аналитической химии;
- основные методы классического количественного и физико-химического анализа;
- назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры;
- методы и технику выполнения химических анализов;
- приемы безопасной работы в химической лаборатории.

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 147 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 98 часов;

теоретической аудиторной учебной нагрузки обучающегося 48 часов;

лабораторно-практической учебной нагрузки обучающегося 50 часов;

самостоятельной работы обучающегося 49 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	<i>147</i>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	<i>98</i>
в том числе:	
теоретические занятия	<i>48</i>
лабораторные работы	<i>42</i>
практические занятия	<i>8</i>
контрольные работы	<i>-</i>
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	<i>49</i>
в том числе:	
<i>рефераты</i>	<i>3</i>
<i>доклады (презентации)</i>	<i>21</i>
<i>решение задач</i>	<i>4</i>
<i>оформление отчетов по лабораторным работам</i>	<i>15</i>
<i>подготовка к зачетам</i>	<i>4</i>
<i>подготовка к экзамену</i>	<i>2</i>
Промежуточная аттестация в форме экзамена	

2.2 ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ЕН.03 ХИМИЯ

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения	Коды формируемых компетенций
1	2	3	4	5
Раздел 1. Аналитическая химия				
Тема 1.1 Введение в аналитическую химию	Содержание учебного материала:	2	2	ОК 1
	1 Аналитическая химия, ее значение, задачи и применение;			
	2 Методы качественного анализа: сухой, мокрый, дробный, систематический;			
	3 Классификация катионов и анионов;			
	4 Ионное произведение воды, способы определения и регулирования pH среды.			
	Лабораторные работы	-		-
	Практические работы	-		-
	Контрольные работы	-		-
Самостоятельная работа обучающихся. Доклады: «Качественный анализ в пищевом производстве», «Роль pH в химии и биологии».	1	ОК 4, 5, 8		
Тема 1.2 Классификация химических реакций	Содержание учебного материала:	2	2	ОК 1, ПК 3.3
	1 Реакции ионного обмена, обратимые и необратимые реакции;			
	2 Теория электролитической диссоциации;			
	3 Химическое равновесие и способы смещения от различных факторов.			
	Лабораторные работы	-		-
	Практические занятия	-		-
	Контрольные работы	-		-
	Самостоятельная работа обучающихся. Доклад: «Значение ТЭД для человечества».	1		ОК 4, 5, 8
Тема 1.3 Гидролиз и ОВР	Содержание учебного материала:	2	2	ОК 1, ПК 4.2
	1 Гидролиз солей;			
	2 Окислительно-восстановительные реакции, типичные окислители и восстановители.			
	Лабораторные работы:			ОК 2, 6, 7 ПК 1.1-1.3
	№ 1. Характерные реакции катионов;	2		
	№ 2. Характерные реакции анионов;	2		
	№ 3. Качественный анализ химического соединения.	4		
	Практические занятия	2	ОК 3	
№ 1. Зачет по качественному анализу.				
Контрольные работы	-	-		
Самостоятельная работа обучающихся.	6	ОК 4, 5, 8		

	Доклад: «ОВР в живых организмах». Оформление отчетов лабораторных работ. Подготовка к зачету.			
Тема 1.4 Гравиметрический анализ	Содержание учебного материала:	2	2	ОК 1, ПК 4.1-4.3
	1 Задачи и этапы количественного анализа;			
	2 Ошибки количественных определений;			
	3 Гравиметрический анализ.			
	Лабораторные работы № 4. Определение влажности муки.	2		ОК 2, 6, 7 ПК 4.1-4.3
	Практические работы № 2. Техника работы на весах	2		ОК 2, 6, 7
	Контрольные работы	-		-
Самостоятельная работа обучающихся. Доклад: «Количественные анализы в пищевых производствах». Оформление отчета лабораторной работы.	3		ОК 4, 5, 8	
Тема 1.5 Титриметрический анализ	Содержание учебного материала:	2	2	ОК 1, 2, 9, ПК 4.1-4.4
	1 Титриметрический анализ, классификация методов, требования к реакциям;			
	2 Рабочий, стандартный растворы, назначение и приготовление;			
	3 Эквивалент кислот, гидроксидов, солей. Способ выражения концентрации.			
	Лабораторные работы	-		-
	Практические работы № 3. Техника работы с мерной посудой.	2		ОК 3
	Контрольные работы	-		-
Самостоятельная работа обучающихся. Реферат: «Открытие титриметрического анализа».	2		ОК 4, 5, 8	
Тема 1.6 Метод нейтрализации	Содержание учебного материала:	2	2	ОК 1, 2, 9, ПК 4.1-4.4
	1 Метод нейтрализации. Рабочие и стандартные растворы;			
	2 Выбор индикатора. Практическое применение метода.			
	Лабораторные работы № 5. Определение кислотности пищевых продуктов.	4		ОК 2, 6, 7 ПК 4.1-4.4
	Практические работы	-		-
	Контрольные работы	-		-
	Самостоятельная работа обучающихся. Доклад: «Применение метода нейтрализации в пищевой промышленности». Оформление отчета лабораторной работы.	3		ОК 4, 5, 8
Тема 1.7 Физико- химические методы анализа	Содержание учебного материала:	2	2	ОК 2
	1 Классификация физико-химических методов анализа, их характеристика и назначение;			
	2 Фотометрия.			
	Лабораторные работы № 6. Определение содержания меди в растворе сульфата меди.	4		ОК 2, 6, 7
	Практические занятия № 4. Зачет по аналитической химии	2		ОК 3

	Контрольные работы	-		-
	Самостоятельная работа обучающихся. Доклад: «Фотометрические методы анализа пищевых продуктов». Оформление отчета лабораторной работы. Подготовка к зачету.	4		OK 4, 5, 8
Раздел 2. Органическая химия				
Тема 2.1 Спирты и альдегиды	Содержание учебного материала:	2	2	OK 1, 3, ПК 2.2, 3.2, 4.2
	1 Кислородсодержащие соединения;			
	2 Спирты, их классификация, физические и химические свойства, применение в пищевой промышленности.			
	3 Альдегиды, их классификация, физические и химические свойства, применение.			
	Лабораторные работы № 7. Химические свойства спиртов и альдегидов.	2		OK 2, 6, 7
	Практические работы	-		-
	Контрольные работы	-		-
Самостоятельная работа обучающихся. Доклад: «Использование спирта в пищевой промышленности». Оформление отчета лабораторной работы.	2		OK 4, 5, 8	
Тема 2.2 Органические кислоты	Содержание учебного материала:	2	2	OK 1, ПК 2.3, 3.1, 3.2
	1 Карбоновые кислоты, их физические и химические свойства, применение в пищевой промышленности;			
	2 Оксикислоты, их физические и химические свойства, применение.			
	Лабораторные работы № 8. Химические свойства кислот	2		OK 2, 6, 7
	Практические работы	-		-
	Контрольные работы	-		-
	Самостоятельная работа обучающихся. Доклад: «Использование органических кислот в пищевой промышленности». Оформление отчета лабораторной работы.	2		OK 4, 5, 8
Тема 2.3 Жиры	Содержание учебного материала:	2	2	OK 1, ПК 2.2
	1 Жиры, физические и химические свойства жиров;			
	2 Применение жиров в пищевой промышленности.			
	Лабораторные работы № 9. Химические свойства жиров.	2		OK 2, 6, 7
	Практические работы	-		-
	Контрольные работы	-		-
	Самостоятельная работа обучающихся. Доклад: «Насыщенные и ненасыщенные жиры в пищевой промышленности». Оформление отчета лабораторной работы.	2		OK 4, 5, 8
Тема 2.4 Углеводы	Содержание учебного материала:	2	2	OK 1, 9, ПК 4.1-4.4
	1 Углеводы, их классификация, физические и химические свойства;			
	2 Применение углеводов в пищевой промышленности;			
	Лабораторные работы	4		OK 2, 6, 7,

	№ 10. Химические свойства углеводов.			<i>ПК 4.1-4.4</i>
	Практические работы	-		-
	Контрольные работы	-		-
	Самостоятельная работа обучающихся. Доклад: «Важность открытия углеводов для пищевой промышленности». Оформление отчета лабораторной работы.	3		<i>ОК 4, 5, 8</i>
Тема 2.5 Белки	Содержание учебного материала:	2	2	<i>ОК 1, ПК 1.1-1.3, 2.1-2.2, 3.3-3.4</i>
	1 Белки, их физические и химические свойства, применение в пищевой промышленности;			
	2 Витамины, физические и химические свойства, применение в пищевой промышленности.			
	Лабораторные работы № 11. Химические свойства белков; № 12. Химические свойства витаминов.	4 2		<i>ОК 2, 6, 7, ПК 1.1-1.3, 2.1-2.2, 3.3-3.4</i>
	Практические работы	-		-
	Контрольные работы	-		-
	Самостоятельная работа обучающихся. Доклады: «Денатурация белков при термической обработке», «Значение витаминов при выборе рациона питания». Оформление отчета лабораторной работы.	4		<i>ОК 4, 5, 8</i>
Раздел 3. Физическая химия				
Тема 3.1 Введение в физическую химию	Содержание учебного материала:	2	2	<i>ОК 1, ПК 2.3, 3.1-3.2</i>
	1 Физическая химия, ее задачи;			
	2 Молекулярно-кинетическая теория газов, жидкостей и твердых веществ;			
	Лабораторные работы	-		-
	Практические работы	-		-
	Контрольные работы	-		-
	Самостоятельная работа обучающихся. Решение задач на газовые законы.	1		<i>ОК 4, 5, 8</i>
Тема 3.2 Термохимия	Содержание учебного материала:	2	2	<i>ОК 1, ПК 3.2-3.4, 4.1-4.4, 5.2</i>
	1 Основы термохимии, тепловой эффект реакции, экзотермические и эндотермические реакции;			
	2 Закон Гесса. Теплоты образования и сгорания.			
	Лабораторные работы	-		-
	Практические работы	-		-
	Контрольные работы	-		-
	Самостоятельная работа обучающихся. Решение задач на закон Гесса.	1		<i>ОК 4, 5, 8</i>
Тема 3.3 Растворы	Содержание учебного материала:	2	2	<i>ОК 1, ПК 2.2-2.3, 3.1-3.4, 4.1-4.3</i>
	1 Общая характеристика растворов;			
	2 Растворы газов и твердых веществ в жидкостях;			
	3 Температура кипения и температура кристаллизации.			

	Лабораторные работы	-		-
	Практические работы	-		-
	Контрольные работы:	-		-
	Самостоятельная работа обучающихся. Решение задач на температуру кипения и кристаллизации.	1		OK 4, 5, 8
Тема 3.4 Диффузия и осмос	Содержание учебного материала:	2	2	OK 1, ПК 2.3, 3.3
	1 Диффузия в растворах, применение диффузии в пищевой промышленности;			
	2 Осмос в растворах, применение осмоса в пищевой промышленности.			
	Лабораторные работы	-		-
	Практические работы	-		-
	Контрольные работы	-		-
	Самостоятельная работа обучающихся. Реферат: «Изотонические растворы».	1		OK 4, 5, 8
Тема 3.5 Скорость химической реакции	Содержание учебного материала:	2	2	OK 1, ПК 3.2-3.4, ПК 4.1-4.3
	1 Скорость химической реакции, влияние различных факторов на скорость химической реакции;			
	2 Катализ. Виды катализа: гомогенный, гетерогенный, ферментативный.			
	Лабораторные работы	-		-
	Практические работы	-		-
	Контрольные работы	-		-
	Самостоятельная работа обучающихся. Решение задач на скорость химической реакции.	1		OK 4, 5, 8
Раздел 4. Коллоидная химия				
Тема 4.1 Дисперсные системы	Содержание учебного материала:	2	2	OK 1, ПК 5.1-5.2
	1 Введение в коллоидную химию;			
	2 Дисперсные системы, основные признаки, классификация дисперсных систем по агрегатному состоянию и размерам частиц;			
	3 Адсорбция и десорбция. Адсорбенты в пищевых продуктах.			
	Лабораторные работы	-		-
	Практические работы	-		-
	Контрольные работы	-		-
Самостоятельная работа обучающихся. Доклад: «Адсорбция в пищевой промышленности»	1		OK 4, 5, 8	
Тема 4.2 Коллоидные растворы (золи)	Содержание учебного материала:	6	2	OK 1, ПК 2.2-2.3, 3.1-3.3, 4.
	1 Коллоидные растворы. Методы получения, очистка, концентрирование коллоидных систем;			
	2 Оптическая, молекулярно-кинетические свойства золей, диффузионно-седиментационное равновесие.			
	3 Электрокинетические явления в золях, мицеллярное строение золей.			
	4 Структурообразования в дисперсных системах, коагуляция золей, гелеобразование, свойства структурированных систем.			
	Лабораторные работы	2		OK 2, 6, 7

	№ 13. Получение зелей различными способами.			
	Практические работы	-		-
	Контрольные работы	-		-
	Самостоятельная работа обучающихся. Доклад: «Открытие зелей». Оформление отчета лабораторной работы.	4		OK 4, 5, 8
Тема 4.3 Грубодисперсные и микрогетерогенные системы	Содержание учебного материала:	4	2	OK 1, ПК 3.3, 5.1-5.2.
	1 Грубодисперсные и микрогетерогенные системы, общая характеристика;			
	2 Суспензии, пены их получение, свойства, применение и разрушение;			
	3 Эмульсии, аэрозоли, порошки, их получение, свойства, применение и разрушение.			
	Лабораторные работы № 14. Получение эмульсий и изучение их свойств.	4		OK 2, 6, 7
	Практические работы	-		-
	Контрольные работы	-		-
	Самостоятельная работа обучающихся. Доклад: «Микрогетерогенные системы в пищевой промышленности». Оформление отчета лабораторной работы.	4		OK 4, 5, 8
Тема 4.4 Высокомолекулярные соединения	Содержание учебного материала:	2	2	OK 1, ПК 5.1
	1 Высокомолекулярные соединения, их классификация и применение;			
	2 Природные и синтетические ВМС;			
	3 Студни.			
	Лабораторные работы № 15. Исследование кинетики набухания ВМС	2		OK 2, 6, 7
	Практические работы	-		-
	Контрольные работы	-		-
	Самостоятельная работа обучающихся. Подготовка к экзамену	2		OK 1, 4, 3, 5, 8
	Всего:	147		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета химии.

Оборудование учебного кабинета: стол учительский, стул учительский, парты ученические, стулья ученические, шкафы, доска магнитная для письма мелом, плакаты по разделам: «Аналитическая химия», «Органическая химия», «Физическая химия», «Коллоидная химия».

Технические средства обучения: персональный компьютер, проектор, колонки.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: парты ученические кафельные, стулья ученические, штативы, лапки, пробирки, химические стаканы, бюретки, капельницы, груши, пипетки, стеклянные палочки, ёршики, фотоэлектроколориметр.

3.2 Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Аналитическая химия: учебник для студ. сред. учреждений / Ю.М. Глубоков, В.А. Головачева, Ю.А. Ефимова и др.; под редакцией А.А. Ищенко. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 480 с.
2. Антипова Л.В., Дудченко Н.И. Химия пищи: Учебник. – СПб.: Издательство «Лань», 2018. – 856 с. (Учебники для вузов. Специальная литература).
3. Артеменко А.И. Органическая химия: учебник / А.И. Артеменко. – 5-е изд., исп. – Москва: КНОРУС, 2018. – 536 с. – (Среднее профессиональное образование). – <https://www.book.ru/view/5/25c7240cb84bed5710fd077151bfd7da>
4. Белик В.В. Физическая и коллоидная химия: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Белик, К.И. Киенская. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 288 с.
5. Глинка Н.Л. Общая химия: учебное пособие / Н.Г. Глинка. – Изд. стер. – Москва: КНОРУС, 2020. – 750 с. – (Среднее профессиональное образование). – <https://www.book.ru/view/5/25c7240cb84bed5710fd077151bfd7da>
6. Захарова Т.Н. Органическая химия: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / Т.Н. Захарова, Н.А. Головлева. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 400 с.
7. Физическая и коллоидная химия. В 2 ч. Часть 1. Физическая химия: учебник для среднего профессионального образования / В.Ю. Конюхов [и др.]; под редакцией В.Ю. Конюхова, К.И. Попова. – 2-е изд, испр. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2020. – 259 с. – (Профессиональное образование). – <https://biblio-online.ru/viewer/fizicheskaya-i-kolloidnaya-himiya-v-2-ch-chast-1-fizicheskaya-himiya-454488#page/1>
8. Физическая и коллоидная химия. В 2 ч. Часть 2 Коллоидная химия: учебник для среднего профессионального образования / В.Ю. Конюхов [и др.]; под редакцией В.Ю. Конюхова, К.И. Попова. – 2-е изд, испр. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2020. – 259 с. – (Профессиональное образование). – <https://biblio-online.ru/viewer/fizicheskaya-i-kolloidnaya-himiya-v-2-ch-chast-2-454489#page/1>

Дополнительные источники:

1. Алексеев В.Н. Курс качественного анализа. Учебник. М. Химия 1993.
2. Аналитическая химия: учебник для студ. сред. проф. учеб. заведений / Ю.М. Глубоков, В.А. Головачева, Ю.А. Ефимова и др.; под редакцией А.А. Ищенко. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2006. – 320 с.
3. Горбунцова Э.А. Физическая и коллоидная химия. Учебное пособие. Альфа – М, Инфра – М. 2012 – 270 с (ПРОФИЛЬ).
4. Ерохин Ю.М. Химия: Учеб. для сред. проф. учеб. заведений / Юрий Михайлович Ерохин. – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2004ю – 384 с.

5. Захарова Т.Н. Органическая химия: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / Т.Н. Захарова, Н.А. Головлева. – 2-е изд. стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 400 с.
6. Лукьянов А.Б. Физическая и коллоидная химия. Учебник для техникумов, 2-е издание. М. Химия 1988 г.
7. Руководство к практическим занятиям по технике лабораторных работ / А.Я. Любина, Ю.М. Неменцова, М.Э. Полеес, Г.М. Чернобельская. – 5-е изд., перераб. и доп. – М.: Медицина, 1988. – 192 с.: ил. – (Учеб. лит. для учащихся мед. училищ).
8. Травень В.Ф. Органическая химия: Учебник для вузов в 2 т./ - М.: ИКЦ «Академкнига», 2004.
9. Шапиро С.А. Аналитическая химия: Учебник для учащихся техникумов. - 3-е изд., испр. и доп. – М.: Высш. школа, 1979. – 384 с., ил.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> — применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности; — использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса; — описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов; — проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакций; — использовать лабораторную посуду и оборудование; — выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру; — проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений; — выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений; — соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории; 	<p>рефераты доклады (презентации) решение задач оформление отчетов по лабораторным работам зачеты экзамен</p>
<p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> — основные понятия и законы химии; — теоретические основы органической, физической, коллоидной химии; — понятие химической кинетики и катализа; — классификацию химических реакций и закономерности их протекания; — обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов; — окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена; — гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах; — тепловой эффект химических реакций, термодинамические уравнения; — характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции; 	<p>рефераты доклады (презентации) решение задач оформление отчетов по лабораторным работам зачеты экзамен</p>

<ul style="list-style-type: none">— свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений;— дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов;— роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах;— основы аналитической химии;— основные методы классического количественного и физико-химического анализа;— назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры;— методы и технику выполнения химических анализов;— приемы безопасной работы в химической лаборатории.	
---	--

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ
краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Красноярский технологический техникум пищевой промышленности»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.01 МИКРОБИОЛОГИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА В ПИЩЕВОМ ПРОИЗВОДСТВЕ

По специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Форма обучения: очная

Красноярск 2020

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1 Область применения рабочей программы учебной дисциплины:

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

1.2 Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: профессиональный учебный цикл, общепрофессиональные дисциплины.

Для изучения данной дисциплины обучающиеся должны владеть знаниями в области химии и биологии. Общие и профессиональные компетенции, полученные в рамках данной дисциплины, могут применяться при изучении дисциплин: ОП.03 Организация хранения запасов сырья, ОП.13 Детское и школьное диетическое питание. Профессиональных модулей: ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции

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

Изучение данной учебной дисциплины предполагает освоение теоретических знаний, а также формирование следующих общих и профессиональных компетенций:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ПК 1.1 Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2 Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3 Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

ПК 2.1 Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1 Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов

ПК 3.3 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной домашней птицы.

ПК 4.1 Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2 Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3 Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4 Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

ПК 5.1 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.3 Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4 Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5 Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

ДПК 01.1. Способность самостоятельно выполнять исследования для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной аппаратуры и методов исследования свойств сырья.

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

- использовать лабораторное оборудование;
- определять основные группы микроорганизмов;
- проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования в условиях пищевого производства;
- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;
- осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;

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

- основные понятия и термины микробиологии;
- классификацию микроорганизмов;
- морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;
- генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;
- роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;
- характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;
- особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития;
- методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;
- схему микробиологического контроля;
- санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;
- правила личной гигиены работников пищевых производств.

1.4 Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 90 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 60 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 30 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	90
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	60
в том числе:	
лабораторные занятия	16
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	30
в том числе:	
подготовка рефератов и сообщений	8
создание презентаций	6
составление конспектов	6
подготовка к лабораторной работе	2
заполнение таблиц	8
<i>Промежуточная аттестация в форме</i> – комплексный дифференцированный зачет	

2.2 ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.01 МИКРОБИОЛОГИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА В ПИЩЕВОМ ПРОИЗВОДСТВЕ

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения	Коды формируемых компетенций
1	2	3	4	5
Раздел 1 Микробиология		70		
Тема 1.1 Морфология и классификация микроорганизмов	<p>Содержание учебного материала Введение. Предмет, структура курса. История открытия и изучения микроорганизмов. Вклад отечественных и зарубежных ученых в изучение микробиологии. Роль микробов в природе и жизни человека. Техническая микробиология. Понятие о биотехнологии. Прокариоты и эукариоты, их основное различие. Характеристика основных групп микроорганизмов: бактерий, плесневых грибов, дрожжей, ультрамикробов, вирусов (форма, размеры, особенности внешнего строения и размножения, образование и функции спор, подвижность, рост, строение бактериальной и грибной клетки, особенности клетки дрожжей, их размеры и форма, функции клеточных структур). Характеристика дрожжей и их практическое значение. Принципы систематики микроорганизмов. Техника микрокопирования: устройство микроскопа, приготовление и микрокопирования фиксированных окрашенных препаратов бактерий, определение морфологических признаков бактерий, мицелиальных грибов и дрожжей в препарате «раздавленная капля».</p> <p>Лабораторные работы Лабораторная работа №1: Знакомство с оборудованием микробиологической лаборатории. Устройство микроскопа и правила работы с ним. Лабораторная работа № 2: Приготовление и микрокопирование фиксированного окрашенного препарата бактерий. Лабораторная работа № 3: Изучение морфологических признаков мицелиальных грибов в препарате раздавленная капля. Лабораторная работа № 4: Изучение морфологических признаков дрожжей в препарате раздавленная капля.</p>	20	2	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 8 ОК 9
		8		ПК 1.1 – ПК 6.5 ДПК 01.1 ПК.4.1. ПК.4.2
Тема 1.2 Физиология, генетика и культивирование микроорганизмов.	<p>Содержание учебного материала Обмен веществ (метаболизм) как главная особенность живого организма. Химический состав микробной клетки. Ферменты: понятие, состав, факторы, влияющие на ферментативную активность. Роль ферментов в обмене веществ. Понятие о физиологии микроорганизмов. Питание микроорганизмов: поглощение питательных веществ путем осмоса, понятие о плазмолизе, плазмолизе, тургоре клетки. Типы питания: аутотрофы и гетеротрофы, сапрофиты и паразиты. Механизм поступления</p>	8	2	ОК 1 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 8

	<p>питательных веществ в клетки микроорганизмов. Биосинтез основных клеточных компонентов.</p> <p>Источники энергии и энергетический обмен. Фототрофы и хемотрофы. Отношение микробов к молекулярному кислороду. Дыхание микроорганизмов как способ получения энергии. Аэробные и анаэробные микроорганизмы</p> <p>Типичные брожения: спиртовое, молочно – кислое, маслянокислое.</p> <p>Аэробные окислительные процессы; лимоннокислое, уксуснокислое. Сущность, химизм, условия, краткая характеристика микроорганизмов – возбудителей брожения.</p> <p>Использование брожения при производстве продукции пищевой промышленности и общественного питания.</p> <p>Гниение. Сущность и микроорганизмы – возбудители, вызывающие гниение продуктов.</p> <p>Условия разложения белковых веществ микроорганизмами. Роль гнилостных микроорганизмов в природе, в процессах порчи пищевых продуктов</p> <p>Способы культивирования и закономерности роста микроорганизмов.</p> <p>Стерилизация и приготовление основных питательных сред. Основные типы питательных сред. Посев и пересев культур микроорганизмов в жидкую и плотную питательные среды различными методами. Закономерности роста чистой культуры микроорганизмов при периодическом культивировании.</p>			
	<p>Лабораторные работы</p> <p>Лабораторная работа № 5: Приготовление питательных сред. Техника посевов и пересевов</p>	2		ПК 1.1 – ПК 6.5 ДПК 01.1
<p>Тема 1.3 Экология микроорганизмов</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p><i>Влияние физических факторов на микроорганизмы:</i> температуры, влажности, концентрации среды, излучений.</p> <p>Психрофильные, мезофильные и термофильные микроорганизмы. Микробиологические основы хранения пищевых продуктов в охлажденном и замороженном виде.</p> <p>Термоустойчивость вегетативных клеток и спор, пастеризация и стерилизация. Влияние тепловой обработки пищевых продуктов на их микрофлору.</p> <p>Влияние влажности продукта и окружающей среды на микробы. Значение относительной влажности воздуха для развития микроорганизмов на сухих продуктах. Влияние концентраций веществ, растворенных в среде обитания микробов: осмофильные и галофильные микроорганизмы, их роль в процессе порчи пищевых продуктов.</p> <p>Влияние различных излучений, использование УФ –лучей для дезинфекции воздуха.</p> <p><i>Влияние химических факторов</i> Реакция среды, ее влияние на интенсивность развития микробов.</p> <p>Антисептики, возможности их применения для дезинфекции и для консервирования пищевых продуктов.</p> <p><i>Влияние биологических факторов</i> Симбиоз, метабиоз, паразитизм, антагонизм. Антибиотики и фитонциды.</p> <p>Микроорганизмы – продуценты антибиологических веществ.</p>	8	2	ОК 1 ОК 3 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9

	<p><i>Распространение микроорганизмов в природе.</i> Природная среда как источник инфицирования пищевого сырья микробами. Эпидемиологическая роль природной микрофлоры. Влияние экологической ситуации на эпидемиологический процесс. Микрофлора почвы. Сапрофитные микробы. Выживаемость патогенных микробов. Процессы самоочищения почвы. Микрофлора воды. Методы очистки и обеззараживания природной воды. Оценка качества питьевой воды по микробиологическим показателям. Микрофлора воздуха. Значение степени зараженности воздуха микроорганизмами в местах приготовления, хранения и реализации пищи. Микрофлора тела здорового человека, ее состав и значение. Понятие о дизбактериозе. Пищевые продукты, используемые для нормализации микрофлоры кишечника. Микробиологические показатели и нормативы, характеризующие санитарно – эпидемиологическое состояние проб воды, воздуха, смывов с рук, инвентаря, оборудования и т.д.</p>			
<p>Тема 1.4 Пищевые отравления. Пищевые инфекционные заболевания. Гельминтозы</p>	<p>Содержание учебного материала Биологические особенности патогенных микроорганизмов. <i>Пищевые инфекции:</i> кишечные (дизентерия, холера, брюшной тиф, паратиф, гепатит) и зоонозы (туберкулез, сибирская язва, ящур, бруцеллез). Сальмонеллез, причины возникновения и меры профилактики, кулинарная продукция, представляющая наибольшую опасность. <i>Пищевые отравления:</i> микробного происхождения – токсикозы (ботулизм, стафилококковое отравление, микротоксикозы) и токсикоинфекции (в т.ч., вызванные условно – патогенными микроорганизмами). Пищевые отравления немикробного происхождения. Защитные силы организма человека, виды иммунитета. Вакцины и сыворотки. Бактерионосительство. Санитарно – эпидемиологическая обстановка в стране и меры по ее улучшению. Роль кишечной палочки как санитарно – показательного микроорганизма. Микробиологический контроль на предприятиях общественного питания как средство предупреждения пищевых заболеваний. Характеристика гельминтозов, разнообразие гельминтов, способы заражения человека, меры профилактики.</p>	4	2	<p>ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8</p>
<p>Тема 1.5 Микробиология пищевых продуктов, кондитерских и кулинарных изделий</p>	<p>Содержание учебного материала Микрофлора пищевых продуктов однородных групп (мясных, рыбных, молочных, яичных, жировых, плодоовощных, зерномучных, консервов) состав, происхождение, факторы, влияющие на обсемененность.</p>	6	3	<p>ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8</p>

	<p>Возбудители и основные виды микробиологической порчи продуктов разных групп. Условия, позволяющие обеспечить микробиологическую стойкость продуктов при хранении.</p> <p>Микрофлора кулинарной продукции и кондитерских изделий. Условия, способствующие размножению микроорганизмов. Обоснование условий и сроков хранения, правил приготовления, реализации, транспортирования кулинарной и кондитерской продукции</p>			
	<p>Лабораторные работы Лабораторная работа № 6: Овладение качественными и количественными методами микробиологического анализа качества пищевых продуктов. Определение микробиологических показателей безопасности пищевых продуктов, кулинарной продукции.</p>	2		ПК 1.1 – ПК 6.5 ДПК 01.1
	<p>Самостоятельная работа студентов Подготовка к лабораторным работам с использованием учебно-методической и научно-популярной литературы, оформление лабораторных и практических работ. Составление таблицы по физиологии различных микроорганизмов. Составление таблицы по сравнительной характеристике патогенных микроорганизмов. Заполнение таблицы «Микробиология пищевых продуктов». Написание рефератов по темам: «Краткий очерк развития микробиологии, ее современные достижения», «Жизнь и деятельность отечественных и зарубежных ученых микробиологов, внесших вклад в развитие науки», «Практическое значение микробиологии», «Разнообразие и причины широкого распространения микроорганизмов», «Получение с помощью микроорганизмов антибиотиков, ферментов, витаминов и других веществ», «Круговорот веществ в природе и участие в нем микроорганизмов», «Геологическая деятельность микроорганизмов», «Микроорганизмы и сельское хозяйство», «Наследственность и изменчивость микроорганизмов», «Космическая микробиология», «Военная микробиология», «Техническая микробиология», «Микроорганизмы в экологии», «Разнообразие мицелиальных грибов в природе и хозяйственной деятельности человека», «Микробиоценозы и взаимоотношение микроорганизмов между собой», «Формы биологических воздействий», «Микрофлора почвы и роль микроорганизмов в формировании почвенного покрова», «Структура почвенного биоценоза различных природных зон». Создание презентаций на темы: «Морфология микроорганизмов», «Строение бактериальной и дрожжевой клетки», «Разнообразие и распространение микроорганизмов в природе», «Виды микроскопов», «Устройство светового микроскопа», «Отечественные и зарубежные ученые микробиологи». Биологические особенности патогенных микроорганизмов (специфичность, вирулентность, токсичность). Источники и пути распространения инфекций.</p>	24		ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9
Радел 2 Гигиена и санитария		20		

<p>Тема 2.1 Гигиена и санитария на предприятиях общественного питания</p>	<p>Содержание учебного материала Санитарное законодательство: цели и задачи. Задачи гигиены по предупреждению вредного влияния факторов внешней среды на здоровье человека. Гигиена воздуха (физиологические свойства, химический состав, микробное загрязнение). Условия создания благоприятной воздушной среды на предприятиях общественного питания. Санитарные требования к отоплению, вентиляции и кондиционированию воздуха. Гигиена водоснабжения.. Нормативные требования к качеству питьевой воды. Гигиена почвы. Санитарные требования к устройству канализации, сбору и вывозу пищевых отходов и мусора. Санитарно-эпидемиологические основы проектирования предприятий ОП. Гигиенические принципы планировки. Санитарно – гигиенические требования к устройству, размерам, отделке производственных помещений. Требования к естественному и искусственному освещению. Гигиенические требования к материалам, применяемым для изготовления оборудования, инвентаря, посуды, тары. Гигиеническая необходимость маркировки оборудования, инвентаря, посуды. Уборка помещений, моющие средства, требования к уборочному инвентарю. Требования к содержанию рабочих мест производственного и обслуживающего персонала. Дезинфекция. Дезинфицирующие средства, их характеристика и правила применения. Дезинсекция и дератизация: понятие, средства, профилактические и истребительные меры. Санитарные требования к мытью и обеззараживанию посуды, инвентаря и оборудования. Машинный и ручной способ мытья посуды. Экспресс – контроль качества мытья посуды. Санитарно – бактериологический контроль качества уборки и санитарной обработки посуды, инвентаря и оборудования.</p>	8		<p>ОК 3 ОК 4 ОК 6 ОК 7 ОК 8</p>
	<p>Лабораторные работы Лабораторная работа № 7: Исследование чистоты воздуха, воды, рук или оборудования методом посевов микроорганизмов на плотные питательные среды. Лабораторная работа № 8: Анализ микрофлоры воздуха, воды, рук или оборудования.</p>	4		<p>ПК 1.1 – ПК 6.5 ДПК 01.1</p>
<p>Тема 2.2 Санитарно-гигиенические требования к технологическому процессу</p>	<p>Содержание учебного материала Санитарные требования к транспорту для перевозки продовольственного сырья, продуктов питания и кулинарной продукции. Санитарный паспорт. Требования к условиям перевозки особо скоропортящихся продуктов. Гигиенические требования к таре. Требования к механической кулинарной обработке продовольственного сырья. Санитарные условия дефростации мороженых продуктов, приготовления мясного и рыбного фарша.</p>	2	2	<p>ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 8</p>

	<p>Санитарная оценка различных способов тепловой обработки пищевых продуктов, требования к режимам тепловой обработки.</p> <p>Санитарные требования к приготовлению рубленых изделий, омлетов, холодных блюд (студней и заливных, паштетов, салатов, винегретов) и других изделий повышенного эпидемиологического риска.</p> <p>Санитарные требования к выработке кондитерских изделий с кремом (требования к качеству сырья, приготовлению начинок, кремов, отделочных полуфабрикатов, отделке готовых изделий).</p> <p>Санитарные требования к реализации полуфабрикатов и готовой пищи.</p> <p>Гигиеническое обоснование условий и сроков хранения горячих блюд, особо скоропортящихся кулинарных и кондитерских изделий. Санитарные требования к хранению и реализации оставшейся кулинарной продукции. Перечень блюд и изделий, запрещенных для реализации на следующий день.</p> <p>Контроль качества готовой продукции: бракераж и лабораторный контроль.</p> <p>Бактериологический контроль качества. Микробиологические показатели безопасности готовых блюд: номенклатура, влияние на качество.</p> <p>Санитарные требования к организации общественного питания быстрого обслуживания.</p>			
<p>Тема 2.3 Личная гигиена работников общественного питания. Порядок обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия на ПОП</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Правила личной гигиены: уход за кожей тела, полостью рта, требования к чистоте рук.</p> <p>Производственный маникюр.</p> <p>Санитарная одежда. Ее виды, правила пользования и хранения. Требования к внешнему виду персонала.</p> <p>Значение и сроки происхождения медицинских обследований. Личная медицинская книжка. Заболевания, препятствующие работе на предприятиях общественного питания.</p> <p>Содержание учебного материала</p> <p>Требования к организации производственного контроля. Система управления качеством на пищевых объектах. Ответственность за несоблюдение санитарного законодательства.</p>	4	2	<p>ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8</p>

	<p>Самостоятельная работа студентов Изучение учебной литературы, специальной литературы, материалов на электронных носителях, ресурсов интернет по профилю подготовки. Изучение федеральных законов и нормативных документов. Создание презентации «Личная гигиена работников общественного питания». Создание презентации «Санитарно – эпидемиологические требования к факторам внешней среды и благоустройству предприятий общественного питания». Анализ производственных ситуаций возникновения пищевых отравлений и пищевых инфекций. Выполнение теста «Санитарные требования к технологическому процессу приготовления кулинарных и кондитерских изделий». Выполнение теста «пищевые отравления и пищевые инфекционные заболевания». Составление презентации «пищевые отравления». Составление конспекта «характеристика патогенных микроорганизмов». Написание конспекта (подготовка сообщения) «Защитные силы организма. Виды иммунитета. И. И. Мечников».</p>	6		<p>ОК 4 ОК 6 ОК 9</p>
Всего		90		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины осуществляется в учебном кабинете «Микробиологии, санитарии и гигиены»; лаборатории микробиологии; библиотеки и читального зала с выходом в сеть интернет.

Оборудование учебного кабинета: посадочные места по количеству обучающихся; Рабочее место преподавателя: доска, комплект учебно-методической документации по изучаемой дисциплине, комплект плакатов и таблиц.

Технические средства обучения: компьютер.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

посадочные места по количеству обучающихся, микроскопы, химические реактивы и лабораторная посуда, аптечка, огнетушитель, сушильный шкаф, термостат, автоклав, холодильник, весы аналитические, шкаф для хранения лабораторного оборудования, наглядные пособия (плакаты и таблицы), комплект учебно – методической документации, правила поведения в лаборатории.

3.2 Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Королев, А.В. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования в 2 ч. / А.А. Королев, Ю.В. Несвижский, Е.И. Никитенко. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 256с.

Дополнительные источники:

1. Мармузова, Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учеб. пособие для нач. проф. образования /Л.В .Мармузова. – М.: ИРПО, Издательский центр «Академия», 2000. – 136 с.

2. Жарикова ,Г. Г. Микробиология продовольственных товаров. Санитария и гигиена. Учебник для УВПО / Г.Г. Жарикова. – М.: ИЦ «Академия», 2007. – 301 стр.

Периодические издания:

1. [www. Nano-biology.ru](http://www.nano-biology.ru) – микробиология (основные разделы) – электронная версия
2. www.microbiology.ucoz.org – журнал микробиология – электронная версия

Интернет – ресурсы:

1. [http:// www.video.yandex.ru](http://www.video.yandex.ru) - Учебные фильмы
2. [www.edu.ru./](http://www.edu.ru/) - Федеральный портал «Российское образование».
3. [http\:\: www.ict.edu.ru./](http://www.ict.edu.ru/) - Федеральный портал «Информационно-коммуникационные технологии в образовании».

3. 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.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Должен уметь: использовать лабораторное оборудование, определять основные группы микроорганизмов;	Индивидуальный контроль экспертное наблюдение за деятельностью студента при выполнении лабораторной работы, экспертная интерпретация результатов наблюдения;
проводить микробиологические исследования и оценивать полученные результаты;	Фронтальный контроль устный (письменный) опрос
соблюдать санитарно-гигиенические требования в условиях пищевого производства;	Индивидуальный контроль экспертное наблюдение за деятельностью студента при прохождении практики, собеседование; интерпретация результатов наблюдения и собеседования
проводить санитарную обработку оборудования и инвентаря;	Индивидуальный контроль экспертное наблюдение за деятельностью студента при приготовлении кулинарной продукции
осуществлять микробиологический контроль пищевого производства.	Фронтальный контроль устный (письменный) опрос
Должен знать: основные понятия и термины микробиологии; классификацию микроорганизмов;	Индивидуальный контроль тестирование, устный (письменный) опрос
морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;	тестирование, Фронтальный контроль устный и письменный опрос
генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;	Фронтальный контроль устный (письменный) опрос
роль микроорганизмов в круговороте веществ, характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха, особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;	Фронтальный контроль устный (письменный) опрос
основные пищевые инфекции и пищевые отравления; возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития;	тестирование, Фронтальный контроль устный (письменный) опрос, Групповая форма разбор производственных ситуаций
методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;	Фронтальный контроль устный (письменный) опрос
схему микробиологического контроля;	Фронтальный контроль устный (письменный) опрос
санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;	Фронтальный контроль устный (письменный) опрос
правила личной гигиены работников пищевых производств.	Индивидуальный контроль рефлексия, экспертное наблюдение за студентами, экспертная оценка результатов наблюдения

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ
краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Красноярский технологический техникум пищевой промышленности»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.02 ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ

По специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Форма обучения: очная

Красноярск 2020

СОДЕРЖАНИЕ

1.	ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
4.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10

3. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1 Область применения рабочей программы учебной дисциплины:

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

1.2 Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: профессиональный учебный цикл, общепрофессиональные дисциплины.

Для изучения данной дисциплины обучающиеся должны владеть знаниями в области химии и биологии. Общие и профессиональные компетенции, полученные в рамках данной дисциплины, могут применяться при изучении дисциплины ОП.13 Детское и школьное диетическое питание. профессиональных модулей: ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

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

Изучение данной учебной дисциплины предполагает освоение следующих общих и профессиональных компетенций:

- ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
- ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
- ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
- ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
- ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
- ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
- ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
- ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
- ПК 1.1 Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
- ПК 1.2 Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
- ПК 1.3 Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.
- ПК 2.1 Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.
- ПК 2.2 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
- ПК 2.3 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
- ПК 3.1 Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
- ПК 3.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов
- ПК 3.3 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
- ПК 3.4 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной домашней птицы.

ПК 4.1 Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2 Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3 Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4 Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

ПК 5.1 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1 Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2 Планировать исполнение работ исполнителями.

ПК 6.3 Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4 Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5 Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

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

- проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;
- рассчитывать энергетическую ценность блюд;
- составлять рационы питания для различных категорий потребителей.

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

- роль пищи для организма человека; - основные процессы обмена веществ в организме; - суточный расход энергии;
- состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;
- роль питательных и минеральных веществ, витаминов и воды в структуре питания;
- физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения, усвояемость пищи и влияющие на нее факторы;
- понятия рациона питания;
- суточную норму потребности человека в питательных веществах;
- нормы и принципы рационального питания для различных групп населения;
- назначение лечебного и лечебно – профилактического питания;
- методики составления рационов питания.

1.4 Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 48 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 32 часа,
- самостоятельной работы обучающегося – 16 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	48
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	32
в том числе:	
практические занятия	6
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	16
в том числе:	
создание презентаций	2
подготовка рефератов и сообщений	6
составление конспектов	2
работа с таблицами	6
<i>Промежуточная аттестация в форме –</i> комплексный зачет	

2.2 ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.02 ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения	Коды формируемых компетенций
1	2	3	4	5
Тема 1 Пищеварение	Содержание учебного материала Строение пищеварительной системы, сущность процессов пищеварения. Особенности переваривания белков, жиров, углеводов, в различных отделах пищеварительной системы, конечные продукты пищеварения, роль пищеварительных ферментов, условия, влияющие на их активность. Понятие об усвояемости основных пищевых веществ.	2	2	ОК 1 ОК 4 ОК 6 ОК 8
Тема 2 Роль основных пищевых веществ в жизнедеятельности организма	Содержание учебного материала Понятие об основных пищевых веществах. Макронутриенты, микронутриенты, эссенциальные вещества. Белки: физиологическая роль, аминокислотный состав белков, заменимые и незаменимые аминокислоты. Биологическая ценность белков животного и растительного происхождения, их правильное соотношение в рационе питания. Понятие об азотистом балансе. Потребность организма в белках, влияние избытка и недостатка белков на жизнедеятельность организма. Жиры: физиологическая роль. Растительные и животные жиры, их состав и биологическая ценность, соотношение в суточном рационе питания. Полиненасыщенные жирные кислоты, их роль в нормализации жирового обмена. Жироподобные вещества, их значение. Современные представления о роли холестерина. Потребность организма в жирах, влияние их избытка и недостатка на обмен веществ. Продукты окисления жиров, их влияние на здоровье человека. Углеводы: физическая роль. Простые и сложные углеводы, их источники для организма, участие в обмене веществ, соотношение в суточном рационе. Роль пищевых волокон. Нервная и эндокринная регуляция углеводного обмена. Потребность организма в углеводах, влияние их избытка и недостатка на обмен веществ. Витамины: современные представления о роли витаминов в организме человека. Понятие об авитаминозах, гиповитаминозах, гипервитаминозах. Физиологическая характеристика основных жирорастворимых и водорастворимых витаминов, витаминopodobных веществ. Потребность организма в витаминах, влияние внешних и внутренних факторов. Пути сохранения витаминов при хранении и кулинарной обработке продуктов. Витаминизация продуктов и готовой пищи. Минеральные вещества: значение для организма. Физиологическая роль важнейших микроэлементов и макроэлементов, источники, суточная потребность организма. Вода: значение для организма, физиологическая роль. Водно-солевой обмен. Водный баланс. Особенности питьевого режима в условиях жаркого климата и в горячих цехах. Обмен веществ и энергии. Ассимиляция и диссимиляция. Энергозатраты человека, их зависимость от пола, возраста, физической нагрузки.	12	2	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 7
Тема 3	Содержание учебного материала Рациональное питание: понятие, основные принципы (учет физиологических особенностей организма, сбалансированность пищевых веществ, разнообразие пищи), режим питания и его	4	2	ОК 1 ОК 2 ОК 3

Рациональное питание и физиологические основы его организации	значение. Принципы нормирования пищевых веществ и калорийности суточного рациона в зависимости от пола, возраста, интенсивности труда. Особенности питания людей, занятых умственным трудом, пожилых людей, студентов. Порядок составления и физиологическая оценка меню для разных групп взрослого населения. Разнообразие современных представлений о рациональном питании («модные диеты», вегетарианство, раздельное питание и др.)			ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8
	Практические занятия Практическая работа № 1: Составление меню суточного рациона для разных групп взрослого населения и его физиологическая оценка. Практическая работа № 2: Определение химического состава и калорийности отдельных блюд и меню в целом.	4		ПК 1.1 – ПК 6.5
Тема 4 Питание детей и подростков	Содержание учебного материала Потребности растущего организма в основных пищевых веществах и энергии, физиологические основы организации питания детей и подростков. Физиологические особенности детей и подростков. Зависимость физиологических норм потребления белков, жиров, углеводов и калорийности пищи от возраста, пола и массы тела. Качественный подбор продуктов для детского питания. Особенности режима питания детей и подростков.	2	2	ОК 1 ОК 4 ОК 6 ОК 8
Тема 5 Диетическое и лечебно-профилактическое питание	Содержание учебного материала Диетическое питание: понятие, значение. Основные физиологические принципы построения диетического питания. Принцип щажения: механическое, химическое, термическое. Постепенность расширения рациона питания, степень строгости диеты. Дробное питание, режим питания. Понятие о полноценности диеты. Назначение и характеристика основных лечебных диет, рекомендуемых при заболеваниях органов пищеварения, сердечнососудистой системы, почек, нарушения обмена веществ. Понятие о лечебно-профилактическом питании и его рационах.	6	2	ОК 1 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 8
	Практические занятия Практическая работа № 3: Составление меню суточного рациона в соответствии с указанной диетой, определение его химического состава и калорийности.	2		ПК 1.1 – ПК 6.5
	Самостоятельная работа студентов 1. Создание презентаций на темы: «Рациональное питание»; «Особенности питания детей и подростков»; «Физиологические особенности растущего организма»; «Лечебное питание. Лечебно - профилактическое питание»; «Назначение и особенности основных лечебных диет»; 2. Написание рефератов. Примерные темы: «История открытия и изучения витаминов»; «Роль витаминов для здоровья человека»; «История открытия белков. Роль белков в питании человека»; «Превращения основных пищевых веществ в процессе приготовления пищи»; «Пищевая ценность продуктов питания»; «Рациональное питание»; 3. Подготовка сообщений на темы:	16		ОК 1 ОК 7 ОК 8

	«Модные диеты», «Как питаешься так и улыбаешься», «О пользе овощей и фруктов»; «Обогащение пищевых продуктов»; «Пища как источник токсических веществ»; «Холестерин и здоровье»;			
Всего		48		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины осуществляется в учебном кабинете Физиологии питания.

Оборудование учебного кабинета: посадочные места по количеству обучающихся; рабочее место преподавателя; доска; комплект учебно-методической документации по изучаемой дисциплине, комплект плакатов, дидактические материалы.

3.2 Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет – ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Мартинчик, А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария: учебник для студентов сред. проф. учеб. заведений / А.Н. Мартинчик, А.А. Королев, Ю.В. Несвижский. - М.: Издательский центр «Академия», 2017.- 352 с.
2. Матюхина, З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. – 2-е изд. испр. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 208с.

Дополнительные источники:

1. Королев, А.А. Физиология питания, санитария и гигиена: учебное пособие/ А.А. Королев, Л.С. Трофименко. – Минобразования России, ИЦ Академия, 2009. – 192 с.
2. Качурина, Т. А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Рабочая тетрадь: учебное пособие для НПО / Т.А.Качурина. – М.: ИЦ «Академия», 2009. – 96 с.
3. Королев, А. А. Физиология питания, санитария и гигиена. Рабочая тетрадь: учебное пособие для УСПО / А.А. Королев, Л.С. Трофименко, А.Н. Мартинчик. – М.: ИЦ «Академия», 2008. – 97 с.
4. Самсонов, М. А. Картотека блюд лечебного и рационального питания в учреждениях системы здравоохранения /М.А. Самсонов, С.И. Матаев, - Екатеринбург: среднеуральское книжное издательство, 1995.
5. Картотека блюд диетического (лечебного и лечебно – профилактического) питания оптимизированного состава: практическое руководство / В.А. Тутельян (и др.) – М.: Б. И., 2008.

Периодические издания:

1. Питание и общество: профессиональный кулинарный журнал. – М.: научно-производственное издание ООО «Типография Мосполиграф»
2. Хлебопечение России.- М.: издательство «Пищевая промышленность».
3. Пищевые ингредиенты сырье и добавки. – М.: издательство «Пищевая промышленность».
4. Пищевая промышленность. Научно – производственный журнал. – М.: издательство «Пищевая промышленность».

Интернет – ресурсы:

4. [http:// www.video.yandex.ru](http://www.video.yandex.ru) - Учебные фильмы
5. <http://www glavnoe.tv.ru> – о самом главном
6. <http://zdorovo-online.ru> - жить здорово
7. www.edu.ru/ - Федеральный портал «Российское образование».
8. <http://www.ict.edu.ru/> - Федеральный портал «Информационно-коммуникационные технологии в образовании».

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.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Должен уметь: проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;	Индивидуальный контроль экспертное наблюдение за деятельностью студента при выполнении практической работы, интерпретация результатов наблюдения
рассчитывать энергетическую ценность блюд;	Фронтальный контроль устный и письменный опрос
составлять рационы питания для различных категорий потребителей.	устный (письменный) опрос
Должен знать: роль пищи для организма человека; основные процессы обмена веществ в организме; суточный расход энергии;	Фронтальный контроль устный (письменный) опрос
состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;	Индивидуальный контроль тестирование, устный опрос
роль питательных и минеральных веществ, витаминов и воды в структуре питания;	Фронтальный контроль устный (письменный) опрос
физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; усвояемость пищи и влияющие на нее факторы;	устный (письменный) опрос, Индивидуальный контроль тестирование
понятие рациона питания; суточная норма потребности человека в питательных веществах; нормы и принципы рационального питания для различных групп населения;	Фронтальный контроль устный (письменный) опрос
назначение лечебного и лечебно-профилактического питания; методика составления рационов питания.	Фронтальный контроль устный (письменный) опрос

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ
краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Красноярский технологический техникум пищевой промышленности»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.03 ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ СЫРЬЯ
По специальности
19.02.10 Технология продукции общественного питания

Форма обучения: очная

Красноярск 2020

СОДЕРЖАНИЕ

5.	ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
6.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
7.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
8.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.03.ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ СЫРЬЯ

1.1 Область применения рабочей программы учебной дисциплины:

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

1.2 Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

профессиональный учебный цикл, общепрофессиональные дисциплины.
Для изучения данной дисциплины обучающиеся должны владеть знаниями в области химии и биологии. Общие и профессиональные компетенции, полученные в рамках данной дисциплины, могут применяться при изучении дисциплины ОП.12 Техническое оснащение предприятий общественного питания ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции, ПМ 03 ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

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

Изучение данной учебной дисциплины предполагает освоение следующих общих компетенций:

- ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес;
- ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество;
- ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность;
- ОК 4 Осуществлять поиск, и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;
- ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности;
- ОК 6 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями;
- ОК 7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения задания;
- ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации;
- ОК 9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
- ПК 1.1 Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;
- ПК 1.2 Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;
- ПК 1.3 Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции;
- ПК 2.1 Организовать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.
- ПК 2.2 Организовать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
- ПК 2.3 Организовать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
- ПК 3.1 Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
- ПК 3.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
- ПК 3.3 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
- ПК 3.4 Организовать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

- ДПК 03.1 Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве готовых изделий.
- ПК 4.1 Организовать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
- ПК 4.2. Организовать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
- ПК 4.3. Организовать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
- ПК 4.4. Организовать и производить приготовление и использовать в оформлении сложные отделочные полуфабрикаты.
- ДПК 04.1 Контролировать условия, сроки хранения и транспортирование полуфабрикатов и готовых изделий.
- ПК 5.1. Организовать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
- ПК 5.2. Организовать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
- ПК 6.1 Участвовать в планировании основных показателей производства .
- ПК 6.2 Планировать выполнение работ исполнителями.
- ПК 6.3 Организовывать работу трудового коллектива.
- ПК 6.4 Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
- ПК 6.5 Вести утвержденную учетно- отчетную документацию.

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

- определять наличие запасов и расходов продуктов;
- оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;
- проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;
- принимать решения по организации процессов контроля расходов и хранения сырья;
- оформлять техническую документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения.

знать:

- ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;
- общие требования к качеству сырья и продуктов;
- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;
- методы контроля качества продуктов при хранении;
- способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;
- виды снабжения;
- виды складских помещений и требования к ним;
- периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;
- методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;
- программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;
- современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;
- методы контроля возможных хищений запасов на производстве;
- правила оценки состояния запасов на производстве;
- процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов;
- правила оформления заказов на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;
- виды сопроводительной документации на различные группы продуктов.

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - **135** часов, в том числе
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - **90** часов;
 самостоятельной работы обучающегося - **45** часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	135
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	90
в том числе:	
практические занятия	20
лабораторных работ	10
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	45
в том числе:	
Подготовка презентаций	13
Подготовка докладов	12
Подготовка рефератов	20
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2 ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.03 ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ СЫРЬЯ

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения	Коды формируемых компетенций
1	2	3	4	5
Раздел 1. Организация хранения сырья		119		
Тема 1.1 Хранение сырья	Содержание учебного материала Основные термины и понятия. Характеристика и свойства сырья. Нормативный запас сырья на складах, его значение, режимы хранения. Процессы, происходящие в сырье при хранении.	32	2	ОК 1 ОК 2 ОК3 ОК4 ОК5 ОК6 ОК7 ОК8 ОК9 ОК 10
Тема 1.2 Взаимозаменяемость сырья	Содержание учебного материала Взаимозаменяемость сырья. Правило взаимозаменяемости. Дефекты изделий вызванные качеством сырья.	36	2	
	Практические занятия	20	3	ПК 01.1 ПК 01.2 ПК 01.3 ПК 02.1 ПК 02.2 ПК 02.3 ПК 03.1 ПК 03.2 ПК 03.3 ПК 03.4 ДПК 03.1
	Практическое занятие №1,2 «Расчет рецептур по правилам взаимозаменяемости»	4		ПК 04.1 ПК 04.2 ПК 04.3 ДПК 04.1
	Практическое занятие №3,4 «Расчет количества сырья»	4		ПК 05.1 ПК 05.2 ПК 06.1 ПК 06.2 ПК 06.3 ПК 06.4 ПК 06.5
	Практическое занятие № 5,6 «Решение ситуационных задач по правилам приемки, хранения и отпуска продуктов на производство»	4		
	Практическое занятие №7,8 «Расчет выходов готовых изделий»	4		
	Практическое занятие №9,10 «Расчет запасов сырья и площадей для его хранения»	4		
	Лабораторные работы	10		ПК 01.1 ПК 01.2 ПК 01.3 ПК 02.1 ПК 02.2 ПК 02.3 ПК 03.1 ПК 03.2 ПК 03.3 ПК 03.4 ДПК 03.1 ПК 04.1 ПК 04.2 ПК 04.3 ДПК 04.1 ПК 05.1 ПК 05.2
	Лабораторная работа №1 «Контроль качества основного и дополнительного сырья»	4		
Лабораторная работа № 2 «Пробная лабораторная выпечка из муки пшеничной. Определение газообразующей способности муки. Отработка навыков точности дозирования сырья»	6			

Тема 1.3 Общие требования качества	Содержание учебного материала Общие требования к качеству транспортирования, приема и хранения сырья и продуктов. Методы контроля качества продуктов при хранении. Виды снабжения	10		OK 1 OK 2 OK3 OK4 OK5 OK6 OK7 OK8 OK9 OK 10
	Самостоятельная работа обучающихся -Пищевая ценность и безопасность готовых изделий - Применение комплексно-механизованных линий при производстве кондитерских изделий - Санитарные требования к технологическому процессу производства - Маркетинг в пищевом производстве - Сырье используемое для изделий профилактического питания - Способы дезинфекции помещений для хранения сырья - Пищевые инфекции. Меры предосторожности	41		OK 1 OK 2 OK3 OK4 OK5 OK6 OK7 OK8 OK9 OK 10
Раздел 2. Контроль запасов сырья		16		
Тема 2.1 Контроль запасов сырья	Содержание учебного материала Сущность и значение производственных запасов на предприятии. Потери при хранении сырья.. Методы контроля возможных хищений запасов на производстве. Виды сопроводительной документации на различные группы продуктов	12	2	OK 1 OK 2 OK3 OK4 OK5 OK6 OK7 OK8 OK9 OK 10
	Самостоятельная работа обучающихся: 1.Подготовка компьютерных презентаций по темам: - Санитарные требования к производственным помещениям при производстве изделий; - Сырье используемое для изделий детского питания; - Виды сахарозаменителей. Назначение; - Ассортимент хлебных изделий. Классификация; - Способы получения муки и отрубей. - Дефекты вызванные неправильным хранением сырья, причины и меры предупреждения; - Виды основного сырья. Правила подготовки основного сырья к производству . 2. Подготовка докладов по темам: - Способы получения и хранения круп; - Патока, ее значение при использовании. Схема получения; - Санитарные требования к складам и производственным помещениям; - Санитарные требования предъявляемые к производственным цехам; 3.Составление рефератов по темам: - Инвентный сироп. Способы и режимы получения и хранения; - Использование новых видов нетрадиционного сырья; - Процессы происходящие при брожении полуфабрикатов. Факторы влияющие на них; -Структурно – механические свойства теста, факторы влияющие на них; - Дрожжевое молоко. Способы получения . Влияние его свойств на показатели теста; - Виды дополнительного сырья. Правила подготовки его к производству; 4.Работа над конспектами по темам:	4		OK 1 OK 2 OK3 OK4 OK5 OK6 OK7 OK8 OK9 OK 10

	<ul style="list-style-type: none"> - <u>Зерно</u>, применяемое для производства хлебопекарной муки; - <u>Нормативный запас муки на складах</u>, его значение; - <u>Дрожжи и химические разрыхлители</u>. Виды. Способы получения и хранения 			
	ВСЕГО	135		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства

Оборудование учебного кабинета: посадочные места по количеству обучающихся; рабочее место преподавателя; компьютерный стол; доска.

Технические средства обучения: учебная доска; экран, проектор; компьютеры с лицензионным программным обеспечением.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Володина М.В, Сопачева Т.А. «Организация хранения и контроль запасов сырья », - М. Издательский центр «Академия», 2017 –192 с
2. Цыганова Т.Б., Технология и организация производства хлебобулочных изделий, - М. Издательский центр «Академия», 2017 - 448 с.

Дополнительные источники:

- 1.Ермилова С.В., Соколова Е.И., Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста, - М. Издательский центр «Академия», 2010 –80 с.
- 2.Солин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник,- М. Издательский центр «Академия», 2010 –320 с.
- 3.Мармузова Л.В., Технология хлебопекарного производства: Сырье и материалы, - М. Издательский центр «Академия», 2010 - 288 с.
- 4.Потапова И.И, Корнеева Н.В., Изделия из теста, - М. Издательский центр «Академия», 2013 – 64 с.
- 5.Соколова Е.И., Ермилова С.В., Соколова Е.И., Современное сырье для кондитерского производства, - М. Издательский центр «Академия», 2010 – 80 с.

Периодические издания:

- 1.Кондитерское производство. Научно-технический и производственный журнал.-М.:издательство пищевая промышленность.
- 2.Хлебопекарное производство. Научно- технический и производственный журнал.-М.: издательство пищевая промышленность.
- 3.Питание и общество. Производственный журнал.-М.: издательство «МАК».

Интернет-ресурсы

- 1.www.gastronom.ru - Журнал «Гастроном»
- 2.www.hlebopek.by- Журнал «Хлебопечение»
- 3.www.bradbrarch.com Журнал «Кондитерское производство»

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Должен уметь:	
определять наличие запасов и расходов продуктов	Фронтальный контроль собеседование, Индивидуальный контроль наблюдение за выполнением работ и их защита
оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов	Индивидуальный контроль наблюдение за выполнением практических заданий, фронтальный опрос
проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов	Фронтальный контроль собеседование,
принимать решения по организации процессов контроля расходов и хранения сырья	Индивидуальный контроль наблюдение за выполнением практических заданий, фронтальный опрос
оформлять техническую документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения	Индивидуальный контроль наблюдение за деятельностью студента при выполнении практических работ, решение задач
Должен знать:	
ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров	Фронтальный контроль собеседование, интерпретация результатов собеседования
общие требования к качеству сырья и продуктов	Фронтальный контроль собеседование
условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов	Фронтальный контроль собеседование, интерпретация результатов собеседования
методы контроля качества продуктов при хранении	наблюдение за деятельностью студента при выполнении практических работ, решение задач
способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов	Фронтальный контроль собеседование, интерпретация результатов собеседования
виды снабжения	Фронтальный контроль собеседование, интерпретация результатов собеседования
виды складских помещений и требования к ним	Фронтальный контроль собеседование
периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования	собеседование
методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания	Фронтальный контроль наблюдение за деятельностью студента при выполнении работ, интерпретация результатов наблюдения
программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд	Фронтальный контроль наблюдение за деятельностью студента при выполнении работ,
современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве	Фронтальный контроль собеседование
методы контроля возможных хищений запасов на производстве	Фронтальный контроль собеседование, тестирование
правила оценки состояния запасов на производстве	Фронтальный опрос
процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов	Индивидуальный контроль наблюдение за деятельностью студента при выполнении работ,
правила оформления заказов на продукты со склада и приема продуктов поступающих со склада и от поставщиков	Индивидуальный контроль наблюдение за деятельностью студента при выполнении работ,

виды сопроводительной документации на различные группы продуктов

Фронтальный контроль
собеседование, тестирование

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ
краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Красноярский технологический техникум пищевой промышленности»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.04 ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

По специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Форма обучения: очная

Красноярск 2020

СОДЕРЖАНИЕ

3. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
5. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
6. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

1.2 Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: профессиональный учебный цикл, общепрофессиональная дисциплина

Для изучения данной дисциплины обучающиеся должны владеть знаниями в области математики и информатики. Общие и профессиональные компетенции, полученные в рамках данной дисциплины, могут применяться при изучении профессиональных модулей: ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции, ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

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

Целью изучения учебной дисциплины является освоение теоретических знаний в области современных информационных технологий, программного обеспечения профессиональной деятельности и приобретение умений их применения, а также формирование необходимых компетенций:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ПК 1.1 Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2 Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3 Организовывать подготовку домашней пиццы для приготовления сложной кулинарной продукции.

ПК 2.1 Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1 Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 4.1 Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2 Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3 Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4 Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

ПК 5.1 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1 Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2 Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3 Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4 Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5 Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

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

- использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;
- использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в том числе специального;
- применять компьютерные и телекоммуникационные средства;

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

- основные понятия автоматизированной обработки информации;
- общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем;
- состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;
- методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;
- базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности;
- основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности

1.4 Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 120 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 80 часов;
- самостоятельной работы обучающегося - 40 часов.

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	120
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	80
в том числе:	
практические занятия	48
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	40
в том числе:	
Подготовка сообщений, докладов, рефератов	24
Работа над учебным материалом	9
Сбор материала и подготовка к проекту	5
Подготовка к дифференцированному зачёту	2
<i>Промежуточная аттестация в форме</i>	<i>дифференцированного зачет</i>

2.2 ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень усвоения	Коды формируемых компетенций
1	2	3	4	5
Введение. Предмет, цели и задачи учебной дисциплины		5		
	<p>Содержание учебного материала Цели, задачи, предмет изучения дисциплины, ее связь с другими дисциплинами, с теорией и практикой. Возможности и ограничения компьютерных технологий. Нормативно-правовая база информатики и информатизации. Основные понятия: информация, информатизация, документированная информация, информационные: процессы, ресурсы, системы. ФЗ «Об информации, информационных технологиях и о защите информации» №149-ФЗ от 27.07.2006. Гражданский кодекс РФ № 230-ФЗ Ч.4 от 18.12.2006. Доктрина информационной безопасности РФ от 09.09.2000.</p>	2	2	ОК 1-ОК 9
	<p>Самостоятельная работа обучающихся Доклад на тему «Значение дисциплины для подготовки будущих специалистов в условиях роста информационных потоков экономической информации и развития информационных технологий» Сообщение на темы: а. «Глава 28 «Преступления в сфере компьютерной информации» из УК РФ» б. Указ Президента Российской Федерации от 25 августа 2010 года № 1060 «О совершенствовании государственного управления в сфере информационных технологий». с. Федеральный закон от 9 февраля 2009 № 8-ФЗ «Об обеспечении доступа к информации о деятельности государственных органов и органов местного самоуправления».</p>	3	2	ОК 1-ОК 9
Раздел I Информация и информатизация		8		
Тема 1.1 Информация и информационные ресурсы	<p>Содержание учебного материала Информация: классификация, свойства и их характеристика. Стадии преобразования информации. Информационные ресурсы и средства. Основные принципы. Концепция создания и тенденции развития рынка информационных услуг.</p>	2	2	ОК 1-ОК 9
Тема 1.2 Информационные технологии и компьютерные системы	<p>Содержание учебного материала Персональный компьютер: назначение, характеристика основных и периферийных устройств. Информационная технология: понятие, назначение. Понятие компьютерной системы. Компоненты компьютерной системы: информационное обеспечение, технические средства, их функции. Информационные системы. Типы информационных систем. Возможности современных компьютерных систем, тенденции развития запоминающих устройств.</p>	2		

	Самостоятельная работа обучающихся Сообщение на тему «Проблема информации в современной науке» Реферат на тему «Современные информационные технологии»	4	2	ОК 1-ОК 9
Раздел II Программное обеспечение профессиональной деятельности		74		
Тема 2.1 Программное обеспечение персонального компьютера	Содержание учебного материала Программное обеспечение. Характеристика видов программного обеспечения. Прикладное программное обеспечение: понятие, назначение. Виды прикладных программ: текстовый и графический редакторы, электронные таблицы, системы управления базами данных. Web - редакторы, браузеры, интегрированные системы, их краткая характеристика. Интегрированный пакет MS Office: назначение, особенности использования.	2	2-3	ОК 1-ОК 9
Тема 2.2 Пакеты прикладных программ	Содержание учебного материала Программы ресторанно-гостиничного бизнеса: 1С Парус: Управление рестораном, 1С Парус: Общепит, 1С Парус: Сборник рецептов. Объектно-ориентированные пакеты прикладных программ: справочно-правовые системы Консультант Плюс, Гарант, Кодекс и др.	2		
Тема 2.3 Оформление документов с помощью программы MS Word	Содержание учебного материала Текстовый процессор MS Word: понятие, назначение, возможности. Объекты (текст, таблица, внедренный объект) и типовые действия с ними. Инструментальная среда: понятие. Обеспечение взаимодействия текста, графики, таблицы и других объектов, составляющих итоговый документ. Правила ввода, оформления и редактирования текста. Форматирование текста: понятие, назначение, технология. Колонтитулы: понятие, их назначение. Технология работы с табличной формой, иллюстрациями, выполнение колонной верстки.	2		
Тема 2.4 Обработка данных средствами электронных таблиц MS Excel	Содержание учебного материала Структура интерфейса табличного процессора. Объекты электронной таблицы и их параметры. Данные, хранящиеся в объектах электронной таблицы. Типовые действия над объектами. Технология создания и форматирования любого объекта электронной таблицы, диаграмм. Типы диаграмм в электронной таблице и их составные части. Редактирование диаграмм. Модели и моделирование: понятие, назначение. Классы моделей, их построение и исследование с помощью электронных таблиц. Этапы построения моделей в электронных таблицах. Особенности формирования структуры компьютерной модели для электронных таблиц.	2		
Тема 2.5 Автоматизированное рабочее место (АРМ) специалиста. MS Access	Содержание учебного материала АРМ: понятие, назначение. Техническое, программное и информационное обеспечение АРМов. АРМ техника-технолога. Базы данных: понятие, основные элементы. Прикладная среда - система управления базами данных - MS Access. Создание и форматирование базы данных. Способы структурирования и установления связей между объектами. Обработка данных. Ключи. Работа с запросами. Формирование отчетов.	2		

Тема 2.6 Представление о программных средах компьютерной графики, мультимедийных средах.	Содержание учебного материала Графические информационные объекты. Средства и технологии работы с графикой. Создание и редактирование графических информационных объектов средствами графических редакторов, систем презентационной и анимационной графики. Мультимедиа среды.	2		
Тема 2.7 Создание презентаций в MS PowerPoint	Содержание учебного материала MS PowerPoint: назначение, функциональные возможности, объекты и инструменты, области использования приложения, этапы. Создание презентации. Технология работы с каждым объектом презентации. Добавление эффектов мультимедиа. Создание управляющих кнопок.	2		
Тема 2.8 Современные информационные технологии в документационном обеспечении управления	Содержание учебного материала Организация делопроизводства и документооборота с использованием средств электронных коммуникаций. Планирование персональной деятельности с помощью MS Outlook. Работа с перечнем заданий: календари, дневники, записные книжки, список контактов.	2		
	Практические занятия	35		
	1. Работа в MS Word: многоуровневые списки, формулы, колонтитулы, буквица, колонки	2	2-3	ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.3 ПК 3.1-3.4 ПК 4.1-4.4 ПК 5.1 -5.2 ПК 6.1-6.5
	2. Работа с таблицами и автоматическими вычислениями в MS Word. Фигуры, объекты SmartArt.	2		
	3. Работа с технологическими карточками, меню.	2		
	4. Создание оглавления.	2		
	5. Создание деловых документов.	2		
	6. Создание комплексных составных документов. Слияние документов.	2		
	7. Организация расчетов в табличном процессоре.	2		
	8. Связанные таблицы. Расчет промежуточных итогов в таблицах.	2		
	9. Создание калькуляционных карт.	2		
	10. Профессиональная работа в электронных таблицах.	2		
	11. Работа с базами данных.	2		
	12. Создание собственной кулинарной базы данных (рецептов, меню, пищевой ценности и др.).	2		
	13. GIMP.	6		
	14. Работа по созданию презентаций. Облачные технологии.	2		
	15. Создание презентации по специальности.	2		

	16. Использование компьютера в делопроизводстве. Применение антивирусных средств защиты.	1		
	<p>Самостоятельная работа Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных документов техника-технолога; решение ситуационных производственных (профессиональных) задач. Реферат на темы:</p> <ol style="list-style-type: none"> «Издательские системы». «Совместная работа Excel и Access». «Средства создания и обработки компьютерной графики. Виды компьютерной графики». <p>Доклад на темы: «Применение СУБД в профессиональной деятельности» Мультимедийные технологии Сбор материала и подготовка к собственной кулинарной базы данных (рецептов, меню, пищевой ценности и др.) Сбор материала и подготовка к презентации по специальности.</p>	21	2-3	ОК 1-ОК 9
Раздел III Системы машинного перевода		5		
Тема 3.1. Средства автоматизации переводов	<p>Содержание учебного материала Машинный перевод. История электронного перевода. Отечественные системы машинного перевода. Основные возможности пакета PROMT.</p>	2	2-3	ОК 1-ОК 9
	<p>Практические занятия 17. Перевод текста.</p>	1	2-3	ПК 6.4 ПК 6.5
	<p>Самостоятельная работа обучающихся Сообщение на тему «Электронные словари: ABBYY LINGUO, МультиЛекс, Контекст, Microsoft» (Encarta, Bookshelf) и «Dorling Kindersley — Multimedia («Encyclopedia of Nature и др.)».</p>	2	3	ОК 1-ОК 9
Раздел IV Компьютерные комплексы и сети		22		
Тема 4.1 Локальные вычислительные сети	<p>Содержание учебного материала Локальные вычислительные сети: основные понятия, назначение. Сетевое оборудование. Сетевые программные средства. Принципы сетевой безопасности. Совместимость оборудования по разным характеристикам и обеспечение совместимости информационного обеспечения (программ и данных).</p>	2	2-3	ОК 1-ОК 9
Тема 4.2 Технология Интернет	<p>Содержание учебного материала Интернет: понятие, назначение. Виды сетей и сервисов. Подключение к Интернет. Поиск информации в Интернет. Использование Интернет для поиска профессиональной информации. Электронная почта: понятие, назначение, создание и отправка своих сообщений, получение почты. Ресурсы сети Интернет.</p>	2		

Тема 4.3 Основы проектирования Web-страниц	Содержание учебного материала Язык разметки гипертекста: создание, публикация Web-документов.	2		
	Практические занятия	10		
	18. Работа с электронной почтой. Поиск информации в глобальной сети.	2	2-3	ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.3 ПК 3.1-3.4 ПК 4.1-4.4 ПК 5.1 -5.2 ПК 6.1-6.5
	19. Работа с базой данных информационно-справочных систем.	2		
	20.Создание простого HTML документа.	2		
	21. Создание HTML документа с использованием списков, фреймов.	2		
	22. Создание Web-страницы предприятия общественного питания.	2		
	Самостоятельная работа Реферат на темы: «История великой сети». «Ресурсы сети Интернет». Разработка проекта Web-страницы предприятия общественного питания.	6	2-3	ОК 1-ОК 9
Раздел V Основы компьютерной и информационной безопасности		8		
Тема 5.1 Информационная безопасность	Содержание учебного материала Организация безопасной работы с компьютерной техникой. Защита информации от несанкционированного доступа: принципы, назначение, средства. Применение антивирусных средств защиты.	2	3	ОК 1-ОК 9
	Практические занятия			
	23. Резервное копирование данных. Установка паролей на документ. Сканирование ПК на вирусы.	2		ПК 6.1-6.5
	Самостоятельная работа Сообщение на тему «Защита данных». Подготовка к дифференцированному зачету	4		ОК 1-ОК 9
	ВСЕГО:	120		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Освоение программы учебной дисциплины «Информационные технологии в профессиональной деятельности» осуществляется в учебном кабинете «Информационные технологии в профессиональной деятельности».

Оборудование учебного кабинета:

1. Рабочее место преподавателя
2. Рабочее место студента для теоретических занятий
3. Рабочее место студента для практических занятий

Технические средства обучения:

1. Персональный компьютер
2. ЖК-проектор
3. Экран

3.2 Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Информационные технологии в профессиональной деятельности: учебник / Филимонова Е.В. — Москва : КноРус, 2017. — 482 с.
URL: <https://book.ru/book/922139>.
2. Пакеты прикладных программ : учебное пособие / Синаторов С.В. — Москва : КноРус, 2019. — 195 с.
URL: <https://book.ru/book/930510>.

Дополнительные источники:

1. Базы данных : учебник / Кумскова И.А. — Москва : КноРус, 2016. — 399с.
URL: <https://book.ru/book/919609>.
2. Басаков, М.И. Современное делопроизводство (Документационное обеспечение управления): учебное пособие / М.И. Басаков. – Изд. 3-е, испр. и доп. - Ростов н/Д: Феникс, 2013. – 352 с.
URL: <https://docplayer.ru/35705966-M-i-basakov-deloproizvodstvo-konspekt-lekciy-izdanie-devyatoe.html>
2. Гражданский кодекс РФ.
URL: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_5142/
3. Доктрина информационной безопасности РФ.
URL: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_208191/

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 самостоятельной и контрольной работы.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Уметь:	
использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;	Индивидуальный контроль практические занятия, фронтальный опрос
использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в том числе специального;	Индивидуальный контроль практические занятия, фронтальный опрос
применять компьютерные и телекоммуникационные средства;	Индивидуальный контроль практические занятия
Знать:	
общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем;	фронтальный опрос
основные понятия автоматизированной обработки информации;	фронтальный опрос
состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;	Индивидуальный контроль Исследование
методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;	Индивидуальный контроль Исследование
базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности;	фронтальный опрос
основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности	Индивидуальный контроль тестирование, контрольная работа

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ
краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Красноярский технологический техникум пищевой промышленности»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.05 МЕТРОЛОГИЯ И СТАНДАРТИЗАЦИЯ

По специальности
19.02.10 Технология продукции общественного питания),

Форма обучения: очная

Красноярск 2020

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	66
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является составной частью основной профессиональной образовательной программы ППССЗ, составленной в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: профессиональный цикл, общепрофессиональная дисциплина

Для изучения данной дисциплины обучающиеся должны владеть знаниями в области математики. Учебная дисциплина ОП.05 «Метрология и стандартизация» изучается на третьем курсе и является предшествующей для учебной дисциплины «Детское, школьное и диетическое питание» и профессиональных модулей: ПМ.02 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции», ПМ.04 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебулочных, мучных, кондитерских изделий», ПМ.05 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов». Параллельно изучается дисциплина ОП.10 «Организация производства и обслуживания», также осваиваются ПМ. 01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции», ПМ.03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции».

Изучению учебной дисциплины предшествует освоение профессионального модуля ПМ. 07 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» и учебной дисциплины ОП.03 «Организация хранения и контроль запасов сырья».

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

Целью изучения учебной дисциплины является усвоение теоретических знаний составных элементов деятельности в области метрологии, стандартизации и оценки качества, приобретения умений их применять в условиях, моделирующих профессиональную деятельность, а также формирования необходимых компетенций.

Задачи усвоения учебной дисциплины:

- усвоение основных понятий;
- изучение целей, задач, принципов, объектов, субъектов, средств, методов и правовой базы стандартизации, метрологии, оценки и подтверждения соответствия;
- освоение умений работы с нормативными документами; перевода внесистемных единиц в системные; проверки правильности оформления сертификатов и деклараций соответствия.

Изучение данной учебной дисциплины предполагает освоение следующих общих и профессиональных компетенций:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

- ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
- ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.
- ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.
- ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
- ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
- ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
- ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
- ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
- ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
- ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
- ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
- ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкостручных кондитерских изделий.
- ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
- ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
- ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
- ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.
- ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.
- ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.
- ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
- ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию

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

- применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов;
- оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой;
- использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества;
- приводить несистемные величины измерений в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ.

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

- основные понятия метрологии;
- задачи стандартизации, ее экономическую эффективность;
- формы подтверждения соответствия;
- основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов;
 - терминологию и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ.

1.4 Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 72 часа, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 48 часов;
самостоятельной работы обучающегося – 24 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	72
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	48
в том числе:	
лабораторно-практические занятия	20
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	24
в том числе:	
Внеаудиторная самостоятельная работа (работа с нормативными документами)	20
Поиск необходимой информации в сети Интернет, ее изучение	4
<i>Промежуточная аттестация в форме</i> <i>Дифференцированный зачет</i>	

2.2 ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объём часов	Уровень освоения	Коды формируемых компетенций
1	2	3	4	5
Введение	Содержание учебного материала	2	2	ОК 1
	Понятия дисциплины: метрология, стандартизация, техническое регулирование, сертификация. Цели и задачи дисциплины, история. Значение видов деятельности в народном хозяйстве. Профессиональная значимость, междисциплинарные связи с другими дисциплинами.			
Раздел 1 Техническое регулирование		4		
Тема 1.1 Техническое регулирование	Содержание учебного материала	2	2	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 6 ОК 7 ОК 8
	Правовая база технического регулирования. ФЗ «О техническом регулировании»: сфера применения, объекты, структура. Принципы технического регулирования. Технические регламенты: понятие, цели принятия, содержание и применение. Порядок разработки, принятия, изменения и отмены. Информация о нарушении требований технических регламентов и отзыв продукции. Ответственность за несоответствие объектов стандартизации требованиям технических регламентов.			
	Практические занятия Анализ структуры и содержания ФЗ-184 «О техническом регулировании» и его применение в практических ситуациях	2		ПК 1.1 – 1.3 ПК 2.3 ПК 3.1 – 3.4 ПК 4.1 – 4.4
Раздел 2 Основы стандартизации		30		
Тема 2.1 Методологические основы стандартизации. Принципы и методы стандартизации	Содержание учебного материала	2	2	ОК 1 ОК 2 ОК 4 ОК 8
	История развития стандартизации в России. Цели и задачи стандартизации, экономическая эффективность. Объекты, их классификация. Субъекты стандартизации: организации, органы и службы. Уровни субъектов: международный, региональный (межгосударственный), национальный. Функции национального органа по стандартизации. Федеральные технические комитеты: их статус, состав, порядок создания и деятельности. Принципы стандартизации. Методы стандартизации: упорядочение объектов, унификация продукции; агрегатирование.			
Тема 2.2 Средства стандартизации и технического регулирования	Содержание учебного материала Средства стандартизации и технического регулирования. Нормативные документы (НД) в области стандартизации: понятие, виды (технические регламенты, стандарты, классификаторы). Стандарты: понятия, категории, виды. Требования к структуре и содержанию стандартов разных видов. Порядок разработки, утверждения, обновления и отмены стандартов. Информационное обеспечение. Порядок официального опубликования стандартов и технических регламентов. Технические условия, их обозначение. Объекты, определение, назначение. Порядок разработки, принятия, учета	2	2	ОК 1 ОК 2 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 9

	Практические занятия Анализ структуры стандартов разных категорий и видов Использование стандартов при оформлении курсовых и дипломных работ Маркировка и штриховое кодирование	10		ПК 1.1 – 1.3 ПК 4.1 – 4.2 ПК 6.2 – 6.5
Тема 2.3 Системы стандартизации	Содержание учебного материала Системы стандартизации: понятие, назначение, классификация. Национальная система стандартизации России: объекты, структура, назначение. Перечень стандартов, входящих в систему. Межгосударственная система стандартизации: понятие, цели, задачи, основные принципы и организация работ по межгосударственной стандартизации, объекты. Основные виды межгосударственных стандартов, их назначение. Порядок разработки, принятия, отмены, внесения изменений. Правила принятия международных и региональных стандартов в качестве межгосударственных. Межотраслевые системы стандартов: назначение, виды, классификация	2	2	ОК 1 ОК 4 ОК 8
	Тема 2.4 Государственный контроль (надзор) за соблюдением требований технических регламентов и государственных стандартов	Содержание учебного материала Государственный контроль и надзор за соблюдением требований технических регламентов и государственных стандартов: понятие, объекты, назначение, различие. Принципы, формы государственного надзора и контроля. Права и обязанности государственных инспекторов по соблюдению требований технических регламентов и государственных стандартов.	2	2
	Самостоятельная работа обучающихся 1. Изучение ФЗ-88 «Технический регламент на молоко и молочную продукцию» по вопросам: Требование к сырому молоку и продуктам его переработки. Идентификация молока 2. Изучение ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки» Требования к маркировке упакованной пищевой продукции Правила обращения на рынке 3. ФЗ-162 «О стандартизации в РФ» Технические комитеты по стандартизации Информационное обеспечение стандартизации 4. Изучение ГОСТ Р 1.2-2014 «Стандарты национальные. Правила разработки, утверждения, обновления и отмены» 5. Изучение ГОСТ 51740-2001 «Технические условия на пищевые продукты. Общие требования к разработке и оформлению» 6. Поиск необходимой информации в сети Интернет, ее изучение	12		ОК 1 ОК 2 ОК 4 ОК 5 ОК 8
Раздел 3 Основы метрологии		16		
Тема 3.1 Сущность и содержание метрологии	Содержание учебного материала Метрология: краткая история развития. Основные понятия, структурные элементы. Цели, задачи и принципы. Разделы метрологии: теоретическая, практическая и законодательная метрология.	2	2	ОК 1 ОК 3

	<p>Профессиональная значимость метрологии в различных отраслях народного хозяйства. Объекты метрологии: величины физические и нефизические. Характеристика величин: размер и размерность. Значения измеряемых величин: истинные, действительные, фактические.</p> <p>Единицы физических величин: понятия, основные и производные единицы измерений. Международная система единиц физических величин (СИ), ее применение в России.</p>		2	ОК 4 ОК 8
<p>Тема 3.2 Субъекты метрологии</p>	<p>Содержание учебного материала</p>	2		
	<p>Субъекты метрологии: Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии России. Государственные научные метрологические центры и службы, ЦСМ, Метрологические службы юридических лиц. Их права, обязанности и функции.</p> <p>Международные и региональные метрологические организации (МБМВ, МОЗ). Цели, задачи, структура.</p>		2	ОК 1 ОК 2 ОК 4 ОК 5
<p>Тема 3.3 Средства и методы измерений</p>	<p>Содержание учебного материала</p>	2		
	<p>Средства измерений: определение, классификация, назначение.</p> <p>Средства поверки и калибровки: понятие, назначение. Эталонная база, порядок проведения поверки средств измерений. Способы подтверждения соответствия средств измерения: поверочные клейма и свидетельства.</p> <p>Методы измерений: понятие. Классификация по видам измерений, их характеристика. Преимущества и недостатки разных методов.</p>		2	ОК 1 ОК 2 ОК 3
<p>Тема 3.4 Государственная система обеспечения единства измерений (ГСИ)</p>	<p>Содержание учебного материала</p>	2		
	<p>ГСИ: понятие, назначение, состав.</p> <p>Правовые основы обеспечения единства измерений. Федеральные законы и организационно-методические документы.</p> <p>ФЗ «Об обеспечении единства измерений» 102-ФЗ от 26.06.2008, его структура, основные положения.</p> <p>Государственная метрологическая служба (ГМС): понятие, назначение, службы, входящие в ГМС, их характеристика.</p> <p>Государственный метрологический контроль и надзор: понятие, назначение. Виды, сферы распространения. Права и обязанности государственных инспекторов. Ответственность за нарушение действующего законодательства.</p>		3	ОК 1 ОК 2 ОК 4 ОК 6 ОК 7 ОК 8
	<p>Практические занятия</p> <p>Анализ структуры и содержания ФЗ «Об обеспечении единства измерений» и его применение в практических ситуациях</p> <p>Решение ситуационных задач по переводу внесистемных национальных единиц измерения в единицы международной системы (СИ)</p>	4		ПК 1.1 – 1.3 ПК 2.1 – 2.3 ПК 3.1 – 3.4 ПК 4.1 – 4.4 ПК 5.1 – 5.2 ПК 6.1 – 6.5

	<p>Самостоятельная работа обучающихся</p> <p>1.Изучение ФЗ-102 «Об обеспечении единства измерений» от 26.06.2008 по вопросам: Требования к эталонам единиц величин Утверждение типа стандартных образцов или типа средств измерений.</p> <p>2. Поиск необходимой информации в сети Интернет, ее изучение</p>	4		<p>OK 1 OK 2 OK 4 OK 5 OK 8</p>
Раздел 4 Оценка подтверждения соответствия		20		
<p>Тема 4.1 Сущность и содержание подтверждения соответствия</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Оценка подтверждения соответствия: понятия, формы назначения, значение сертификации в рыночных условиях. Структурные элементы сертификации и декларирования соответствия: цели и задачи, принципы, виды, объекты, методы. Общность и отличия сертификации и декларации о соответствии. Субъекты сертификации и декларирования: федеральный, центральные и территориальные органы по сертификации, испытательные лаборатории, заявители. Функции, права и обязанности. Заявители в Системах сертификации, их права и обязанности. Инспекционный контроль за сертифицированной продукцией. Обязательная и добровольная сертификация: объекты, системы, статус. Условия ввоза на территорию России продукции, подлежащей обязательной сертификации. Декларирование соответствия: объекты, схемы, регистрация.</p>	2	2	<p>OK 1 OK 2 OK 3 OK 4 OK 5</p>
	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Средства сертификации и декларирования. Способы подтверждения соответствия. Виды сертификатов, декларации о соответствии, знаки соответствия и знаки обращения на рынке, их статус Правила проведения сертификации и декларирования соответствия в РФ. Нормативная база сертификации. Формы и порядок проведения сертификации, этапы. Основания для выдачи сертификатов и деклараций о соответствии, порядок их регистрации. Порядок приостановления, продление срока действия, аннулирование сертификатов.</p>	2	3	<p>OK 1 OK 2 OK 3 OK 4 OK 6 OK 7 OK 8 OK 9</p>
<p>Тема 4.2 Правила по проведению работ в области подтверждения соответствия</p>	<p>Практические занятия</p> <p>Проверка правильности заполнения сертификатов и деклараций соответствия Анализ структуры и содержания ФЗ «О защите прав потребителей» и решение ситуационных задач.</p>	4		<p>ПК 1.1 – 1.3 ПК 4.1 – 4.4 ПК 5.1 – 5.2 ПК 6.5</p>
	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Основные понятия в области качества, оценка уровня качества продукции: показатели, методы определения. Испытания: понятие, виды испытаний, объекты, субъекты, средства, методы испытаний. Контроль качества: понятие, классификация контроля по разным признакам. Общность и различия испытаний, контроля и сертификации. Системы менеджмента качества, понятия, принципы, нормативное обеспечение.</p>	4	2	<p>OK 1 OK 2 OK 3 OK 4 OK 9</p>

	<p>Самостоятельная работа обучающихся</p> <p>1. Изучение ФЗ-184 «О техническом регулировании» по вопросам: Правила проведения сертификации и декларирования соответствия. Основания для выдачи сертификатов и деклараций о соответствии. Структура, статус испытательной лаборатории, ее оснащение.</p> <p>2. Изучение ФЗ-294 «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля» по вопросам: Порядок оформления результатов проверки</p> <p>3. Поиск необходимой информации в сети Интернет, ее изучение</p>	8		<p>ОК 1 ОК 2 ОК 4 ОК 5 ОК 8 ОК 9</p>
	Всего	72		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации рабочей программы учебной дисциплины имеется наличие учебной лаборатории метрологии и стандартизации.

Оборудование: посадочные места по количеству обучающихся; рабочее место преподавателя; компьютерный стол; доска.

Технические средства обучения: компьютер с лицензионным программным обеспечением, проектор, экран, диски, слайды.

3.2 Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

Основные источники:

1. Федеральный закон от 27 декабря 2002 г. № 184-ФЗ «О техническом регулировании»
2. Федеральный закон от 29 июня 2015 г. № 162-ФЗ «О стандартизации в Российской Федерации»
3. Федеральный закон от 26 июня 2008 г. № 102-ФЗ «Об обеспечении единства измерений»
4. Федеральный закон от 07 февраля 1992 г. № 2300-1-ФЗ «О защите прав потребителей»
5. Федеральный закон от 26 декабря 2008 г. № 294-ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля»
6. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013) от 09 октября 2013 № 67.
7. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011) от 09 декабря 2011 № 880
8. Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011) от 09 декабря 2011 № 881
9. Положение о регистрации деклараций о соответствии продукции требованиям технических регламентов Таможенного союза (утв. решением Коллегии Евразийской экономической комиссии от 09.04.2013 № 76).
10. Постановление Правительства РФ от 18.09.2012 № 942 «О порядке декларирования соответствия впервые выпускаемой в обращение продукции».
11. ГОСТ Р ИСО 9001 – 2011. Системы менеджмента качества. Общие требования
12. ГОСТ Р 1.0 – 2012 «Стандартизация в РФ. Общие положения».
13. ГОСТ Р 1.2 – 2014 «Стандарты национальные. Правила разработки, утверждения, обновления и отмены».
14. ГОСТ Р 1.5 – 2012 «Стандартизация РФ. Стандарты национальные РФ. Правила построения, изложения, оформления и обозначения».
15. ГОСТ Р 1.10 – 2004 «Стандартизация в РФ. Правила стандартизации и рекомендации по стандартизации» устанавливает порядок их разработки, утверждения, изменения, пересмотра и отмены».
16. ГОСТ 51740-2001 «Технические условия на пищевые продукты. Общие требования к разработке и оформлению».
17. ПР 50.2.006-94 «ГСИ. Порядок проведения поверки средств измерений» № 640 от 21 июля 1994 г
18. Донченко, Л.В. Концепция НАССР на малых предприятиях: учебное пособие для СПО/Л.В. Донченко, Е.А. Ольховая. – 3-е изд., стер. – Санкт-Петербург: Лань, 2018. – 180с.
19. Дунченко, Н.И. Управление качеством продукции: учебник для СПО/ Н.И. Дунченко, В.С. Янковская. – Санкт-Петербург: Лань, 2018. – 304с.
20. Зекунов, А.Г. Управление качеством: учебник и практикум для СПО/А.Г. Зекунов. – Москва: Юрайт, 2018. – 475с.
21. Лифиц, И.М. Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия: учебное пособие и практикум для СПО /И.М. Лифиц. – 12-е изд., перераб. и доп. – Москва: Юрайт, 2018. – 314с.
22. Хрусталёва, З.А. Метрология, стандартизация, сертификация: практикум, учебное пособие/З.А. Хрусталёва. – 3-е изд., стер. – Москва: КноРус, 2019. – 172с.

23. Шишмарёв, В.Ю. Метрология, стандартизация и техническое регулирование: учебник для СПО/ В.Ю. Шишмарёв. – 9-е изд., стер. – Москва: ИЦ «Академия», 2018. – 320с.
24. Шишмарев, В.Ю. Метрология, стандартизация и сертификация: учебник / Лифиц, И.М. Метрология, стандартизация и подтверждение соответствия: учебник / Лифиц И.М. — Москва: КноРус, 2019. — 299 с. — (Текст электронный ВООК.ru)
25. Хрусталева, З.А. Метрология, стандартизация и сертификация. Практикум, учебное пособие / Хрусталева З.А. — Москва: КноРус, 2019. — 171 с. — (Текст: электронный ВООК.ru)
26. Шишмарев В.Ю. — Москва: КноРус, 2020. — 304 с. — (Текст электронный ВООК.ru)

Дополнительные источники:

1. Боларев Б.П. Стандартизация, метрология, подтверждение соответствия: Учеб. пособие. – М.: ИНФРА-М, 2013. – 254 с. – (Высшее образование).
2. Гугелев А.В. Стандартизация, метрология и сертификация: Учебное пособие. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2009. – 272 с.
3. Качурина Т.А. Метрология и стандартизация : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Т.А. Качурина. – М.: Издательский центр «Академия, 2013. – 128 с.
4. Кошечкина И.П., Канке А.А. Метрология, стандартизация, сертификация: Учебник. – М.: ИД «Форум»: ИНФРА-М, 2009.
5. Николаева М.А., Карташова Л.В. Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия: учебник / М.А.Николаева, Л.В. Карташова. – М.: ИД «Форум»: ИНФРА-М, 2013. – 336 с. : ил. – (Высшее образование).
6. Николаева М.А., Карташова Л.В., Лебедева Т.П. Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия: учебное пособие: практикум / М.А.Николаева, Л.В. Карташова, Т.П.Лебедева. – М.: ИД «Форум»: ИНФРА-М, 2014. – 64 с. – (Высшее образование).
7. Панова Л. А. Метрология, стандартизация и сертификация в общественном питании: Учебник. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2006.
8. Тедеева Ф.Л. Стандартизация, метрология, подтверждение соответствия: учебное пособие / Ф.Л. Тедеева. – Ростов н /Д : Феникс, 2009.
9. Хрусталева З.А. Метрология, стандартизация и сертификация. Практикум: учебное пособие / З.А.Хрусталева. – 3-е изд., стер. – М.:КНОРУС, 2016. – 176 с. – (Среднее профессиональное образование)

Интернет-ресурсы:

Информационно-справочная система «Консультант плюс»

<http://www.gost.ru/> Сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии

<http://www.igost.ru/> База ГОСТ

<http://protect.gost.ru/> Новые поступления стандартов

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Должен уметь: - применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов	Индивидуальный контроль Тестирование Оценка выполнения практических заданий
- оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой	Индивидуальный контроль Оценка выполнения практических заданий
- использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества	Индивидуальный контроль Тестирование Оценка выполнения практических заданий
- приводить несистемные величины измерений в соответствие с действующими стандартами и международной системой единиц СИ	Индивидуальный контроль Оценка выполнения практических заданий Оценка выполнения внеаудиторной самостоятельной работы. Фронтальный опрос
Должен знать: - основные понятия метрологии	Текущий письменный контроль
- задачи стандартизации, ее экономическую эффективность	Фронтальный опрос Оценка выполнения внеаудиторной самостоятельной работы
- формы подтверждения соответствия	Индивидуальный контроль Тестирование
- основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов	Индивидуальный контроль Тестирование
- терминологию и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ	Индивидуальный контроль Оценка выполнения практических заданий Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ
краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Красноярский технологический техникум пищевой промышленности»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.06 ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Для специальности:
19.02.10 Технология продукции общественного питания

Форма обучения: очная

Красноярск 2020

СОДЕРЖАНИЕ

ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1 Область применения рабочей программы учебной дисциплины

Рабочая программа учебной дисциплины является составной частью основной профессиональной образовательной программы ППССЗ, составленной в соответствии с ФГОС по специальности: 19.02.10 Технология продукции общественного питания

1.2 Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: профессиональный учебный цикл, общепрофессиональная дисциплина

Для изучения данной дисциплины обучающиеся должны владеть знаниями в области истории, права, географии. Общие и профессиональные компетенции, полученные в рамках данной дисциплины, могут применяться при изучении дисциплин: ОП.07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга, ОП.08 Охрана труда, ОП.09 Безопасность жизнедеятельности, ОП.10 Организация производства и обслуживания, ОП.11 Технология планирования профессиональной карьеры

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

Изучение данной учебной дисциплины предполагает освоение следующих общих и профессиональных компетенций:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ПК 1.1. Организовывать и проводить приемку сырья.

ПК 1.2. Контролировать качество поступившего сырья.

ПК 1.3. Организовывать и осуществлять хранение сырья.

ПК 2.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.

ПК 2.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.

ПК 2.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий.

ПК 3.1. Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве кондитерских изделий.

ПК 3.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий.

ПК 3.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных и кондитерских изделий.

ПК 3.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий.

ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве различных видов макаронных изделий.

ПК 4.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства различных видов макаронных изделий.

ПК 4.3. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве различных видов макаронных изделий.

ПК 4.4. Организовать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

ПК 5.1. Планировать основные показатели производства продукции и оказания услуг в области производства хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий.

ПК 5.2. Планировать выполнение работ и оказание услуг исполнителями.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

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

- использовать необходимые нормативные документы;
- защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством;
- осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с действующим законодательством;
- определять организационно-правовую форму организации; анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения;

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

- основные положения Конституции Российской Федерации; права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации;
- основы правового регулирования коммерческих отношений в сфере профессиональной деятельности;
- законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности;
- организационно-правовые формы юридических лиц; правовое положение субъектов предпринимательской деятельности;
- права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности; порядок заключения трудового договора и основания для его прекращения;
- правила оплаты труда;
- роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения;
- право социальной защиты граждан; понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника;
- виды административных правонарушений и административной ответственности; нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров.

1.4 Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 72 часа, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 48 часов;
- самостоятельной работы обучающегося - 24 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	72
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	48
в том числе:	
практические занятия	8
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	24
в том числе:	
подготовка реферата	2
подготовка сообщений	8
решение задач	2
выполнение индивидуальных заданий по комментированию норм права применительно к конкретным ситуациям	12
<i>Промежуточная аттестация в форме - дифференцированного зачета.</i>	

2.2 ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объём часов	Уровень освоения	Коды формируемых компетенций
1	2	3	4	5
Раздел 1. Право и экономика.		20		
Тема 1.1 Правовое регулирование экономических отношений	Содержание учебного материала Виды экономических отношений. Предпринимательская деятельность. Наёмный труд. Лицензирование, стандартизация, сертификация, единство измерений.	2	2	ОК 1 – ОК 3
Тема 1.2 Правовое положение субъектов предпринимательской деятельности	Содержание учебного материала Понятие и виды субъектов предпринимательской деятельности. Право собственности, формы собственности. Граждане, как субъекты предпринимательской деятельности. Юридические лица, как субъекты предпринимательской деятельности. Несостоятельность (банкротство) субъектов предпринимательской деятельности.	8	2	ОК 1 – ОК 5
	Практические занятия Определение правомочий собственника.	2		ПК 1.1 – ПК 5.
Тема 1.3 Экономические споры	Содержание учебного материала. Правовое регулирование договорных отношений. Защита гражданских прав и экономические споры. Порядок рассмотрения экономических споров арбитражным судом. Исковая давность.	2	2	ОК 3 ОК 5 ОК 6
	Практические занятия Составление искового заявления в арбитражный суд.	2		ПК 5.1 – ПК 5.5
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка реферата: «Формы собственности по российскому законодательству».	4		ОК 4 ОК 5
Раздел 2. Труд и социальная защита населения.		50		
Тема 2.1 Трудовое право как отрасль права	Содержание учебного материала Труд, трудовые отношения и трудовое право. Предмет, метод, источники трудового права. Правосубъектность сторон трудового договора.	2	2	ОК 1 – ОК 4
Тема 2.2 Правовое регулирование занятости и трудоустройства населения РФ Вариативность русского произношения	Содержание учебного материала Организация занятости и трудоустройства населения в Российской Федерации. Правовое положение безработных граждан.	2	2	ОК 1 – ОК 4
	Практические занятия Составление резюме.	2		ПК 5.3
Тема 2.3 Трудовой договор	Содержание учебного материала Понятие и виды трудового договора. Оформление трудовых отношений. Изменение трудового договора. Отстранение от работы. Прекращение трудового договора.	6	2	ОК 1 – ОК 10
	Практические занятия	2		ПК 1.1

	Оформление документов при приёме на работу. Составление трудового договора.			
Тема 2.4 Рабочее время и время отдыха	Содержание учебного материала. Понятие рабочего времени, виды рабочего времени (нормальное, сокращенное, неполное). Совместительство, совмещение должностей, сверхурочная работа, ненормированный рабочий день, разделение дня на части. Виды времени отдыха. Отпуска (предоставление, замена денежной компенсацией, отзыв из отпуска).	2	2	ОК 2 – ОК 9
Тема 2.5 Заработная плата	Содержание учебного материала Понятие заработной платы. Социально-экономическое и правовое содержание заработной платы (государственное и локальное). Порядок и условия выплаты заработной платы. Оплата труда при отклонении от нормальных условий.	2	2	ОК 1 ОК 5 ОК 8
Тема 2.6 Трудовая дисциплина	Содержание учебного материала Понятие трудовой дисциплины, методы ее обеспечения. Понятие дисциплинарной ответственности. Виды Дисциплинарных взысканий. Порядок привлечения к дисциплинарной ответственности. Порядок обжалования и снятия дисциплинарных взысканий.	2	2	ОК 1 – ОК 10
Тема 2.7 Материальная ответственность сторон трудового договора	Содержание учебного материала Понятие, основания и условия привлечения к материальной ответственности сторон трудового договора. Полная и ограниченная материальная ответственность. Индивидуальная и коллективная материальная ответственность. Порядок возмещения материального ущерба. Виды ущерба, возмещаемого работнику.	2	2	ОК 3 ОК 6 ОК 9
Тема 2.8. Трудовые споры	Содержание учебного материала Понятие и причины возникновения трудовых споров. Классификация трудовых споров. Порядок разрешения коллективных трудовых споров. Право на забастовку. Незаконная забастовка и её правовые последствия.	4	2	ОК 2 – ОК 10
	Практические занятия Деловая игра «Разрешение индивидуального трудового спора».	2		ПК 1.1 – ПК 5.5
Тема 2.9 Социальное обеспечение граждан	Содержание учебного материала Социальная защита и социальное обеспечение. Понятие и виды трудового стажа. Понятие пенсии. Пособия по государственному социальному страхованию. Пособия гражданам, имеющим детей. Пособие по безработице.	2	2	ОК 4 ОК 8
	Самостоятельная работа обучающихся Выполнение индивидуальных заданий по комментированию норм права по темам: «Индивидуальные трудовые споры». «Органы по рассмотрению индивидуальных трудовых споров (КТС, суд)». «Сроки подачи заявлений и сроки разрешения дел». «Исполнение решений по трудовым спорам». «Понятие и виды стажа». «Виды социальной помощи по государственному страхованию (медицинская помощь, пособия по временной нетрудоспособности, по беременности и родам, по уходу за ребёнком, единовременные пособия)». «Пенсии и их виды. Условия и порядок назначения».	20		ОК 1 ОК 3 ОК 4 ОК 5

	Подготовить сообщение о минимальной заработной плате, индексации заработной платы, видах и системах оплаты труда. Решение ситуационных задач по теме: «Трудовой договор»			
Раздел 3. Административное право.		2		
Тема 3.1 Административные правонарушения и административная ответственность	Содержание учебного материала Понятие административного права. Субъекты административного права. Административные правонарушения. Понятие административной ответственности. Виды административных взысканий. Порядок наложения административных взысканий.	2	2	ОК 2 ОК 3 ОК 7 ОК 8
Всего		72		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы учебной дисциплины осуществляется в учебном кабинете социально-гуманитарных дисциплин, в котором имеется возможность обеспечить свободный доступ в Интернет во время учебного занятия и в период внеучебной деятельности обучающихся.

Оборудование учебного кабинета: посадочные места по количеству обучающихся; рабочее место преподавателя; компьютерный стол; доска.

Технические средства обучения: интерактивная доска; компьютер с лицензионным программным обеспечением.

В состав учебно-методического и материально-технического обеспечения программы учебной дисциплины «Правовые основы профессиональной деятельности» входят:

- многофункциональный комплекс преподавателя;
- наглядные пособия (нормативно – правовые документы, портреты политических лидеров);
- 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 входят учебники, учебно-методические комплекты (УМК), обеспечивающие освоение учебной дисциплины «Правовые основы профессиональной деятельности».

Библиотечный фонд дополнен энциклопедиями, справочниками, научной и научно-популярной и другой литературой.

В процессе освоения программы учебной дисциплины «Правовые основы профессиональной деятельности» студенты имеют возможность доступа к электронным учебным материалам по предмету, имеющимся в свободном доступе в сети Интернет (электронным книгам, практикумам, тестам и др.)

3.2 Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник для студентов образовательных учреждений среднего профессионального образования/ В.В. Румынина. - М.: Издательский центр «Академия», 2017
2. Шкатулла В. И.. Основы правовых знаний: Учеб. пособие для студ. сред, проф. учеб. заведений / В. И. Шкатулла, В.В.Надвикова, М. В. Сытинская; Под ред. В. И. Шкатуллы. — 4-е изд., пере- раб. и доп. — М.: Издательский центр «Академия»,2017

Дополнительные источники:

1. Долинская, В.В. Предпринимательское право: учебник для студентов образовательных учреждений среднего профессионального образования/ В.В. Долинска. М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 208 с.
2. Казанцев, В.И., Трудовое право: учебник для студентов среднего профессионального образования/ В.И. Казанцев, В.Н. Васин. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 432 с.
3. Гомола, А.И. Гражданское право: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования/ А.И. Гомола. М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 416 с.
4. Галаганов, В.П. Право социального обеспечения: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования/ В.П. Галаганов. М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 416 с.

Нормативно – правовые документы:

1. Конституция Российской Федерации. – М.: Эксмо, 2020. – 32 с.

2. Гражданский кодекс Российской Федерации (части первая, вторая, третья, четвертая): по состоянию на 15. 06. 2019 года. – Новосибирск: Сиб. унив. изд-во. 2019. – 528 с.
3. Трудовой кодекс Российской Федерации: по состоянию на 1 апреля 2010 года. Новосибирск: Сиб. унив. изд-во. 2017. - 189 с.
4. Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях: по состоянию на 1 ноября 2017 г. с учетом изменений, внесенных Федеральным законом от 2 октября 2012г. № 158 ФЗ – М.: Проспект, КноРус, 2017. – 448 с.

Интернет-ресурсы:

1. <https://rosuchebnik.ru>
2. <https://book.ru/book>
3. <https://consultant.ru> (Правовая система Консультант Плюс).

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.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Должен уметь: использовать нормативно-правовые документы, регламентирующие профессиональную деятельность;	Индивидуальный контроль наблюдение и оценка выполнения практических работ
защищать свои права в соответствии с действующим законодательством;	Индивидуальный контроль анализ производственной ситуации
Должен знать: основные положения Конституции Российской Федерации;	устный опрос, Индивидуальный контроль тестирование
права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации;	Фронтальный контроль Устный опрос Индивидуальный контроль письменный опрос, тестирование
понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности;	Фронтальный контроль Устный опрос Индивидуальный контроль письменный опрос, контрольная работа
законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности;	Фронтальный контроль Устный опрос Индивидуальный контроль письменный опрос, контрольная работа
права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности;	Устный опрос Индивидуальный контроль письменный опрос, тестирование
организационно-правовые формы юридических лиц.	Фронтальный контроль Устный опрос Индивидуальный контроль письменный опрос, тестирование

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ
краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Красноярский технологический техникум пищевой промышленности»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.07 ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ, МЕНЕДЖМЕНТА И МАРКЕТИНГА

Для специальности:
19.02.10 Технология продукции общественного питания

Форма обучения: очная

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1 Область применения рабочей программы учебной дисциплины

Рабочая программа учебной дисциплины является составной частью основной профессиональной образовательной программы ППССЗ, составленной в соответствии с ФГОС по специальности: 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

1.2 Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: профессиональный учебный цикл, общепрофессиональная дисциплина.

Для изучения данной дисциплины обучающиеся должны владеть знаниями в области истории, права, обществознания. Общие и профессиональные компетенции, полученные в рамках данной дисциплины, могут применяться при изучении дисциплин: ОП.10 Организация производства и обслуживания, ОП.11 Технология планирования профессиональной карьеры.

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

Изучение данной учебной дисциплины предполагает освоение следующих общих и профессиональных компетенций:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий.

ПК 3.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий.

ПК 3.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий.

ПК 3.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий.

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

- ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
- ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении
- ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
- ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
- ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.
- ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.
- ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.
- ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
- ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

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

- рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации;
- применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения;
- анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг;

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

- основные положения экономической теории;
- принципы рыночной экономики;
- современное состояние и перспективы развития отрасли;
- роль и организацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике;
- механизмы ценообразования на продукцию (услуги);
- механизмы формирования заработной платы;
- формы оплаты труда;
- стили управления, виды коммуникации;
- принципы делового общения в коллективе;
- управленческий цикл;
- особенности менеджмента в области профессиональной деятельности;
- сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга, его связь с менеджментом;
- формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации.

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 189 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 126 часов;
самостоятельной работы обучающегося 63 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	<i>189</i>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	<i>126</i>
в том числе:	
лабораторные работы	-
практические занятия	<i>40</i>
контрольные работы	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	<i>63</i>
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом)	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ, МЕНЕДЖМЕНТА, МАРКЕТИНГА

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения	Коды формируемых компетенций
1	2	3	4	5
Раздел 1. Основы экономики	Содержание учебного материала	42	2	ОК. 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09
	1. Экономика как хозяйственная деятельность и как наука о такой деятельности	30		
	2. Экономические отношения и их место в экономической системе. Собственность как основа социально-экономических отношений между людьми			
	3. Кооперация и разделение труда – как исходные и важнейшие виды организационно-экономических отношений между людьми. Рыночная экономика и ее принципы			
	4. Микроэкономика и ее составные части: домашнее хозяйство и предприятие. Личный бюджет. Источники доходов и расходы			
	5. Ресурсы и факторы производства. Ограниченность ресурсов, альтернативная стоимость.			
	6. Конкуренция: ее сущность, формы. Монополия: причины образования, виды, антимонопольное регулирование			
	7. Спрос и предложение, кривые спроса и предложения			
	8. Основные направления экономической политики государства. Формы организации хозяйства.			
	9. Экономический рост национального хозяйства, его типы. Система национальных счетов			
	10. Циклическое развитие национального хозяйства. Экономические кризисы и пути выхода из них			
	11. Безработица и занятость. Инфляция, виды, последствия			
	12. Деньги и денежная система. Банки и банковская система			
	13. Государственный бюджет: его доходы и расходы. Бюджетный дефицит и три концепции регулирования бюджета. Государственный долг, определение.			
	14. Международная торговля – индикатор интеграции национальных экономик. Фритредерство. Государственная политика в области международной торговли.			
	15. Валюта. Обменные курсы валют. Конвертируемость валюты			
	Практические занятия	12	2	ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.3 ПК 3.1-3.4 ПК 4.1-4.4 ПК 5.1-5.2 ПК 6.1-6.5
	16. ПР №1 Построение графиков спроса и предложения			
	17. ПР №2 Проведение расчета цены равновесия и построение графика			
	18. ПР №3 Расчет денежных агрегатов и оборачиваемости денег			
	19. ПР №4 Проведение расчета показателей экономического роста			
20. ПР №5 Разработка и расчет личного бюджета на неделю				
21. ПР № 6 Решение задач на расчет валютных курсов, платежного баланса				
Самостоятельная работа обучающихся	21			
Рефераты: «Роль и значение экономики для человека и общества» «Понятие экономических отношений, их типы и виды» «Типы и формы собственности» «Понятие натурального хозяйства и товарного производства» «Понятие разделения труда и кооперации» «Отрасли пищевых производств» «Организационно-правовые формы предприятий» «Агропромышленная интеграция»				

	<p>«Уровень жизни и динамика доходов населения» Решение задач по определению добавленной стоимости, спроса, предложения Презентации: «Экономический рост и его факторы» «Типы экономического роста» «Безработица и ее виды» «Финансы и их роль в регулировании экономики» «Понятие экономического кризиса и его регулирование» «Понятие валюты и валютного курса».</p>				
Раздел 2. Основы экономики отрасли	Содержание учебного материала	40	2	ОК. 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09	
	1. Роль и значение пищевой промышленности в системе рыночной экономики. Организация - понятие и основные признаки	26			
	2. Классификация организаций по отраслевому признаку, экономическому назначению, уровню специализации, размерам.				
	3. Предпринимательство и его виды. Организационно-правовые формы хозяйствования				
	4. Производственная структура предприятия, ее элементы. Типы производства				
	5. Состав и структура кадров организации. Показатели изменения списочной численности персонала и методика их расчета. Нормирование труда				
	6. Производительность труда: понятие и значение				
	7. Формы и системы заработной платы. Фонд оплаты труда и его структура. Основные элементы и принципы премирования в организации				
	8. Понятие и состав издержек производства и реализации продукции				
	9. Ценовая политика организации. Методы формирования цены				
	10. Прибыль организации – основной показатель результатов хозяйственной деятельности. Сущность прибыли, ее источники и виды.				
	11. Рентабельность – показатель эффективности работы организации. Виды рентабельности.				
	12. Капитальное строительство. Инвестиции. Капитальные вложения, способы финансирования				
	13. Показатели экономической эффективности капитальных вложений				
	Практические занятия	14		2	ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.3 ПК 3.1-3.4 ПК 4.1-4.4 ПК 5.1-5.2 ПК 6.1-6.5
	14. ПР № 7 Решение задач на определение численности персонала, производительности труда				
	15. ПР № 8 Решение задач на расчет издержек предприятия				
	16. ПР № 9 Решение задач на определение себестоимости продукции и цены на товар				
	17. ПР №10 Решение задач на формирование цены предприятия				
	18. ПР №11 Решение задач на расчет заработной платы				
19. ПР №12 Решение задач на определение прибыли					
20. ПР №13 Решение задач на определение рентабельности предприятия, эффективности инвестиций					
Самостоятельная работа обучающихся	20				
1.Подготовка презентаций по темам: - Отраслевая структура экономики, - Отрасли пищевых производств, - Общая характеристика пищевой промышленности. 2. Подготовка рефератов: - Прибыль организации как основной экономической показатель работы организации, - Виды прибыли организации. 3.Решение задач: - на определение прибыли, рентабельности, - на определение заработной платы различных категорий работающих,					

	- на определение себестоимости продукции, - на определение оптовой и розничной цены,			
Раздел 3. Основы менеджмента	Содержание учебного материала	22	2	ОК. 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09
	1. История развития менеджмента. Модели, функции, принципы менеджмента.	16		
	2. Роли менеджера. Стили управления. Социальная ответственность организаций.			
	3. Стратегическое и текущее планирование. Анализ внутренней и внешней среды.			
	4. Организационные структуры управления			
	5. Мотивация и подходы к мотивации персонала. Контроль, его виды и этапы			
	6. Коммуникации, их элементы и этапы. Деловой этикет.			
	7. Формы власти и влияния. Власть, основанная на принуждении, вознаграждении, экспертная, эталонная, законная власть			
	8. Конфликт, управление конфликтами. Стресс, виды и причины стресса			
	Практические занятия	6		
	9. ПР № 14 Построение ОСУ			
10. ПР №15 Деловая игра «Прием на работу»				
11. ПР №16 Деловая игра «Коммуникации в системе менеджмента»				
Самостоятельная работа обучающихся Подготовка рефератов по темам: - Школа человеческих отношений, - История развития управленческой мысли. Подготовка презентаций по темам: - Деловой этикет, - Конфликты и их виды	11		ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.3 ПК 3.1-3.4 ПК 4.1-4.4 ПК 5.1-5.2 ПК 6.1-6.5	
Раздел 4. Основы маркетинга	Содержание учебного материала	22	2	ОК. 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09
	1. Маркетинг и его эволюция. Цели, задачи, принципы и назначение маркетинга. Сегментирование рынка. Объекты и субъекты маркетинговой деятельности	14		
	2. Изучение рыночной конъюнктуры. Сегментация рынка. Окружающая и конкурентная среда маркетинга			
	3. Маркетинговые исследования. Поведение потребителей. Товар, его классификация			
	4. Товарная политика предприятия: ассортимент, разработка новых товаров, жизненный цикл товара, упаковка, товарные марки.			
	5. Ценовая политика и стратегия установления цен на товары-новинки, на ассортимент			
	6. Сбытовая политика. Каналы сбыта.			
	7. Политика продвижения: связи с общественностью, реклама, стимулирование сбыта, выставки, ярмарки. Международный маркетинг			
	Практические занятия	8		
	8. ПР № 17 Решение практических заданий по разработке товарной политики.			
	9. ПР № 18 Решение практических заданий по разработке ценовой политики.			
10. ПР № 19 Решение практических заданий по разработке сбытовой политики.				
11. ПР № 20 Решение практических заданий по разработке политики продвижения.				
Самостоятельная работа обучающихся Подготовка рефератов по темам: - Стиль рекламы, - Выбор канала сбыта. Подготовка презентаций по темам: - Основные категории маркетинга, - Поведение потребителей.	11		ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.3 ПК 3.1-3.4 ПК 4.1-4.4 ПК 5.1-5.2 ПК 6.1-6.5	

	Работа с Интернет ресурсами и дополнительной литературой.			
		Всего	189	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины осуществляется в учебном кабинете «Социально-экономических дисциплин»;

Оборудование учебного кабинета: посадочные места по количеству обучающихся; рабочее место преподавателя; компьютерный стол; доска.

Технические средства обучения: компьютер с лицензионным программным обеспечением.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Алексунин В.А. Маркетинг: Учебник. – 5-е изд., перераб. и доп. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2018. – 200 с.
2. Соколинский, В.М. Экономическая теория: учебное пособие / Соколинский В.М. — Москва: КноРус, 2021. — 271 с. — URL: <https://book.ru/book/935763> — Текст : электронный.
3. Барышев А.Ф. Маркетинг: учеб. Для студ. учреждений сред. Проф. Образования / А.Ф. Барышев. – 14е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 224с.
4. Жабина С.Б. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник для студ. учреждений сред. Проф. Образования / С.Б. Жабина, О.М. Бурдюгова, А.В. Колесова. – М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 320с.
5. Драчева Е.Л. Менеджмент: учебник для студ. учреждений сред. Проф. Образования / Е.Л. Драчева, Л. И. Юликов. – 2е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 304с.

Дополнительные источники:

1. Гомола А.И., Жанин П.А. Бизнес-планирование. Уч. Пособие для УСПО. – М.: Академия, 2009. – 234 с.
2. Кузнецова Л.С. Технология и организация производства кондитерских изделий. Уч. пособие для УСПО. – М.: ИЦ Академия, 2009 г. – 642 с.
3. Пястолов С.М. Экономическая теория. Уч. пособие УСПО. – М.: ИЦ Академия, 2007. – 289 с.

Периодические издания:

- Хлебопечение России. Научно-технический и производственный журнал. – М.: Издательство «Пищевая промышленность».
- Пищевая промышленность. Научно-производственный журнал. – М.: Издательство «Пищевая промышленность».

Интернет- ресурсы:

- <http://www.pavan.ru/> - Оборудование для производства макаронных изделий.
- <http://www.teko-makiz.ru/> - «Теко»: макаронное и упаковочное оборудование.
- <http://www.mfrizural.ru/> - Макиз-урал: упаковочное оборудование.
- <http://www.> – Союз-инвест. Торгово-производственная группа.
- 5 <http://praktikmanager.ru/> - Сайт для студентов, обучающихся экономическим специальностям

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
<p>Умение рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации;</p> <p>применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения;</p> <p>анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг;</p> <p>Знать основные положения экономической теории;</p> <p>принципы рыночной экономики;</p> <p>современное состояние и перспективы развития отрасли;</p> <p>роль и организацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике;</p> <p>механизмы ценообразования на продукцию (услуги);</p> <p>механизмы формирования заработной платы;</p> <p>формы оплаты труда;</p> <p>стили управления, виды коммуникации;</p> <p>принципы делового общения в коллективе;</p> <p>управленческий цикл;</p> <p>особенности менеджмента в области профессиональной деятельности;</p> <p>сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга, его связь с менеджментом;</p> <p>формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации.</p>	<p>Фронтальный контроль устные опросы</p> <p>Индивидуальный контроль Тесты, решение практических задач, рефераты, сообщения, решение ситуационных задач, подготовка презентаций,</p> <p>Промежуточный контроль в форме дифференцированного зачета</p>

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ
краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Красноярский технологический техникум пищевой промышленности»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.08 ОХРАНА ТРУДА

По специальности
19.02.10 Технология продукции общественного питания

Форма обучения: очная

Красноярск 2020

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является составной частью основной профессиональной образовательной программы ППССЗ, составленной в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: профессиональный цикл, общепрофессиональная дисциплина

Рабочая программа устанавливает последовательность изучения тем (разделов) учебной дисциплины с учётом междисциплинарных связей, логики учебного процесса.

Учебная дисциплина ОП.08 «Охрана труда» изучается на втором курсе и является предшествующей для профессиональных модулей: ПМ.01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной», ПМ.02 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции», ПМ.03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции», ПМ.04 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий», ПМ.05 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов».

Параллельно изучаются дисциплины ОП.01 «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве», ОП.03 «Организация хранения и контроль запасов сырья», ОП.09 «Безопасность жизнедеятельности», ОП.12 «Техническое оснащение предприятий общественного питания», а также осваивается ПМ.07 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих».

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

Целью изучения учебной дисциплины является формирование у обучающихся представления о неразрывном единстве эффективной профессиональной деятельности и отдыха человека с требованиями к его безопасности.

Задачами дисциплины являются теоретическая и практическая подготовка обучающихся к созданию здоровых и безопасных условий труда, практическая подготовка студентов к созданию безопасных условий для жизнедеятельности человека и природы в процессе взаимодействия с техникой.

Изучение данной учебной дисциплины предполагает освоение следующих общих и профессиональных компетенций:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

- ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.
- ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
- ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
- ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
- ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
- ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
- ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
- ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
- ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
- ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
- ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
- ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
- ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
- ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.
- ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.
- ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.
- ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
- ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

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

- выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;
- использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;
- участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;
- проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;
- разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;
- вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;
- вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения.

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

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

1.4 Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 48 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 32 часа;
- самостоятельной работы обучающегося – 16 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	48
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	32
в том числе:	
лабораторно-практические занятия	8
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	16
в том числе:	
Внеаудиторная самостоятельная работа (работа с нормативными документами)	14
Работа с конспектом лекций	2
<i>Промежуточная аттестация в форме</i> дифференцированного зачета	

2.2 ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объём часов	Уровень освоения	Коды формируемых компетенций
1	2	3	4	5
Введение	Содержание учебного материала	2		
	Основные понятия в области охраны труда. Роль знаний по охране труда в профессиональной деятельности. Цели и задачи дисциплины. Профессиональная значимость, связь с другими дисциплинами.		2	ОК 1
Раздел 1 Законодательное регулирование вопросов охраны труда		14		
Тема 1.1 Нормативно-правовые акты по охране труда	Содержание учебного материала	2		
	Нормативно-правовая база охраны труда: понятия, назначение. Федеральные законы в области охраны труда: Конституция РФ, Трудовой кодекс РФ (гл.33-36). Основные нормы, регламентируемые этими законами, сфера их применения. Основные направления государственной политики в области охраны труда.		2	ОК 1 ОК 4 ОК 8
Тема 1.2 Организация охраны труда на предприятиях	Содержание учебного материала	2		
	Служба охраны труда в организациях: назначение, основание для создания или заключения договоров со специалистами или организациями, оказывающими услуги по охране труда. Комитеты (комиссии) по охране труда: состав, назначение. Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий и охраны труда. Обязанности работника по соблюдению норм и правил по охране труда. Обучение и профессиональная подготовка в области охраны труда. Виды инструктажей по охране труда. Требования к их проведению и оформлению. Практические занятия Проведение вводного и внепланового инструктажа		2	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ПК 1.1– ПК 1.3 ПК 2.1– ПК 2.3 ПК 3.1– ПК 3.4 ПК 4.1– ПК 4.4 ПК 5.2
Тема 1.3 Государственный контроль и надзор за соблюдением законодательства по охране труда на предприятиях	Содержание учебного материала	2		
	Государственный надзор и контроль за соблюдением законодательства об охране труда. Федеральная инспекция труда: назначение. Права государственных инспекторов труда. Государственные технические инспекции (Ростехнадзор, Федеральный государственный пожарный надзор), их назначение, функции и компетенции. Ответственность юридических и физических лиц за нарушение действующего законодательства в области охраны труда.		2	ОК 1 ОК 3

	<p>Самостоятельная работа обучающихся</p> <p>1. Изучение статей Трудового кодекса РФ по вопросам: Обеспечение работников СИЗ Обучение и профессиональная подготовка Изучение обязанностей работников по соблюдению норм и правил по охране труда. (ст.214) Дополнительные гарантии охраны труда отдельным категориям работников. Изучение порядка возмещения работодателем вреда, причиненного здоровью работника, в результате несчастного случая. (ст.227-231) Особенности регулирования труда работников в возрасте до 18 лет (ст.265-272)</p> <p>2. Изучение ФЗ «Об обеспечении охраны труда в РФ» Установление ответственности юридических и физических лиц за нарушение действующего законодательства в области охраны труда. (ст.23-27) Государственный надзор и контроль за соблюдением законодательства об охране труда. (ст.20-22) Права государственных инспекторов труда. Обучение и профессиональная подготовка персонала в области охраны труда (ст.18)</p>	6		<p>OK 1 OK 4 OK 5 OK 8 OK 9</p>
Раздел 2 Условия труда		3		
Тема 2.1 Условия труда	Содержание учебного материала	2	2	<p>OK 1 OK 3</p>
	<p>Факторы производственной среды и трудового процесса, классификация, влияние на здоровье и работоспособность человека. Идентификация опасностей. Классификация условий труда по степени вредности и опасности.</p>			
	<p>Самостоятельная работа обучающихся</p> <p>1. Изучение структуры и содержания ГОСТ 12.0.003-74 «ССБТ. Опасные и вредные производственные факторы. Классификация»</p>	1		<p>OK 1 OK 4 OK 5 OK 8 OK 9</p>
Раздел 3 Производственный травматизм и профессиональные заболевания		7		
Тема 3.1 Производственный травматизм и профессиональные заболевания	Содержание учебного материала	4	2	<p>OK 1 OK 3 OK 4 OK 6 OK 7</p>
	<p>Производственный травматизм и профессиональные заболевания: понятие, причины и их анализ. Первая помощь при механических травмах, при термических поражениях. Основные мероприятия по предупреждению травматизма и профессиональных заболеваний. Несчастные случаи на производстве: понятие, классификация. Порядок расследования, документального оформления и учета несчастных случаев на предприятиях. Порядок возмещения работодателем вреда, причиненного здоровью работника, в связи с несчастным случаем. Практические занятия Расследование несчастных случаев</p>			
		2		<p>ПК 1.1– ПК 1.3 ПК 2.1– ПК 2.3 ПК 3.1– ПК 3.4 ПК 4.1– ПК 4.4 ПК 5.2 ПК 6.2 – ПК6.5</p>
	<p>Самостоятельная работа обучающихся</p> <p>1. Изучение Постановления Министерства труда и социального развития РФ от 24 октября 2002 г № 73: - формы документов при расследовании несчастных случаев, правила их заполнения</p>	1		<p>OK 1 OK 4 OK 5 OK 8 OK 9</p>
Раздел 4 Основы обеспечения безопасных и комфортных условий труд		18		

Тема 4.1 Производственная санитария	Содержание учебного материала Правовая база ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»: сфера, структура, основные положения Требования производственной санитарии, предъявляемые к устройству, содержанию территории и к помещениям предприятия. Требования производственной санитарии, предъявляемые к микроклимату, освещению помещений предприятий. Правовая база ФЗ «О специальной оценке условий труда»: задачи, порядок проведения, структура. Приказ Минтруда РФ № 997.	2		
	Практические занятия Исследование производственного освещения	2	2	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9 ПК 1.1– ПК 1.3 ПК 2.1– ПК 2.3 ПК 3.1– ПК 3.4 ПК 4.1– ПК 4.4 ПК 5.1– ПК 5.2 ПК 6.1– ПК 6.4
Тема 4.2 Обеспечение безопасности при воздействии шума и вибрации	Содержание учебного материала	2		
	Классификация и краткая характеристика отдельных видов вредных производственных факторов (шум, вибрация, электромагнитные излучения), их влияние на организм человека, требования санитарных правил и норм. Приборы для контроля и средства защиты от вредных производственных факторов, их виды.		2	ОК 1 ОК 9
Тема 4.3 Основы обеспечения электробезопасности	Содержание учебного материала	2		
	Электробезопасность: понятие, последствия поражения электрическим током. Классификация помещений предприятий по степени электроопасности. Организационные мероприятия по обеспечению электробезопасности. Технические средства защиты человека от поражения электрическим током: защитное заземление и зануление, защитное отключение, изоляция ограждение токоведущих частей, понятие, назначение. Индивидуальные и коллективные средства защиты от поражения электрическим током, их виды, назначение, сроки проверки, правила хранения и эксплуатации. Статическое электричество и способы защиты от его воздействия. Правила техники безопасности при эксплуатации электрооборудования. Оказание первой помощи при поражении человека электрическим током.		2	ОК 1 ОК 2

Тема 4.4 Основы обеспечения пожаробезопасности	Содержание учебного материала Пожарная безопасность: понятие, последствия ее несоблюдения. Правовая база: ФЗ «О пожарной безопасности. Технический регламент о пожарной безопасности, стандарты ССБТ, правила и инструкции. Организация пожарной охраны на предприятиях. Обязанности и ответственность должностных лиц за обеспечение пожарной безопасности на предприятиях. Противопожарный инструктаж: понятие, назначение, виды, порядок, сроки проведения и документальное оформление. Действия администрации и работников предприятия при возникновении пожаров. Основные причины возникновения пожаров на предприятиях. Способы тушения пожаров. Первичные средства тушения пожара. Средства предупреждения пожаров: пожарная сигнализация и связь, их типы, назначение	2		ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ПК 1.1– ПК 1.3 ПК 2.1– ПК 2.3 ПК 3.1– ПК 3.4 ПК 4.1– ПК 4.4 ПК 5.1– ПК 5.2 ПК 6.1
	Практические занятия Средства тушения пожаров Самостоятельная работа обучающихся 1. Изучение Трудового кодекса РФ по вопросам: Виды и назначение средств индивидуальной и коллективной защиты, нормы, порядок выдачи, хранения и пользования. 2. Изучение ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (ст. 14, 20, 22, 24-27). 3. СН 2.2.4/2.1.8.562-96 Нормы шума и вибрации 4. СанПиН 2570-96 Биологическое действие ведущих вредных факторов производственной среды (пыль, вибрация, шум) 5. Изучение СНиП 21-01-97 по вопросам: Вид, порядок, сроки проведения и документального оформления противопожарного инструктажа.	2	2	
Раздел 5 Требования безопасности при эксплуатации оборудования		4		
Тема 5.1 Соблюдение требований безопасности при эксплуатации технологического оборудования	Содержание учебного материала Общие требования безопасности, предъявляемые к технологическому оборудованию. Опасные зоны оборудования: понятие, средства индивидуальной и коллективной защиты. Специфические требования безопасности при эксплуатации различных типов оборудования. Инструкции по охране труда при работе с различными видами технологического оборудования.	2	2	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 9
	Самостоятельная работа обучающихся Работа с конспектом Разработка презентации «Требования безопасности при эксплуатации оборудования»	2		ОК 1 ОК 4 ОК 5
Всего		48		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации рабочей программы учебной дисциплины имеется учебный кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

Оборудование учебного кабинета: посадочные места по количеству обучающихся; рабочее место преподавателя; компьютерный стол; доска; люксметр Ю-116.

Технические средства обучения: компьютер с лицензионным программным обеспечением, проектор, экран, диски, слайды, в/фильмы.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Конституция Российской Федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://www.constitution.ru/>
2. Гражданский кодекс Российской Федерации. [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://base.garant.ru/10164072/>
3. Трудовой кодекс Российской Федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://ivo.garant.ru/#/document/12125268/paragraph/6963504:1>
4. Уголовный кодекс Российской Федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://base.garant.ru/10108000/>
5. Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях от 30.12.2001 № 195-ФЗ (с изм. от 30.10.2017г)
6. Федеральный закон от 24 июля 1998г. № 125-ФЗ «Об обязательном социальном страховании от несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваниях» (с изм. 10.08.2017г).
7. Федеральный закон от 30 марта 1999г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изм. 29.09.2017г).
8. Федеральный закон от 21 декабря 1994г. № 69-ФЗ «О пожарной безопасности» (с изм. 10.08.2017г)
9. Федеральный закон от 31 июля 2008г. № 123-ФЗ «Технический регламент о требованиях пожарной безопасности»
10. Федеральный закон от 28.12.2013г. № 426-ФЗ «О специальной оценке условий труда» (с изм. 13.07.2015г)
11. Постановление Минтруда РФ № 73 «О расследовании несчастных случаев на производстве» от 20.02.2014г.
12. Постановление Правительства Российской Федерации «Об утверждении Положения о расследовании и учете профессиональных заболеваний», № 967 от 15.12.2000г (с изм. 24.12.2014г)
13. Постановление Министерства труда и социального развития РФ «Об утверждении правил обеспечения работников специальной одеждой, специальной обувью и другими средствами индивидуальной защиты» от 18.12.1998 г (с изм. 20.09.2017г).
14. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования
15. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. СП 2.3.6.1079-01 от 06.11.2001г (с изм. 20.06.2016г.)
16. Калинина В.М. Охрана труда в организациях питания: учебник для СПО/В.М. Калинина. – Москва: ИЦ «Академия», 2017. – 320с.
17. Попов, Ю. П. Охрана труда: учебное пособие для СПО / Ю.П. Попов. — 5-е изд., стер. - Москва : КноРус, 2019. — 224 с. — (Текст электронный, ВООК.ru).
18. Косолапова, Н.В. Охрана труда: учебник для СПО / Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А. — Москва: КноРус, 2019. — 181 с. — (Текст электронный, ВООК.ru)
19. Колтунов, В.В. Охрана труда: учебное пособие для СПО / Колтунов В.В., Попов Ю.П. — Москва: КноРус, 2017. — 222 с. — (Текст электронный, ВООК.ru)

Дополнительные источники:

1. Гейц И.В. Охрана труда. Учебно-практическое пособие 3-е изд., перераб. – М.: «Дело и Сервис», 2008. - 288с.
2. Графкина М.В. Охрана труда и производственная безопасность: учеб. – М.: Проспект, 2009. – 432 с.
3. Ефремова О.С. Охрана труда. Справочник специалиста. – 2-у изд. перераб. и доп. – М.: Издательство «Альфа-Пресс», 2014. – 800с.
4. Попов Ю.П. Охрана труда: учебное пособие/ Ю.П.Попов. – 4-е изд. перераб. – М.:КНОРУС, 2014. – 224с. – (Среднее профессиональное образование)
5. Раздорожный А.А.Охрана труда и производственная безопасность: Учебное пособие – М.: издательство «Экзамен», 2005. – 512 с.
6. Охрана труда: Путеводитель по нормативным документам. Методическое пособие. Издание 4-е, с изменениями и дополнениями. – Красноярск: Комитет труда администрации Красноярского края, 2004.– 576 с.

Интернет - ресурсы

Иванов А.А. Открытый урок «Электробезопасность на предприятии общественного питания». 2011. [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://festival.allbest.ru/articles/55682>

Информационный портал «Охрана труда в России [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://www.ohranatruda.ru>

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

Инструкции и учебные фильмы по охране труда <http://www.ohr.econavt.ru>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1	2
Должен уметь: - выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;	Индивидуальный контроль Тестирование Фронтальный опрос
- использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;	Фронтальный контроль Текущий устный контроль Индивидуальный контроль Текущий письменный контроль (тестирование) Оценка выполнения практических заданий
- участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;	Индивидуальный контроль Текущий письменный контроль по тестам (по темам) Оценка выполнения практических заданий
- проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;	Индивидуальный контроль Текущий письменный контроль (тестирование)
- разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;	Индивидуальный контроль Текущий письменный контроль (тестирование)
- вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;	Индивидуальный контроль Текущий письменный контроль Оценка выполнения практической работы
- вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения.	Оценка выполнения практических заданий
Должен знать: - системы управления охраной труда в организации;	Индивидуальный контроль Тестирование по темам Самоконтроль с помощью заданий для самостоятельной работы
- законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;	Индивидуальный контроль Тестирование
- обязанности работников в области охраны труда;	Фронтальный опрос
- фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;	Фронтальный контроль Текущий устный контроль Оценка выполнения внеаудиторной самостоятельной работы
- возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);	Текущий фронтальный опрос Оценка выполнения внеаудиторной самостоятельной работы
- порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);	Текущий письменный контроль (тестирование) Оценка выполнения практической работы
- порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты	Текущий фронтальный опрос Самоконтроль с помощью заданий для самостоятельной работы Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ
краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Красноярский технологический техникум пищевой промышленности»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.09 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

По специальности
19.02.10 Технология продукции общественного питания

Форма обучения: очная

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является составной частью основной профессиональной образовательной программы ППСЗ, составленной в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: профессиональный цикл, общепрофессиональная дисциплина

Для изучения данной дисциплины обучающиеся должны владеть знаниями в области обществознания, права, основ безопасности жизнедеятельности, истории. Общие и профессиональные компетенции, полученные в рамках данной дисциплины, могут применяться при изучении дисциплин: ОП. 06 Правовые основы профессиональной деятельности, ОП.08 Охрана труда, ОП.10 Организация производства и обслуживания.

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

Целью изучения учебной дисциплины является освоение обучающимися навыков, необходимых для идентификации опасностей техногенного происхождения в повседневных и чрезвычайных ситуациях; создания комфортных и безопасных условий жизнедеятельности человека в штатных условиях; разработки и реализации мер защиты среды обитания от негативных воздействий; проектирования и эксплуатации техники, технологических процессов и объектов экономики в соответствии с требованиями безопасности; обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и при стихийных явлениях.

Задачей дисциплины являются теоретическая и практическая подготовка студентов к созданию безопасных условий труда, к защите населения и производственных объектов в чрезвычайных ситуациях.

Изучение данной учебной дисциплины предполагает освоение следующих общих и профессиональных компетенций:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

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

- организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;

- предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;

- использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;

- применять первичные средства пожаротушения;

- ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности;

- применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;

- владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;

- оказывать первую помощь пострадавшим.

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

- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;

- основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;

- основы военной службы и обороны государства;

- задачи и основные мероприятия гражданской обороны; способы защиты населения от оружия массового поражения;

- меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;

- организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;

- основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;

- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;

- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

1.4 Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 102 часа, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 68 часов;

- самостоятельной работы обучающегося – 34 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	102
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	68
в том числе:	
практические занятия	48
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	34
в том числе:	
Подготовка к практическим занятиям	2
Внеаудиторная самостоятельная работа (составление рефератов)	2
Внеаудиторная самостоятельная работа (работа с нормативными документами)	4
Работа с конспектом лекций	16
Поиск необходимой информации в сети Интернет, ее изучение	10
<i>Промежуточная аттестация</i>	<i>дифференцированный зачет</i>

2.2 ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.09 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ (ЮНОШИ)

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения	Коды формируемых компетенций
1	2	3	4	5
Раздел 1 Гражданская оборона и защита населения и территорий в чрезвычайных ситуациях		56		
Тема 1.1 Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций (РСЧС). Организационные основы гражданской обороны (ГО).	Содержание учебного материала. Этапы становления и развития РСЧС. Нормативно – правовые документы в области защиты в чрезвычайных ситуациях. Принципы организации РСЧС, ее основные задачи. Структура РСЧС. Режимы функционирования РСЧС. Силы и средства наблюдения и контроля РСЧС. Силы и средства для ликвидации последствий ЧС. Понятие о гражданской обороне, ее основные задачи. Нормативно – правовое регулирование в области ГО. Принципы организации и ведения ГО. Организационная структура ГО. Состав сил гражданской обороны. Организация ГО в образовательном учреждении. Перевод ГО с мирного на военное время.	2	2	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9
Тема 1.2 Современные средства поражения (ССП).	Содержание учебного материала. Ядерное оружие и его поражающие факторы. Химическое оружие. Бактериологическое оружие. Обычные средства поражения.	2	2	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9
Тема 1.3 Защита населения и территорий от современных средств поражения.	Содержание учебного материала. Основные принципы, способы и виды защиты. Порядок проведения оповещения и информирования населения об опасностях, возникающих в ЧС военного и мирного времени. Система оповещения населения на территории Красноярского края. Радиационная и химическая защита: ведение радиационной и химической разведки, проведение дозиметрического и химического контроля, выбор и применение режимов радиационной защиты, проведение экстренной йодной профилактики, организация и проведение аварийно–спасательных и других неотложных работ (АСДНР), специальной и санитарной обработки.	2	2	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9
	Практические занятия Характеристика отравляющих веществ (ОВ). Организация и проведения санитарной обработки людей. Приборы радиационной и химической разведки, дозиметрического контроля. Отработка способов защиты населения: укрытие в защитных сооружениях; эвакуация и рассредоточение; применение средств индивидуальной защиты (СИЗ) и медицинских средств защиты (МСЗ), порядок их выдачи.	12	2	ПК 1.1- 1.3 ПК 2.1- 2.3 ПК 3.1- 3.4 ПК 4.1- 4.4 ПК 5.1.- 5.2 ПК 6.1- 6.
Тема 1.4 Защита и действия при чрезвычайных ситуациях.	Содержание учебного материала. Общие понятия и классификация ЧС природного и техногенного характера. Характеристика чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера для территории Красноярского края. Мониторинг и прогнозирование чрезвычайных ситуаций. Источники техногенной опасности на территории Красноярского края - потенциально опасные объекты (ПОО), их характеристика. Аварийно химически опасные вещества (АХОВ), их классификация и характеристика. Обеспечение безопасности при угрозе совершения и совершенном теракте.	2	2	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9

	<p>Практические занятия Защита и действия при авариях (катастрофах) на транспорте: автомобильном, железнодорожном, водном, воздушном. Отработка алгоритма действий и защиты при авариях (катастрофах) на потенциально опасных объектах: на химически опасных объектах с выбросом аварийно- химически опасных веществ (АХОВ), на радиационно опасных объектах с выбросом радиоактивных веществ (РВ), на гидродинамически опасных объектах. Отработка правил безопасности в быту и местах массового пребывания людей, при угрозе проведения террористического акта. Действия населения при стихийных бедствиях</p>	8	2	ПК 1.1- 1.3 ПК 2.1- 2.3 ПК 3.1- 3.4 ПК 4.1- 4.4 ПК 5.1.- 5.2 ПК 6.1- 6.5
Тема 1.5 Пожарная безопасность и противопожарная защита.	<p>Содержание учебного материала. Нормативно-правовые документы в области пожарной безопасности. Понятие о пожаре, классификация пожаров, зоны пожара. Основные причины возникновения пожаров. Опасные факторы пожара для человека. Средства пожарной защиты. Первичные средства пожарной защиты. Огнетушители, их классификация и характеристика. Меры пожарной безопасности и противопожарной защиты.</p>	2	2	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9
	<p>Практические занятия Меры противопожарной защиты в организации. Первичные средства пожаротушения, правила их применения. Отработка алгоритма действий при возникновении пожара.</p>	4	2	ПК 1.1- 1.3 ПК 2.1- 2.3 ПК 3.1- 3.4 ПК 4.1- 4.4 ПК 5.1.- 5.2 ПК 6.1- 6.5
	<p>Самостоятельная работа 1.Поиск в системе Интернет необходимой информации и подготовка конспектов по вопросам: Организация гражданской обороны в учебном учреждении. Характеристика АХОВ, используемых в производстве на территории Красноярского края. Группы опасностей социального характера. Пути снижения социальных опасностей. 2.Подготовка реферата: Меры антитеррористической и антидиверсионной защиты населения. 3. Разработка алгоритма действий и правил поведения в зонах радиоактивного заражения, химического заражения и в очаге биологического поражения. 4. Проработка конспектов. 5. Подготовка к практическим занятиям. 6.Работа с нормативно - правовыми документами.</p>	22		ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9
Раздел 2 Основы военной службы		46		
Тема 2.1 Вооруженные силы Российской Федерации на современном этапе.	<p>Содержание учебного материала. Национальная безопасность Российской Федерации. Организация обороны Российской Федерации. Вооруженные силы Российской Федерации (ВС РФ) –основа военной организации государства. Система руководства и управления ВС РФ. Состав и организационная структура ВС РФ. Виды ВС РФ и рода войск. Войска и воинские формирования, не входящие в состав ВС РФ.</p>	4	2	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9

Тема 2.2 Воинская обязанность. Особенности военной службы.	Содержание учебного материала. Воинская обязанность. Организация воинского учета. Подготовка граждан к военной службе. Правовые основы военной службы. Призыв граждан на военную службу. Увольнение с военной службы. Дни воинской славы – память поколений.	4	2	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9
	Практические занятия Основные виды вооружения и военной техники. Уставы Вооруженных Сил Российской Федерации. Военная присяга. Боевое знамя. Размещение, жизнь и быт военнослужащих. Караульная служба, обязанности часового. Воинские звания, порядок их присвоения военнослужащим. Военная форма одежды, символика и знаки различия.	8	2	ПК 1.1- 1.3 ПК 2.1- 2.3 ПК 3.1- 3.4 ПК 4.1- 4.4 ПК 5.1.- 5.2 ПК 6.1- 6.5
Тема 2.3 Огневая, строевая и медицинская подготовка	Содержание учебного материала. Назначение и боевые свойства автомата Калашникова. Устройство и работа автомата. Строй и его элементы.	2	2	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9
	Практические занятия Разборка и сборка автомата. Подготовка автомата к стрельбе. Приемы стрельбы из автомата. Строевая стойка и повороты на месте. Выполнение строевых команд. Отработка движений в строю. Выполнение воинского приветствия в строю и в движении. Порядок и правила оказания первой помощи в экстремальных ситуациях.	16	3	ПК 1.1- 1.3 ПК 2.1- 2.3 ПК 3.1- 3.4 ПК 4.1- 4.4 ПК 5.1.- 5.2 ПК 6.1- 6.5
	Самостоятельная работа 1. Подготовка рефератов 2. Поиск в системе Интернет необходимой информации к написанию рефератов. 3. Подготовка к практическим занятиям 4. Работа с нормативными документами 5. Работа с конспектом лекций	12		ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9
	Итого	102		

2.2 ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.09 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ (ДЕВУШКИ)

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения	Коды формируемых компетенций
1	2	3	4	5
Раздел 1 Гражданская оборона и защита населения и территорий в чрезвычайных ситуациях		56		

<p>Тема 1.1 Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций (РСЧС). Организационные основы гражданской обороны (ГО).</p>	<p>Этапы становления и развития РСЧС. Нормативно – правовые документы в области защиты в чрезвычайных ситуациях. Принципы организации РСЧС, ее основные задачи. Структура РСЧС. Режимы функционирования РСЧС. Силы и средства наблюдения и контроля РСЧС. Силы и средства для ликвидации последствий ЧС. Понятие о гражданской обороне, ее основные задачи. Нормативно – правовое регулирование в области ГО. Принципы организации и ведения ГО. Организационная структура ГО. Состав сил гражданской обороны. Организация ГО в образовательном учреждении. Перевод ГО с мирного на военное время.</p>	2	2	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9
<p>Тема 1.2 Современные средства поражения (ССП).</p>	<p>Ядерное оружие и его поражающие факторы. Химическое оружие. Бактериологическое оружие. Обычные средства поражения.</p>	2	2	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9
<p>Тема 1.3 Защита населения и территорий от современных средств поражения.</p>	<p>Основные принципы, способы и виды защиты. Порядок проведения оповещения и информирования населения об опасностях, возникающих в ЧС военного и мирного времени. Система оповещения населения на территории Красноярского края. Радиационная и химическая защита: ведение радиационной и химической разведки, проведение дозиметрического и химического контроля, выбор и применение режимов радиационной защиты, проведение экстренной йодной профилактики, организация и проведение аварийно–спасательных и других неотложных работ (АСДНР), специальной и санитарной обработки.</p>	2	2	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9
	<p>Практические занятия Характеристика отравляющих веществ (ОВ). Организация и проведения санитарной обработки людей. Приборы радиационной и химической разведки, дозиметрического контроля. Отработка способов защиты населения: укрытие в защитных сооружениях; эвакуация и рассредоточение; применение средств индивидуальной защиты (СИЗ) и медицинских средств защиты (МСЗ), порядок их выдачи.</p>	12	2	ПК 1.1- 1.3 ПК 2.1- 2.3 ПК 3.1- 3.4 ПК 4.1- 4.4 ПК 5.1.- 5.2 ПК 6.1- 6.5
<p>Тема 1.4 Защита и действия при чрезвычайных ситуациях.</p>	<p>Общие понятия и классификация ЧС природного и техногенного характера. Характеристика чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера для территории Красноярского края. Мониторинг и прогнозирование чрезвычайных ситуаций. Источники техногенной опасности на территории Красноярского края - потенциально опасные объекты (ПОО), их характеристика. Аварийно химически опасные вещества (АХОВ), их классификация и характеристика. Обеспечение безопасности при угрозе совершения и совершенном теракте.</p>	2	2	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9
	<p>Практические занятия Защита и действия при авариях (катастрофах) на транспорте: автомобильном, железнодорожном, водном, воздушном. Отработка алгоритма действий и защиты при авариях (катастрофах) на потенциально опасных объектах: на химически опасных объектах с выбросом аварийно- химически опасных веществ (АХОВ), на радиационно опасных объектах с выбросом радиоактивных веществ (РВ), на гидродинамически опасных объектах. Отработка правил безопасности в быту и местах массового пребывания людей, при угрозе проведения террористического акта. Действия населения при стихийных бедствиях.</p>	8	2	ПК 1.1- 1.3 ПК 2.1- 2.3 ПК 3.1- 3.4 ПК 4.1- 4.4 ПК 5.1.- 5.2 ПК 6.1- 6.5

<p>Тема 1.5 Пожарная безопасность и противопожарная защита.</p>	<p>Нормативно-правовые документы в области пожарной безопасности. Понятие о пожаре, классификация пожаров, зоны пожара. Основные причины возникновения пожаров. Опасные факторы пожара для человека. Средства пожарной защиты. Первичные средства пожарной защиты. Огнетушители, их классификация и характеристика. Меры пожарной безопасности и противопожарной защиты.</p>	2	2	<p>ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9</p>
	<p>Практические занятия Меры противопожарной защиты в организации. Первичные средства пожаротушения, правила их применения. Отработка алгоритма действий при возникновении пожара.</p>	4	2	<p>ПК 1.1- 1.3 ПК 2.1- 2.3 ПК 3.1- 3.4 ПК 4.1- 4.4 ПК 5.1.- 5.2</p>

	<p>Самостоятельная работа</p> <p>1. Поиск в системе Интернет необходимой информации и подготовка конспектов по вопросам: Организация гражданской обороны в учебном учреждении. Характеристика АХОВ, используемых в производстве на территории Красноярского края. Группы опасностей социального характера. Пути снижения социальных опасностей.</p> <p>2. Подготовка реферата: Меры антитеррористической и антидиверсионной защиты населения.</p> <p>3. Разработка алгоритма действий и правил поведения в зонах радиоактивного заражения, химического заражения и в очаге биологического поражения.</p> <p>4. Проработка конспектов.</p> <p>5. Подготовка к практическим занятиям.</p> <p>6. Работа с нормативно - правовыми документами.</p>	22		ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9
Раздел 2 Медико - санитарная подготовка		46		
Тема 2.1 в экстремальных ситуациях	<p>Перечень состояний, при которых оказывается первая помощь. Общие правила и средства для оказания первой помощи. Федеральный закон «Об основах охраны здоровья граждан Российской Федерации». Первая помощь (ПП) при несчастных случаях: утоплении, отравлениях, попадании инородного тела в дыхательные пути, тепловом и солнечном ударах, обмороке.</p> <p>ПП при поражении электрическим током, молнией. ПП при ожогах. ПП при переохлаждении организма, обморожении и общем охлаждении организма. ПП при синдроме длительного сдавливания. ПП при травматическом шоке. ПП при клинической смерти. ПП при острой сердечной недостаточности, инсульте. Раны. ПП при ранениях. Кровотечение. ПП при кровотечениях. ПП при травмах: ушибы, растяжения, разрывы связок, вывихи суставов, переломы. Потеря сознания, первая помощь при потере сознания. Транспортировка пострадавших.</p>	10		ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9
	<p>Практические занятия</p> <p>Отработка методики проведения искусственного дыхания и непрямого массажа сердца. Наложение повязок на голову, туловище, верхние и нижние конечности. Отработка способов остановки кровотечения. Наложение шины на место перелома. Решение ситуационных задач по оказанию первой помощи в экстремальных ситуациях</p>	24		ПК 1.1- 1.3 ПК 2.1- 2.3 ПК 3.1- 3.4 ПК 4.1- 4.4 ПК 5.1.- 5.2 ПК 6.1- 6.5
	<p>Самостоятельная работа</p> <p>Поиск в системе Интернет необходимой информации и подготовка конспектов по вопросам: Первая помощь при попадании инородного тела в глаз. Первая помощь при острых и инфекционных болезнях. Первая помощь при радиационном поражении. Первая помощь при поражении аварийно химически опасными веществами. Проработка конспектов. Подготовка к практическим занятиям. Работа с нормативными документами.</p>	12		ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9

Итого

102

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации рабочей программы имеется учебный кабинет «Безопасность жизнедеятельности и охраны труда», оснащенный типовым оборудованием, техническими средствами обучения, для просмотра визуальной информации, достаточными для выполнения требований к уровню подготовки по безопасности жизнедеятельности.

В состав учебно-методического и материально-технического обеспечения рабочей программы входят:

информационно-коммуникативные средства;
экранно-звуковые пособия;
средства для оказания первой помощи: индивидуальные перевязочные пакеты ИПП-1; жгуты кровоостанавливающие; комплекты ожоговые; индивидуальные противохимические пакеты ИПП-11; сумки санитарные, медицинская сумка в комплекте, бинты и косынки перевязочные;
носилки плащевые;
тренажер для сердечно-легочной реанимации «Максим»;
транспортные шины;
аптечка для оказания первой помощи;
общевойсковой защитный комплект (ОЗК), легкий защитный костюм (Л 1);
индивидуальный противохимический пакет (ИПП-8);
прибор химической разведки, бытовые дозиметры;
огнетушители ОП – 4(з), ОУ-5;
противогазы ГП-5, ГП-7;
респираторы РУ-2;
макет автомата Калашникова;
стенды по гражданской обороне и защиты в ЧС, первой помощи;
комплект плакатов по пожарной безопасности;
видеофильмы;
библиотечный фонд.

3.2 Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Арустамов Э.А., Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А. и др. Безопасность жизнедеятельности: учебник –14-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. - 336с.
2. Косолапова Н. В., Прокопенко Н.А., Побежимова Е.Л. Безопасность жизнедеятельности: учебник - 7-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2017.- 286с.

Дополнительные источники:

1. Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А., Побежимова Е.Л. Безопасность жизнедеятельности: учебник – 6 –е изд. – М.: Издательский центр «академия», 2016. -288с.
2. Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А., Побежимова Е.Л. Безопасность жизнедеятельности: Практикум: учебное пособие – 4- изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. - 144с.
3. Сапронов Ю.Г. Безопасность жизнедеятельности: учебник – 4-изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. -336с.
4. Общевоинские уставы Вооруженных Сил Российской Федерации. – М.: Эскимо, 2014.- 608 с.

Нормативно – правовые документы:

1. Федеральный закон РФ от 28.12.10 № 390-ФЗ “О безопасности”.
2. Федеральный закон РФ от 21.12.94 № 68-ФЗ “О защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера”.
3. Федеральный закон РФ от 12.02.98 № 28- ФЗ «О гражданской обороне».
4. Федеральный закон РФ от 21.12.94 № 69-ФЗ «О пожарной безопасности».
5. Федеральный закон РФ от 21.11.11 № 323- ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан Российской Федерации» (в редакции от 27.12. 2019).
6. Федеральный закон РФ от 28.03.98 №53- ФЗ «О воинской обязанности и военной службе»

Интернет-ресурсы:

<http://www.school-obz.org>,

<http://www.mchs.gov.ru>,

<http://www.tehbez.ru>,

<http://gr-obor.narod.ru>,

www.globalteka.ru/index.html,

www.booksgid.com (Books Gid. Электронная библиотека),

www.iprbookshop.ru (Электронно-библиотечная система IPRbooks).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и сдачи обучающимися дифференцированного зачета.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1	2
<p>Должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none">-организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;-предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;-использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;-применять первичные средства пожаротушения;-ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности;-применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;-владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;-оказывать первую помощь пострадавшим.	<p>Индивидуальный контроль Наблюдение за выполнением практической работы, анализ и оценка выполнения заданий практической работы, решение ситуационных задач. Наблюдение за выполнением практической работы, анализ и оценка выполнения заданий практической работы, решение ситуационных задач. Наблюдение за выполнением практической работы.</p> <p>Индивидуальный контроль Наблюдение за выполнением практической работы. Анализ выполнения практической работы.</p> <p>Индивидуальный контроль Наблюдение за выполнением практической работы.</p> <p>Индивидуальный контроль Наблюдение за выполнением практической работы, оценка выполнения заданий практической работы. Наблюдение за выполнением практической работы, решение ситуационных задач.</p>
<p>Должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none">-принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;-основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;-основы военной службы и обороны государства;	<p>Самоконтроль с помощью заданий для самостоятельной работы. Индивидуальный контроль Тестирование. Фронтальный контроль Устный контроль.</p> <p>Самоконтроль с помощью заданий для самостоятельной работы Индивидуальный контроль Тестирование. Самоконтроль с помощью заданий для самостоятельной работы.</p> <p>Решение ситуационных задач. Индивидуальный контроль</p>

<p>-задачи и основные мероприятия гражданской обороны; способы защиты населения от оружия массового поражения;</p> <p>- меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;</p> <p>- организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;</p> <p>- основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;</p> <p>- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;</p> <p>- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.</p>	<p>Тестирование. Фронтальный контроль Устный контроль.</p> <p>Индивидуальный контроль Тестирование. Фронтальный контроль Устный контроль.</p> <p>Фронтальный контроль Устный контроль. Индивидуальный контроль Тестирование.</p> <p>Групповая форма Решение ситуационных задач.</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.</p>
--	---

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ
краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Красноярский технологический техникум пищевой промышленности»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.10 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА И ОБСЛУЖИВАНИЯ

По специальности
19.02.10 Технология продукции общественного питания

Форма обучения: очная

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
9. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
10. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
11. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
12. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1 Область применения рабочей программы учебной дисциплины:

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

1.2 Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: профессиональный учебный цикл, общепрофессиональные дисциплины

Для изучения данной дисциплины обучающиеся должны владеть знаниями в области химии и биологии. Общие и профессиональные компетенции, полученные в рамках данной дисциплины, могут применяться при изучении дисциплины ОП.12 Техническое оснащение предприятий общественного питания ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции, ПМ 03 ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

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

Изучение данной дисциплины предполагает освоение следующих общих и дополнительных профессиональных компетенций:

- ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
 - ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
 - ОК 3 Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.
 - ОК 4 Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
 - ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.
 - ОК 6 Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
 - ОК 7 Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.
 - ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
 - ОК 9 Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.
- ПК 1.1. Организовывать и проводить приёмку, размещение, хранение и отпуск сырья и продуктов.
- ПК 1.2. Организовывать и проводить приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, горячей и холодной сложной кулинарной продукции с соблюдением последовательности технологического процесса на предприятиях общественного питания.
- ПК 1.3. Организовывать работу на рабочих местах в производственных помещениях, оснащенных необходимым оборудованием.

С целью овладения соответствующими профессиональными компетенциями обучающиеся в ходе освоения учебной дисциплины должны уметь:

- определять наличие запасов и расходов продуктов;
- оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;
- проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;
- принимать решения по организации процессов контроля расходов и хранения сырья;
- оформлять техническую документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения.

В результате освоения учебной дисциплины обучающиеся должны знать:

- ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;

- общие требования к качеству сырья и продуктов;
- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;
- методы контроля качества продуктов при хранении;
- способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;
- виды снабжения;
- виды складских помещений и требования к ним;
- периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;
- методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;
- программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;
- методы контроля возможных хищений запасов на производстве;
- правила оценки состояния запасов на производстве;
- процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов;
- правила оформления заказов на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;
- виды сопроводительной документации на различные группы продуктов.

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

Максимальная учебная нагрузка обучающегося – 180 часов, в том числе

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 120 часов
- самостоятельной работы обучающегося – 60 часов,

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 ОБЪЁМ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ

Вид учебной работы	Объём часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	180
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	120
в том числе:	
теоретических занятий	90
лаб./практических занятий	30
Самостоятельная учебная нагрузка на студента	60
в том числе:	
Подготовка рефератов	20
Подготовка сообщений, докладов	10
Работа с конспектом лекций	10
Поиск необходимой информации в сети Интернет, её изучение	8
Подготовка к дифференцированному зачету	
<i>Промежуточная аттестация в форме</i>	<i>дифференцированный зачет</i>

2.2 ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.10 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА И ОБСЛУЖИВАНИЯ

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения	Коды формируемых компетенций
1	2	3	4	5
Раздел 1. Организация производства и обслуживания предприятий общественного питания				
Тема 1 Классификация предприятий общественного питания	Содержание учебного материала Цели, задачи, основные понятия в организации производства. Профессиональная значимость, межпредметные связи с другими дисциплинами Основные понятия, определения: тип, класс, качество, безопасность услуг общественного питания. Классификация ПОП по различным признакам. Заготовочные предприятия: виды, структура, особенности деятельности (фабрика - заготовочная, комбинат полуфабрикатов, фабрика – кухня, комбинат питания, специализированные кулинарные цехи) . Предприятие быстрого обслуживания: назначение, виды, специализация, особенность деятельности. Узкоспециализированные предприятия: шашлычные, пирожковые, чебуречные,пельменные. Их характеристика	8	2	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9
Тема 2 Организация продовольственного и материально-технического снабжения	Содержание учебного материала Источник снабжения и поставщики предприятий общественного питания. Организация снабжения. Форма и способы доставки продуктов (централизованная и децентрализованная доставка). Способы приёмки продовольственных товаров: предварительный и окончательный этапы. Товарные запасы Материально-техническое снабжение предприятий общественного питания основные требования, поставщики	6	2	ДПК 1.1 ДПК 1.2 ДПК 1.3 ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9
	Практические занятия обязательной учебной нагрузки Практическое занятие №1. Источники снабжения и формы поставок сырья на П.О.П. Документальное оформление.	2		
Тема 3 Организация складского и тарного хозяйства	Содержание учебного материала Складские помещения предприятия общественного питания: понятие, размещение, компоновка. Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к складам. Оборудование складских помещений. Инструменты и инвентарь, используемые в кладовых. Хранение продуктов: стеллажный, штабельный, ящичный, насыпной, подвесной способы. Организация тарного хозяйства. Понятие, назначение, классификация тары. Приёмка тары. Мероприятия по сокращению расходов по таре.	6	2	ДПК 1.1 ДПК 1.2 ДПК 1.3 ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9
	Практические занятия обязательной учебной нагрузки Практическое занятие №2. Правила приема, размещения, хранения и отпуска товаров и продуктов на производство.	2		

Тема 4 Оперативное планирование производства и технологическая документация	Содержание учебного материала Производственная структура и её характеристики. Оперативное планирование работы производства заготовочных предприятий. Расчет выхода овощных п/ф. Расчет выхода мясных п/ф. Оперативное планирование на предприятиях с полным циклом производства. Составление планового меню, план-меню предприятия	4	2	OK 1 OK 2 OK3 OK4 OK5 OK6 OK7 OK8 OK9
	Практические занятия обязательной учебной нагрузки Практическое занятие №3. Приобретение навыков в составлении производственной программы и расчет выхода овощных и мясных п/ф. Практическое занятие №4. Приобретение навыков в составлении плана-меню предприятия, определения количества потребителей, общего количества блюд, по ассортименту	4		ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3
Тема 5 Организация работы основных производственных цехов	Содержание учебного материала Организация работы овощного и мясного цехов: размещение, режим работы, ассортимент выпускаемой продукции, производственная программа. Технологическое оборудование, его типы, размещение в цехах. Организация труда работников цехов. Организация работы рыбного, птиц - гольевого цехов: размещение, режим работы, ассортимент выпускаемой продукции, производственная программа. Технологическое оборудование, его типы, размещение в цехах. Организация труда работников цехов. Организация работы цеха, обработки зелени цеха доработки полуфабрикатов: размещение, режим работы. Технологическое оборудование, его типы, размещение в цехах. Организация труда работников цехов. Организация работы горячего цеха: размещение, режим работы. Технологическое оборудование, его типы, размещение в цехах. Организация труда работников горячего цеха. Организация работы холодного цеха: размещение, режим работы, ассортимент выпускаемой продукции. Технологическое оборудование, его типы, размещение в цехе. Организация труда работников. Организация работы кулинарного цеха: размещение, режим работы, ассортимент выпускаемой продукции. Технологическое оборудование, его типы, размещение в цехе. Организация труда работников. Организация работы раздач, хлеборезки, моечной кухонной посуды. Технологическое оборудование, его типы, размещение в цехе. Организация труда работников.	10	2	OK 1 OK 2 OK3 OK4 OK5 OK6 OK7 OK8 OK9 ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3
	Практические занятия обязательной учебной нагрузки	6	2	OK 1 OK 2

	<p>Практическое занятие №5. Приобретение навыков по организации работы горячего цеха: подбор оборудования и инвентаря, размещение технологического оборудования.</p> <p>Практическое занятие №6. Приобретение навыков по организации работы холодного цеха: подбор оборудования и инвентаря, размещение технологического оборудования.</p> <p>Практическое занятие №7. Приобретение навыков по организации работы мясного и овощного цеха: подбор оборудования и инвентаря, размещение технологического оборудования</p>			<p>OK3 OK4 OK5 OK6 OK7 OK8 OK9 ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3</p>
Тема 6 Общая характеристика процесса обслуживания.	<p>Содержание учебного материала Введение. Цели задачи, основные понятия процесса обслуживания. Методы и формы обслуживания на предприятиях разных типов и классов Новые технологии в организации обслуживания посетителей: создание виртуальных и концептуальных ресторанов, организация обслуживания по системе кейтеринг Понятия мерчендайзинга. Виды: дизайн блюд и напитков, убеждающая продажа, агитация в зале. Особенности приготовления блюд в присутствии посетителей.</p>	6	2	<p>OK3 OK4 OK5 OK6 OK7 OK8 OK9 ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1. 3ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3</p>
Тема 7 Характеристика торговых помещений	<p>Содержание учебного материала Торговые помещения для обслуживания потребителей: виды, назначение. Основные помещения, их характеристика. Торговые помещения для обслуживания потребителей: виды, назначения. Вспомогательные помещения, их характеристика</p>	4	2	<p>OK 1 OK3 OK4 OK5 OK6 OK7 OK8 OK9</p>
	<p>Практические занятия обязательной учебной нагрузки Практическое занятие №8. Ознакомление с основными видами торговых помещений, их планировкой, оснащением, интерьером, методами и формами обслуживания на предприятиях общественного питания.</p> <p>Практическое занятие №9. Ознакомление со вспомогательными видами торговых помещений, их планировкой, оснащением, интерьером.</p>	4		<p>ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3</p>
Тема 8 Столовые посуда, приборы, бельё	<p>Содержание обязательной учебной нагрузки Классификация столовой посуды: фарфоровой, фаянсовой, керамической. Требования, назначение к использованию Классификация столовой посуды: стеклянной, деревянной и пластмассовой посуды. Требования, назначение к использованию Классификация столового белья: салфетки, полотенца, ручки, скатерти. Виды, назначение. Характеристика мольтона, неперона, скатерти «юбка».</p>	6	2	<p>OK 1 OK3 OK4 OK5 OK6 OK7 OK8 OK9</p>
	<p>Практические занятия обязательной учебной нагрузки Практическое занятие №10. Распознавание (идентификация) ассортимента столовой посуды, приборов, столового белья.</p> <p>Практическое занятие №11. Распознавание (идентификация) ассортимента стеклянной и хрустальной посуды, используемой в ресторанах и барах.</p>	4	2	<p>ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3</p>
Тема 9 Этапы организации обслуживания	<p>Содержание обязательной учебной нагрузки Подготовительный этап. Подготовка торговых помещений к обслуживанию: Уборка, расстановка мебели, накрытие столов скатертями</p>	6	2	<p>OK 1 OK3 OK4 OK5 OK6 OK7 OK8 OK9ПК 1.1 ПК 1.2</p>

	Виды сервировки столов: предварительная, исполнительная (дополнительная). Подготовка персонала к обслуживанию. Общие правила сервировок. Правила сервировки стола для завтрака, обеда, ужина комплексных (завтраков, обедов, ужинов), по меню заказных блюд			ПК 1.3
	Практические занятия обязательной учебной нагрузки	2		
	Практическое занятие №12. Отработка сервировки стола для завтрака, бизнес-ланча, обеда, ужина. Способы складывания салфеток низкими формами.			
Тема 10 Обслуживание посетителей в ресторанах.	Содержание обязательной учебной нагрузки Основные элементы обслуживания: встреча гостей, размещение их в зале, предложение меню, приём заказа. Последовательность и правила подачи холодных блюд и закусок; супов; вторых блюд. Последовательность и правила подачи десертов; холодных и горячих напитков. Завершающий этап: расчёт с гостями. Основные методы подачи блюд в ресторане: русский, английский, французский, европейский и комбинированный.	8	2	ОК 1 ОК3 ОК4 ОК5 ОК6 ОК7 ОК8 ОК9ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3
	Практические занятия обязательной учебной нагрузки Практическое занятие №13. Отработка подачи блюд русским, английским, французским, европейским, комбинированным методами.	2		
Тема 11 Обслуживание приемов и банкетов.	Содержание обязательной учебной нагрузки Приём и банкеты: определение, назначение, классификация. Понятие дипломатического протокола. Виды официальных приёмов. Роль метрдотеля в организации банкетной службы Банкет за столом с полным обслуживанием официантами. Особенности подготовки и проведения Приём-фуршет: определение, назначение, характеристика, особенности составления меню. Схема расстановки столов, виды сервировки. Банкет-чай: определение, назначение, характеристика. Способы сервировки стола, правила подачи напитков, десертов.	12	2	ОК 1 ОК3 ОК4 ОК5 ОК6 ОК7 ОК8 ОК9ПК 1.1 ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3
	Практические занятия обязательной учебной нагрузки Практическое занятие №14. Составление меню банкета с частичным обслуживанием официантами «Свадьба», «День рождения», «Юбилей» на 14, 18, 20 человек (по вариантам).	4		
	Практическое занятие №15. Отработка сервировки стола для банкета Свадьба. Правила расстановки столовой посуды, приборов, хрустальной посуды.			
Тема 12 Специальные виды услуг и формы обслуживания	Содержание обязательной учебной нагрузки Определение и классификация специальных видов услуг. Особенности обслуживания участников конференции, семинаров в гостиницах Современные требования к организации службы Room-service. Цели, задачи, назначение Особенности предоставления услуг по организации питания и обслуживания в местах массового отдыха. Характеристика современных видов услуг и форм обслуживания: шведский стол, стол-экспресс, зал-экспресс	10	2	ОК 1 ОК3 ОК4 ОК5 ОК6 ОК7 ОК8 ОК9ПК 1.1 ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3

	Характеристика современных видов услуг и форм обслуживания: бизнес—ланч, воскресный бранч, кофе-брейк			
Тема 13 Услуги по организации обслуживания иностранных туристов	Содержание обязательной учебной нагрузки Туризм: основные понятия и определения, цели. Нормативная база. Требования к П.О.П для обслуживания туристов. Перечень и характеристика услуг, предоставляемых иностранным туристам: договоры, путёвки и т.д. Особенности питания иностранных туристов из различных стран мира. Режим питания туристов. Составление меню для иностранных туристов из Англии, Франции и Китая, учитывая особенности их питания	2	2	ОК 1 ОК3 ОК4 ОК5 ОК6 ОК7 ОК8 ОК9ПК 1.1 ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3
Дифференцированный зачет		2	3	
Самостоятельная работа <i>Конспектирование тем: «Рациональное размещение сети предприятий общественного питания»;</i> <i>Подготовка сообщение по теме: «Источники продовольственного снабжения предприятий общественного питания г.Красноярска»;</i> <i>Проведение аналитической работы «Складское хозяйство и хранение продуктов того предприятия, на котором проходили практику»;</i> <i>Составление схем: мясного цеха с расстановкой технологического оборудования, холодного цеха с расстановкой технологического оборудования, горячего цеха с расстановкой технологического оборудования, схему рыбного цеха с расстановкой технологического оборудования, кондитерского цеха с расстановкой технологического оборудования;</i> <i>Составление таблиц: «Основные и вспомогательные помещения, с указанием их назначения», «Назначение и ассортимент столовой посуды и приборов»;</i> <i>Зарисовать в конспекте простые, сложные и эксклюзивные формы складывания салфеток;</i> <i>Подготовить информацию из Интернет-ресурсов о методах подачи блюд в ресторанах, с фото и описанием;</i> <i>Отработать сервировку стола для банкета-чай; способы подачи чая. Начертить схему рассадки гостей за столом на банкете-чай (20 человек).</i> <i>Составить меню бизнес-ланча в трёх вариантах</i> <i>Решение ситуационных задач</i>		60	3	ОК 1 ОК 2 ОК3 ОК4 ОК5 ОК6 ОК7 ОК8 ОК9
Итого		180		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины осуществляется в учебном кабинете «Организация производства и обслуживания»

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест: рабочее место для преподавателя, рабочее место для студентов, наглядные пособия, учебная литература, стенды, комплект учебно-методической литературы.

Технические средства обучения: персональный компьютер, интерактивная доска, учебные диски, слайды, видеофильмы.

3.3. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Прокопьева Е.А. Организация питания в организациях общественного питания: учебник/Е.А. Прокопьева. – М.:

2. Радченко, Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: URL: <https://book.ru/book/920629>. Академия, 2017

3. Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие/Л.А. Радченко. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2018

4. Счеслёнок Л.Л. Организация обслуживания в организациях общественного питания: учебник/Л.Л. Счеслёнок. – М.: Академия, 2018.

Дополнительные источники:

1. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебник.- М.: Издательский Дом «деловая литература», 2017 г.-544с ГОСТ 30389-2013 «Общественное питание. Классификация предприятий»

2. ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Общие требования»

3. ГОСТ 30524-2013 «Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу»

4. «О защите прав потребителей» в ред. № 2300-1 от 07.02.92 с изменениями и дополнениями Фз-2 от 09.01.96, Фз-212 от 17.12.99

5.«О качестве и безопасности пищевых продуктов», № 29-ФЗ от 02.01.2000 с изменениями и дополнениями.

6.«О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при проведении государственного и муниципального контроля (надзора)», № 294-ФЗ от 26.12.2008 с изменениями и дополнениями.

7. Правила оказания услуг общественного питания. Утверждены постановлением Правительства РФ от 15.08.1997г. № 1036.

8. Правила розничной торговли алкогольной продукцией на территории РФ. Утверждены постановлением Правительства РФ от 19.08.1996г. № 987 с изменениями и дополнениями от 16.11.1996г. и 14.07.1999г.

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.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>Должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none">- определять наличие запасов и расходов продуктов;- оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;- проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;- принимать решения по организации процессов контроля расходов и хранения сырья;- оформлять техническую документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения.	<p>Фронтальный контроль устный опрос;</p> <p>Индивидуальный контроль оценка выполнения практических работ; письменное тестирование;</p>
<p>Должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none">- ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;- общие требования к качеству сырья и продуктов;- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;- методы контроля качества продуктов при хранении; способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;- виды снабжения;- виды складских помещений и требования к ним;- периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;- методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;- программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;- методы контроля возможных хищений запасов на производстве;- правила оценки состояния запасов на производстве;- процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов;- правила оформления заказов на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;- виды сопроводительной документации на различные группы продуктов.	<p>Фронтальный контроль устный опрос;</p> <p>Индивидуальный контроль письменное тестирование; оценка выполнения практических работ;</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта</p>

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ДПК 1.1 Организовывать и проводить приёмку, размещение, хранение и отпуск сырья и продуктов.	<ul style="list-style-type: none"> - определение качества сырья и сортировка; - размещение по складским помещениям; - заполнение требования накладной на склад 	<p>Фронтальный контроль устный опрос;</p> <p>Индивидуальный контроль письменное тестирование;</p> <p>оценка выполнения практических работ</p>
ДПК 1.2 Организовывать и проводить приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, горячей и холодной сложной кулинарной продукции с соблюдением последовательности технологического процесса на предприятиях общественного питания	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрация навыков организации рабочего места и подбор оборудования; - расчёт сырья и выхода полуфабрикатов и блюд; - соблюдение технологического процесса 	<p>Индивидуальный контроль оценка выполнения практических работ;</p> <p>письменное тестирование;</p> <p>Фронтальный контроль устный опрос</p>
ДПК 1.3 Организовывать работу на рабочих местах в производственных помещениях, оснащенных необходимым оборудованием.	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрация навыков организации рабочего места и подбор оборудования; - составление схем; - расчёт производственной площади 	<p>Индивидуальный контроль оценка выполнения практических работ;</p> <p>аттестация в форме дифференцированного зачета</p>

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ
краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Красноярский технологический техникум пищевой промышленности»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.11 ТЕХНОЛОГИЯ ПЛАНИРОВАНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ КАРЬЕРЫ

По специальности
19.02.10 Технология продукции общественного питания

Форма обучения: очная

Красноярск 2020

СОДЕРЖАНИЕ

13.	ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
14.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
15.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
16.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1 Область применения рабочей программы учебной дисциплины:

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

1.2 Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: профессиональный учебный цикл, общепрофессиональные дисциплины

Для изучения данной дисциплины обучающиеся должны владеть знаниями в области обществознания, правовых основ профессиональной деятельности, основ экономики, менеджмента и маркетинга. Общие и профессиональные компетенции, полученные в рамках данной дисциплины, могут применяться при изучении профессиональных модулей: ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции, ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

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

Изучение данной учебной дисциплины предполагает освоение следующих общих и профессиональных компетенций:

- ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
- ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
- ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
- ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
- ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК 6 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
- ОК 7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
- ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
- ОК 9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
- ДОК 10 Уметь критически оценивать личностные достоинства и недостатки, конструктивно реагировать на критику в свой адрес.
- ДПК 13.1. Планировать карьеру и быть готовым к успешным действиям на рынке труда.

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

- реальную ситуацию на рынке труда;
- основы планирования и развития личной карьеры;
- виды деловой карьеры, ее этапы;
- возможные способы поиска работы;

- перечень способов самопозиционирования;
- этику деловых отношений;

должен уметь:

- анализировать рынок труда региона;
- моделировать собственную карьеру;
- составлять резюме и письма поддержки;
- презентовать себя работодателю;
- выбирать наиболее эффективную стратегию и тактику поведения в конфликте;

должен получить навыки:

- планирования собственной карьеры;
- оценивания предложений о работе;
- прохождения интервью;
- самопрезентации.

1.4 Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 60 часа, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 40 часов;
- самостоятельной работы обучающегося 20 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	72
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	40
в том числе:	
лабораторные работы	-
практические занятия	28
контрольные работы	-
курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрено)</i>	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	32
в том числе:	
изучение рынка труда по СМИ,	4
работа над планом профессиональной личной карьеры,	14
подготовка к самопрезентации.	14
<i>Промежуточная аттестация в форме</i> - дифференцированного зачета	

2.2 ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объём часов	Уровень освоения	Коды формируемых компетенций
1	2	3	4	5
Раздел 1. Введение		1		
Тема 1.1 Введение в дисциплину	Содержание учебного материала	1	1	ОК 1 ДПК 13.1
	Цели и задачи изучения дисциплины. Человек и его роль в современной организации, удовлетворенность трудом. Трудовая мотивация в условиях рыночной экономики.			
Раздел 2 Рынок труда и управление занятостью		11		
Тема 2.1 Понятие и особенности современного рынка труда	Содержание учебного материала	1	2	ОК 1 ОК 4 ОК 5 ДПК 13.1
	Рынок труда: понятие, состояние рынка труда Трудовые ресурсы и проблемы занятости.. Самые востребованные профессии будущего. Проблемы становления карьеры молодых специалистов. Стратегия планирования карьеры.			
	Практическое занятие:	4		ОК 1 ОК 4,5
	Служба занятости: назначение, задачи, функции. Экскурсия в центр занятости населения. Анализ рынка труда региона			
	Самостоятельная работа обучающихся:	2		ОК 4
Изучение рынка труда по СМИ				
Раздел 3 Управление профессиональной карьерой		28		
Тема 3.1 Карьера	Содержание учебного материала	2	2	ОК 3 ОК 4
	Определение карьеры. Фазы становления карьеры. Типы и виды карьеры. Карьера на индивидуальном уровне. Этапы карьеры.			
	Практическое занятие:	2		ОК 5,8 ДПК 13.1
Тема 3.2 Тактика карьерного роста	Содержание учебного материала	2	2	
	Технология планирования карьеры: четыре шага к успеху. Советы карьеристам. Способы поиска работы. Принятие решения о работе. Правильные шаги построения карьеры.			
	Практическое занятие:	2		ОК 4,8,9 ДПК 13.1
	Период адаптации, способы поведения. Конструктивное отношение к критике. Типы конфликтных личностей, тест Томаса “Поведение в конфликтных ситуациях”			
	Самостоятельная работа обучающихся:	2		
	Самооценка себя, как индивидуального продукта продаваемого работодателю. “Определяем работу мечты”			
Практическое занятие:	4		ОК 1,3,4 ДОК 11	
Упражнение: “Цели карьеры”. Составление личного плана карьеры				

				ДПК 13.1
	Самостоятельная работа обучающихся:			
	Планирование жизненного и профессионального пути	4		ОК 1, 8 ДПК 13.1
	Практическое занятие:			
	Выбор работодателя	4		
	Составление вопросов к работодателям. Заочное собеседование			
Раздел 4 Стратегия и тактика самопрезентации		32		
Тема 4.1 Самопрезентация в профессиональном резюме. Письма поддержки	Содержание учебного материала			
	Стратегия и тактика самопрезентации. Методы отбора кандидатов. Резюме, его структура, виды, требования к написанию.	2	2	ОК 1 ДПК 13.1
	Письма поддержки - успех самопрезентации. Структура писем, правила их составления.	2		
	Самостоятельная работа.			
	Инвентаризация собственных достижений и преимуществ	4		ОК 8 ДПК 13.1
	Практическое занятие:			ОК 4
	Составление резюме, писем поддержки.	4		ДОК 11 ДПК 13.1
Тема 4.2 Собеседование с работодателем	Содержание учебного материала			
	Цели, виды собеседований. Подготовка к собеседованию. Этапы собеседования. Обсуждение зарплаты. Методы отбора кандидатов. Тестирование, его значение. Виды тестов, правила прохождения тестов. Анкетирование.	2 1	2	ОК 1,3,6
Тема 4.3 Имидж кандидат: слагаемые успеха	Содержание учебного материала			
	Правила поведения на собеседовании. Этика деловых отношений.	1	2	ОК 1 ОК 3 ОК 6
	Самостоятельная работа.			
	Подготовка к ситуационно-ролевой игре “Интервью”. Завершение рассказа о себе.	4		
	Практическое занятие:			
	“Акцент на себе” – определение знаний, навыков, компетенций которые могут быть конкурентным преимуществом в глазах работодателя.	2		ОК 1,3, 4,5,8 ДОК 11 ДПК 13.1
	Упражнение «Интервью»	2		
	Самостоятельная работа.			
	Подготовка к практическому занятию “Самопрезентация”.	4		
	Практическое занятие:			
	Мини-тренинг /упражнение «На собеседовании (самопрезентация)».	4		
	Всего	60		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации учебной дисциплины имеется в наличии учебный кабинет социально-экономических дисциплин.

Оборудование учебного кабинета: посадочные места по количеству обучающихся; рабочее место преподавателя; компьютерный стол; доска.

Технические средства обучения: экран; компьютер с лицензионным программным обеспечением, мультимедиапроектор, ксерокс.

3.2 Информационное обеспечение обучения. Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Шеламова Г.М. Психология общения: учебное пособие. – М.: Академия, 2018. – 127 с.

Дополнительные источники:

1. Демин Д. Корпоративная культура: Десять самых распространенных заблуждений. – М.: Альбина Паблишерз, 2011. – 136 с.
2. Иванова С. Искусство подбора персонала. – М.: Альпина Бизнес Букс, 2011. – 205 с.
3. Канаева, Г.В. Учебное пособие по дисциплине Канаева, Г.В. Учебное пособие по дисциплине «Технология планирования профессиональной карьеры» / Г.В. Канаева; Краевое государственное бюджетное образовательное профессиональное образовательное учреждение «Красноярский технологический техникум пищевой промышленности» – Красноярск, 2016. – 65с.
4. Пикало В.Т., Царегородцев Ю.Н. Управление персоналом организации: учебное пособие – “Профессиональное образование”- М.: Форум, 2011. – 243 с.

Интернет-ресурсы:

1. Кожин Р. Как найти хорошую работу: Учебный видеокурс. Р. Кожин. – [Электронный ресурс]. – [www. myrouble. Ru](http://www.myrouble.ru)
2. Технология карьеры. – [Электронный ресурс]. – abc.wsu/ru/Books/tehnoloq_karere_07/page0029.asp
4. Четыре шага к успеху: технология планирования карьеры – [Электронный ресурс]. – www.e-xecutive.ru/career/adviser/337732/

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 путем проверки выполненных обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Должен уметь: анализировать рынок труда региона;	Индивидуальная форма практические занятия, опрос
составлять резюме и письма поддержки;	Индивидуальная форма практические занятия, тестирование письменный опрос
моделировать собственную карьеру;	Индивидуальная форма практические занятия, тестирование самостоятельная работа,
презентовать себя работодателю	Групповая форма практические занятия, мини-тренинг,
Должен знать: реальную ситуацию на рынке труда	Групповая форма практические занятия, самостоятельная работа,
основы планирования и развития личной карьеры;	Индивидуальная форма практические занятия, самостоятельная работа,
виды деловой карьеры, ее этапы;	Индивидуальная форма практические занятия, тестирование
возможные способы поиска работы	Индивидуальная форма практические занятия
правила поведения на собеседовании; этику деловых отношений	Индивидуальная форма тестирование. Групповая форма ситуационно-ролевые игры, упражнения

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ
краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Красноярский технологический техникум пищевой промышленности»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.12 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

По специальности
19.02.10 Технология продукции общественного питания

Форма обучения: очная

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является составной частью основной профессиональной образовательной программы ППССЗ, составленной в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: профессиональный цикл, общепрофессиональная дисциплина

Учебная дисциплина ОП.12 «Техническое оснащение предприятий общественного питания» изучается на втором курсе и является предшествующей: ОП.10 «Организация производства и обслуживания»; ОП.13 «Детское, школьное и диетическое питание»; ПМ.01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»; ПМ.02 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции»; ПМ.03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции»; ПМ.04 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»; ПМ.05 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов»; ПМ.07 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих».

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Целью изучения учебной дисциплины является освоение теоретических знаний, а также формирование необходимых общих и профессиональных компетенций:

- ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
- ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
- ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
- ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
- ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
- ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
- ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
- ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
- ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
- ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
- ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.
- ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.
- ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
- ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
- ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
- ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
- ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
- ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

- ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
- ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
- ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
- ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
- ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
- ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
- ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.
- ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.
- ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.
- ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
- ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

уметь:

- определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью технологического оборудования, инвентаря, инструментов;
- организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;
- подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учетом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации;
- выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению;
- оценивать эффективность использования оборудования;
- планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма;
- контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов;
- оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве;
- рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования.

знать:

- классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;
- правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;
- методики расчета производительности технологического оборудования;
- способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции;
- правила электробезопасности, пожарной безопасности;
- правила охраны труда в организациях питания.

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 111 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 74 часа;
- самостоятельной работы обучающегося 37 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка	111
Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа	37
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	74
в том числе:	
теоретическое обучение	74
практические занятия	-
Промежуточная аттестация в форме - дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП. 12 Техническое оснащение предприятий общественного питания

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения	Коды формируемых компетенций
1	2	3	4	5
Раздел 1. Техническое оснащение организаций питания		71		
Тема 1.1. Производственный контроль (система ХАССП)	Содержание учебного материала 1. Требования системы ХАССП к технологическому оборудованию, инвентарю, посуде на предприятиях питания. 2. Охрана труда и техника безопасности предприятий питания.	4	<i>1, 2</i>	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9
	Самостоятельная работа: 1. Составить мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве. 2. Сообщение по теме «Производственный травматизм».	4	<i>3</i>	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9
Тема 1.2. Технологическое оборудование предприятий питания	Содержание учебного материала 1. Виды и классификация технологического оборудования предприятий питания. Техническая документация оборудования. 2. Нейтральное оборудование (зонты вытяжные, столы производственные, ванны моечные, стеллажи, тележки-шпильки). 3. Оборудование весовое и упаковочное (весы порционные, вакуумный упаковщик, термоупаковщик). 4. Оборудование для оценки качества и безопасности пищевых продуктов (овоскоп, нитротестер, стерилизатор для ножей).	8	<i>1, 2</i>	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9 ПК 2.1- 2.3 ПК 3.1- 3.4 ПК 4.1- 4.4 ПК 5.1.- 5.2 ПК 6.1- 6.5
	Самостоятельная работа: 1. Создать презентацию в программе Power Point по теме «Способы упаковки на вынос готовых блюд, кулинарных и кондитерских изделий»	4	<i>3</i>	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9
Тема 1.3. Механическое оборудование: назначение, технические характеристики, принципы действия, правила безопасной эксплуатации	Содержание учебного материала 1. Общие сведения о машинах и механизмах. 2. Машины для обработки овощей (картофелеочистительные, овощерезательные и протирачные машины, бликсеры). 3. Машины для обработки мяса и рыбы (пилы, мясорубки, куттеры, фаршемешалки, тендерайзеры, маринаторы, рыбочистки, котлетоформовочные и пельменные аппараты). 4. Машины для приготовления теста (мукопросеиватели, тестомесы, миксеры планетарные, тестораскатки, пресс для пиццы, дозировочное и отсадочное оборудование). 5. Машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров (слайсер, хлеборезки, сыротёрки). 6. Решение производственных ситуаций, связанных с возможными неполадками механического оборудования.	12	<i>1, 2</i>	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9 ПК 2.1- 2.3 ПК 3.1- 3.4 ПК 4.1- 4.4 ПК 5.1.- 5.2 ПК 6.1- 6.5
	Самостоятельная работа: 1. Конспектирование текста «Пригодность, очистка и техническое обслуживание оборудования»	2	<i>3</i>	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9

Тема 1.4. Тепловое оборудование, назначение, технические характеристики, принципы действия, правила безопасной эксплуатации	Содержание учебного материала	18	1, 2	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9 ПК 2.1- 2.3 ПК 3.1- 3.4 ПК 4.1- 4.4 ПК 5.1.- 5.2 ПК 6.1- 6.5
	1. Общие сведения о тепловом оборудовании. 2. Варочные аппараты (пищеварочные котлы, пароварки, рисоварки, макаронварки, аппараты Sous Vide). 3. Жарочное оборудование (сковороды, фритюрницы, блинные аппараты, тостеры, шашлычницы, грили контактные, грили лавовые, грили-саламандер, гриль-печь на углях, печи-коптильни). 4. Универсальное тепловое оборудование (плиты электрические, плиты индукционного типа, пароконвектоматы, микроволновые печи). 5. Многофункциональное оборудование (тепловые линии). 6. Оборудование раздаточных линий (мармиты, витрины тепловые, столы подогреваемые, прилавки для первых и вторых блюд, салат-бары тепловые). 7. Водогрейное оборудование (кипятильники, водонагреватели). 8. Хлебопекарное и кондитерское оборудование (подовые печи, конвекционные печи, шкафы расстоечные, вафельницы, термомиксеры, лампы для карамели, машины для глазирования и декорирования, ванны для темперирования шоколада, аппараты для приготовления сахарной ваты). 9. Решение производственных ситуаций, связанных с возможными неполадками теплового оборудования.			
	Самостоятельная работа: 1. Сообщение по теме «Вред и польза приготовления пищи в СВЧ-шкафах». 2. Заполнение таблицы «Технические характеристики оборудования» аппарат для хот-догов, аппарат для шаурмы.	5	3	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9
Тема 1.5. Холодильное оборудование, назначение, технические характеристики, принципы действия, правила безопасной эксплуатации	Содержание учебного материала	8	1, 2	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9 ПК 2.1- 2.3 ПК 3.1- 3.4 ПК 4.1- 4.4 ПК 5.1.- 5.2 ПК 6.1- 6.5
	1. Общие сведения о холодильном оборудовании. 2. Камеры и шкафы холодильные, шкафы шоковой заморозки. 3. Торгово-холодильное оборудование (витрины, горки, бонеты). 4. Льдогенераторы, сокоохладители, фризеры для мягкого мороженого, фризеры для ролл мороженого, батч фризеры для мороженого.			
	Самостоятельная работа: 1. Преимущества и недостатки холодильного оборудования; 2. Составление конспекта по теме « Охлаждение складских помещений при помощи сплит-системы»; 3. Составление конспекта по теме «Льдомиксеры или пакоджеты». Назначение, технические характеристики.	6	3	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9
Раздел 2. Организация кулинарного и кондитерского производства		40		
Тема 2.1.	Содержание учебного материала	4	1, 2	

Характеристика предприятий общественного питания	1. Классификация и типизация предприятий общественного питания (ПОП). Услуги общественного питания. 2. Состав, планировка и характеристика помещений ПОП.			ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9
	Самостоятельная работа: 1. Заполнение таблицы «Классификация предприятий общественного питания по различным признакам»; 2. Подготовка реферата по индивидуальному заданию.	8	3	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9
Тема 2.2. Принципы организации кулинарного и кондитерского производства	Содержание учебного материала 1. Общие требования к организации рабочих мест. 2. Организация работы складских помещений. Правило приёмки, хранения и отпуска сырья, пищевых продуктов. 3. Организация работы зон кухни, предназначенных для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. 4. Организация работы зон кухни, предназначенных для приготовления горячей кулинарной продукции. 5. Организация работы зон кухни, предназначенных для приготовления холодной кулинарной продукции. 6. Организация работы кондитерского производства. 7. Организация работы хлебопекарного производства. 8. Правила отпуска и хранения готовой кулинарной и кондитерской продукции. 9. Методики расчета производительности технологического оборудования.	18	1, 2	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9 ПК 2.1- 2.3 ПК 3.1- 3.4 ПК 4.1- 4.4 ПК 5.1.- 5.2 ПК 6.1- 6.5
	Самостоятельная работа: 1. Выбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; 2. Выбор технологического оборудования для кейтеринга; 3. Составление схем организации рабочих мест зон кухни, для различных процессов приготовления кулинарной и кондитерской продукции.	8	1, 2	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9
Дифференцированный зачёт		2	3	
Всего:		111		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы учебной дисциплины обеспечена учебным кабинетом и лабораторией «Техническое оснащение предприятий питания».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета: компьютерный стол, проектор, столы для обучающихся, компьютер с выходом в Internet, комплект учебно-методической документации, плакаты.

Оснащение лаборатории и рабочих мест лаборатории:

Основное оборудование: плиты индукционные, микроволновая печь, пароконвектомат, конвекционная печь, фритюрница, гриль, шкаф для расстойки теста, миксер планетарный, куттер, слайсер, мясорубка, овощерезательная машина, тестораскаточная машина, тестомесильная машина, шкаф холодильный комбинированный, шкаф шоковой заморозки, охлаждаемый прилавок-витрина, льдогенератор, стол с охлаждаемой столешницей, весы настольные электронные, овоскоп, нитротестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик, машина посудомоечная, шкаф сушильный.

Вспомогательное оборудование: стол производственный с моечной ванной, стеллаж, тележки-шпильки, лампа для карамели, аппарат для темперирования шоколада, сифон, газовая горелка (для карамелизации), помпа для карамели, аэрограф, формы для конфет, формы для шоколадных фигур, набор молдов для мастики, карамели, шоколада.

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, набор разделочных досок (деревянных с маркировкой «СО», «СР», «СМ», «Гастрономия», «Готовая продукция» или из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов), мерный стакан, венчик, миски (нержавеющая сталь), сито, шенуа, лопатки (металлические), таялка, тендрайзер ручной, пинцет, щипцы кулинарные, термометр со шупом, набор ножей «поварская тройка», кисть силиконовая, скалки деревянные, скребок пластиковый, скребок металлический, кондитерские листы, противни, формы для тортов, пирогов d 20, 22, 24, 26, 28 см, трафареты для нанесения рисунка, паллета (шпатели с изгибом от 18 см и без изгиба до 30 см), кондитерские мешки, насадки для кондитерских мешков, ножницы, кондитерские гребенки, силиконовые коврики для макарун, эклеров, терки, набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л, сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л, набор сковород диаметром 24см, 32см, гриль сковорода, корзины для органических и неорганических отходов,

Посуда для презентации: тарелки глубокие, (шляпа), тарелки плоские диаметром 24см, 15см, бульонные чаши, блюдо прямоугольное; соусники.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Нормативные документы:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. 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>

2. 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>

3. ГОСТ 31986-2012. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 01.01.2015. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.

4. ГОСТ 31987-2012. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. - Введ. 01.01.2015. – М.: Стандартинформ, 2014. - III, 16 с.

5. ГОСТ 30390-2013. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 01.01.2016. - М.: Стандартинформ, 2014. - III, 12 с.

6. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. – Введ. 01.01.2016. - М.: Стандартинформ, 2014. -III, 48 с.

7. 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 08.11.2001 № 31.

8. СанПиН 2.3.2. 1324-03. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

9. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

10. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).

11. Профессиональный стандарт Кондитер (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 сентября 2015 г. N 597н).

12. Организация производства на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для сред. проф. образования/ Е.Б.Мрыхина.- М.: ИД «Форум»; ИНФРА– М, 2012.- 176 с.

13. Оборудование предприятий общественного питания: учебник для сред. проф. образования/ В. Ф. Кащенко Р.В. Кащенко.- М.: «Альфа»; ИНФРА – М, 2012.- 416 с

14. Техническое оснащение и охрана труда в общественном питании: учеб. пособие для сред. проф. образования/ В.М. Калинина.- М.: «Академия», «Мастерство», 2012.- 432 с.

Основные источники:

1. Лутошкина Г. Г. Механическое оборудование предприятий общественного питания: учебник / Г. Г. Лутошкина. – 2-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 240 с.

2. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие / В.В. Усов. – 14-е издание, стер. - М.: Академия, 2017. – 432 с.

Дополнительные источники:

1. Ботов М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник для сред. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, О.М. Голованов. – 5-е изд., испр. - М.: Академия, 2012. – 496 с.

2. Зайко Г. М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания / Г. М. Зайко. – М., 2013. – 192 с.

3. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для сред. проф. образования. 13-изд., перераб. и доп. М.: ИППО, изд. центр «Академия», 2016. - 320 с.

4. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.

5. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие для среднего профессионального образования. - Ростов-на-Дону: Феникс, 2014. – 416 с.

6. Электромеханическое оборудование/ Е.С. Крылов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012,160 с.

7. Тепловое оборудование/ Р.В. Хохлов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012 - 164 с.

8. Пароконвектомат: технологии эффективной работы/ Е.С. Крылов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012 – 128 с.

Периодические издания:

1. Журнал Ресторатор CHEF URL <http://restoratorchef.ru/>

2. Все о ресторанном бизнесе URL <http://www.restoranoved.ru/>

Интернет-ресурсы:

1. Русский проект. Оснащение ресторанов, кафе, магазинов. URL <http://www.rp1990.ru/technology/>

2. Сухаревка URL http://www.suharevka.ru/catalog/list.php?SECTION_ID=141

3. <http://www.hogeca.ru/> Главный портал индустрии гостеприимства и питания

4. <http://www.food-service.ru/catalog> Каталог пищевого оборудования
5. www.restoracia.ru

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы контроля
<p>Знание:</p> <ul style="list-style-type: none"> - классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; - правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; - методики расчета производительности технологического оборудования; - способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции; - правила электробезопасности, пожарной безопасности; - правила охраны труда в организациях питания. 	<ul style="list-style-type: none"> - Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. 	<p>Текущий контроль: Фронтальный контроль</p> <ul style="list-style-type: none"> - устный/письменный опрос; <p>Индивидуальный контроль</p> <ul style="list-style-type: none"> - тестирование; - оценка выполнения внеаудиторной работы; <p>Промежуточная аттестация: <i>Дифференцированный зачёт</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - письменный опрос.
<p>Умение:</p> <ul style="list-style-type: none"> - определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью технологического оборудования, инвентаря, инструментов; - организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; - подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации; - выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению; - оценивать эффективность использования оборудования; - планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма; - контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов; - оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве; - рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования. 	<ul style="list-style-type: none"> - Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, последовательностей действий. - Рациональность действий; - Выполнение заданий в полном объеме. 	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе занятий.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ
краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Красноярский технологический техникум пищевой промышленности»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.13 ДЕТСКОЕ, ШКОЛЬНОЕ И ДИЕТИЧЕСКОЕ ПИТАНИЕ

По специальности
19.02.10 Технология продукции общественного питания

Форма обучения: очная

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является составной частью основной профессиональной образовательной программы ППСЗ, составленной в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: профессиональный цикл, общепрофессиональная дисциплина

Для изучения данной дисциплины обучающиеся должны владеть знаниями в области химии и биологии. Общие и профессиональные компетенции, полученные в рамках данной дисциплины, могут применяться при изучении профессиональных модулей: ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции, ПМ 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

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

Целью дисциплины являются: усвоение студентами теоретических знаний и практических навыков в обеспечении населения детским и диетическим питанием, усвоение особенностей разработки новых блюд в детском, школьном, диетическом питании.

Изучение данной дисциплины предполагает освоение следующих общих и профессиональных компетенций:

Код	Наименование результата обучения
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. Профессионального и личностного развития
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды(подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности
ПК 1.1	Уметь составлять рацион для детей дошкольного возраста на разных этапах взросления по потребностям основных нутриентах
ПК 1.2	Организовывать работу на кухне в дошкольных учреждениях, согласно существующей нормативной документации
ПК 2.1	Уметь составлять рацион для школьников разного возраста по потребностям основных нутриентах на различных этапах взросления
ПК 2.2	Уметь составлять рацион для школьников разного возраста занимающихся спортом
ПК 2.3	Организовывать работу в пищеблоках в общеобразовательных учреждениях различных типов, согласно существующей нормативной документации
ПК 3.1	Организовывать и проводить приготовление холодных блюд
ПК 3.2	Организовывать и проводить приготовление горячих блюд и супов
ПК 3.3	Организовывать и проводить приготовление блюд из овощей
ПК 3.4	Организовывать и проводить приготовление горячих мясных и рыбных блюд

ПК 3.6	Организовывать и проводить приготовление блюд из макарон и круп
ПК 4.1	Организовывать питание согласно номерным лечебным диетам, в том числе знать особенности приготовления блюд и подбора продуктов для них
ПК 4.2	Организовывать питание согласно специальным лечебным диетам, в том числе знать особенности приготовления блюд и подбора продуктов для них
ПК 5.1	Организовывать лечебно-профилактическое питание, в том числе знать особенности приготовления блюд и подбора продуктов для них
ПК 5.2	Организовывать приготовление блюд функционального питания

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 147 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 98 часов;
- самостоятельной работы обучающегося – 49 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка	147
Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа	49
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	98
в том числе:	
теоретическое обучение	78
практические занятия	20
Промежуточная аттестация в форме - дифференцированного зачета	

2.2 ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Уровень освоения	Коды формируемых компетенций
1	2	3	4	5
Диетическое, школьное и диетическое питание		147		
Раздел 1. Детское питание		82		
Тема 1.1 Современное состояние и взгляды на детское питание. Основные принципы детского питания	Содержание учебного материала Современное состояние и перспективы дальнейшего развития производства продуктов детского питания. Роль питания в развитии детского организма. Принципы детского питания. Потребности детей в пищевых веществах и энергии. Особенности питания детей разного возраста. Основные требования к организации питания в детских дошкольных учреждениях. Принципы составления детских меню для заведений ресторанного типа. Принципы и примеры оформления детских блюд.	14	2	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9
Тема 1.2 Питание школьников, принципы организации и построение рациона	Содержание учебного материала Пути развития школьного питания на современном этапе. Требования к организации рационального питания детей школьного возраста. Принципы организации питания учащихся, составление рациона. Формы обслуживания в предприятиях общественного питания при образовательных учреждениях. Товароведная характеристика и первичная обработка сырья. Процессы происходящие с продуктами при тепловой обработке. Подбор продуктов и блюд для дневного рациона. Особенности технологии приготовления блюд. Требования к кулинарной обработке продуктов и материально-техническому оснащению столовых детских учреждений.	16	2	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9 ПК 1.1 ПК 1.2
Тема 1.3 Технология приготовления отдельных блюд детского и школьного	Содержание учебного материала Различные блюда рекомендованные для образовательных учреждений различного типа, в том числе: холодные блюда, супы, рыбные и мясные блюда, кондитерские изделия, блюда на основе фруктов, блюда из круп, макарон и овощей.	10	2	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9
	Лабораторные работы	8		
	Лабораторная работа №1 Блюда детского питания: напитки. Лабораторная работа № Блюда детского питания – кондитерские изделия и фруктовые блюда.	4 4		ПК 2.1-2.3 ПК 3.1-3.6
Раздел 2. Диетическое питание		65		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Уровень освоения	Коды формируемых компетенций
1	2	3	4	5
Тема 2.1 Основы диетического питания, виды	<p>Содержание учебного материала История современной диетологии. Организация диетического и лечебно-профилактического питания. Нормативные документы. Основные принципы построения диет. Лечебные диеты. Диета №1-№15. Специальные лечебные диеты и нетрадиционное питание.</p> <p>Лабораторные работы</p> <p>Лабораторная работа № 3. Блюда диет с 1-5. Лабораторная работа № 4. Блюда диет с 6-10. Лабораторная работа № 5 Блюда диет с 11-15.</p>	24	2	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9
Тема 2.2 Основы лечебно-профилактического и функционального питания	<p>Содержание учебного материала Лечебно-профилактическое питание. Функциональные продукты питания, история развития, виды, показания, правила приготовления блюд из функционального сырья. Правила разработки блюд и продуктов функционального питания. Нормативная база. Ошибки при составлении рациона для детей, школьников, при диетическом питании.</p>	14	2	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9 9ПК 5.1 - 5.2
	Самостоятельная работа студентов:	49		
	<p>Написание рефератов по выбранным студентами темам. Составление конспектов по темам: «Отличие питания детей разных возрастов от питания взрослого человека»; «Потребность детей разных возрастов в основных нутриентах»; «Процессы, происходящие с продуктами во время приготовления»; «Особенности приготовления блюд для детей»; «Взгляды на функциональное питание в разные времена»; Составление блок-схемы: «Принципы организации питания»; «Формы обслуживания в образовательных учреждениях»; Работа со сборниками рецептов, нормативной и технологической документацией, составление технологических карт. Изучение характерных особенностей заболеваний при которых назначаются диеты 1-15. Разработка новых видов продукции, технологических процессов для производства диетической и функциональной продукции.</p>			ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9
	Итого	147		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины осуществляется при наличии лабораторного кабинета оборудованного современным оборудованием и вспомогательными инструментами, предназначенными для приготовления пищи: электроплиты, духовые шкафы или пароконвектоматы. Посуда, ножи, количество рабочих мест в лаборатории должно быть не менее числа обучающихся в группе.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета: посадочные места по количеству обучающихся: рабочее место преподавателя.

Технические средства обучения: компьютер, проектор, интерактивная доска, диски, слайды.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Шильман Л.З. Технологические процессы предприятий общественного питания: учебное пособие/Л.З. Шильман. – М.: Академия, 2017
2. Плотникова Т.В. Рецептуры блюд для детских учреждений: практ. Пособие/Т.В. Плотникова. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2015
3. СанПиН 2.3.2.1078-01 Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. – М.: Рид Групп, 2015. – 448

Дополнительные источники:

Сафонова, Э.Э. Гигиена питания. Основы организации лечебного (диетического) питания : учебное пособие / Э.Э. Сафонова, Е.П. Линич, В.В. Быченкова. — Санкт-Петербург : Лань, 2018

Скурина И.М. Химический состав Российских продуктов / Скурина И.М., В.А.Тутельяна. М.: ДеЛи принт. – 2002. – 236 с.

Периодические источники:

Журналы: «Вопросы питания», «Питание и общество», «Пищевая промышленность», «Педиатрия», «Вестник КрасГАУ», «Хранение и переработка сельхозсырья».

Интернет-ресурсы:

7. URL: <https://e.lanbook.com/book/104856>

8. Информация социальных сетей – тематические группы www.vk.com, www.facebook.ru, www.instagramm.com, и другие. www.twirpx.com/file/1305243/ - Диетология (под редакцией Брановского) – Электронный ресурс

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Должен уметь:	
Составлять рацион для детей дошкольного возраста на разных этапах взросления по потребностям основных нутриентах.	Индивидуальный контроль Тестирование, опрос, контроль за выполнением внеаудиторных заданий
Организовывать работу на кухне в дошкольных учреждениях, согласно существующей нормативной документации.	Индивидуальный контроль Тестирование, опрос, контроль за выполнением внеаудиторных заданий
Составлять рацион для школьников разного возраста по потребностям основных нутриентах на различных этапах взросления.	Индивидуальный контроль Тестирование, опрос, контроль за выполнением внеаудиторных заданий
Составлять рацион для школьников разного возраста, занимающихся спортом.	Индивидуальный контроль Тестирование, опрос, контроль за выполнением внеаудиторных заданий
Организовывать работу в пищеблоках в общеобразовательных учреждениях различных типов, согласно существующей нормативной документации.	Индивидуальный контроль Тестирование, опрос, контроль за выполнением внеаудиторных заданий
Организовывать и проводить приготовление холодных блюд.	Индивидуальный контроль Наблюдение за выполнением лабораторных работ и практических заданий
Организовывать и проводить приготовление горячих блюд и супов.	Индивидуальный контроль Наблюдение за выполнением лабораторных работ и практических заданий
Организовывать и проводить приготовление блюд из овощей.	Индивидуальный контроль Наблюдение за выполнением лабораторных работ и практических заданий
Организовывать и проводить приготовление горячих мясных и рыбных блюд.	Индивидуальный контроль Наблюдение за выполнением лабораторных работ и практических заданий
Организовывать и проводить приготовление кондитерских и мучных изделий и фруктовых блюд.	Индивидуальный контроль Наблюдение за выполнением лабораторных работ и практических заданий
Организовывать и проводить приготовление блюд из макарон и круп.	Наблюдение за выполнением лабораторных работ и практических заданий
Организовывать питание согласно номерным лечебным диетам, в том числе знать особенности приготовления блюд и подбора продуктов для них.	Наблюдение за выполнением лабораторных работ и практических заданий
Организовывать питание согласно специальным лечебным диетам, в том числе знать особенности приготовления блюд и подбора продуктов для них.	Индивидуальный контроль Тестирование, опрос, контроль за выполнением внеаудиторных заданий
Организовывать лечебно-профилактическое питание, в том числе знать особенности приготовления блюд и подбора продуктов для них.	Тестирование, опрос, контроль за выполнением внеаудиторных заданий
Организовывать приготовление блюд функционального питания	Тестирование, опрос, контроль за выполнением внеаудиторных заданий

Результаты (основные общие компетенции)	Формы и методы контроля и оценки
ОК.1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	Мониторинг посещаемости
	Экспертная оценка, портфолио
	Наблюдение и оценка деятельности
	Наблюдение и оценка деятельности, портфолио
ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения	Оценка докладов, рефератов, бизнес-проектов
	Оценка выбора методов и способов решения профессиональных задач

профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	Оценка результатов учебной деятельности
	Наблюдение за выполнением профессиональных задач
ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	Оценка выбора методов и способов решения задач в зависимости от ситуации
	Наблюдение и оценка принимаемых решений в различных ситуациях
	Оценка качества принимаемых решений
ОК.4 Осуществлять решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	Оценка качества использованных источников
	Оценка содержания выполненных работ
	Оценка содержания выполненных работ
ОК.5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности потребителями	Наблюдение за деятельностью обучающегося при выполнении практических заданий
	Оценка эффективности использования средств ИКТ
	Оценка результатов выполненных работ (доклады, рефераты, портфолио)
ОК. 6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	Наблюдение за эффективностью общения во время учебных и практических занятий, при прохождении практики
	Наблюдение за поведением обучающегося во время проведения практических занятий, при прохождении практики
	Наблюдение за поведением обучающегося во время прохождения практики
	Наблюдение за выстраиванием взаимоотношений с коллегами, руководством, потребителями
ОК. 7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	Деловые игры - моделирование социальных и профессиональных ситуаций
	Экспертное наблюдение Портфолио
	Мониторинг развития лично-профессиональных качеств обучающегося
ОК.8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	Экспертная оценка, портфолио
	Экспертная оценка, портфолио
	Портфолио
ОК.9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	Собеседование, наблюдение за учебной и внеучебной деятельности обучающегося
	Наблюдение и оценка при выполнении практических работ, работ по производственной практике
ОК.10 Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)	Портфолио
	Мониторинг успеваемости