

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

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

**ОУД.01.РУССКИЙ ЯЗЫК**  
Профессия 43.01.09 Повар, кондитер.

Форма обучения: очная

## СОДЕРЖАНИЕ

1.	Паспорт рабочей программы учебной дисциплины	4
2.	Структура и содержание учебной дисциплины	7
3.	Условия реализации учебной дисциплины	14
4.	Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	16

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 1.1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ ПРОГРАММЫ

Рабочая программа разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «Русский язык», 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 профессии 43.01.09 Повар, кондитер

## 1.2 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

## 1.3 ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Совершенствование общеучебных умений и навыков обучаемых: 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).

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 компетентностного 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.

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.

#### **1.4. КОЛИЧЕСТВО ЧАСОВ НА ОСВОЕНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

Объём образовательной нагрузки во взаимодействии с преподавателем 146 часов, в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка 118 часов,
- промежуточная аттестация 18 часов.
- консультации – 10 часов

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

### **2.1 ОБЪЕМ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
Объём образовательной нагрузки во взаимодействии с преподавателем	146
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	108
в том числе практических работ.	10
Консультации	10
Промежуточная аттестация в форме экзамена	18

## 2.2 СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов
1	2	3
<b>Введение.</b> Русский язык в современном мире. Русский язык как система. Язык и культура	<b>Содержание учебного материала</b> 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
<b>Раздел I. Фонетика, орфоэпия, графика, орфография</b>		<b>8</b>
Тема 1.1. Фонетика. Понятие фонемы, открытого и закрытого слога.	<b>Содержание учебного материала</b> Фонетические единицы. Звук и фонема. Открытый и закрытый слоги. Соотношение буквы и звука.	2
Тема 1.2. Орфоэпия. Орфоэпические нормы: произносительная и нормы ударения.	<b>Содержание учебного материала</b> Произношение гласных и согласных звуков, сочетаний звуков, заимствованных слов. Особенности русского ударения. Использование орфоэпического словаря.	2
Тема 1.3 Фонетический анализ речи	<b>Содержание учебного материала</b>	2
	<b>Практические занятия</b> Практическая работа №1. Фонетический анализ речи	2
<b>Раздел II. Лексикология и фразеология</b>		<b>10</b>
Тема 2.1. Формирование лексики русского языка.	<b>Содержание учебного материала</b> Русская лексика с точки зрения ее происхождения (исконно русская, заимствованная, старославянизмы)	2
Тема 2.2. Лексическая система русского языка. Омонимия и многозначность. Активный и пассивный словарный	<b>Содержание учебного материала</b> Слово в лексической системе языка. Лексическое и грамматическое значения слова. Многозначность слова. Прямое и переносное значение слова. Омонимы, синонимы, антонимы, паронимы и их употребление. Активный и пассивный словарный запас.	2

запас.		
Тема 2.3. Фразеология. Лексические и фразеологические словари.	<b>Содержание учебного материала</b> Фразеологизмы. Отличие фразеологизма от слова. Употребление фразеологизмов в речи. Афоризмы. Лексические и фразеологические словари.	2
Тема 2.4. Лексические нормы. Лексические ошибки и их исправление, ошибки в употреблении фразеологических единиц.	<b>Содержание учебного материала</b> Лексические нормы. Понятие лексической сочетаемости слов. Виды лексические ошибок и способы их исправления.	2
	<b>Практические занятия</b> Практическая работа №2. Лексические нормы	2
<b>Раздел III. Морфемика, словообразование, орфография</b>		<b>8</b>
Тема 3.1. Морфемика и словообразование русского языка. Словообразовательный разбор.	<b>Содержание учебного материала</b> Понятие морфемы как значимой части слова. Многозначность морфем. Морфемный разбор слова. Способы словообразования. Словообразование знаменательных частей речи. Словообразовательный разбор. Составление словообразовательных цепочек.	2
Тема 3.2. Правописание приставок.	<b>Содержание учебного материала</b> Правописание одновариантных и двухвариантных приставок. Правописание смысловых приставок при- / пре-	2
Тема 3.3. Правописание безударных гласных в корне слова. Написание о-ё в корне после шипящих.	<b>Содержание учебного материала</b> Правописание гласных в корне. Выбор гласной о-ё после шипящих.	2
Тема 3.4. Чередующиеся гласные в корне слова.	<b>Содержание учебного материала</b> Правописание чередующихся гласных в корнях слов. Условия выбора гласной.	2
<b>Раздел IV. Морфология и орфография</b>		<b>42</b>
Тема 4.1. Морфология. Знаменательные и служебные части речи. Имя существительное. Правописание окончаний имен существительных	<b>Содержание учебного материала</b> Грамматические признаки слова (грамматическое значение, грамматическая форма и синтаксическая функция). Знаменательные и незнаменательные 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
Тема 4.2 Особенности употребления имен существительных в форме множественного числа	<b>Содержание учебного материала</b> Именительный падеж множественного числа некоторых существительных мужского рода. Правописание имен существительных в родительном падеже множественного числа.	2

Тема 4.2. Имя прилагательное. Степени сравнения имен прилагательных. Правописание окончаний имен прилагательных	<b>Содержание учебного материала</b> Лексико-грамматические разряды имен прилагательных. Степени сравнения имен прилагательных. Правописание окончаний имен прилагательных.	2
Тема 4.3. Правописание сложных имен существительных	<b>Содержание учебного материала</b> Особенности написания сложных имен существительных и прилагательных.	2
Тема 4.4 Правописание суффиксов существительных	<b>Содержание учебного материала</b> Правописание суффиксов, образующих существительные с новыми лексическими значениями и вносящих в существительные добавочные оттенки значения	2
Тема 4.4. Правописание сложных имен прилагательных	<b>Содержание учебного материала</b> Особенности написания сложных имен прилагательных.	2
Тема 4.4. Имя числительное. Правописание числительных.	<b>Содержание учебного материала</b> Лексико-грамматические разряды имен числительных. Правописание числительных. Употребление числительных в речи.	2
Тема 4.5. Местоимение. Правописание местоимений.	<b>Содержание учебного материала</b> Значение местоимения. Лексико-грамматические разряды местоимений. Правописание неопределенных и отрицательных местоимений.	2
Тема 4.6. Глагол. Правописание личных окончаний глаголов.	<b>Содержание учебного материала</b> Грамматические признаки глагола. Правописание личных окончаний глагола.	2
Тема 4.7. Причастие как особая форма глагола.	<b>Содержание учебного материала</b> Причастие как особая форма глагола. Морфологические признаки причастия.	2
Тема 4.8. Деепричастие как особая форма глагола.	<b>Содержание учебного материала</b> Деепричастие как особая форма глагола. Морфологические признаки деепричастия.	2
Тема 4.9 Правописание наречий.	<b>Содержание учебного материала</b> Грамматические признаки наречия. Правописание наречий.	2
Тема 4.10 Написание наречий слитно, раздельно, через дефис.	<b>Содержание учебного материала</b> Правописание наречий слитно, раздельно и через дефис.	2
Тема 4.11. Правописание н – нн в суффиксах	<b>Содержание учебного материала</b> Правила написания н и нн в суффиксах именных частей речи.	2



прилагательных, существительных и наречиях.		
Тема 4.12 Правописание н - нн в суффиксах отглагольных прилагательных и причастиях.	<b>Содержание учебного материала</b> Отличительные признаки причастий и отглагольных прилагательных. Алгоритм написания н и нн в суффиксах.	4
Тема 4.13 Не с различными частями речи.	<b>Содержание учебного материала</b> Слитное и раздельное написания не с различными частями речи. Исключения.	2
Тема 4.14 Правописание предлогов	<b>Содержание учебного материала</b> 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
Тема 4.15 Правописание союзов, частиц.	<b>Содержание учебного материала</b> Правописание союзов. Отличие союзов <i>тоже, также, чтобы, зато</i> от слов-омонимов. Правописание частиц.	2
Тема 4.16 Морфология и орфография	<b>Содержание учебного материала</b> Знаменательные и служебные части речи, грамматическая характеристика слов, правильное употребление сочетаний предлогов в речи	2
	<b>Практические занятия</b> Практическая работа №3. Морфология и орфография	2
<b>Раздел V. Синтаксис и пунктуация</b>		<b>26</b>
Тема 5.1. Синтаксис. Словосочетание. Виды связи в словосочетании	<b>Содержание учебного материала</b> Основные единицы синтаксиса. Словосочетание, предложение. Строение словосочетания. Нормы построения словосочетаний. Синтаксический разбор словосочетаний.	2
Тема 5.2. Простое предложение. Грамматическая основа простого предложения.	<b>Содержание учебного материала</b> Виды предложений по цели высказывания. Интонационное богатство русской речи. Грамматическая основа простого двусоставного предложения. Тире между подлежащим и сказуемым.	2
Тема 5.3. Виды односоставных предложений.	<b>Содержание учебного материала</b> Односоставные предложения с главным членом в форме подлежащего. Односоставные предложения с главным членом в форме сказуемого.	2
Тема 5.4. Виды осложнения	<b>Содержание учебного материала</b>	

простого предложения.	Предложения с однородными членами и знаки препинания в них. Однородные и неоднородные определения.	2
Тема 5.5. Предложения с обособленными оборотами и уточняющими членами предложения.	<b>Содержание учебного материала</b> Предложения с обособленными и уточняющими членами. Обособление определений. Обособление приложений. Обособление дополнений. Обособление обстоятельств. Уточняющие члены предложения.	4
Тема 5.6. Сложносочиненные предложения, знаки препинания в них.	<b>Содержание учебного материала</b> Сложносочиненное предложение. Знаки препинания в сложносочиненном предложении. Употребление ССП в речи.	2
Тема 5.7. Сложноподчиненные предложения, знаки препинания в них.	<b>Содержание учебного материала</b> Сложноподчиненное предложение. Знаки препинания в сложноподчиненном предложении. Использование сложноподчиненных предложений в разных типах и стилях речи.	4
Тема 5.8. Бессоюзные сложные предложения, знаки препинания в них.	<b>Содержание учебного материала</b> Бессоюзное сложное предложение. Знаки препинания в бессоюзном сложном предложении. Использование бессоюзных сложных предложений в речи.	2
Тема 5.9. Синтаксический разбор простого и сложного предложения.	<b>Содержание учебного материала</b> Простое и сложное предложение. Особенности разбора сложных предложений с различными видами связи.	2
Тема 5.10. Способы передачи чужой речи.	<b>Содержание учебного материала</b> Знаки препинания при прямой речи. Знаки препинания при косвенной речи. Знаки препинания при цитатах.	2
	<b>Практические занятия</b> Практическая работа №4. Способы передачи чужой речи.	2
<b>Раздел VI. Язык и речь. Функциональные стили речи</b>		<b>20</b>
Тема 6.1. Язык и речь. Основные требования к речи.	<b>Содержание учебного материала</b> Язык и речь. Виды речевой деятельности. Речевая ситуация и ее компоненты. Основные требования к речи: правильность, точность, выразительность, уместность употребления языковых средств.	2
Тема 6.2. Типы речи.	<b>Содержание учебного материала</b> Функционально-смысловые типы речи.	2
Тема 6.3. Текст, его строение.	<b>Содержание учебного материала</b> Текст как произведение речи. Признаки, структура текста. Тема, основная мысль текста. Абзац как средство смыслового членения текста. Виды переработки текста.	2
Тема 6.4. Текст, виды	<b>Содержание учебного материала</b>	2

переработки текста.	Виды сокращения текста (планы, тезисы, конспекты, рефераты и т.д.)	
Тема 6.5. Функциональные стили речи и их основные особенности. Научный стиль. Термины и терминология.	<b>Содержание учебного материала</b> Функциональные стили речи и их особенности. Научный стиль речи. Основные жанры научного стиля: доклад, статья, сообщение и др.	2
Тема 6.6. Официально-деловой стиль речи. Сфера использования.	<b>Содержание учебного материала</b> Официально-деловой стиль речи, его признаки, назначение. Жанры официально-делового стиля: заявление, доверенность, расписка, резюме и др.	2
Тема 6.7. Публицистический стиль речи.	<b>Содержание учебного материала</b> Публицистический стиль речи, его назначение. Основные жанры публицистического стиля.	2
Тема 6.8. Особенности художественного стиля речи. Изобразительно-выразительные средства языка	<b>Содержание учебного материала</b> Художественный стиль речи, его основные признаки: образность, использование изобразительно-выразительных средств и др.	2
Тема 6.9. Лингвистический анализ текста.	<b>Содержание учебного материала</b> Поэтапный, полный анализ текста.	2
	<b>Практические занятия</b> Практическая работа №5. Лингвистический анализ текста.	2
<b>Раздел VII. Повторение</b>		<b>2</b>
Тема 7.1. Систематизация ЗУНов по русскому языку. Заключительное занятие	<b>Содержание учебного материала</b> Повторение пройденного материала	2
Консультации		10
Промежуточная аттестация в форме экзамена		18
<b>Итого</b>		<b>146</b>

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1 ТРЕБОВАНИЯ К МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ

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

#### 3.2 ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБУЧЕНИЯ

##### Перечень 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»).

### 3.3 КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

Реализация подготовки (специалистов среднего звена) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины. Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации не реже 1 раза в 3 года.

## 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания) (общие и профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
1	2	3
<p><b>• личностных:</b></p> <p>— 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;</p> <p>— понимание роли родного языка как основы успешной социализации личности;</p> <p>— осознание эстетической ценности, потребности сохранить чистоту русского языка как явления национальной культуры;</p> <p>— формирование мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного</p>	<p>• Выразительно читать текст, определять тему, функциональный тип речи, формулировать основную мысль художественных текстов;</p> <p>• составлять связное высказывание (сочинение) в устной и письменной форме на основе проанализированных текстов; определять эмоциональный настрой текста;</p> <p>• анализировать речь с точки зрения правильности, точности, выразительности, уместности употребления языковых средств;</p> <p>• подбирать примеры по темам, взятым из изучаемых художественных произведений;</p>	<p>Индивидуальный контроль: экспертное наблюдение за выполнением заданий, упражнений; индивидуальный опрос; проверка сочинений.</p>

<p>на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;</p> <p>— способность к речевому самоконтролю; оцениванию устных и письменных высказываний с точки зрения языкового оформления, эффективности достижения поставленных коммуникативных задач;</p> <p>— готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;</p> <p>— способность к самооценке на основе наблюдения за собственной речью, потребность речевого самосовершенствования;</p> <p><b>• метапредметных:</b></p> <p>— владение всеми видами речевой деятельности: аудированием, чтением (пониманием), говорением, письмом;</p> <p>— 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;</p> <p>— применение навыков сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в процессе речевого общения, образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;</p> <p>— овладение нормами речевого поведения в различных ситуациях межличностного и межкультурного общения;</p> <p>— готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;</p> <p>— умение извлекать необходимую информацию из различных</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• оценивать чужие и собственные речевые высказывания разной функциональной направленности с точки зрения соответствия</li> <li>• исправлять речевые недостатки, редактировать текст;</li> <li>• выступать перед аудиторией сверстников с небольшими информационными сообщениями, докладами на учебно-научную тему;</li> <li>• анализировать и сравнивать русский речевой этикет с речевым этикетом отдельных народов России и мира;</li> <li>• различать тексты разных функциональных стилей (экстралингвистические особенности, лингвистические особенности на уровне употребления лексических средств, типичных синтаксических конструкций);</li> <li>• анализировать тексты разных жанров научного, публицистического, официально-делового стилей, разговорной речи;</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>• составлять связное высказывание (сочинение) в устной и письменной форме на основе проанализированных текстов; определять эмоциональный настрой текста;</li> <li>• 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);</li> <li>• комментировать ответы товарищей</li> <li>• строить рассуждения с целью анализа проделанной работы; определять круг орфографических и пунктуационных правил, по которым следует ориентироваться в конкретном случае;</li> <li>• проводить операции синтеза и анализа с целью обобщения признаков, характеристик, фактов и т. д.;</li> <li>извлекать необходимую информацию по изучаемой теме из таблиц, схем учебника;</li> <li>• характеризовать словообразовательные цепочки и словообразовательные гнезда, устанавливая смысловую и структурную связь однокоренных слов;</li> </ul>	<p>Индивидуальный контроль: экспертное наблюдение за выполнением заданий, упражнений; индивидуальный опрос; проверка сочинений.</p>
--	---	---

<p>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;</p> <p><b>• предметных:</b> — 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</p>	<p>Выразительно читать текст, определять тему, функциональный тип речи, формулировать основную мысль художественных текстов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• вычитывать разные виды информации;</li> <li>• характеризовать средства и способы связи предложений в тексте;</li> <li>• выполнять лингвистический анализ текста; определять авторскую позицию в тексте; высказывать свою точку зрения по проблеме текста;</li> <li>• составлять связное высказывание (сочинение) в устной и письменной форме на основе проанализированных текстов; определять эмоциональный настрой текста</li> <li>• характеризовать изобразительно-выразительные средства языка, указывать их роль в идейно-художественном содержании текста;</li> <li>• анализировать речь с точки зрения правильности, точности, выразительности, уместности употребления языковых средств;</li> <li>• подбирать примеры по темам, взятым из изучаемых художественных произведений;</li> <li>• оценивать чужие и собственные речевые высказывания разной функциональной направленности с точки зрения соответствия их коммуникативным задачам и нормам современного русского литературного языка;</li> <li>• исправлять речевые недостатки, редактировать текст;</li> <li>• выступать перед аудиторией сверстников с небольшими информационными сообщениями, докладами на учебно-научную тему;</li> <li>• анализировать и сравнивать русский речевой этикет с речевым этикетом отдельных народов России и мира;</li> <li>• различать тексты разных функциональных стилей (экстралингвистические особенности, лингвистические особенности на уровне употребления лексических средств, типичных синтаксических конструкций);</li> <li>• анализировать тексты разных жанров научного, публицистического, официально-делового стилей, разговорной речи;</li> <li>• создавать устные и письменные высказывания разных стилей, жанров и типов речи (отзыв, сообщение, доклад; интервью, репортаж, эссе; расписка,</li> </ul>	<p>Индивидуальный контроль: экспертное наблюдение за выполнением заданий, упражнений; индивидуальный опрос; проверка сочинений.</p>
--	--	---

<p>единстве эмоционального личного восприятия и интеллектуального понимания;</p> <p>— сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы.</p>	<p>доверенность, заявление; рассказ, беседа, спор);</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• подбирать тексты разных функциональных типов и стилей;</li></ul> <p>осуществлять информационную переработку текста, создавать вторичный текст, используя разные виды переработки текста (план, тезисы, конспект, реферат, аннотацию, рецензию)</p>	
--	--	--



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

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

ОУД.01.02 ЛИТЕРАТУРА  
Профессия 43.01.09 Повар, кондитер  
Форма обучения: очная

Красноярск 2021

## СОДЕРЖАНИЕ

1.	Паспорт рабочей программы учебной дисциплины	4
2.	Структура и содержание учебной дисциплины	7
3.	Условия реализации учебной дисциплины	17
4.	Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	19

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 1.1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ ПРОГРАММЫ

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 профессии 43.01.09 Повар, кондитер

## 1.2 МЕСТО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ: общеобразовательный цикл.

Для изучения данной дисциплины обучающиеся должны владеть знаниями в области русского языка. Знания и умения, полученные в рамках данной дисциплины, могут применяться при изучении адаптации выпускников на рынке труда, деловой культуры.

## 1.3 ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ 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.

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.

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.

#### **1.4. КОЛИЧЕСТВО ЧАСОВ НА ОСВОЕНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

Объем образовательной нагрузки во взаимодействии с преподавателем 143 часа, в том числе:

- обязательная учебная нагрузка 135 часов,

- консультации 8 часов.

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

### **2.1 ОБЪЕМ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
Объем образовательной нагрузки во взаимодействии с преподавателем.	143
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	135
Консультации	8
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета (комплексного)	

## 2.2 СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объём часов
1	2	3
<b>Раздел I. Развитие русской литературы и культур в первой половине XIX века</b>		<b>6</b>
Тема 1.1 Русская литература первой половины 19 века. А.С. Пушкин. Тема поэта и поэзии.	<b>Содержание учебного материала</b> 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.	2
Тема 1.2 Поэтический мир М.Ю. Лермонтова. Основные темы творчества.	<b>Содержание учебного материала</b> 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
Тема 1.3 Н.В. Гоголь. Личность писателя. Идеиный замысел цикла «Петербургские повести». Повесть «Портрет».	<b>Содержание учебного материала</b> Н.В. Гоголь. Сведения из биографии. «Петербургские повести»: «Портрет». Композиция. Сюжет. Герои. Идеиный замысел. Мотивы личного и социального разочарования. Приемы комического в повести. Авторская позиция.	2
<b>Раздел II. Особенности развития русской литературы во второй половине XIX века</b>		<b>16</b>
Тема 2.1 Русская литература как вид искусства во второй половине 19 века.	<b>Содержание учебного материала</b> Культурно-историческое развитие России середины XIX века, отражение его в литературном процессе. Феномен русской литературы. Взаимодействие разных стилей и направлений	2
Тема 2.2. Литературно-театральная деятельность А.Н. Островского. Самобытность замысла драмы «Гроза».	<b>Содержание учебного материала</b> 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
Тема 2.3. Драма «Гроза». Конфликт. Художественные образы. Обличение	<b>Содержание учебного материала</b> Драма «Гроза». Творческая история драмы. Жанровое своеобразие. Художественные особенности драмы. Калинов и его обитатели (система персонажей). Самобытность замысла, оригинальность	2

самодурства.	основного характера, сила трагической развязки в судьбе героев драмы.	
Тема 2.4. Драма «Гроза». Незаурядность характера Катерины.	<b>Содержание учебного материала</b> Образ Катерины — воплощение лучших качеств женской натуры. Конфликт романтической личности с укладом жизни, лишенной народных нравственных основ. Символика грозы. Мотивы искушений, мотив своеволия и свободы в драме.	2
Тема 2.5. И.А. Гончаров. Роман «Обломов». Противоречивость характера главного героя.	<b>Содержание учебного материала</b> 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
Тема 2.6. И.С. Тургенев. Творческий облик писателя. Обобщающий смысл, вложенный автором в заглавие романа «Отцы и дети».	<b>Содержание учебного материала</b> Сведения из биографии. История создания романа «Отцы и дети». Временной и всечеловеческий смысл названия и основной конфликт романа.	2
Тема 2.7. Нравственный максимализм Базарова. Черты личности нового поколения.	<b>Содержание учебного материала</b> Базаров в системе образов. Нигилизм Базарова и пародия на нигилизм в романе.	2
Тема 2.8. Нравственная проблематика романа: взаимоотношение поколений, утверждение всечеловеческих ценностей.	<b>Содержание учебного материала</b> Нравственная проблематика романа и ее общечеловеческое значение.	2
<b>Раздел III. Поэзия второй половины 19 века.</b>		<b>8</b>
Тема 3.1. Тютчев – поэт-философ и певец русской природы.	<b>Содержание учебного материала</b> Жизненный и творческий путь Ф. И. Тютчева (с обобщением ранее изученного). Философская, общественно-политическая и любовная лирика Ф. И. Тютчева. Художественные особенности лирики Ф. И. Тютчева.	2
Тема 3.2. Представление о единстве мира природы и человека в лирике Фета	<b>Содержание учебного материала</b> Жизненный и творческий путь А. А. Фета (с обобщением ранее изученного). Эстетические взгляды поэта и художественные особенности лирики А. А. Фета. Темы, мотивы и художественное своеобразие лирики А. А. Фета.	2
Тема 3.3. Особенности лирики А.К. Толстого	<b>Содержание учебного материала</b> Жизненный и творческий путь поэта. Многожанровость наследия А.К. Толстого.	2
Тема 3.4. Н.А. Некрасов.	<b>Содержание учебного материала</b>	

Личность поэта. Тема поэта и поэзии. Гражданская лирика.	Жизненный и творческий путь Н. А. Некрасова (с изучением 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
<b>Раздел IV. Особенности прозы второй половины XIX века.</b>		<b>25</b>
Тема 4.1. М.Е. Салтыков-Щедрин. Очерк жизни и творчества. Особенности сатиры.	<b>Содержание учебного материала</b> 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
Тема 4.2. М.Е. Салтыков-Щедрин. Роман «Господа Головлевы». Образы Арины Петровны и Иудушки Головлевых	<b>Содержание учебного материала</b> Жанровые особенности романа. Семья как иллюстрация состояния жизни нации. Идеальная направленность произведения. Образы главных героев романа.	2
Тема 4.3. Ф.М. Достоевский. Трагические страницы жизни писателя.	<b>Содержание учебного материала</b> Сведения из биографии. «Преступление и наказание» Своеобразие жанра. Отображение русской действительности в романе.	2
Тема 4.4. Социальные и философские истоки бунта Раскольникова.	<b>Содержание учебного материала</b> 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, попранию высоких истин и нравственных ценностей. Драматичность характера и судьбы Родиона Раскольникова.	2
Тема 4.5. Двойники и антиподы Раскольникова в романе	<b>Содержание учебного материала</b> Эволюция идеи «двойничества». Страдание и очищение в романе. Символические образы в романе. Символическое значение образа «вечной Сонечки».	2
Тема 4.6. Образ Петербурга в романе «Преступление и наказание».	<b>Содержание учебного материала</b> Петербург – город-спрут. Двойственная природа Петербурга.	2
Тема 4.7. Л.Н. Толстой. Жизненный и творческий путь. «Севастопольские рассказы»	<b>Содержание учебного материала</b> Жизненный и творческий путь. Духовные искания писателя. «Севастопольские рассказы» Отражение перелома во взглядах писателя на жизнь в сева­стопольский период. Проблема истинного	2



рассказы». Суrowая правда войны.	и ложного патриотизма в рассказах. Утверждение духовного начала в человеке. Обличение жестокости войны.	
Тема 4.8 Роман-эпопея «Война и мир». История создания романа, жанровое своеобразие.	<b>Содержание учебного материала</b> 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
Тема 4.9 Духовно богатая внутренняя жизнь главных героев романа – А. Болконского и П. Безухова.	<b>Содержание учебного материала</b> Путь духовных исканий любимых героев Толстого.	2
Тема 4.10 Наташа Ростова, княжна Марья. Сложность жизненного выбора.	<b>Содержание учебного материала</b> Духовные искания Наташи Ростовской, жизненный путь княжны Марьи.	2
Тема 4.11. Народ и личность – одна из главных проблем романа. Кутузов и Наполеон	<b>Содержание учебного материала</b> «Мысль народная» в романе. Проблема народа и личности. Картины войны 1812 года. Кутузов и Наполеон. Осуждение жестокости войны в романе.	1
Тема 4.12. А.П. Чехов. Личность писателя. Рассказ «Ионыч» - история духовного оскудения личности.	<b>Содержание учебного материала</b> Сведения из биографии. Свообразие 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
Тема 4.13 Пьеса «Вишнёвый сад». Свообразие конфликта и его разрешение. Система образов.	<b>Содержание учебного материала</b> Комедия «Вишневый сад». Драматургия Чехова. Театр Чехова – воплощение кризиса современного общества. «Вишневый сад» – вершина драматургии Чехова. Свообразие жанра. Жизненная беспомощность героев пьесы. Расширение границ исторического времени в пьесе. Символичность пьесы. Чехов и МХАТ. Роль А. П. Чехова в мировой драматургии театра. Контрольная работа №1: «Русская литература второй половины 19 века».	2
<b>Раздел V. Особенности развития литературы и других видов искусства в начале XX века.</b>		<b>18</b>
Тема 5.1. Особенности развития русской литературы к. 19- н. 20 века.	<b>Содержание учебного материала</b> Серебряный век как культурно-историческая эпоха. Идеологический и эстетический плюрализм эпохи. Расцвет русской религиозно-философской мысли. Кризис гуманизма и религиозные искания в русской философии.	2
Тема 5.2. И.А. Бунин. Любовь и смерть в цикле «Темные	<b>Содержание учебного материала</b> Сведения из биографии. Тонкость восприятия психологии человека и мира природы; поэтизация	2

аллеи».	исторического прошлого.	
Тема 5.3. А.И. Куприн. Повесть «Олеся» - поэтическое изображение природы, богатство духовного мира героини.	<b>Содержание учебного материала</b> Поэтическое изображение природы, богатство духовного мира героев. Нравственные и социальные проблемы в повестях Куприна. Осуждение пороков современного общества.	2
Тема 5.4. «Серебряный век» в русской литературе. Символизм. Основные темы и мотивы поэзии К.Д. Бальмонта.	<b>Содержание учебного материала</b> 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
Тема 5.5. Акмеизм. Н.С. Гумилёв. Романтический герой лирики.	<b>Содержание учебного материала</b> Истоки акмеизма. Программа акмеизма в статье Н. С. Гумилева «Наследие символизма и акмеизм». Утверждение акмеистами красоты земной жизни, возвращение к «прекрасной ясности», создание зримых образов конкретного мира.	2
Тема 5.6. Манифесты футуризма. Б.Л. Пастернак. Своеобразие лирики.	<b>Содержание учебного материала</b> Манифесты футуризма, их пафос и проблематика. Поэт как миссионер «нового искусства». Декларация о разрыве с традицией, приоритет формы над содержанием, вторжение 28Рубой лексики в поэтический язык, неологизмы, эпатаж.	2
Тема 5.7. М. Горький. Романтический пафос произведений. «На дне». Социально-философская драма.	<b>Содержание учебного материала</b> 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. Изображение правды жизни в пьесе и ее философский смысл. Герои пьесы. Спор о назначении человека. Авторская позиция и способы ее выражения. Новаторство Горького – драматурга.	2
Тема 5.8. А.А. Блок. Лирический герой поэзии. Цикл «Стихи о Прекрасной Даме».	<b>Содержание учебного материала</b> Сведения из биографии. Природа социальных противоречий в изображении поэта.	2
Тема 5.9А. А. Блок. Поэма «Двенадцать», борьба миров. Образ Христа в поэме.	<b>Содержание учебного материала</b> Тема исторического прошлого в лирике Блока. Тема родины, тревога за судьбу России. Сложность восприятия Блоком социального характера революции. Сюжет поэмы и ее герои. Изображение «мирового пожара», неоднозначность финала. Композиция, лексика, ритмика, интонационное разнообразие поэмы.	2

<b>Раздел VI. Особенности развития литературы 1920-х годов</b>		<b>8</b>
Тема 6.1. Литературный процесс 20-х гг. Тема России в творчестве А.А. Ахматовой.	<b>Содержание учебного материала</b> Противоречивость развития культуры в 1920-е годы. Литературный процесс 1920-х годов. Литературные группировки и журналы Политика партии в области литературы в 1920-е годы. Жизненный и творческий путь. Ранняя лирика Ахматовой: глубина, яркость переживаний поэта. и общественная темы в стихах революционных и первых послереволюционных лет. Темы любви к родной земле, Родине, России.	2
Тема 6.2. В.Маяковский. Жизнь, творчество, личность поэта.	<b>Содержание учебного материала</b> Сведения из биографии. Поэтическая новизна ранней лирики: необычное содержание, гиперболитичность 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
Тема 6.3. С.А. Есенин. Жизненный и творческий путь поэта. Особенности поэзии.	<b>Содержание учебного материала</b> Сведения из биографии. Художественные особенности поэзии. Поэтизация русской природы	2
Тема 6.4 С.А. Есенин. Тема Родины, любовь к русской природе.	<b>Содержание учебного материала</b> Развитие темы родины как выражение любви к России.	2
<b>Раздел VII. Особенности развития литературы 1930 — начала 1940-х годов.</b>		<b>22</b>
Тема 7.1. Литература 30-40 <sup>x</sup> гг. Поэзия М.И. Цветаевой.	<b>Содержание учебного материала</b> Становление новой культуры в 1930-е годы. Поворот к патриотизму в середине 1930-х годов. Первый съезд советских писателей и его значение. Социалистический реализм как новый художественный метод Сведения из биографии. Идеино-тематические особенности поэзии М. И. Цветаевой. Фольклорные и литературные образы и мотивы в лирике Цветаевой.	2
Тема 7.2 Бабель. Изображение событий гражданской войны в книге рассказов «Конармия».	<b>Содержание учебного материала</b> Сведения из биографии. Рассказы: «Мой первый гусь», «Письмо». 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
Тема 7.3 М. А. Шолохов. Мир и человек в «Донских рассказах» писателя.	<b>Содержание учебного материала</b> Жизненный и творческий путь писателя. Мир и человек в рассказах М. Шолохова. Глубина реалистических обобщений. Трагический пафос «Донских рассказов». Поэтика раннего творчества М. Шолохова.	2
Тема 7.4 Роман-эпопея «Тихий Дон». Судьба	<b>Содержание учебного материала</b> Роман-эпопея «Тихий Дон». Роман-эпопея о судьбах русского народа и казачества	2

Григория Мелехова как путь поиска правды жизни.	Григорий Мелехов. Трагедия жизненного пути. Поиск правды жизни.	
Тема 7.5. А. Платонов. Единство нравственного и эстетического в рассказе «В прекрасном и яростном мире».	<b>Содержание учебного материала</b> 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
Тема 7.6. М.А. Булгаков. Очерк жизни и творчества писателя. Повесть «Собачье сердце»	<b>Содержание учебного материала</b> Сведения из биографии. Живучесть «шариковщины» как социального и морального явления.	2
Тема 7.7. М.А. Булгаков. Роман «Мастер и Маргарита». Жанровое своеобразие.	«Мастер и Маргарита». Своеобразие жанра. Многоплановость романа. Система образов.	2
Тема 7.8. Роман «Мастер и Маргарита». Сочетание фантастики с философско-библейскими мотивами.	<b>Содержание учебного материала</b> Ершалаимские главы. Москва 30-х годов. Фантастическое и реалистическое в романе.	2
Тема 7.9 Воланд и его свита в романе.	<b>Содержание учебного материала</b> Роль Воланда в романе, своеобразие булгаковской дьяволиады.	2
Тема 7.9. Проблема творчества и судьбы художника. Трагическая любовь героев романа.	<b>Содержание учебного материала</b> Проблема истинного художника в произведении. Взаимоотношения с властью. Любовь и судьба Мастера в романе. Автобиографичность главного героя. Судьба мастера в советском государстве.	2
Тема 7.10. А.Н. Толстой . Роман «Петр Первый»	<b>Содержание учебного материала</b> Тема русской истории в творчестве писателя. Единство исторического материала и художественного вымысла в романе. Образ Петра. Проблема личности и ее роли в судьбе страны.	2
<b>Раздел VIII. Особенности развития литературы периода Великой Отечественной войны и первых послевоенных лет.</b>		<b>8</b>
Тема 8.1 Тема любви к Родине и гражданского мужества в лирике военных лет.	<b>Содержание учебного материала</b> Лирический герой в стихах поэтов-фронтовиков: А. Твардовский, О. Берггольц, К. Симонов, А. Твардовский, А. Сурков, М. Исаковский, М. Алигер, Ю. Друнина, М. Джалиль и др. Утверждение нравственных ценностей.	2
Тема 8.3. М.А. Шолохов. Гуманизм рассказа «Судьба	<b>Содержание учебного материала</b> Реалистическое и романтическое изображение войны в прозе. Испытание войной.	2

человека».		
Тема 8.4. Эммануил Казакевич. Проблема добра и зла, эгоизма и жизненного подвига в повести «Звезда»	<b>Содержание учебного материала</b> Сведения из биографии. Проблемы человеческого бытия, добра и зла, эгоизма и жизненного подвига, противоборства созидających и разрушающих сил в произведении автора.	2
Тема 8.5 А. Приставкин. Дети на войне в повести «Ночевала тучка золотая»	<b>Содержание учебного материала</b> Жизнь и творчество писателя. Разные лики войны в литературе. Судьбы детей на войне.	2
<b>Раздел IX. Особенности развития литературы 1950—1980-х годов.</b>		<b>12</b>
Тема 9.1. Новые тенденции в литературе во второй половине 20 века. И. Эренбург «Оттепель»	<b>Содержание учебного материала</b> Общественно-культурная обстановка в стране во второй половине XX века. Развитие литературы 1950—1980-х годов в контексте культуры. Литература периода «оттепели». Сведения из жизни И. Эренбурга. Повесть «Оттепель».	2
Тема 9.2 В.Т. Шаламов. Творческий облик писателя. Конфликт истории в судьбе человека в «Колымских рассказах»	<b>Содержание учебного материала</b> Сведения из биографии. «Заклинатель змей», «Последний бой майора Пугачёва», «Крест». Разрешение вопроса о роли личности в истории, взаимоотношениях человека и власти.	2
Тема 9.3 А.И. Солженицын. Тема трагической судьбы в тоталитарном государстве в произведении «Один день Ивана Денисовича».	<b>Содержание учебного материала</b> Обзор жизни и творчества А. И. Солженицына. Сюжетно-композиционные особенности повести «Один день Ивана Денисовича». Отражение конфликтов истории в судьбах героев. Характеры героев как способ выражения авторской позиции. Новый подход к изображению прошлого. Проблема ответственности поколений.	2
Тема 9.4 В.Г. Распутин. Изображение жизни советской деревни в повести «Прощание с Матерой».	<b>Содержание учебного материала</b> Жизнь и творчество В.Г. Распутина. Динамика нравственных ценностей во времени, предвидение опасности утраты исторической памяти в повести.	2
Тема 9.5 «Тихая лирика» Николая Рубцова.	<b>Содержание учебного материала</b> Сведения из биографии. Художественные средства, своеобразие лирического героя. Тема родины в лирике поэта. Гармония человека и природы. Есенинские традиции в лирике Н. Рубцова.	2
Тема 9.7. А.В. Вампилов. Жизнь и творчество. Своеобразие драмы «Старший сын»	<b>Содержание учебного материала</b> Обзор жизни и творчества А. Вампилова. Проза А. Вампилова. Своеобразие драмы «Старший сын». Композиция драмы. Характер главного героя. Система персонажей, особенности художественного конфликта.	2

<b>Раздел X. Русское литературное зарубежье 1920—1990-х годов (три волны эмиграции)</b>		<b>4</b>
Тема 10.1. Литература русского Зарубежья. И. Шмелев. «Солнце мертвых».	<b>Содержание учебного материала</b> Первая волна эмиграции русских писателей. Характерные черты литературы русского зарубежья 1920—1930-х годов. Творчество И.Шмелева, Б. Зайцева, В. Набокова, Б. Поплавского. Жизнь и творчество писателя. Эпопея «Солнце мертвых» – безусловно, одна из самых трагических книг за всю историю человечества. История одичания людей в братоубийственной Гражданской войне.	2
Тема 10.3. Б. Зайцев. Повесть «Странное путешествие»	<b>Содержание учебного материала</b> Жизненный и творческий путь писателя. Осмысление исторического опыта в повести «Странное путешествие»	2
<b>Раздел XI. Особенности развития литературы конца 1980—2000-х годов.</b>		<b>8</b>
Тема 11.1. Русская литература конца 20 века. Л. Улицкая. Повесть «Сонечка».	<b>Содержание учебного материала</b> Общественно-культурная ситуация в России конца XX — начала XXI века. Смешение разных идеологических и эстетических ориентиров. Всплеск антитоталитарных настроений на рубеже 1980—1990-х годов.	2
Тема 11.2. Проза Татьяны Толстой. Роман «Кысь»	<b>Содержание учебного материала</b> Жизненный путь Т. Толстой. Анализ творчества Т. Толстой как яркого явления постмодернизма.	4
Тема 11.5. Заключительное занятие.	<b>Содержание учебного материала</b> Роль литературного образования в современном мире. Контрольная работа №2.	2
Консультации		8
		<b>143</b>

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1 ТРЕБОВАНИЯ К МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ

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

#### 3.2 ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБУЧЕНИЯ

##### Перечень 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. 10 кл. – Москва: Эксмо, 2011. – 640с.
9. Егорова Н.В. Универсальные поурочные разработки по литературе. 11 кл. 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](http://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](http://www.krugosvet.ru) (универсальная научно-популярная онлайн-энциклопедия «Энциклопедия Кругосвет»).

[www.school-collection.edu.ru](http://www.school-collection.edu.ru) (сайт «Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов»).

### 3.3 КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

Реализация подготовки (специалистов среднего звена) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины. Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации не реже 1 раза в 3 г.

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

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания) (общие и профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
1	2	3
<p><b>• личностных:</b></p> <p>— 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;</p> <p>— сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;</p>	<p>Аргументированность при написании сочинения, анализе текста, раскрывающая тему, свидетельствующая об отличном знании текста произведения и других материалов, необходимых для ее раскрытия, об умении целенаправленно анализировать материал, делать выводы и обобщения;</p> <p>Содержание сочинения и изложения оценивается по следующим</p>	<p>Индивидуальный, письменный контроль: Оценивание сочинений, экспертное наблюдение при защите выступления по биографии писателя, при анализе литературного текста</p>



<p>— 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;</p> <p>— 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;</p> <p>— эстетическое отношение к миру;</p> <p>— совершенствование духовно-нравственных качеств личности, воспитание чувства любви к многонациональному Отечеству, уважительного отношения к русской литературе, культурам других народов;</p> <p>— использование для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации (словарей, энциклопедий, интернет-ресурсов и др.);</p> <p><b>• метапредметных:</b></p> <p>умение понимать проблему, выдвигать гипотезу, структурировать материал, подбирать аргументы для подтверждения собственной позиции, выделять причинно-следственные связи в устных и письменных высказываниях, формулировать выводы;</p> <p>— умение самостоятельно организовывать собственную деятельность, оценивать ее, определять сферу своих интересов;</p> <p>— умение работать с разными источниками информации, находить ее, анализировать, использовать в самостоятельной деятельности;</p> <p>— владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов</p>	<p>критериям:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- соответствие работы ученика теме и основной мысли;</li> <li>- полнота раскрытия темы;</li> <li>- правильность фактического материала;</li> <li>- последовательность изложения. При оценке речевого оформления сочинений и изложений учитывается: <ul style="list-style-type: none"> <li>- разнообразие словаря и грамматического строя речи;</li> <li>- стилевое единство и выразительность речи;</li> <li>- число речевых недочетов</li> </ul> </li> </ul> <p>1. Содержание (соблюдение объема высказывания, соответствие теме, отражение всех аспектов, указанных в задании, стилевое оформление речи, аргументация, соблюдение норм вежливости).</p> <p>2. Взаимодействие с собеседником (умение логично и связно вести беседу, соблюдать очередность при обмене репликами, давать аргументированные и развернутые ответы на вопросы собеседника, умение начать и поддерживать беседу, а также восстановить ее в случае сбоя: переспрос, уточнение);</p> <p>3. Лексика (словарный запас соответствует поставленной задаче);</p> <p>4. Грамматика (использование разнообразных грамматических конструкций в соответствии с поставленной задачей и требованиям данного года обучения языку);</p> <p>5. Произношение (правильное произнесение звуков, а также соблюдение правильной интонации в предложениях).</p>	<p>Комбинированный контроль: экспертное наблюдение за деятельностью обучающегося во время аналитической работы с текстами художественных произведений; подготовка докладов и сообщений; самостоятельной и групповой работы по заданиям учебника; при выступлении на семинаре; при выразительном чтении стихотворений наизусть; конспектировании; написании сочинений.</p>
--	---	---

<p>решения практических задач, применению различных методов познания;</p> <p><b>• предметных:</b></p> <p>— сформированность устойчивого интереса к чтению как средству познания других культур, уважительного отношения к ним;</p> <p>— сформированность навыков различных видов анализа литературных произведений;</p> <p>— владение навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью;</p> <p>— владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации;</p> <p>— владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров;</p> <p>— знание содержания произведений русской, родной и мировой классической литературы, их историко-культурного и нравственно-ценностного влияния на формирование национальной и мировой культуры;</p> <p>— сформированность умений учитывать исторический, историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественного произведения;</p> <p>— способность выявлять в художественных текстах образы, темы и проблемы и выражать свое отношение к ним в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях;</p> <p>— 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;</p> <p>— сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы.</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Знание текста и понимание идейно-художественного содержания изученного произведения.</li> <li>2. Умение объяснять взаимосвязь событий, характер и поступки героев.</li> <li>3. Понимание роли художественных средств в раскрытии идейно-эстетического содержания изученного произведения.</li> <li>4. Знание теоретико-литературных понятий и умение пользоваться этими знаниями при анализе произведений, изучаемых в классе и прочитанных самостоятельно.</li> <li>5. Умение анализировать художественное произведение в соответствии с ведущими идеями эпохи.</li> <li>6. Умение владеть монологической литературной речью; логичность и последовательность ответа; беглость, правильность и выразительность чтения</li> </ol>	
---	---	--

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

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

ОУД.01.03 РОДНАЯ ЛИТЕРАТУРА

Для профессии: 43.01.09 Повар, кондитер

Форма обучения: очная

Красноярск 2021

## СОДЕРЖАНИЕ

1.	Паспорт рабочей программы учебной дисциплины	4
2.	Структура и содержание учебной дисциплины	7
3.	Условия реализации учебной дисциплины	17
4.	Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	19

# 1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

## 1.1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ ПРОГРАММЫ

Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины «Родная литература» предназначена для изучения 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, 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 профессии: 43.01.09 Повар, кондитер

## 1.2 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, истории края и страны. Общие компетенции, полученные в рамках данной дисциплины, могут применяться в общей и деловой культуре квалифицированных специалистов среднего звена, при адаптации выпускников на рынке труда.

## 1.3 ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Цели изучения учебной дисциплины «Родная литература»:

- 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 авторов 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.

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, 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 интересы 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 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.

#### **1.4. КОЛИЧЕСТВО ЧАСОВ НА ОСВОЕНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

Максимальная учебная нагрузка обучающегося 36 часа, в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка 32 часа,
- консультации 4 часа

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1 ОБЪЕМ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ

<b>Вид учебной работы</b>	<b><i>Объем часов</i></b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>36</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>32</b>
в том числе:	
практические занятия	-
<b>Консультации</b>	<b>4</b>
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта (комплексного)</b>	



## 2.2 СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов
<b>Введение</b>		<b>2</b>
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
<b>Раздел 1 Фольклор Сибири</b>		<b>6</b>
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
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
<b>Раздел 2 История Сибири в художественной литературе</b>		<b>4</b>
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
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
<b>Раздел 3 Великая Отечественная война в творчестве сибирских авторов</b>		<b>6</b>
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»).	2

	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.	
Тема 3.2 Военная тема в творчестве В.П. Астафьева.	Содержание учебного материала	2
	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».	
Тема 3.3 В.Г. Распутин. Повесть «Живи и помни». Нравственный выбор героев.	Содержание учебного материала	2
	Жизнь и творчество В.Г. Распутина. Повесть «Живи и помни». Проблемы долга, ответственности, сострадания, любви. Нравственный выбор героев.	
<b>Раздел 4 Утверждение общечеловеческих моральных ценностей в литературе сибирских авторов</b>		<b>8</b>
Тема 4.1 Виктор Петрович Астафьев. Творческий портрет.	Содержание учебного материала	2
	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»).	
Тема 4.2 Проблема экологии и нравственности в книге В.П. Астафьева «Царь-рыба».	Содержание учебного материала	2
	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.	
Тема 4.3 В.Г.Распутин. Повесть «Прощание с Матерой».	Содержание учебного материала	2
	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.	
Тема 4.4 В. М. Шукшин. Творческий портрет.	Содержание учебного материала	2
	«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».	
<b>Раздел 5 Сибирь поэтическая</b>		<b>4</b>
Тема 5.1 Поэтическое слово сибирских авторов.	Содержание учебного материала	4
	<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.	
<b>Раздел 6 Место литературного наследия Сибири в культуре России</b>		<b>2</b>
Тема 6.1 Вклад сибирских писателей и поэтов в развитие русской литературы.	Содержание учебного материала	2
	<b>Содержание учебного материала</b> Литература Сибири в процессе движения культуры и русской литературы.	
<b>Консультации</b>		<b>4</b>
<b>Итого:</b>		<b>36</b>

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1 ТРЕБОВАНИЯ К 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.

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 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)*.

##### Дополнительные источники:

1. Алтаев Л. Казимир Лисовский: (к 50-летию со дня рождения) // Сиб. огни. – 1969. – № 11. – С. 149–152
2. Анучин В.И. В стране черных дней и белых ночей: [Очерки.] – Красноярск, 1916г.
3. Библиографический справочник «Писатели Хакасии»/ Сост. А.Г. Вычужанина. - Абакан. 2000
4. 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
5. Гребцов, И. «Жизнь тобой по-прежнему согрета...» // Звезды над Енисеем. – Красноярск, 1997. – С.91-94
6. Гуцол О. Сказ о трех братьях – Яре, Такмаке и Саяне.// Городские новости. – 1998г. – 30 апреля.
7. Единственная книга: стихи и письма поэта, воспоминания о нем / Б. Богатков. — Новосибирск: Западно-Сибирское книжное издательство, 1973. — 176 с.

8. Енисей в стихах и легендах: [Сборник (из материалов сибирского фольклора М.В. Красноженовой).] – Красноярск, 1940г.
9. Звезда, сторевшая в ночи. — Новосибирск, 1970
10. Избранное Красноярской поэзии XX века.//Суворов Г. К. Стихи солдата. — Красноярск: Буква, 2001.-С.228.
11. Коржев В. Казимир Лисовский. (Лит. портрет). — Новосибирск, 1980.
12. Красноярцы – герои Великой Отечественной войны: Документы и письма с фронтов Великой Отечественной войны 1941-1945гг. - Красноярское книжное издательство, 1959, стр. 21-25.
13. Левченко Н. И. Лисовский Казимир Леонидович // Новосибирск: энциклопедия. – Новосибирск, 2003. – С. 491.
14. Лисовский К. Л. Про оленя: [стихи: для сред. шк. возраста] / К. Л. Лисовский. – [Свердловск: Зап.-Сиб. кн. изд-во, 1964]. – 20 с.
15. Лисовский К. Л. Твое молодое лицо: [избр. стихотворения и поэмы] / К. Л. Лисовский. – Новосибирск: Кн. изд-во, 1963. – 351 с.
16. Лисовский К. Л. Всегда в пути: стихи и поэмы / К. Л. Лисовский. – Новосибирск: Кн. изд-во, 1958. – 359 с.
17. Лисовский К. Л. Край песен моих: стихи и поэмы / К. Л. Лисовский. – Новосибирск: Кн. изд-во, 1954. – 235 с.
18. Лисовский Казимир Леонидович // Русская литература Сибири: библиогр. указ. – Новосибирск, 1977. – Ч. 2. – С. 224–227.
19. Лыткин, С. Игнатий Дмитриевич Рождественский // Красноярск. История. События. Люди./ [Ю.Галишников м др.; сост. Николай Истомина]. – Красноярск, 2007. – С.294-296
20. Малютина, А. Певец земли Енисейской. – Красноярск, Кн. изд-во, 1976. - 158с.
21. Москаленко М.И. Стих поэта в боевом строю // Красноярский рабочий. – 2005. – от 25 марта
22. 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.
23. Пантелеева А. «Он пел Сибирь в стихах и прозе...»// Звезды над Енисеем. – Красноярск, 1997. – С.94-95
24. 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.
25. «Писатели-сибиряки». Литературно-критические очерки. Выпуск 1: сборник/сост. Н. Н. Яновский. — Новосибирск: Новосибирское книжное издательство, 1956.
26. «Поэзия Сибири (1917-1957 гг.)» — Новосибирск: Новосибирское книжное издательство, 1957.
27. 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.
28. 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...
29. Слово солдата: стихотворения / Г.К. Суворов / ред. М. А. Дудин. – Ленинград: Ленинград. газ.-журн. и кн. изд-во, 1954. - 63 с.
30. «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.
31. 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...
32. Суворов Г. К. Соколиная песня. Стихи и письма поэта, воспоминания о нём / сост. Л. Решетников. — М.: Воениздат, 1972.- 223 с.

33. Суворов Г. К. Звезда, сгоревшая в ночи: стихи и письма Г. Суворова. Воспоминания о нём. — Новосибирск, 1970.
34. Суворов Г. К. Письма Георгия Суворова Леониду Мартынову: [письма поэта 1941—1943 гг., опубл. В. Утков] // Звезда. — 1988. — № 9. — С. 169—173.
35. Суворов Г. К. // Писатели Восточной Сибири. - Иркутск, 1983
36. Тарасенков А. О поэтической работе Казимира Лисовского // Писатели-сибиряки: лит.- крит. очерки. – Новосибирск, 1956. – Вып. 1. – С. 82–98.
37. Тихонов Н. Георгий Суворов//В боевом строю. - Новосибирск, 1954
38. Шленская Г.М. Рядовой истории//Енисей. — 1983. — №5
39. Юдалевич М. Главная тема: к 60-летию К. Лисовского // Вечер. Новосибирск. – 1979. – 29 нояб. – С. 3
40. Яновский Н. Н. Лисовский, Казимир Леонидович // Краткая литературная энциклопедия. – М., 1967. – Т. 4. – Стб. 217. – Библиогр.: стр. 217.
41. Интернет-ресурсы:
42. <http://www.phys.nsu.ru/school/museum/bb.htm>
43. <http://bsk.nios.ru/content/lisovskiy-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 : Эфлак, 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. – 145с.
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.–274с.
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. Шлэнская 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. –160с.
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. Ряузов: [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.

### 3.3 КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

Реализация подготовки (специалистов среднего звена) по профессии: 43.01.09 Повар, кондитер обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины. Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации не реже 1 раза в 3 года.

## 4. 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	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p><b>Личностные результаты:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- понимание российской гражданской идентичности: патриотизма, любви и уважения к Отечеству, чувства гордости за свою Родину, родной край, прошлое и настоящее многонационального народа России;</li> <li>- осознание своей этнической принадлежности, знание истории, языка, культуры своего народа, своего края;</li> <li>- обретение целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, учитывающего социальное, культурное, языковое, духовное многообразие современного мира;</li> <li>- приобретение коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками в процессе образовательной, учебно-исследовательской, творческой и других видов деятельности;</li> <li>- осознание через освоение художественного наследия писателей родного края, творческой</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Проверяется знание основных фактов истории Красноярского края.</li> <li>- Проявление гражданственности, патриотизма.</li> <li>- Соотнесение литературы края с общественной жизнью и культурой.</li> <li>- Выявление «сквозных» тем и ключевых проблем родной литературы.</li> <li>- Сопоставление литературных произведений.</li> <li>- Выявление авторской позиции.</li> <li>- Совершенствование способности к самооценке на основе наблюдения за собственной речью.</li> <li>- Представление в устной и письменной форме высказывания на заданную тему.</li> <li>- Соблюдение этического критерия, толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, умение вести диалог с другими людьми.</li> <li>Умение излагать мысль последовательно, обосновывая</li> </ul>	<p>Индивидуальный, письменный и устный контроль.</p> <p>Экспертное наблюдение при защите выступления по биографии писателя, при анализе литературного текста</p> <p>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> <p>Оценка умения выражать свое отношение в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях</p>



<p>деятельности эстетического характера.</p>	<p>изложенное.</p>	
<p><b>Метапредметные результаты:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> <li>- владение основами самоконтроля, самооценки, принятия решений и осуществления осознанного выбора в учебной и познавательной деятельности;</li> <li>- 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;</li> <li>- овладение навыками смыслового чтения;</li> <li>умение осознанно использовать речевые средства в соответствии с задачами коммуникации, для выражения своих чувств; планирования и регуляции своей деятельности;</li> <li>- владение устной и письменной речью; монологической речью;</li> <li>- компетентность в области использования ИКТ.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Умение самостоятельно организовывать собственную деятельность, оценивать ее.</li> <li>- Демонстрация способности самостоятельно использовать необходимую информацию для выполнения поставленных учебных задач</li> <li>- Умение ставить цель, понимать проблемы, структурировать материал, подбирать аргументы для подтверждения собственной позиции.</li> <li>- Умение выделять причинно-следственные связи в устных и письменных высказываниях; формулировать выводы; оценивать литературные произведения;</li> <li>- Умение использовать для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации.</li> <li>- Демонстрация коммуникативных способностей: умение вести диалог, учитывая позицию других участников учебной деятельности.</li> <li>- Демонстрация способностей к учебно-исследовательской и проектной деятельности.</li> <li>- Умение оценивать собственную деятельность, анализировать и делать правильные выводы.</li> </ul>	<p>Комбинированный контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценка участия в устном опросе;</li> <li>- оценка участия в письменном опросе в форме сочинения;</li> <li>- оценка индивидуальных заданий;</li> <li>- оценка выполнения тестовых заданий;</li> <li>- оценка подготовленных докладов, сообщений;</li> <li>- оценка анализа текстов художественной литературы;</li> <li>- экспертное наблюдение за деятельностью обучающегося во время аналитической работы с текстами художественных произведений, при выступлении на семинаре; при выразительном чтении стихотворений наизусть.</li> </ul>
<p><b>Предметные результаты:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> <li>- получение опыта выразительного чтения произведений родной (региональной) литературы;</li> <li>- приобретение знаний о жизни и творчестве сибирских поэтов и прозаиков, постижение тайн</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Умение воспроизводить содержание литературного произведения.</li> <li>-Умение объяснять взаимосвязь событий, характер и поступки героев.</li> <li>-Умение аргументировано формулировать свое отношение к прочитанному произведению.</li> <li>-Умение писать рецензию на прочитанные произведения.</li> </ul>	<p>Комбинированный контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценка анализа текстов художественной литературы;</li> <li>- оценка выполнения индивидуальных заданий, тестовых заданий, докладов, устных и письменных сообщений;</li> <li>- оценка умения выражать свое отношение в развернутых аргументированных</li> </ul>

<p>художественного слова великих земляков;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформированность умения анализировать в устной и письменной форме самостоятельно прочитанные произведения, их отдельные фрагменты, аспекты;</li> <li>- умение делать читательский выбор;</li> <li>- умение использовать в читательской, учебной и исследовательской деятельности ресурсы библиотек, музеев, архивов, в том числе цифровых, виртуальных;</li> <li>- овладение различными формами продуктивной читательской и текстовой деятельности;</li> <li>- овладение необходимым понятийным и терминологическим аппаратом, позволяющим обобщать и осмысливать читательский опыт в устной и письменной форме;</li> <li>- 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.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Самоанализ и самооценка на основе наблюдений за собственной речью.</li> <li>- Выявление основной и второстепенной информации в произведении.</li> <li>- Выразительное чтение художественных произведений.</li> <li>- Умение анализировать художественное произведение: использовать сведения по истории и теории литературы; учитывать исторический контекст творчества писателя в процессе анализа художественного произведения.</li> <li>- Умение анализировать эпизод изученного произведения; объяснять его связь с проблематикой произведения.</li> </ul>	<p>устных и письменных высказываниях;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценка выполнения творческих работ, письменных заданий;</li> <li>- оценка выполнения тестовых заданий, устных и письменных сообщений;</li> <li>- оценка анализа текстов художественной литературы;</li> <li>- 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</li> </ul> <p>Экспертное наблюдение презентаций творческих работ.</p>
--	---	---

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

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
«АНГЛИЙСКИЙ ЯЗЫК»

по профессии:  
43.01.09 Повар, кондитер

Форма обучения: очная

Красноярск 2021

## СОДЕРЖАНИЕ

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

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

## 1.1 Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является составной частью основной профессиональной образовательной программы ППССЗ, составленной в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».

**1.2 Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** общий гуманитарный и социально-экономический цикл.

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

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;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся **должен владеть следующими общими и профессиональными компетенциями:**

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях.

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.

**1.4 Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 179 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 171 часа;

консультации 8 часов

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>179</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>171</b>
в том числе:	
практические занятия	171
консультации	8
<i>Промежуточная аттестация в форме</i>	<i>дифференцированный зачет</i>

## 2.2. Содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (если предусмотрена)	Объём часов	Коды формируемых компетенций
1	2	3	5
<b>1-2 курс (117часов)</b>			
<b>Вводно-коррективный курс</b>	<b>Практические занятия</b> Практическое занятие № 1 Особенности английского произношения. Транскрипция. Правила чтения гласных букв, буквосочетаний. Совершенствование слухопроизносительных навыков, навыков правильного произношения	2	ОК 4
<b>Тема 1. Welcome to the planet of English - Добро пожаловать на планету английского языка.</b>	<b>Практические занятия</b> Практическое занятие № 2: Лексическая работа по теме: «Приветствие, знакомство». Выполнение упражнений Практическое занятие № 3: Грамматики: Понятие глагола-связки, спряжение глагола to be, to have в настоящем, времени. Особенности перевода. Выполнение грамматических упражнений. Практическое занятие № 4: Лексическая работа по теме: «Я и мои друзья, описание внешности». Практическое занятие № 5: Лексическая работа по теме: «Внешность или характер, что важнее?» Развитие устной речи. Развитие монологической речи. Практическое занятие № 6: Работа с текстом «Good friends». Составление монологического высказывания по теме.	10	ОК5, ОК 2, ОК1, ОК3, ОК 9
<b>Тема 2. A United Family is the Best Treasure - Моя семья - мое богатство.</b>	<b>Практические занятия</b> Практическое занятие № 7: Активизация и обогащение лексики по теме «Межличностные отношения» Роль семьи в моей жизни. Традиции и обычаи моей семьи. Выполнение лексических упражнений. Практическое занятие № 8: Грамматика: настоящее простое время. Выполнение грамматических упражнений. Практическое занятие № 9: Работа с текстом по теме «Семья» Развитие навыка устной речи. Практическое занятие № 10: Время, проведенное вместе с семьей. Развитие навыка устной речи.	8	ОК 2, ОК.3, ОК4,
<b>Тема 3. There is no place like home - В гостях хорошо, а дома лучше.</b>	<b>Практические занятия</b> Практическое занятие № 11: Лексическая работа по теме: «Мой дом (квартира)». Выполнение лексико-грамматических упражнений. Практическое занятие № 12: Работа с текстом «Квартира Александра». Активизация лексики по теме. Чтение с извлечением полной информации. Практическое занятие № 13: Лексическая работа по теме: «Дома в Великобритании». Развитие	10	ОК 2, ОК.3, ОК4,

	<p>диалогической речи.</p> <p>Практическое занятие № 14: Лексическая работа по теме: «Типы домов». Выполнение упражнений.</p> <p>Развитие письменной речи.</p> <p>Практическое занятие № 15: Правила и случаи употребления оборотов. Выполнение лексико-грамматических упражнений. Предложения с оборотом there is/there are.</p>		
<p><b>Тема 4. What Do College Students Do? - Распорядок дня студента колледжа.</b></p>	<p><b>Практические занятия</b></p> <p>Практическое занятие № 16: Предлоги времени. Правила написания дат и времени. Выполнение упражнений.</p> <p>Практическое занятие № 17: Виды числительных. Правила употребления количественных и порядковых числительных. Исключения.</p> <p>Практическое занятие № 18: Работа с текстом «Рабочий день Александра». Чтение с извлечением полной информации.</p> <p>Практическое занятие № 19: Лексическая работа по теме: «Мой рабочий день». Выполнение послетекстовых упражнений.</p>		<p>ОК 2, ОК.3, ОК4,</p>
<p><b>Тема 5. A Dream Classroom- Колледж мечты.</b></p>	<p>Практические занятия</p> <p>Практическое занятие № 20: Грамматика: Множественное число существительных Образование множественного числа существительных. Исключения. Выполнение лексико-грамматических упражнений.</p> <p>Практическое занятие № 21: Лексическая работа по теме: «Колледж будущего». Выполнение лексических упражнений.</p> <p>Практическое занятие № 22: Работа с текстом «Колледж будущего». Составление монолога «Я студент».</p> <p>Практическое занятие № 23: Грамматика: предлоги места и направления. Употребление предлогов в устной и письменной речи. Выполнение упражнений.</p> <p>Практическое занятие № 24: Выполнение грамматических упражнений. Тестирование по грамматике.</p>	<p>10</p>	<p>ОК 2, ОК.3, ОК4,</p>
<p><b>Тема 6. What's your hobby? - Мое хобби)</b></p>	<p><b>Практические занятия</b></p> <p>Практическое занятие № 25: Лексическая работа по теме: «Хобби». Выполнение лексических упражнений</p> <p>Практическое занятие № 26: Подготовка монолога «В свободное время я обычно...».</p> <p>Практическое занятие № 27: Грамматика: глаголы с инфинитивом. Случаи употребления инфинитива и V- ing. Выполнение упражнений.</p> <p>Практическое занятие № 28: Работа с текстом «Хобби Александра». Ответы на вопросы по тексту. Составление диалога по ключевым словам.</p> <p>Практическое занятие № 29: Развитие навыка монологической речи по теме</p>	<p>10</p>	<p>ОК 2, ОК.3, ОК4,</p>
<p><b>Тема 7. How do I get there? - Как добраться до...?</b></p>	<p><b>Практические занятия</b></p> <p>Практическое занятие № 30: Лексическая работа по теме: «Как добраться до...?» Чтение и перевод текста «городской транспорт», выполнение лексических упражнений, перевод предложений по теме.</p>	<p>10</p>	<p>ОК 2, ОК.3, ОК4, ОК5, ОК 9</p>

	<p>Практическое занятие № 31: Грамматика: Специальные вопросы. Типы специальных вопросов. Выполнение упражнений.</p> <p>Практическое занятие № 32: Работа с текстом «Александр идет в Политехнический музей». Выполнение послетекстовых упражнений.</p> <p>Практическое занятие № 33: Грамматика: Наречия и выражения места и направления. Выполнение упражнений.</p> <p>Практическое занятие № 34: Лексическая работа по теме: «Как пройти до...?» Развитие диалогической речи.</p>		
<p><b>Тема 8. Eating Traditions - Традиционная еда.</b></p>	<p><b>Практические занятия</b></p> <p>Практическое занятие № 35: Активизация лексики по теме: «Продукты питания». Совершенствование устной речи. Составление диалога: «Что ты ешь на завтрак?»</p> <p>Практическое занятие № 36: Грамматика: Исчисляемые/ неисчисляемые существительные. Тестирование по грамматике.</p> <p>Практическое занятие № 37: Работа с текстом. «Еда Великобритании» Выполнение послетекстовых упражнений.</p> <p>Практическое занятие № 38: Грамматика: Местоимения. A lot of, much, many, a little, little, a few, few. Правила употребления местоимений. Выполнение упражнений.</p> <p>Практическое занятие № 39: Активизация лексики по теме: «Здоровое питание». Развитие навыка</p>	10	ОК 2, ОК.3, ОК 4,
<p><b>Тема 9. Shops and Shopping –Покупки.</b></p>	<p><b>Практические занятия</b></p> <p>Практическое занятие № 40: Лексическая работа по теме: «Виды магазинов». Составление диалога «Как часто ты ходишь по магазинам?»</p> <p>Практическое занятие № 41: Грамматика: Неопределённые местоимения. Неопределённые местоимения: some, any, one, somebody, anybody. Выполнение упражнений. (1 курс)</p> <p>Практическое занятие № 42: Работа с текстом «Что предлагают магазины?» Ответы на вопросы по тексту</p> <p>Практическое занятие № 43: Лексическая работа по теме: «Мои покупки». Развитие диалогической речи.</p> <p>Практическое занятие № 44: Контроль домашнего чтения. Чтение, перевод, пересказ текста. Составление вопросов к тексту.</p>	10	ОК 2, ОК 5, ОК.3, ОК4, ОК 9
<p><b>Тема 10 Sports on Land, in Winter, in the Air - Спорт.</b></p>	<p><b>Практические занятия</b></p> <p>Практическое занятие № 45: Виды спорта. Глаголы play, do go. Выполнение лексико-грамматических упражнений.</p> <p>Практическое занятие № 46: Грамматика: Степени сравнения прилагательных. Использование сравнительных союзов.</p> <p>Практическое занятие № 47: Работа с текстом «Спорт и игры». Чтение и перевод текста. Ответы на вопросы по тексту.</p>	8	ОК 2, ОК5, ОК.3, ОК4, ОК 9



	Практическое занятие № 48: Активизация лексических единиц по теме: «Олимпийские игры». Развитие диалогической речи. Работа с диалогом «Кто твой любимый спортсмен?».		
<b>Тема 11 What Are You Doing Now? - Путешествия.</b>	<b>Практические занятия</b> Практическое занятие № 49: Лексическая работа по теме: «Путешествия». Заполнение визы. Практическое занятие № 50: Грамматика: Настоящее длительное время. Образование и случаи употребления времени. Выполнение грамматических упражнений. Практическое занятие № 51: Работа с текстом «Планируем поездку в ...» Ответы на вопросы по тексту. Подготовка пересказа.	6	OK 2, OK5, OK.3, OK4, OK 9
<b>Тема 12. Russia – our beloved country... -Россия - наша любимая страна</b>	<b>Практические занятия</b> Практическое занятие № 52: Работа с текстом «Москва всегда молода и красива». Выполнение упражнений по тексту. Практическое занятие № 53: Грамматика: Прошедшее простое время. Образование и случаи употребления прошедшего простого времени. Выполнение упражнений. Практическое занятие № 54: Лексическая работа теме: «Государственное и политическое устройство России». Выполнение лексических упражнений. Практическое занятие № 55: Работа с текстом по теме: «Государственное и политическое устройство России». Выполнение упражнений по теме. Практическое занятие № 56: Тестирование по временам «Indefinite»	9	OK 2, OK5, OK.3, OK4, OK 9
<b>Тема 13 A Glimpse of Britain. (Великобритания)</b>	<b>Практические занятия</b> Практическое занятие № 57: Знакомство с Великобританией. Страдательный залог. Выполнение грамматических упражнений. Практическое занятие № 58: Работа с текстом «Некоторые факты о Великобритании». Национальные символы. Практическое занятие № 59: Развитие навыков монологической речи по теме «Лондон».	6	OK 2, OK.3, OK4, OK5
<b>Тема 14. Customs, Traditions, Superstitions - Традиции разных стран</b>	<b>Практические занятия</b> Практическое занятие № 60: Лексическая работа по теме «Традиции России и Великобритании». Основные праздники России и Великобритании. Практическое занятие № 61: Работа с текстом «Каковы их традиции». Чтение, перевод текста. Ответы на вопросы. Практическое занятие № 62: Статьи с географическими названиями. Выполнение упражнений. Практическое занятие № 63: Активизация лексики по теме: «Нравы, традиции, суеверия». Выполнение упражнений.	8	OK 2, OK.3, OK4, OK5
<b>Тема 15. The Countryside or the Big City - Деревня или город</b>	<b>Практические занятия</b> Практическое занятие № 64: Активизация лексики по теме: «Деревня или город». Контроль понимания чтения. Практическое занятие № 65: Работа с текстом. Что лучше «Жить в городе или в деревне». Плюсы и минусы проживания в городе или в деревне. Дискуссия. Ваши предпочтения.	8	OK 2, OK.3, OK4, OK5

	<p>Практическое занятие № 66: Грамматика: Герундий Использование в устной и письменной речи. Выполнение упражнений.</p> <p>Практическое занятие № 67: Лексическая работа по теме: «Мой родной город». Развитие навыка устной речи</p>		
<p><b>Тема 16. Art and Culture - Искусство и культура</b></p>	<p><b>Практические занятия</b></p> <p>Практическое занятие № 68: Активизация лексических единиц и речевых образцов по теме: «Искусство и культура». Выполнение послетекстовых упражнений.</p> <p>Практическое занятие № 69: Грамматика: Модальные глаголы. Can, may, might, must. Случаи употребления. Выполнение упражнений.</p> <p>Практическое занятие № 70: Активизация лексики по теме: «Искусство Великобритании». Выполнение послетекстовых упражнений.</p> <p>Практическое занятие № 71: Работа с текстом «Телевидение». Выполнение упражнений.</p>	8	OK 2, OK5
<p><b>Тема 17. Wonders of the World - Чудеса света</b></p>	<p><b>Практические занятия</b></p> <p>Практическое занятие №72: Активизация лексики по теме: «Чудеса света». Совершенствование устной речи.</p> <p>Практическое занятие №73: Грамматика: Условные предложения. Типы условных предложений. Выполнение упражнений.</p> <p>Практическое занятие №74: Работа с текстом «Храм Артемиды в Эфесе». Чтение, перевод текста. Ответы на вопросы по тексту.</p> <p>Практическое занятие №75: Лексическая работа по теме: «Великие творения человечества». Развитие навыка диалогической речи.</p> <p>Практическое занятие №76: Активизация лексики по теме: «Семь чудес света». Развитие навыка письменной речи.</p>	10	OK 2, OK5
<p><b>Тема 18. Man and Nature - Человек и природа</b></p>	<p><b>Практические занятия</b></p> <p>Практическое занятие № 77: Активизация лексики по теме: «Человек и природа». Чтение и перевод текста «Экологические проблемы». Выполнение лексических упражнений.</p> <p>Практическое занятие №78: Грамматика: Согласование времен. Прямая и косвенная речь. Согласование времен. Прямая и косвенная речь. Выполнение упражнений.</p> <p>Практическое занятие №79: Активизация лексики по теме: «Животные в опасности». Чтение, перевод текста. Ответы на вопросы по тексту</p> <p>Практическое занятие №80: Активизация лексики по теме: «Кто спасет нашу планету?». Развитие навыка диалогической речи. Составление диалога по теме.</p> <p>Практическое занятие №81: Развитие монологической речи по теме: «Спасем планету» (с использованием лексики по теме).</p>	10	OK 2, OK5
<p><b>Тема 19. The Way into a Career - Выбор профессии.</b></p>	<p><b>Практические занятия</b></p> <p>Практическое занятие № 82: Активизация лексики по теме: «Выбор профессии». Выполнение лексических упражнений.</p> <p>Практическое занятие № 83: Интервью с работодателем. Составление резюме. Диалог «Интервью с</p>	10	OK1, OK 2, OK.3

	<p>работодателем».</p> <p>Практическое занятие № 84: Работа с текстом по теме: «Выбор профессии». Выполнение послетекстовых упражнений.</p> <p>Практическое занятие № 85: «Профессия моей мечты» Развитие навыка монологической речи.</p> <p>Практические занятия № 86: Дифференцированный зачет</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Чтение и перевод текста со словарем.</li><li>2. Устное сообщение по теме.</li><li>3. Задание по грамматике</li></ol>		
--	--	--	--

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ 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: меловая доска, рабочее место обучающегося и преподавателя, наглядные пособия, экранно-звуковые пособия, комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции на их использование и технике безопасности, библиотечный фонд

Технические средства обучения: компьютер, проектор, колонки.

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.

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

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Безкоровайная Г.Т. Planet of English: Учебник английского языка: учебник для студентов учреждений сред.проф. образования / Г.Т. Безкоровайная. - М.: Издательский центр "Академия", 2017.

2. Щербакова Н.И. Английский язык для специалистов сферы общественного питания = English for cooking and catering : учеб. пособие для студ. Проф. учеб. Заведений / Н.И.Щербакова, Н.С. Звенигородская -5-е изд., стер. - М.: Академия, 2017.-320с./

#### **Дополнительные источники:**

1. 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.
2. Голицынский, Ю.Б. Грамматика английского языка. Сборник упражнений для средней школы. – СПб.: КАРО, 2003.-192с.
3. 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: ВКТ6 2010. – 511с.
4. 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/>

#### **3.3 Кадровое обеспечение**

Реализация подготовки (специалистов среднего звена) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины. Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации не реже 1 раза в 3 года.

#### 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) (общие и профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
1	2	3
<p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся умеет:</p> <p>общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;</p> <p>переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности;</p> <p>самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас.</p>	<p>Умение свободно излагать изученный материал и правильно отвечать на вопросы по темам</p> <p>Умение выбирать информацию для осуществления перевода иностранных текстов профессиональной направленности</p> <p>Умение выбирать информацию для совершенствования устной и письменной речи и пополнения словарного запаса</p>	<p>практические занятия, фронтальный опрос, тестирование, групповая работа</p> <p>устный опрос терминологический диктант</p> <p>внеаудиторная самостоятельная работа, индивидуальные творческие работы по подготовке презентаций</p>
<p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся знает:</p> <p>лексический (1200-1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности;</p>	<p>Распознавание, сообщение и перечисление лексических единиц и грамматических конструкций.</p>	<p>комбинированный</p>

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

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОУД.03 МАТЕМАТИКА**

Профессия: 43.01.09 Повар и кондитер

Форма обучения: очная

Красноярск 2021

## Содержание

1. Паспорт рабочей программы	4
2. Структура и содержание учебной дисциплины	7
3. Условия реализации учебной дисциплины	21
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	22

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

## 1.1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ ПРОГРАММЫ

Рабочая программа учебной дисциплины «Математика» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС, предназначена для реализации образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «Математика», 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) 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 среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России в редакции от 17.03.2015 № 06-259 и от 25.05.2017г. (протокол №3).

## 1.2 МЕСТО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ:

Рабочая программа дисциплины определяет общий объем знаний, подлежащих обязательному усвоению студентом, и решает основную задачу математического обеспечения специальной подготовки.

Учебная дисциплина «Математика» является образовательной дисциплиной в цикле общеобразовательных дисциплин, математических и общих естественнонаучных дисциплин, которая обеспечивает общеобразовательный уровень подготовки специалиста

Дисциплина «Математика» относится к естественнонаучным дисциплинам и служит базой для дальнейшего изучения дисциплин

## 1.3 ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Содержание рабочей 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 рабочую программу включено содержание, направленное на формирование у студентов компетенций, необходимых для качественного освоения ОПОП СПО при подготовке специалистов среднего звена.

Рабочая программа дисциплины определяет общий объем знаний, подлежащих обязательному усвоению студентом, и решает основную задачу математического обеспечения специальной подготовки.

Целью изучения дисциплины является получение студентами необходимых знаний и приобретение практических умений в области математики, усвоения внутрипредметных и метапредметных связей с физикой, информатикой, экономикой.

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-функциональной 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.

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 естественнонаучных 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

#### **1.4. КОЛИЧЕСТВО ЧАСОВ НА ОСВОЕНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

Объём образовательной нагрузки во взаимодействии с преподавателем 313 часов.

которые включают в себя

теоретическую аудиторную учебной нагрузку обучающегося – 285 часов,

консультации – 10 часов,

промежуточную аттестацию – 18 часов

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1 ОБЪЕМ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ

<b>Вид учебной работы</b>	<b><i>Объем часов</i></b>
Объем образовательной нагрузки во взаимодействии с преподавателем	313
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>285</b>
в том числе:	
Практические работы	
Лабораторные работы	
консультации	10
Промежуточная аттестация в форме- экзамена	18

## 2.2 СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объём часов
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>
<b>Введение</b>		<b>4</b>
<b>Введение</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Введение. Роль математики в науке, технике, экономике, информационных технологиях и практической деятельности. Ознакомление с целями и задачами изучения математики при освоении профессий СПО	4
<b>Раздел 2. Развитие понятия о числе</b>		<b>12</b>
Тема 2.1 Числовые множества. Натуральные и целые числа	<b>Содержание учебного материала</b> Множества. Числовые множества. Основные операции над множествами. Натуральные и целые числа	2
Тема 2.2 Теорема о делении с остатком. Признаки делимости	<b>Содержание учебного материала</b> Теорема о делении с остатком. Признаки делимости на 2, 3, 4, 5, 6, 7, 9, 11. НОД и НОК чисел	2
Тема 2.3 Рациональные и иррациональные числа	<b>Содержание учебного материала</b> Обыкновенные, десятичные и бесконечные периодические десятичные дроби. Иррациональные числа. Изображение иррациональных чисел на числовой оси	2
Тема 2.4 Множество действительных чисел	<b>Содержание учебного материала</b> Округление десятичных дробей. Арифметические операции над конечными и бесконечными десятичными дробями	2
Тема 2.5 Комплексные числа. Действия над комплексными числами. Тригонометрическая форма записи комплексного числа	<b>Содержание учебного материала</b> Понятие комплексного числа. Мнимая единица. Изображение комплексных чисел. Действия над комплексными числами в алгебраической форме	2
Тема 2.6 Тригонометрическая форма записи комплексного числа	<b>Содержание учебного материала</b> Тригонометрическая форма записи комплексного числа. Действия над комплексными числами в тригонометрической форме. Переход от алгебраической формы в тригонометрическую форму, и наоборот. Контрольная работа 1	2
<b>Раздел 3. Уравнения и неравенства</b>		<b>24</b>
Тема 3.1 Линейные уравнения и неравенства с одной переменной. Системы линейных	<b>Содержание учебного материала</b> Уравнения и неравенства: основные понятия. Решение линейных уравнений и неравенств с одной переменной. Решение систем линейных уравнений с двумя переменными методом подстановки, сложения и графическим методом. Решение систем линейных неравенств с одной переменной	2

уравнений и неравенств		
Тема 3.2 Квадратные уравнения и неравенства. Уравнения, приводимые к квадратным	<b>Содержание учебного материала</b> Понятие комплексного числа. Мнимая единица. Изображение комплексных чисел. Действия над комплексными числами в алгебраической форме Понятие комплексного числа. Мнимая единица. Изображение комплексных чисел. Действия над комплексными числами в алгебраической форме Квадратные и неполные квадратные уравнения. Решение квадратных уравнений с помощью дискриминанта и по теореме Виета. Решение квадратных неравенств. Биквадратные уравнения и уравнения, приводимые к квадратным. Разложение квадратного трехчлена на множители	2
Тема 3.3 Рациональные уравнения и неравенства	<b>Содержание учебного материала</b> Решение рациональных уравнений, нахождение ОДЗ. Проверка при решении рациональных уравнений. Решение рациональных неравенств методом интервалов	2
Тема 3.4 Иррациональные уравнения и неравенства, методы их решения	<b>Содержание учебного материала</b> Понятие иррационального уравнения. Методы решения простейших иррациональных уравнений: возведение в степень, уединение радикалов, замена переменной. Проверка при решении иррациональных уравнений. Понятие иррационального неравенства. Методы решения иррациональных неравенств	4
Тема 3.5 Решение систем линейных уравнений методом Крамера	<b>Содержание учебного материала</b> Определители второго порядка. Решение систем двух линейных уравнений с двумя переменными с помощью определителей. Система трех линейных уравнений с тремя переменными. Определители третьего порядка. Метод Крамера для решения систем трех линейных уравнений с тремя переменными	2
Тема 3.6 Решение систем линейных уравнений методом Гаусса	<b>Содержание учебного материала</b> Понятие матрицы. Операции над матрицами. Суть метода Гаусса для решения систем линейных уравнений любой размерности. Решение систем линейных уравнений методом Гаусса	2
Тема 3.7 Равносильность уравнений и неравенств	<b>Содержание учебного материала</b> Понятие равносильного уравнения и неравенства. Понятие уравнения-следствия. Основные теоремы равносильности	4
Тема 3.8 Решение задач	<b>Содержание учебного материала</b> Решение уравнений и неравенств. Контрольная работа 2	6
<b>Раздел 4. Функции и графики</b>		<b>24</b>
Тема 4.1 Функция. Основные понятия	<b>Содержание учебного материала</b> Функция. Основные определения. Нахождение ООФ и ОЗФ. Числовые функции, способы их задания	4
Тема 4.2 График функции. Преобразования графиков функций	<b>Содержание учебного материала</b> График функции. Преобразования графиков функций: параллельный перенос, растяжение, сжатие, отображение. Построение графиков	4

Тема 4.3 Свойства функций	<b>Содержание учебного материала</b> Монотонные функции. Четные и нечетные функции. Периодические функции. Ограниченность. Наибольшее и наименьшее значения функции. Непрерывность функции	2
Тема 4.4 Сумма, разность, произведение и частное функций	<b>Содержание учебного материала</b> Правило нахождения суммы, разности, произведения и частного функций. Решение задач	2
Тема 4.5 Сложная функция. Обратная функция	<b>Содержание учебного материала</b> Понятие сложной функции. Составление сложных функций. Изучение понятия обратной функции, определение вида и построение графика обратной функции, нахождение ее области определения и области значений	4
Тема 4.6 Функциональные зависимости в реальных процессах и явлениях	<b>Содержание учебного материала</b> Примеры функциональных зависимостей в реальных процессах и явлениях. Решение задач и построение графиков	2
Тема 4.7 Решение задач	<b>Содержание учебного материала</b> Решение задач на построение графиков. Описание свойств функций. Сложная функция. Контрольная работа 3	6
<b>Раздел 5. Корни, степени и логарифмы</b>		<b>30</b>
Тема 5.1 Степени и корни. Корни натуральной степени из числа и их свойства	<b>Содержание учебного материала</b> Определение степени и корни. Корни натуральной степени из числа и их свойства. Свойства степеней. Вычисление корней и степеней, преобразование выражений	2
Тема 5.2 Степени с действительным показателями, их свойства	<b>Содержание учебного материала</b> Степени с действительным показателями, их свойства. Переход от степени с дробным показателем к корню и наоборот. Вычисление и преобразование выражений содержащих степени с действительными показателями	2
Тема 5.3 Степенная функция, её свойства и график	<b>Содержание учебного материала</b> Степенная функция, её свойства и график. Построение графиков степенных функций	2
Тема 5.4 Показательная функция, ее свойства и график	<b>Содержание учебного материала</b> Показательная функция, её свойства и график. Построение графиков показательных функций	2
Тема 5.5 Решение задач, построение графиков степенных и показательных функций	<b>Содержание учебного материала</b> Нахождение области определения и множества значений функций. Построение графиков степенных и показательных функций. Решение уравнений графически.	2

Тема 5.6 Логарифм и его свойства	<b>Содержание учебного материала</b> Определение логарифма и его свойства. Основное логарифмическое тождество. Вычисление логарифмов	2
Тема 5.7 Десятичные и натуральные логарифмы	<b>Содержание учебного материала</b> Десятичные и натуральные логарифмы. Формула перехода к новому основанию. Преобразование логарифмических выражений	2
Тема 5.8 Вычисление логарифмов, преобразование логарифмических выражений	<b>Содержание учебного материала</b> Логарифмирование и потенцирование. Решение задач на вычисление логарифмов и преобразование логарифмических выражений с использованием свойств логарифма	4
Тема 5.9 Логарифмическая функция, ее свойства и график	<b>Содержание учебного материала</b> Логарифмическая функция, ее свойства и график Построение графиков логарифмических функций	2
Тема 5.10 Показательные уравнения и неравенства и методы их решения	<b>Содержание учебного материала</b> Определение показательных уравнений и неравенств, методы их решения: сведение к степени с одинаковым основанием, замена переменной, разложение на множители, логарифмирования	4
Тема 5.11 Логарифмические уравнения и неравенства и методы их решения	<b>Содержание учебного материала</b> Определение логарифмических уравнений и неравенства, методы их решения: переход к общему основанию, замена переменной, преобразование с помощью свойств логарифма. Контрольная работа. Контрольная работа 4	6
<b>Раздел 6. Основы тригонометрии</b>		<b>35</b>
Тема 6.1 Градусное и радианное измерение углов. Числовая окружность	<b>Содержание учебного материала</b> Градусное и радианное измерение углов. Изучение радианного метода измерения углов вращения и их связи с градусной мерой. Решение задач на выражение величины углов в радианной и градусной мерах с помощью таблицы Брадиса. Числовая окружность. Точки на числовой окружности	4
Тема 6.2 Определение тригонометрических функций	<b>Содержание учебного материала</b> Определение тригонометрических функций с помощью единичной окружности. Значения тригонометрических функций. Основное тригонометрическое тождество	2
Тема 6.3 Числовая окружность на координатной плоскости. <b>Дифференцированный зачет</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Определение прямоугольных координат точек на числовой окружности. Тригонометр. Дифференцированный зачет	2

Тема 6.3 Функции острого угла и прямоугольный треугольник	<b>Содержание учебного материала</b> Функции острого угла и прямоугольный треугольник. Теоремы синусов и косинусов. Решение треугольников	2
Тема 6.4 Формулы приведения	<b>Содержание учебного материала</b> Формулы приведения. Правило приведения. Использование формул и правила приведения тригонометрических функций для решения задач. Свойства тригонометрических функций: периодичность, четность и знаки тригонометрических функций по координатным четвертям	4
Тема 6.5 Основные формулы тригонометрии	<b>Содержание учебного материала</b> Тригонометрические функции суммы и разности. Тригонометрические функции половинного аргумента. Преобразование суммы и разности тригонометрических функций в произведение. Преобразование произведения тригонометрических функций в сумму и разность	4
Тема 6.6 Преобразование тригонометрических выражений	<b>Содержание учебного материала</b> Решение задач с использованием различных тригонометрических формул на преобразование выражений, доказательство тождеств	4
Тема 6.7 Графики функций синус и косинус, тангенс и котангенс	<b>Содержание учебного материала</b> Свойства и графики функций синус и косинус, тангенс и котангенс. Решение задач	2
Тема 6.8 Обратные тригонометрические функции	<b>Содержание учебного материала</b> Обратные тригонометрические функции. Область определения и графики. Вычисление значений обратных тригонометрических функций	2
Тема 6.9 Решение задач	<b>Содержание учебного материала</b> Решение упражнений, построение графиков	2
Тема 6.10 Простейшие тригонометрические уравнения	<b>Содержание учебного материала</b> Понятие тригонометрического уравнения. Формулы общих решений простейших тригонометрических уравнений	2
Тема 6.11 Тригонометрические неравенства	<b>Содержание учебного материала</b> Понятие тригонометрического неравенства. Решение тригонометрических неравенств с помощью единичной окружности	2
Тема 6.12 Методы решения тригонометрических уравнений и неравенств. Однородные тригонометрические уравнения	<b>Содержание учебного материала</b> Изучение методов решения тригонометрических уравнений и неравенств: метод введения новой переменной, разложение на множители. Однородные тригонометрические уравнения	2
Тема 6.13 Решение задач	Контрольная работа 5	1
<b>Раздел 7. Координаты и векторы</b>		<b>22</b>



Тема 7.1 Скалярные и векторные величины. Понятие вектора, действия над векторами	<b>Содержание учебного материала</b> Скалярные и векторные величины. Понятие вектора, действия над векторами: сложение, вычитание, умножение на число. Коллинеарность векторов	3
Тема 7.2 Прямоугольная декартова система координат на плоскости. Координаты вектора	<b>Содержание учебного материала</b> Прямоугольная декартова система координат на плоскости. Координаты вектора на плоскости. Действия над векторами, заданными своими координатами. Длина вектора	4
Тема 7.3 Прямоугольная декартова система координат в пространстве. Компланарные векторы	<b>Содержание учебного материала</b> Понятие компланарности векторов. Разложение вектора в пространстве по трем некопланарным направлениям. Прямоугольная система координат в пространстве	4
Тема 7.4 Действия над векторами в пространстве	<b>Содержание учебного материала</b> Действия над векторами, заданными своими координатами в пространстве	2
Тема 7.5 Скалярное, векторное и смешанное произведение векторов	<b>Содержание учебного материала</b> Понятие скалярного произведения векторов. Угол между векторами. Вычисление скалярного произведения векторов, нахождение угла между ними. Необходимое и достаточное условие ортогональности векторов. Определение векторного и смешанного произведения векторов. Нахождение площади треугольника и объема пирамиды средствами векторной алгебры	4
Тема 7.7 Окружность и её уравнение. Уравнение сферы	<b>Содержание учебного материала</b> Окружность и её уравнение. Уравнение сферы. Решение задач	2
Тема 7.8 Уравнение прямой на плоскости. Уравнение плоскости	<b>Содержание учебного материала</b> Получение уравнений прямой на плоскости: общее, с угловым коэффициентом, в отрезках. Уравнение плоскости	2
Тема 7.9 Решение задач	Контрольная работа 6	1
<b>Раздел 8. Начала математического анализа</b>		<b>30</b>
Тема 8.1 Числовые последовательности. Предел числовой последовательности	<b>Содержание учебного материала</b> Числовые последовательности, способы их задания и свойства. Монотонные и ограниченные последовательности. Предел числовой последовательности. Вычисление пределов числовых последовательностей	3
Тема 8.2 Предел функции	<b>Содержание учебного материала</b> Понятие предела функции. Теоремы о пределах функций. Вычисление пределов функций в точке и на бесконечности	2
Тема 8.3 Вычисление пределов функций	<b>Содержание учебного материала</b> Вычисление пределов функций в точке и на бесконечности	4
Тема 8.4 Задачи,	<b>Содержание учебного материала</b>	4

приводящие к понятию производной. Определение производной	Задачи математики, физики и химии, приводящие к понятию производной. Определение производной. Алгоритм вычисления производной. Производные элементарных функций	
Тема 8.5 Теоремы дифференцирования	<b>Содержание учебного материала</b> Теоремы дифференцирования. Вычисление производных функций	4
Тема 8.6 Геометрический смысл производной, уравнение касательной и нормали к линии в данной точке	<b>Содержание учебного материала</b> Геометрический смысл производной. Уравнения касательной и нормали к линии в данной точке. Решение задач	2
Тема 8.7 Физический смысл производной	<b>Содержание учебного материала</b> Физический смысл производной. Вторая производная, ее геометрический и физический смысл. Нахождение скорости для процесса, заданного формулой и графиком	2
Тема 8.8 Производная сложной функции	<b>Содержание учебного материала</b> Производная сложной функции. Вычисление производных функций	2
Тема 8.9 Применение производной к исследованию функций на монотонность и экстремумы	<b>Содержание учебного материала</b> Монотонность. Понятие экстремумов функции. Применение производной к исследованию функций на монотонность, экстремумы	2
Тема 8.10 Применение производной к исследованию функций на выпуклость, вогнутость и точки перегиба, наибольшее и наименьшее значения функции	<b>Содержание учебного материала</b> Понятие выпуклости и вогнутости функции, точек перегиба. Применение производной к исследованию функций на наибольшее и наименьшее значение на отрезке, на выпуклость, вогнутость и точки перегиба	2
Тема 8.11 Исследование функций с помощью производной и построение графиков	<b>Содержание учебного материала</b> Общая схема исследования функций. Область определения функции. Четность и нечетность функции. Пересечение графика функции с осями координат. Точки разрыва. Монотонность. Экстремумы. Наибольшее и наименьшее значения функции. Выпуклость, вогнутость и точки перегиба. Асимптоты. Построение графика	2
Тема 8.12 Решение задач	<b>Содержание учебного материала</b> Контрольная работа 7	1
<b>Раздел 9. Интеграл и его применение</b>		<b>18</b>
Тема 9.1 Первообразная и неопределенный интеграл. Формулы интегрирования	<b>Содержание учебного материала</b> Понятие первообразной функции. Нахождение первообразных функций. Неопределенный интеграл и его свойства. Формулы интегрирования	3

Тема 9.2 Методы интегрирования неопределенного интеграла	<b>Содержание учебного материала</b> Вычисление неопределенных интегралов методом непосредственного интегрирования, замены переменной, интегрированием по частям	4
Тема 9.3 Определенный интеграл и его свойства. Формула Ньютона-Лейбница	<b>Содержание учебного материала</b> Определенный интеграл и его свойства. Формула Ньютона-Лейбница. Геометрический смысл определенного интеграла. Площадь криволинейной трапеции. Вычисление площадей плоских фигур. Вычисление определенных интегралов	4
Тема 9.4 Методы интегрирования определенного интеграла	<b>Содержание учебного материала</b> Вычисление определенных интегралов методами подстановки и интегрирования по частям	4
Тема 9.5 Применение определенного интеграла в геометрии и физике	<b>Содержание учебного материала</b> Применение определенного интеграла для решения задач в геометрии и физики. Решение задач практического характера на применение определенного интеграла	2
Тема 9.6 Решение задач	Контрольная работа 8	1
<b>Раздел 10. Прямые и плоскости в пространстве</b>		<b>24</b>
Тема 10.1 Аксиомы планиметрии и стереометрии. Следствия	<b>Содержание учебного материала</b> Геометрия Евклида. Аксиомы планиметрии и стереометрии. Следствия	3
Тема 10.2 Взаимное расположение прямых, прямой и плоскости в пространстве	<b>Содержание учебного материала</b> Взаимное расположение прямых в пространстве: параллельные, пересекающиеся, скрещивающиеся. Взаимное расположение прямой и плоскости в пространстве: условия принадлежности, пересечения, параллельности. Параллельность прямой и плоскости	2
Тема 10.3 Взаимное расположение плоскостей в пространстве. Признак параллельности плоскостей	<b>Содержание учебного материала</b> Взаимное расположение плоскостей в пространстве: условия принадлежности, пересечения, параллельности. Признак параллельности плоскостей	2
Тема 10.4 Перпендикулярность прямых и плоскостей в пространстве	<b>Содержание учебного материала</b> Перпендикулярность прямых и плоскостей. Понятие наклонной и проекции на плоскость. Теорема о трех перпендикулярах. Расстояние от точки до плоскости, от прямой до плоскости, между плоскостями. Решение задач	5
Тема 10.5 Двугранный угол и его измерение. <b>Дифференцированный зачет</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Двугранный угол и его измерение. Понятие линейного угла.	1
Тема 10.6. Двугранный угол. Перпендикулярные	<b>Содержание учебного материала</b> Условие перпендикулярности плоскостей	2

плоскости		
Тема 10.6 Параллельная и ортогональная проекции, их свойства	<b>Содержание учебного материала</b> Понятие параллельной проекции. Свойства параллельного проектирования. Ортогональная проекция в черчении	2
Тема 10.7 Изображение пространственных фигур. Площадь проекции плоской фигуры	<b>Содержание учебного материала</b> Применение методов параллельного проектирования для построения изображений пространственных фигур. Теорема о площади проекции плоской фигуры. Решение задач на вычисление площадей	2
Тема 10.8 Решение задач	<b>Содержание учебного материала</b> Решение задач стереометрии. Контрольная работа 9	5
<b>Раздел 11. Многогранники и круглые тела</b>		<b>30</b>
Тема 11.1 Понятие о многограннике. Призма	<b>Содержание учебного материала</b> Понятие о многограннике. Выпуклые многогранники. Призма и ее свойства. Площадь поверхности призмы. Решение задач	3
Тема 11.2 Параллелепипед и его свойства	<b>Содержание учебного материала</b> Параллелепипед и его свойства. Измерения прямоугольного параллелепипеда. Куб. Площадь поверхности параллелепипеда. Решение задач	2
Тема 11.3 Пирамида и усеченная пирамида	<b>Содержание учебного материала</b> Пирамида и усеченная пирамида, определение и формулы площадей поверхности. Решение задач	2
Тема 11.4 Понятие о правильных многогранниках. Теорема Эйлера	<b>Содержание учебного материала</b> Понятие о правильных многогранниках. Тела Платона и Архимеда. Теорема Эйлера. Развертки правильных многогранников	2
Тема 11.5 Построение сечений многогранников	<b>Содержание учебного материала</b> Построение сечений куба, параллелепипеда, призмы и пирамиды	4
Тема 11.6 Тело вращения и его элементы. Цилиндр	<b>Содержание учебного материала</b> Понятие тела вращения, элементы тела вращения. Цилиндр и его свойства. Площадь поверхности цилиндра. Осевое сечение цилиндра. Решение задач	4
Тема 11.7 Конус и усеченный конус	<b>Содержание учебного материала</b> Конус и усеченный конус определение и формулы площадей поверхности. Осевое сечение конуса. Решение задач	2
Тема 11.8 Сфера. Шар и его части	<b>Содержание учебного материала</b> Сфера. Шар и его части. Ошибки, допускаемые при построении изображений сферы и шара. Формулы площадей поверхности. Решение задач	2
Тема 11.9 Плоскость, касательная к сфере. Вписанные и описанные многогранники	<b>Содержание учебного материала</b> Плоскость, касательная к сфере. Понятие вписанных в сферу и описанных около сферы многогранников. Решение задач	2

Тема 11.10 Понятие об объеме пространственного тела. Объем призмы, параллелепипеда и пирамиды	<b>Содержание учебного материала</b> Понятие об объеме пространственного тела. Объем призмы, параллелепипеда и куба. Объем полной и усеченной пирамиды. Решение задач	2
Тема 11.11 Объем прямого кругового цилиндра, конуса, шара и его частей	<b>Содержание учебного материала</b> Объем прямого кругового цилиндра, конуса и усеченного конуса. Объем шара и его частей. Решение задач практического характера на вычисление объемов круглых тел	2
Тема 11.12 Решение задач	<b>Содержание учебного материала</b> Решение задач практического характера на вычисление объемов пространственных тел. Контрольная работа 10	1
<b>Раздел 12. Комбинаторика</b>		<b>16</b>
Тема 12.1 Элементы комбинаторики. Перестановки, размещения, сочетания	<b>Содержание учебного материала</b> Понятие комбинаторики. Факториал числа. Основные понятия комбинаторики: перестановки, размещения, сочетания. Решение комбинаторных задач	3
Тема 12.2 Перестановки, размещения и сочетания с повторениями	<b>Содержание учебного материала</b> Решение комбинаторных задач с применением формул перестановок, размещений и сочетаний с повторениями	2
Тема 12.3 Преобразование выражений и решение задач с использованием формул комбинаторики	<b>Содержание учебного материала</b> Преобразование выражений и решение задач практического характера с использованием формул комбинаторики	2
Тема 12.4 Бином Ньютона и треугольник Паскаля	<b>Содержание учебного материала</b> Формула бинома Ньютона. Свойства биномиальных коэффициентов. Треугольник Паскаля	4
Тема 12.5 Решение задач с использованием бинома Ньютона	<b>Содержание учебного материала</b> Решение задач комбинаторики с использованием бинома Ньютона	2
Тема 12.6 Решение задач	<b>Содержание учебного материала</b> Решение задач комбинаторики. Контрольная работа 11	3
<b>Раздел 13. Элементы теории вероятностей и математической статистики</b>		<b>16</b>
Тема 13.1 Элементы теории вероятностей. Классическое определение вероятности	<b>Содержание учебного материала</b> Элементы теории вероятностей. Виды случайных событий. Понятие вероятности и ее свойства. Классическое определение вероятности. Решение задач	3
Тема 13.2 Теоремы о	<b>Содержание учебного материала</b>	2

вероятности случайных событий	Теоремы о вероятности совместных и несовместных, зависимых и не зависимых случайных событий. Решение задач	
Тема 13.3 Решение задач на вычисление вероятности случайных событий	<b>Содержание учебного материала</b> Решение задач на вычисление вероятности случайных событий. Контрольная работа 12	4
Тема 13.4 Основные понятия математической статистики	<b>Содержание учебного материала</b> Основные понятия математической статистики. Выборочный метод. Генеральная совокупность и выборка. Первичная статистическая обработка данных	2
Тема 13.5 Числовые характеристики выборки. Полигон и гистограмма	<b>Содержание учебного материала</b> Обработка статистических данных, числовые характеристики выборки. Графическое изображение выборки – полигон и гистограмма. Статистические данные; представление данных в виде таблиц, диаграмм, графиков; средние результаты измерений; понятие о статистическом выводе на основе выборки. Понятие о задачах математической статистики. Формула Бернулли	2
Тема 13.6 Решение задач с практическим применением методов математической статистики	<b>Содержание учебного материала</b> Решение задач с практическим применением методов математической статистики. Заключительное занятие	3
консультации		10
	<b>Промежуточная аттестация в форме экзамена</b>	18
	<b>ИТОГО</b>	313

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1 ТРЕБОВАНИЯ К МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ

Реализация учебной дисциплины «Математика» осуществляется в учебном кабинете математики. Оборудование учебного кабинета: меловая доска, рабочее место обучающегося и преподавателя, 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. Технические средства обучения: ПК с выходом в интернет.

#### 3.2 ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

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

##### **Основные источники:**

1. **Башмаков, М.И.** Математика: учебник / Башмаков М.И. — Москва: КноРус, 2020. — 394 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-01567-4. — URL: <https://book.ru/book/935689>
2. **Григорьев В.П.** Математика: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования ТОП50/ В.П. Григорьев, Т.Н. Сабурова. – Издательский центр «Академия», 2017. – 368 с.
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. **Атанасян, Л.С.** Геометрия: Учебник для 10 - 11 кл. сред. шк. / Л.С. Атанасян, В.Ф. Бутузов, С.Б. Кадомцев. – М.: Просвещение, 2013. – 255 с.
2. **Колмогоров А.Н.** Алгебра и начала анализа. 10-11 кл. / Колмогоров А.Н., Абрамов А.М., Дудницын Ю.П. и др. - М.: Просвещение, 2019.
3. **Мордкович А.Г.** Алгебра и начала анализа. 10 -11 кл. / Мордкович А.Г., Денищева Л.О., Корешкова Т.А. и др. – М.: Мнемона, 2019.
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. **Дадаян А.А.** Математика: Учебник. - М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2003. – 551 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).

#### 3.3 КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

Реализация подготовки (специалистов среднего звена) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины. Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации не реже 1 раза в 3 года.

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

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляются преподавателем в процессе проведения комбинированных занятий, тестирования, контрольных работ, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, исследований, графических работ.

<p><b>Результаты обучения</b> (освоенные умения, усвоенные знания) (общие и профессиональные компетенции)</p>	<p><b>Основные показатели</b> оценки результата</p>	<p><b>Формы и методы</b> контроля и оценки</p>
<p><b>1</b></p>	<p><b>2</b></p>	<p><b>3</b></p>
<p>Освоение содержания учебной дисциплины «Математика» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:</p> <p><b>личностных:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– сформированность представлений о математике как универсальном языке науки, средстве моделирования явлений и процессов, идеях и методах математики;</li> <li>– 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;</li> <li>– развитие логического мышления, пространственного воображения, алгоритмической культуры, критичности мышления на уровне, необходимом для будущей профессиональной деятельности, для продолжения образования и самообразования;</li> <li>– 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;</li> <li>– готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение</li> </ul>	<p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, последовательностей действий.</p> <p>Умение излагать мысль последовательно, обосновывая изложенное.</p> <p>Соответствие требованиям инструкций. Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов.</p>	<p>Индивидуальный контроль, письменный контроль:</p> <p>экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе контрольных работ, решения задач, тестирования.</p>



<p>к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– готовность и способность к самостоятельной творческой и ответственной деятельности;</li> <li>– готовность к коллективной работе, сотрудничеству со сверстниками в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;</li> <li>– отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем.</li> </ul>		
<p><b>предметных:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– сформированность представлений о математике как части мировой культуры и месте математики в современной цивилизации, способах описания явлений реального мира на математическом языке;</li> </ul>	<p>Умение сказать главное, представить работу на электронной презентации. Знание основных терминов, умение ориентироваться в них и решать поставленные задачи. Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов.</p>	<p>Индивидуальный контроль, письменный контроль. Экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе контрольных работ, решения задач, тестирования.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>– сформированность представлений о математических понятиях как важнейших математических моделях, позволяющих описывать и изучать разные процессы и явления; понимание возможности аксиоматического построения математических теорий;</li> </ul>	<p>Изложение материала грамотным языком в определенной логической последовательности, точно используя математическую терминологию и символику;</p>	<p>Индивидуальный контроль, письменный контроль Тестирование Экспертное наблюдение за деятельностью обучающегося при решении ситуационных задач. Проверка графических работ.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>– владение методами доказательств и алгоритмов решения, умение их применять, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач;</li> </ul>	<p>Правильно выбран способ решения, само решение сопровождается необходимыми объяснениями, верно, выполнены нужные вычисления и преобразования, получен верный ответ, последовательно и аккуратно записано решение.</p>	<p>Индивидуальный контроль, письменный контроль. Экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе контрольных работ, решения задач, тестирования.</p>

<p>– 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;</p>	<p>Умение правильно выбирать способ решения. Само решение сопровождается необходимыми объяснениями, верно, выполнены нужные вычисления и преобразования, получен верный ответ, последовательно и аккуратно записано решение.</p>	<p>Индивидуальный контроль, письменный контроль Экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе контрольных работ, решения рациональных и иррациональных, показательных, степенных, тригонометрических уравнений и неравенств, их систем;</p>
<p>- сформированность представлений об основных понятиях математического анализа и их свойствах, владение умением характеризовать поведение функций, использование полученных знаний для описания и анализа реальных зависимостей;</p>	<p>Обоснованность и точность использования основных понятий математического анализа Умение применять изученный материал для характеристики поведения функций, описания анализа реальных зависимостей</p>	<p>Индивидуальный контроль, письменный контроль</p>
<p>- 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</p>	<p>Понимание сущности основных понятий о плоских и пространственных геометрических фигурах; Умение применять изученный материал для распознавания геометрических фигур на чертежах, моделях.</p>	<p>Индивидуальный контроль, письменный контроль</p>
<p>-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.</p>	<p>Умение выделять главное, самостоятельно подтверждать ответ конкретными примерами, фактами</p>	<p>Индивидуальный контроль, письменный контроль</p>
<p><b>метапредметных:</b></p> <p>– 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</p>	<p>Умение излагать мысль последовательно, обосновывая изложенное. Умения оценивать и отбирать</p>	<p>Индивидуальный контроль, письменный контроль. Экспертное наблюдение за деятельностью обучающегося при выполнении практических заданий</p>

<p>планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;</li> <li>– 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;</li> <li>– готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;</li> <li>– владение языковыми средствами: умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства;</li> <li>– 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;</li> <li>– целеустремленность в поисках и принятии решений, сообразительность и интуиция, развитость пространственных представлений; способность воспринимать красоту и гармонию мира.</li> </ul>	<p>важнейшие понятия, обосновывать собственную позицию.</p> <p>Критически оценивать информацию, давать ей оценку. Использовать полученные знания в действии.</p> <p>Осуществлять самоконтроль в ходе деятельности и корректировать её.</p> <p>Оценка информации с позиции ее свойств: достоверности, объективности, полноты, актуальности и т. д. Обоснованность и четкость изложения материала Уровень самостоятельности при выполнении</p>	
---	--	--

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

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОУД.04 ИСТОРИЯ**

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Форма обучения: очная

Красноярск 2021

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт рабочей программы	4
2. Структура и содержание рабочей программы	6
3. Условия реализации учебной дисциплины	11
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	13

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

## 1.1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ ПРОГРАММЫ

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 ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ 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.

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.

В результате освоения 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; **знать:**

- концепции исторического развития;

- варианты и типологии цивилизаций

- факторы исторического развития, природно-климатический, этнический, экологический, культурно-политический, социальный;
- закономерности и особенности русской истории как части мировой и европейской истории;
- периодизацию всемирной истории, отечественной истории;
- общественную роль и функции истории.

#### **1.4. КОЛИЧЕСТВО ЧАСОВ НА ОСВОЕНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

Объём образовательной нагрузки во взаимодействии с преподавателем - 175 часов, в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка – 171 часов,
- консультация – 4 часа.

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

### **2.1 ОБЪЕМ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
Объём образовательной нагрузки во взаимодействии с преподавателем	175
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	171
Консультация	4
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	



## 2. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов
1	2	3
<b>Введение</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Значение изучения истории. Проблема достоверности исторических знаний. Исторические источники, их виды, основные методы работы с ними. Вспомогательные исторические дисциплины. Историческое событие и исторический факт. Концепции исторического развития (формационная, цивилизационная, их сочетание). Периодизация всемирной истории. История России — часть всемирной истории.	3
<b>1. Древнейшая стадия истории человечества</b>	<b>Содержание учебного материала</b> <b>Происхождение человека. Люди эпохи палеолита.</b> Источники знаний о древнейшем человеке. Проблемы антропогенеза. Древнейшие виды человека. Расселение древнейших людей по земному шару. Появление человека современного вида. Начало формирования народов. Индоевропейцы и проблема их прародин. Эволюция общественных отношений, усиление неравенства. Соседская община. Племена и союзы племен. Укрепление власти вождей. Возникновение элементов государственности. Древнейшие города.	6
<b>2. Цивилизации Древнего мира</b>	<b>Содержание учебного материала</b> <b>Древнейшие государства.</b> Понятие цивилизации. Особенности цивилизаций Древнего мира — древневосточной и античной. Специфика древнеегипетской цивилизации. Города-государства Шумера. Вавилон. Законы царя Хаммурапи. Финикийцы и их достижения. Древние евреи в Палестине. Харалпская цивилизация Индии. Индия под властью ариев. Зарождение древнекитайской цивилизации. <b>Великие державы Древнего Востока. Древняя Греция. Древний Рим.</b>	8
<b>3. Цивилизации запада и востока в средние века</b>	<b>Содержание учебного материала:</b> <b>Великое переселение народов и образование варварских королевств в Европе.</b> 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. Синтез позднеимперского и варварского начал в европейском обществе раннего Средневековья. Варварские правды	12
<b>4. От Древней Руси к Российскому государству</b>	<b>Содержание учебного материала</b> <b>Образование Древнерусского государства.</b> Восточные славяне: происхождение, расселение, занятия, общественное устройство. Взаимоотношения с соседними народами и государствами. Предпосылки и причины образования Древнерусского государства. Новгород и Киев — центры древнерусской государственности. Варяжская проблема. Формирование княжеской власти (князь и дружина, полюдь). Первые русские князья, их внутренняя и внешняя политика. Походы Святослава. <b>Крещение Руси и его значение.</b> 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. <b>Общество Древней Руси.</b> Социально-экономический и политический строй Древней Руси. Земельные отношения. Свободное и зависимое население. Древнерусские города, развитие ремесел и торговли. Русская Правда. Политика Ярослава Мудрого и Владимира Мономаха. Древняя Русь и ее сосед . От раздробленности до образования единого русского государств	14
<b>5. Россия в XVI—XVII веках: от великого княжества к царству</b>	<b>Содержание учебного материала:</b> <b>Россия в правление Ивана Грозного до смутного времени.</b> <b>Становление абсолютизма в России. Внешняя политика России в XVII веке.</b> Усиление царской власти. Развитие приказной системы. Преобразования в армии. Начало становления абсолютизма. Власть и церковь. Реформы патриарха Никона. Церковный раскол. Протопоп Аввакум. Освоение Сибири и Дальнего Востока. Русские первопроходцы. Внешняя	9

	<p>политика России в XVII веке. Взаимоотношения с соседними государствами и народами. Россия и Речь Посполитая. Смоленская война. Присоединение к России Левобережной Украины и Киева. Отношения России с Крымским ханством и Османской империей.</p> <p><b>Культура Руси конца XIII—XVII веков.</b> Культура XIII—XV веков. Летописание. Важнейшие памятники литературы (памятники куликовского цикла, сказания, жития, хождения). Развитие зодчества (Московский Кремль, монастырские комплексы-крепости). Расцвет иконописи (Ф. Грек, А. Рублев). Культура XVI века. Книгопечатание (И. Федоров). Публицистика. Зодчество (шатровые храмы). «Домострой». Культура XVII века. Традиции и новые веяния, усиление светского характера культуры. Образование. Литература: новые жанры (сатирические повести, автобиографические повести), новые герои. Зодчество: основные стили и памятники. Живопись (С. Ушаков).</p>	
<p><b>6. Страны Запада и Востока в XVI—XVIII веке</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b> Экономическое развитие и перемены в западноевропейском обществе. Новые формы организации производства. Накопление капитала. Зарождение ранних капиталистических отношений. Мануфактура. Открытия в науке, усовершенствование в технике, внедрение технических новинок в производство. Революции в кораблестроении и военном деле. Совершенствование огнестрельного оружия. Развитие торговли и товарно-денежных отношений. Революция цен и ее последствия.</p> <p><b>Великие географические открытия. Образование колониальных империй</b></p> <p><b>Международные отношения в XVII—XVIII веках.</b> Религиозные, экономические и колониальные противоречия. Причины, ход, особенности, последствия Тридцати-летней войны. Вестфальский мир и его значение. Гегемония Франции в Европе во второй половине XVII века. Династические войны XVIII века. (Война за испанское наследство, Война за австрийское наследство). Семилетняя война — прообраз миро-вой войны.</p> <p><b>Развитие европейской культуры и науки в XVII—XVIII веках. Эпоха просвещения.</b> Новые художественные стили: классицизм, барокко, рококо. Крупнейшие писатели, художники, композиторы. Просвещение: эпоха и идеология. Развитие науки, важнейшие достижения. Идеология Просвещения и значение ее распространения. Учение о естественном праве и общественном договоре. Вольтер, Ш.Монтескьё, Ж.Ж.Руссо.</p> <p><b>Война за независимость и образование США.</b> Причины борьбы английских колоний в Северной Америке за независимость. Начало освободительного движения. Декларация независимости США. Образование США. Война за независимость как первая буржуазная революция в США. Конституция США. Билль о правах.</p> <p><b>Французская революция конца XVIII века.</b> 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. Свержение монархии и установление республики. Якобинская диктатура. Террор. Падение якобинцев. От термидора к брюмеру. Установление во Франции власти Наполеона Бонапарта. Итоги революции. Между-народное значение революции.</p>	<p>12</p>
<p><b>7. Россия в конце XVII—XVIII веков: от царства к империи</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала:</b></p> <p>Россия в эпоху петровских преобразований. Дискуссии о Петре I, значении и цене его преобразований. Начало царствования Петра I. Экономическое и социальное развитие в XVIII веке. Народные движения. Развитие промышленности и торговли во второй четверти — конце XVIII века. Рост помещичьего землевладения. Основные сословия российского общества, их положение. Усиление крепостничества. Восстание под предводительством Е.И.Пугачева и его значение.</p> <p>Внутренняя и внешняя политика России в середине — второй половине XVIII века. Русская культура XVIII века.</p>	<p>10</p>
<p><b>8. Становление индустриальной цивилизации</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала:</b></p> <p><b>Промышленный переворот и его последствия.</b> Промышленный переворот (промышленная революция), его причины и последствия. Важнейшие изобретения. Технический переворот в промышленности. От мануфактуры к фабрике. Машинное производство. Появление новых видов транспорта и средств связи. Социальные последствия промышленной революции.</p>	<p>6</p>

	<p>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.</p> <p><b>Развитие западноевропейской культуры.</b> Литература. Изобразительное искусство. Музыка. Романтизм, реализм, символизм в художественном творчестве. Секуляризация науки. Теория Ч. Дарвина. Важнейшие научные открытия. Революция в физике. Влияние культурных изменений на повседневную жизнь и быт людей. Автомобили и воздухоплавание.</p>	
<p><b>9. Процесс модернизации в традиционных обществах Востока</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p><b>Колониальная экспансия европейских стран. Индия.</b> Особенности социально- экономического и политического развития стран Востока. Страны Востока и страны Запада: углубление разрыва в темпах экономического роста. Значение колоний для ускоренного развития западных стран. Колониальный раздел Азии и Африки. Традиционные общества и колониальное управление. Освободительная борьба народов колоний и зависимых стран. Индия под властью британской короны. Восстание сипаев и реформы в управлении Индии.</p> <p><b>Китай и Япония.</b> Начало превращения Китая в зависимую страну. Опиумные войны. Восстание тайпинов, его особенности и последствия. Упадок и окончательное закабаление Китая западными странами. Особенности японского общества в период сёгуната Токугава. Насильственное «открытие» Японии. Революция Мэйдзи и ее последствия. Усиление Японии и начало ее экспансии в Восточной Азии. Революция Мэйдзи и ее последствия.</p>	<p>4</p>
<p><b>10. Российская империя в XIX веке</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала:</b></p> <p>Внутренняя и внешняя политика России в начале XIX века.</p> <p>Движение декабристов. Движение декабристов: предпосылки возникновения, идейные основы и цели, первые организации, их участники. Южное общество; «Русская правда» П. И. Пестеля. Северное общество; Конституция Н. М. Муравьева. Выступления декабристов в Санкт-Петербурге (14 декабря 1825 года) и на юге, их итоги. Значение движения декабристов.</p> <p>Внутренняя политика Николая I. Правление Николая I. Преобразование и укрепление роли государственного аппарата. Кодификация законов. Социально- экономическое развитие России во второй четверти XIX века. Крестьянский вопрос. Реформа управления государственными крестьянами П. Д. Киселева. Начало промышленного переворота, его экономические и социальные последствия. Финансовая реформа Е. Ф. Канкрин. Политика в области образования. Теория официальной народности (С.С.Уваров).</p> <p>Общественное движение во второй четверти XIX века. 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.</p> <p>Внешняя политика России во второй четверти XIX века. Россия и революционные события 1830—1831 и 1848—1849 годов в Европе. Восточный вопрос. Войны с Ираном и Турцией. Кавказская война. Крымская война 1853—1856 годов: причины, этапы военных действий, итоги. Героическая оборона Севастополя и ее герои.</p> <p>Отмена крепостного права и реформы 60—70-х годов XIX века. Контрреформы. Общественное движение во второй половине XIX века. Экономическое развитие во второй половине XIX века. Внешняя политика России во второй половине XIX века. Русская культура XIX века.</p>	<p>14</p>
<p><b>11. От Новой истории к Новейшей</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала:</b></p> <p><b>Мир</b> в начале XX века. Понятие «новой истории». Важнейшие изменения на карте мира. Первые войны за передел мира. Окончательное формирование двух блоков в Европе (Тройственного союза и Антанты), нарастание противоречий между ними.</p>	<p>15</p>

	<p>Военно-политические планы сторон. Гонка вооружений. Балканские войны. Подготовка к большой войне. Особенности экономического развития Великобритании, Франции, Германии, США. Социальные движения и социальные реформы. Реформизм в деятельности правительств. Влияние достижений научно-технического прогресса. Пробуждение Азии в начале XX века. Колонии, зависимые страны и метрополии.</p> <p>Начало антиколониальной борьбы. Синьхайская революция в Китае. Сун Ятсен. Гоминьдан. Кризис Османской империи и Младотурецкая революция. Революция в Иране. Национально-освободительная борьба в Индии против британского господства. Индийский национальный конгресс. М.Ганди.</p> <p>Россия на рубеже XIX—XX веков. Революция 1905—1907 годов в России.</p> <p>Россия в период столыпинских реформ. Первая мировая война. Боевые действия 1914—1918 годов. Февральская революция в России. От Февраля к Октябрю. Октябрьская революция в России и ее последствия. Гражданская война в России.</p>	
<b>12. Межвоенный период (1918 – 1939 г)</b>	<p><b>Содержание учебного материала:</b></p> <p>Европа и США. Недемократические режимы. Турция, Китай, Индия, Япония. Международные отношения. Культура в первой половине XX века. Новая экономическая политика в Советской России. Образование СССР. Индустриализация и коллективизация в СССР. Советское государство и общество в 1920—1930-е годы. Советская культура в 1920—1930-е годы.</p>	<b>14</b>
<b>13. Вторая мировая война. Великая Отечественная война</b>	<p><b>Содержание учебного материала:</b></p> <p>Накануне мировой войны. Первый период Второй мировой войны. Бои на Тихом океане. Второй период Второй мировой войны; коренной перелом, победа во 2 мировой и ВОВ.</p>	<b>12</b>
<b>14. Мир во второй половине XX — начале XXI века</b>	<p><b>Содержание учебного материала:</b></p> <p><b>Послевоенное устройство мира. Начало «холодной войны».</b></p> <p>Ведущие капиталистические страны. Страны Восточной Европы. Крушение колониальной системы: Индия, Китай, Пакистан. Страны Латинской Америки. Международные отношения. Развитие культуры.</p>	<b>12</b>
<b>15. Апогей и кризис советской системы. 1945—1991 годы</b>	<p><b>Содержание учебного материала:</b></p> <p><b>СССР в послевоенные годы.</b> СССР во второй половине 1960-х — начале 1980-х годов. СССР в годы перестройки. Развитие советской культуры (1945—1991 годы).</p>	<b>12</b>
<b>16. Российская Федерация на рубеже XX—XXI веков</b>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Формирование российской государственности.</p>	<b>10</b>
<b>ИТОГО:</b>		<b>175</b>

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1 ТРЕБОВАНИЯ К 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.

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

##### 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
2. <https://rosuchebnik.ru/product/elektronnaya-forma-uchebnika-rossiya-v-mire-10-klass-bazovyy/>
3. 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
4. <https://rosuchebnik.ru/product/rossiya-v-mire-bazovyy-uroven-11-klass-uchebnik-424719/>

##### Дополнительные источники:

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

10. 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>

### 3.3 КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

Реализация подготовки (специалистов среднего звена) по профессии 43.02.09 Повар, кондитер обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины. Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации не реже 1 раза в 3 года.

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

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания) (общие и профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
1	2	3
<p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся</p> <p><b>умеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире;</li> <li>- выявлять взаимосвязь отечественных, региональных мировых социально-экономических, политических и культурных проблем</li> </ul> <p>владение навыками проектной деятельности и исторической реконструкции с привлечением различных источников;</p> <p><b>знает:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- концепции исторического развития;</li> <li>- варианты и типологии цивилизаций</li> </ul>	<p>Владение комплексом знаний об истории России и человечества в целом;</p> <p>умений применять исторические знания в деятельности поликультурном общении;</p> <p>умений вести диалог в дискуссии по исторической тематике.</p> <p>уровень умения активно использовать электронные образовательные ресурсы, находить требующуюся информацию, изучать ее и применять на практике;</p> <p>обоснованность и четкость изложения материала</p> <p>Строить умозаключения, обобщения на основе анализа собранного фактического материала.</p> <p>Делать обоснованные выводы</p> <p>уровень освоения учебного материала;</p> <p>уровень умения использовать теоретические знания при</p>	<p>Индивидуальный контроль (устный)</p> <p>Групповой контроль.</p> <p>Работа с историческими документами;</p> <p>Практическая работа (составление портретов)</p> <p>Защита проектных работ.</p> <p>Дидактические многофункциональные игры.</p> <p>Индивидуальный контроль (устный, письменный).</p> <p>Фронтальный контроль.</p>

<p>- факторы исторического развития, природно-климатический, этнический, экологический, культурно-политический, социальный;</p> <p>- закономерности и особенности русской истории как части мировой и европейской истории;</p> <p>- периодизацию всемирной истории, отечественной истории;</p> <p>- общественную роль и функции истории.</p>	<p>выполнении практических заданий</p> <p>обоснованность и четкость изложения материала;</p> <p>уровень умения ориентироваться в факторах исторического развития и периодизации всемирной истории, отечественной истории;</p> <p>Объяснять особенности познания прошлого;</p> <p>знать принципы построения периодизации истории, современную периодизацию исторического процесса.</p> <p>Объяснять роль России во всемирной истории;</p> <p>умения оценивать и отбирать важнейшие понятия, знание основных терминов;</p> <p>уметь представлений о развитии России и мира на современном этапе.</p> <p>умений применять исторические знания в профессиональной и общественной деятельности.</p>	<p>Подготовка информационно-аналитических сообщений;</p> <p>Логическая беседа, сравнительный анализ;</p> <p>Проверка тестовых заданий</p>
--	--	---

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

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

ОУД.05.ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА  
Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Форма обучения: очная

Красноярск 2021



## СОДЕРЖАНИЕ

1.	Паспорт рабочей программы учебной дисциплины	4
2.	Структура и содержание учебной дисциплины	8
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 ПРОГРАММЫ**

Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины предназначена для организации занятий по физической культуре в краевом государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении «Красноярский технологический техникум пищевой промышленности» при подготовке квалифицированных рабочих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

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**

- 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 ;
- Овладение технологиями современных оздоровительных систем физического воспитания, обогащение индивидуального опыта занятий специально-прикладными физическими упражнениями и базовыми видами спорта;
- Овладение системой профессионально и жизненно значимых практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление физического и психического здоровья;
- Освоение системы знаний о занятиях физической культурой, их роли и значении в формировании здорового образа жизни и социальных ориентаций;
- Приобретение компетентности в физкультурно-оздоровительной и спортивно-оздоровительной деятельности, овладение навыками творческого сотрудничества в коллективных формах занятий физическими упражнениями.

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 преименности с другими общеобразовательными дисциплинами способствует воспитанию, социализации и самоидентификации обучающихся посредством личносно 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)<sup>1</sup>.

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

Промежуточная аттестация по дисциплине проводится в форме дифференцированного зачета.

#### **1.4 КОЛИЧЕСТВО ЧАСОВ НА ОСВОЕНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

Объем образовательной нагрузки во взаимодействии с преподавателем 171 час, в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка 171 часа,
- теоретические занятия студента 8 часов

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1 ОБЪЕМ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
образовательной нагрузки во взаимодействии с преподавателем	171
Обязательная аудиторная нагрузка	171
в том числе:	
теоретические занятия	8
практические занятия	163
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

## 2.2 СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов
1	2	3
<b>Раздел I. Основы теоретических знаний физической культуры</b>		<b>8</b>
Тема 1.1 Физические способности человека и их развитие.	<b>Содержание учебного материала</b> Физическая культура в общественной и профессиональной подготовке студентов. Основы здорового образа жизни. Самоконтроль, его основные методы, показатели и критерии оценки. Спорт- в физическом воспитании студентов.	8
<b>Раздел II. Легкая атлетика (осенний период).</b>		<b>35</b>
Тема 2.1 Техника бега на короткие, средние и длинные дистанции.	<b>Содержание учебного материала</b> Ознакомление с техникой бега. Беговые упражнения. Ознакомление с техникой низкого и высокого старта. Стартовый разгон, бег по дистанции, финиширование. Совершенствование техники бега. Бег на короткие, средние и длинные дистанции.	12
Тема 2.2 Техника прыжков в длину с места.	<b>Содержание учебного материала</b> Ознакомление с прыжками в длину с места. Техника прыжка с места. С.Ф.П. Совершенствование прыжков с места	7
Тема 2.3 Техника эстафетного бега.	<b>Содержание учебного материала</b> Ознакомление с техникой эстафетного бега . Передача эстафетной палочки. Совершенствование техники эстафетного бега.	5
Тема 2.4 Техника метания гранаты.	<b>Содержание учебного материала</b> Ознакомление с техникой метания гранаты. Обучение техники метания гранаты с места, с разбега. Совершенствование техники метания.	5
Тема 2.5 Воспитание скоростно-силовой выносливости.	<b>Содержание учебного материала</b> Техника кроссовой подготовки. Бег по пересеченной местности. Силовые упражнения: отжимание от пола, от скамьи, поднимание туловища из положения лежа. Бег 6 мин.	6

<b>Раздел III. Спортивные игры.</b>		<b>66</b>
Тема 3.1 Баскетбол.	<b>Содержание учебного материала</b> Изучение правил игры. Обучение и совершенствование техники выполнения перемещений по площадке, остановок, поворотов с мячом. Техника выполнения ведения мяча Техника выполнения передач мяча в парах и тройках, Техника выполнения бросков мяча в кольцо с места. Обучение и совершенствование тактических действий в защите. Обучение и совершенствование действий в нападении. Учебная игра.	33
Тема 3.2 Волейбол.	Изучение правил игры. Обучение и совершенствование техники выполнения перемещений. Техники выполнения приёма-передачи мяча двумя руками сверху и снизу. Техники выполнения верхней подачи мяча. Техники выполнения нижней подачи мяча. Техники выполнения выхода к сетке для блокирования. Техники выполнения выхода к сетке для выполнения нападающего удара, удара со второй линии. Тактические действия при приёме мяча после подачи, доводке.	33
<b>Раздел IV. Лыжная подготовка</b>		<b>50</b>
Тема 4.1 Техника передвижения на лыжах.	<b>Содержание учебного материала</b> Теоретические сведения по технике безопасности на занятиях по лыжной подготовке, зачетные нормативы. Обучение и совершенствование техники выполнения поворотов. Техники выполнения попеременно двухшажного хода. Обучение и совершенствование одновременных ходов, коньковых ходов.	15
Тема 4.2 Техники горнолыжной подготовки.	<b>Содержание учебного материала</b> Обучение и совершенствование техники выполнения подъемов в гору, техники выполнения спусков с горы. Техники выполнения торможений.	15
Тема 4.3 Прохождение дистанций.	<b>Содержание учебного материала</b> Ознакомление с техникой прохождения дистанций. Прохождение дистанций 3,5,7 км.	20
<b>Раздел V. Гимнастика.</b>		<b>12</b>
Тема 5.1 Строевые упражнения.	<b>Содержание учебного материала</b> Характеристика строевых упражнений. Строевые прёмы на месте. Перестроения на месте, в движении.	4



Тема 5.2 Общеразвивающие упражнения.	<b>Содержание учебного материала</b> Характеристика и классификация ОРУ. Основные положения ног и рук. Проведение ОРУ с предметами и без них.	8
<b>Всего</b>		<b>171</b>

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1 ТРЕБОВАНИЯ К 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;

#### 3.2 ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБУЧЕНИЯ

**Перечень 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., Моршинина 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](http://www.minstm.gov.ru) (Официальный сайт Министерства спорта Российской Федерации).  
[www./book.ru](http://www./book.ru) (Современная электронная библиотека для ВУЗов и ССУЗов)  
[www.edu.ru](http://www.edu.ru) (Федеральный портал «Российское образование»)  
[www.olymptic.ru](http://www.olymptic.ru) (Официальный сайт Олимпийского комитета России).

### 3.3 КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

Реализация подготовки (специалистов среднего звена) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины. Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации не реже 1 раза в 3 года.

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

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

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания) (общие и профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
1	2	3
<p><b>• личностных:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— готовность и способность обучающихся к саморазвитию и личностному самоопределению;</li> <li>— 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;</li> <li>— потребность к самостоятельному использованию физической культуры как составляющей доминанты здоровья, приобретение личного опыта творческого использования профессионально-оздоровительных средств и методов двигательной активности;</li> <li>— 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</li> </ul>	<p>Знание современного состояния физической культуры и спорта. Умение обосновывать значение физической культуры для формирования личности профессионала, профилактики профзаболеваний. Знание оздоровительных систем физического воспитания.</p> <p>Владение информацией о Всероссийском физкультурно-спортивном комплексе «Готов к труду и обороне» (ГТО)</p> <p>Демонстрация мотивации и стремления к самостоятельным занятиям.</p> <p>Знание форм и содержания физических упражнений.</p> <p>Умение организовывать занятия физическими упражнениями различной направленности с использованием знаний особенностей самостоятельных занятий для</p>	<p>Комбинированный контроль: экспертное наблюдение за выполнением физических упражнений обучающимися на занятиях, за участием в спортивных играх, оценка ответов при фронтальном опросе и защите рефератов</p>

<p>социальной, в том числе профессиональной, практике;</p> <p>— готовность самостоятельно использовать в трудовых и жизненных ситуациях навыки профессиональной адаптивной физической культуры;</p> <p>— способность к построению индивидуальной образовательной траектории самостоятельного использования в трудовых и жизненных ситуациях навыков профессиональной адаптивной физической культуры;</p> <p>— способность использования системы значимых социальных и межличностных отношений, ценностно-смысловых установок, отражающих личностные и гражданские позиции, в спортивной, оздоровительной и физкультурной деятельности;</p> <p>— 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;</p> <p>— принятие и реализация ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно - оздоровительной деятельностью;</p> <p>— умение оказывать первую помощь при занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;</p> <p>— патриотизм, уважение к своему народу, чувство ответственности перед Родиной;</p> <p>— готовность к служению Отечеству, его защите;</p> <p><b>• метапредметных:</b></p> <p>— способность использовать межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные) в познавательной, спортивной, физкультурной, оздоровительной и социальной практике;</p> <p>— готовность учебного сотрудничества с преподавателями и сверстниками с использованием специальных средств и методов двигательной активности;</p> <p>— освоение знаний, полученных в процессе теоретических, учебно-методических и практических занятий, в области анатомии, физиологии, психологии (возрастной и спортивной), экологии, ОБЖ;</p> <p>— готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных</p>	<p>юношей и девушек.</p> <p>Знание основных принципов построения самостоятельных занятий и их гигиены</p> <p>Знание требований, которые предъявляет профессиональная деятельность к личности, ее психофизиологическим возможностям, здоровью и физической подготовленности.</p> <p>Использование знаний динамики работоспособности в учебном году и в период экзаменационной сессии.</p> <p>Умение определять основные критерии нервно-эмоционального, психического и психофизического утомления.</p> <p>Овладение методами повышения эффективности производственного и учебного труда; освоение применения аутотренинга для повышения работоспособности</p>	<p>Комбинированный контроль: экспертное наблюдение за выполнением физических упражнений обучающимися на занятиях , за участием в спортивных играх, оценка ответов при фронтальном опросе и защите рефератов</p>
--	---	---

<p>источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию по физической культуре, получаемую из различных источников;</p> <p>— формирование навыков участия в различных видах соревновательной деятельности, моделирующих профессиональную подготовку;</p> <p>— 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;</p> <p><b>• предметных:</b></p> <p>— умение использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга;</p> <p>— владение современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики предупреждения заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью;</p> <p>— владение основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, физического развития и физических качеств;</p> <p>— владение физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности;</p> <p>— 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).</p>	<p>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 (девочки) и 3000 м (юноши).</p> <p>Умение технически грамотно выполнять (на технику): прыжки в длину.</p> <p>Метание гранаты весом 500 г (девочки) и 700 г (юноши); сдача контрольных нормативов.</p> <p>Освоение техники общеразвивающих упражнений, упражнений в паре с партнером, упражнений с гантелями, набивными мячами, упражнений с мячом, обручем (девочки); выполнение упражнений для коррекции нарушений осанки, упражнений на внимание, висов и упоров, упражнений у гимнастической стенки.</p> <p>Выполнение комплексов упражнений вводной гимнастики</p> <p>Освоение основных игровых элементов.</p> <p>Знание правил соревнований по избранному игровому виду спорта.</p>	<p>Комбинированный контроль:</p> <p>экспертное наблюдение за выполнением физических упражнений обучающимися на занятиях, за участием в спортивных играх, оценка ответов при фронтальном опросе и защите рефератов</p>
--	---	---

## 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

### **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);
  - поднятие 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:

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

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

**ОУД.06 ОСНОВЫ БЕЗОПАСНОСТИ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Форма обучения: очная

Красноярск 2021



## СОДЕРЖАНИЕ

1.	Паспорт рабочей программы учебной дисциплины	4
2.	Структура и содержание учебной дисциплины	7
3.	Условия реализации учебной дисциплины	18
4.	Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	23

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 1.1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ ПРОГРАММЫ

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 профессии 43.01.09 Повар, кондитер

## 1.2 МЕСТО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ:

общеобразовательный цикл.

## 1.3 ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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 вырабатывать 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. Изучение дисциплины завершается подведением итогов в форме дифференцированного зачёта

#### **1.4. КОЛИЧЕСТВО ЧАСОВ НА ОСВОЕНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

Объем образовательной нагрузки во взаимодействии с преподавателем 74 часа, в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка 72 часов,
- консультации -2 часа

-

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1 ОБЪЕМ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
Объем образовательной нагрузки во взаимодействии с преподавателем (в часах)	74
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (в часах)	72
в том числе:	
теоретические занятия	52
практические занятия	20
консультации	2
<b>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	

## 2.2 СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объём часов
1	2	3
<b>Раздел 1. Обеспечение личной безопасности и сохранение здоровья населения</b>		
Тема 1. Здоровье и здоровый образ жизни.	<b>Содержание учебного материала</b> 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.	2
Тема 2. Факторы, способствующие укреплению здоровья.	<b>Содержание учебного материала</b> 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.	2
Тема 3. Алкоголь и его влияние на здоровье человека. Курение и его влияние на организм человека. Наркотики и наркомания, социальные последствия.	<b>Содержание учебного материала</b> 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. Заболевания, вызываемые употреблением наркотиков. Опасность употребления наркотиков молодыми людьми.	2
Тема 4. Правила и безопасность дорожного движения.	<b>Содержание учебного материала</b> Основы безопасности дорожного движения. Модели поведения пешеходов, велосипедистов, пассажиров и водителей транспортных средств при организации дорожного движения.	2
Тема 5. Правовые основы взаимоотношения полов.	<b>Содержание учебного материала</b> Права и обязанности супругов. Семейное законодательство. Условия и порядок заключения брака. Порядок расторжения брака. Права несовершеннолетних детей. Права и обязанности родителей. Лишение родительских прав.	2
<b>Раздел II. Государственная система обеспечения безопасности населения.</b>		

<p>Тема 6. Правила безопасного поведения в условиях вынужденного автономного существования. Автономное существование человека в условиях природной среды</p>	<p><b>Содержание учебного материала</b>          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. Водообеспечение. Способы очистки воды в полевых условиях.</p>	<p>2</p>
<p>Тема 7. Правила безопасного поведения в ситуациях криминогенного характера. Уголовная ответственность несовершеннолетних</p>	<p><b>Содержание учебного материала</b>          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.</p>	<p>2</p>
<p>Тема 8. Правила безопасного поведения в условиях ЧС природного и техногенного характера</p>	<p><b>Содержание учебного материала</b>          Общие понятия и классификация чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера. Характеристики чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера. Модели безопасного поведения.</p>	<p>4</p>
<p>Тема 9. Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций. РСЧС предназначение, структура, задачи</p>	<p><b>Содержание учебного материала</b>          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.</p>	<p>2</p>
<p>Тема 10. Законодательные и нормативно-правовые акты РФ по обеспечению безопасности, личности, общества и государства. Правовые основы организации защиты населения РФ от ЧС</p>	<p><b>Содержание учебного материала</b>          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.</p>	<p>2</p>

<p>Тема 11. Гражданская оборона как система мер по защите населения в военное время. Понятие, определение, задачи, структура и органы управления</p>	<p><b>Содержание учебного материала</b>          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.</p>	<p>2</p>
<p>Тема 12. Современные средства поражения. Ядерное, химическое оружие</p>	<p><b>Содержание учебного материала</b>          Понятие современных средств поражения. Определение и характеристика ядерного оружия. Виды ядерных взрывов.. Поражающие факторы ядерного взрыва и их характеристики. Определение и характеристика химического оружия. Признаки применения химического оружия. Боевые токсичные химические вещества и их классификация. Основные характеристики химического заражения.</p>	<p>2</p>
<p>Тема 13. Современные средства поражения. Бактериологическое оружие и обычные средства поражения</p>	<p><b>Содержание учебного материала</b>          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>2</p>
<p>Тема 14. Современные средства поражения. Новые виды оружия</p>	<p><b>Содержание учебного материала</b>          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>2</p>
<p>Тема 15. Оповещение и информирование населения об опасностях, возникающих в ЧС мирного и военного времени</p>	<p><b>Содержание учебного материала</b>          Определение понятия оповещения. Способы осуществления оповещения. Система оповещения населения на территории субъектов РФ. Вспомогательные средства оповещения. Порядок проведения оповещения граждан.</p>	<p>2</p>
<p>Тема 16. Организация инженерной защиты населения от поражающих факторов ЧС. Защитные сооружения гражданской обороны</p>	<p><b>Содержание учебного материала</b>          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>2</p>



<p>Тема 17. Средства индивидуальной защиты населения</p>	<p><b>Содержание учебного материала</b>  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>	<p>2</p>
<p>Тема 18. Организация и ведение аварийно-спасательных и неотложных работ в зонах ЧС</p>	<p><b>Содержание учебного материала</b>  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>	<p>2</p>
<p>Тема 19. Правила безопасного поведения при угрозе террористического акта и при захвате в заложники</p>	<p><b>Содержание учебного материала</b>  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>	<p>2</p>
<p>Тема 20. Государственные службы по охране здоровья и безопасности граждан. Другие государственные службы в области безопасности.</p>	<p><b>Содержание учебного материала</b>  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>2</p>
<p>Тема 21. МЧС России – федеральный орган управления в области защиты населения от чрезвычайной ситуации</p>	<p><b>Содержание учебного материала</b>  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>2</p>
<p>Тема 22. Обучение населения защите от чрезвычайных ситуаций. Правила поведения при получении сигнала ЧС</p>	<p><b>Содержание учебного материала</b>  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</p>	<p>2</p>

согласно плану образовательного учреждения. Организация гражданской обороны в образовательном учреждении, её предназначение.	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.	
Тема 23. Аварийно-спасательные работы в зонах ЧС. Эвакуация населения в условиях чрезвычайных ситуаций	<b>Содержание учебного материала</b> 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.	2
Тема 24. Основные направления деятельности государственных организаций РФ по защите населения. Определение мер безопасности населения, оказавшегося на территории военных действий.	<b>Содержание учебного материала</b> 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.	2
Тема 25. Изучение и использование средств индивидуальной защиты от поражающих факторов ЧС мирного и военного времени	<b>Содержание учебного материала</b> Определение, классификация, задачи средств индивидуальной защиты. Виды средств индивидуальной защиты. Выбор средств индивидуальной защиты.	2
<b>Раздел III</b>		
<b>Основы Обороны государства и воинская обязанность (юноши)</b>		
<b>Вооружённые силы РФ</b>		

<p>Тема 26. История создания Вооружённых сил. Организационная структура Вооружённых сил РФ. Виды Вооружённых сил и их характеристики.</p>	<p><b>Содержание учебного материала</b>  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</p>	
	<p><b>Практическая работа</b>  Организационная структура Вооружённых сил РФ. Виды Вооружённых сил и их характеристики.</p>	2
<p>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>	<p><b>Содержание учебного материала</b>  Определение, состав и предназначение Тыла Вооружённых сил РФ. Специальные войска 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><b>Практическая работа</b>  Функции и основные задачи современных вооружённых сил РФ, их роль и место в системе обеспечения национальной безопасности страны</p>	2
<p>Тема 28. Другие войска, их состав и предназначение с учётом концепции государственной политики РФ по военному строительству. Основные виды вооружения, военной техники.</p>	<p><b>Содержание учебного материала</b>  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><b>Практическая работа</b>  Основные виды вооружения, военной техники.</p>	2
<b>Воинская обязанность</b>		
<p>Тема 29. Основные сведения о воинской обязанности. Организация воинского учета.</p>	<p><b>Содержание учебного материала</b>  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</p>	

<p>Подготовка граждан к военной службе. Призыв граждан на военную службу. Прохождение военной службы по призыву. Альтернативная гражданская служба.</p>	<p>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>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><b>Содержание учебного материала</b> 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>	2
	<p><b>Практическая работа</b> Подготовка граждан к военной службе</p>	2
<p>Тема 31. Основные качества личности военнослужащего как защитника Отечества. Военнослужащий – подчинённый, строго соблюдающий</p>	<p><b>Содержание учебного материала</b> Патриотизм. Воинский долг. Героизм. Мужество. <b>Воинская доблесть и честь.</b> 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>	2
<p>Конституцию и законы РФ. Караульная служба, обязанности и права часового. Увольнение с военной службы.</p>	<p><b>Практическая работа</b> Основные качества личности военнослужащего как защитника Отечества.</p>	2
<p><b>Особенности военной службы</b></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><b>Содержание учебного материала</b>  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>	
	<p><b>Практическая работа</b>  Правовые основы военной службы</p>	2
<p>Тема 33. Дни воинской славы – память поколений. Боевое знамя воинской части. Ритуалы Вооружённых сил.</p>	<p><b>Содержание учебного материала</b>  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>	
	<p><b>Практическая работа</b>  Ритуалы Вооружённых сил</p>	2
<p>Тема 34. Патриотизм и верность воинскому долгу – основные качества защитника Отечества. Дружба, войсковое товарищество. Особенности воинского коллектива.</p>	<p><b>Содержание учебного материала</b>  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>	
	<p><b>Практическая работа</b>  Особенности воинского коллектива</p>	2

<p>Тема 35. Боевые традиции ВС РФ. Символы воинской чести. Как стать офицером Российской армии.</p>	<p><b>Содержание учебного материала</b>  <b>Главная традиция ВС РФ – защита Отечества. Личная ответственность за защиту Отечества.</b> 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>	
	<p><b>Практическая работа</b>  Боевые традиции ВС РФ</p>	2
<p><b>Раздел III Основы медицинских знаний (для девочек)</b></p>		
<p>Тема 26. Общие правила оказания первой медицинской помощи</p>	<p><b>Содержание учебного материала</b>  Особенности оказания первой медицинской помощи. Целесообразность, правильность, последовательность действий, быстрота, обдуманность, решительность, спокойствие и хладнокровие оказания первой медицинской помощи.</p>	
	<p><b>Практическая работа</b>  Особенности оказания первой медицинской помощи</p>	2
<p>Тема 27. Первая медицинская помощь при ранениях</p>	<p><b>Содержание учебного материала</b>  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>	
	<p><b>Практическая работа</b>  Медицинская помощь при проникающих ранениях.</p>	2
<p>Тема 28. Первая медицинская помощь при кровотечениях</p>	<p><b>Содержание учебного материала</b>  Понятие кровотечения. Виды кровотечений. Причины кровотечения. Особенность оказания первой помощи при кровотечении. Правила и способы остановки кровотечений. Порядок наложения жгута.</p>	
	<p><b>Практическая работа</b>  Правила и способы остановки кровотечений. Порядок наложения жгута.</p>	2
<p>Тема 29. Первая медицинская помощь при сотрясениях, ушибах головного мозга.</p>	<p><b>Содержание учебного материала</b>  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.</p>	
	<p><b>Практическая работа</b>  Первая медицинская помощь при сотрясении или ушибе головного мозга.</p>	2
<p>Тема 30. Первая медицинская помощь при</p>	<p><b>Содержание учебного материала</b>  Понятие перелома. Виды переломов. <b>Особенности оказания первой медицинской помощи при переломе.</b></p>	

переломах.	<b>Практическая работа</b> Первая медицинская помощь при переломе.	2
Тема 31. Первая медицинская помощь при травматическом шоке или при ожоге.	<b>Содержание учебного материала</b> 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.	
	<b>Практическая работа</b> Первая медицинская помощь при ожоге.	2
Тема 32. Первая медицинская помощь при поражении электрическим током.	<b>Содержание учебного материала</b> Понятие электротравмы. Виды электротравм. Изменения в теле человека от поражения электрическим током. Особенности оказания первой медицинской помощи при поражении электрическим током.	
	<b>Практическая работа</b> Первая медицинская помощь при поражении электрическим током.	2
Тема 33. Первая медицинская помощь при синдроме длительного сдавливания.	<b>Содержание учебного материала</b> 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.	
Тема 34. Первая медицинская помощь при отморожениях.	<b>Содержание учебного материала</b> Понятие отморожения. Виды отморожения. Изменения в теле человека от воздействия холода. Особенности оказания первой медицинской помощи при отморожении.	
	<b>Практическая работа</b> Первая медицинская помощь при отморожении.	2
Тема 35. Первая медицинская помощь при острой сердечной недостаточности, приступе стенокардии, инфаркте миокарда и внезапной остановке сердца.	<b>Содержание учебного материала</b> 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.	
	<b>Практическая работа</b> Первая медицинская помощь при острой сердечной недостаточности.	2
Консультация		2
	<b>Итого</b>	<b>74</b>

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

#### **3.1 ТРЕБОВАНИЯ К 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 противоожоговый; 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).

#### **3.2 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 медицина: 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., Жилов 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-tvvaui.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](http://www.mvd.ru) (сайт МВД РФ).

[www.mil.ru](http://www.mil.ru) (сайт Минобороны).

[www.fsb.ru](http://www.fsb.ru) (сайт ФСБ РФ).

[www.dic.academic.ru](http://www.dic.academic.ru) (Академик. Словари и энциклопедии).

[www.booksgid.com](http://www.booksgid.com) (Books Gid. Электронная библиотек

[www.globalteka.ru/index.html](http://www.globalteka.ru/index.html) (Глобалтека. Глобальная библиотека научных ресурсов).

[www.window.edu.ru](http://www.window.edu.ru) (Единое окно доступа к образовательным ресурсам).

[www.iprbookshop.ru](http://www.iprbookshop.ru) (Электронно-библиотечная система IPRbooks).

[www.school.edu.ru/default.asp](http://www.school.edu.ru/default.asp) (Российский образовательный портал. Доступность, качество, эффективность).

[www.ru/book](http://www.ru/book) (Электронная библиотечная система).

[www.pobediteli.ru](http://www.pobediteli.ru) (проект «ПОБЕДИТЕЛИ: Солдаты Великой войны»).

[www.monino.ru](http://www.monino.ru) (Музей Военно-Воздушных Сил).

[www.simvolika.rsl.ru](http://www.simvolika.rsl.ru) (Государственные символы России. История и реальность).

[www.militera.lib.ru](http://www.militera.lib.ru) (Военная литература).

### 3.3 КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

Реализация подготовки (специалистов среднего звена) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины. Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации не реже 1 раза в 3 года.

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

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания) (общие и профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
1	2	3
<b>• личностных:</b> — 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	Умение свободно излагать материал и правильно отвечать на поставленные вопросы. Проверяется глубина мировоззрения. Умение излагать мысль последовательно, обосновывая изложенное	Индивидуальный контроль, устный контроль:  Фронтальные опросы по темам. Индивидуальные письменные и устные опросы. Экспертное наблюдение за представлением обучающимся рефератов

<p>ценности;</p> <p>— освоение приемов действий в опасных и чрезвычайных ситуациях природного, техногенного и социального характера;</p> <p>• <b>метапредметных:</b></p> <p>— 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;</p> <p>— 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;</p> <p>— формирование умения воспринимать и перерабатывать информацию, генерировать идеи, моделировать индивидуальные подходы к обеспечению личной безопасности в повседневной жизни и в чрезвычайных ситуациях;</p> <p>— приобретение опыта самостоятельного поиска, анализа и отбора информации в области безопасности жизнедеятельности с использованием различных источников и новых информационных технологий;</p> <p>— развитие умения выражать свои мысли и способности слушать собеседника, понимать его точку зрения, признавать право другого человека на иное мнение;</p> <p>— формирование умений взаимодействовать с окружающими, выполнять различные социальные роли во время и при ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций;</p> <p>— формирование умения предвидеть возникновение опасных ситуаций по характерным признакам их появления, а также на основе анализа специальной информации, получаемой из различных источников;</p> <p>— развитие умения применять полученные теоретические знания на практике:</p> <p>принимать обоснованные решения и вырабатывать план действий в конкретной опасной ситуации с учетом реально складывающейся обстановки и индивидуальных возможностей;</p> <p>— формирование умения анализировать</p>	<p>уровень умения ориентироваться в потоке информации, выделять главное;</p> <p>уровень умения четко сформулировать проблему, предложив ее решение, критически оценить решение и его последствия;</p> <p>уровень умения определить, проанализировать альтернативные возможности, варианты действий;</p> <p>уровень умения сформулировать собственную позицию, оценку и аргументировать ее.</p>	<p>Индивидуальный контроль, устный контроль:</p> <p>Фронтальные опросы по темам.</p> <p>Индивидуальные письменные и устные опросы.</p> <p>Экспертное наблюдение за представлением обучающимся рефератов</p>
--	--	---

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 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;
- 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

Умение использовать теоретические знания при выполнении практических и ситуационных задач;  
Обоснованность и чёткость изложения материала;  
Уровень самостоятельности при выполнении практических работ

Индивидуальный контроль, устный контроль:

Фронтальные опросы по темам.  
Индивидуальные письменные и устные опросы.  
Экспертное наблюдение за представлением обучающимся рефератов

<p>поведения в повседневной жизни и в различных опасных и чрезвычайных ситуациях;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>— 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;</li><li>— освоение знания основных видов военно-профессиональной деятельности, особенностей прохождения военной службы по призыву и контракту, увольнения с военной службы и пребывания в запасе;</li><li>— 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.</li></ul>		
--	--	--

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

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

ОУД.07 ИНФОРМАТИКА  
Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Форма обучения: очная

Красноярск 2021



## Содержание

1. Паспорт рабочей программы	4
2. Структура и содержание учебной дисциплины	7
3. Условия реализации учебной дисциплины	13
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	15

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ**

## **1.1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ ПРОГРАММЫ**

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 специальностям среднего профессионального образования базовой подготовки :

Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины «Информатика» разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «Информатика», и в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259, изм. Протокол № 3 от 25.05.2017г.), 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.

При изучении дисциплины используются знания, полученные при изучении математики. Знания, полученные при изучении данной учебной дисциплины, будут использованы при изучении учебной дисциплин: ОП.05 Основы калькуляции и учёта, ОП.14. Информационные технологии в профессиональной деятельности

## **1.3 ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

Содержание рабочей программы общеобразовательной учебной дисциплины «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 средствами информатики, 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 знаний этических аспектов информационной деятельности и глобальных информационных коммуникаций в глобальных сетях; 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, вовлечённых в создание и использование информационных систем, распространение и использование информации;
- владение информационной культурой, способностью анализировать и оценивать информацию с использованием ИКТ, средств образовательных и социальных коммуникаций.

В рабочую программу общеобразовательной учебной дисциплины «Информатика» включено

содержание, направленное на формирование у студентов компетенций, необходимых для качественного освоения основной профессиональной образовательной программы СПО 43.01.09 Повар, кондитер на базе основного общего образования с получением среднего общего образования - программы подготовки квалифицированных рабочих (ППКРС).

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 (способность индивида решать учебные, бытовые, профессиональные задачи с использованием информационных и коммуникационных технологий), обеспечивающих его конкурентоспособность на рынке труда.

Учебная дисциплина «Информатика» включает следующие разделы:

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

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.

Изучение общеобразовательной учебной дисциплины «Информатика» завершается подведением итогов в форме дифференцированного зачета .

#### **1.4. КОЛИЧЕСТВО ЧАСОВ НА ОСВОЕНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

Объём образовательной нагрузки во взаимодействии с преподавателем 130 часов, в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка 108 часов,

- консультации 4 часа.

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

### **2.1 ОБЪЕМ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
Объём образовательной нагрузки во взаимодействии с преподавателем	130
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	108
в том числе практических работ	40
Консультации	4
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	18

## 2.2 СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов
<b>Раздел I. Введение. Информационная деятельность человека.</b>		<b>6</b>
Тема 1.1-1.2 Введение. Информационная деятельность человека	<p><b>Содержание учебного материала</b> 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.</p>	<b>4</b>
<b>Раздел II. Информация и информационные процессы.</b>		<b>38</b>
Тема 2.1 Кодирование информации. Единицы измерения информации.	<p><b>Содержание учебного материала</b> 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.</p>	<b>2</b>
Тема 2.2 Система счисления	<p><b>Содержание учебного материала</b> История появления системы счисления. Виды: римская, двоичная, десятичная, восьмеричная, десятичная, шестнадцатеричная системы. Арифметические операции в позиционных системах счисления.</p>	<b>2</b>
Тема 2.3 Алгебра логики	<p><b>Содержание учебного материала</b> 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.</p>	<b>2</b>
Тема 2.4-2.5 Решение задач	<p><b>Содержание учебного материала</b> Решение задач по темам: «Кодирование информации. Единицы измерения», «Системы счисления», «Алгебра логики»</p>	<b>4</b>
Тема 2.6 Решение задач. Самостоятельная работа	<p><b>Содержание учебного материала</b> Решение задач по темам: «Кодирование информации. Единицы измерения», «Системы счисления», «Алгебра логики».</p>	<b>2</b>

Тема 2.7 Алгоритмизация. Алгоритмы	<b>Содержание учебного материала</b> Алгоритм. Алгоритм и ЭВМ. Способы описания. Свойства алгоритмов. Алгоритмические конструкции. Формальное исполнение. Решение задач на алгоритмическом языке с использованием алгоритмических конструкций и блок-схемы.	<b>2</b>
Тема 2.8 Язык программирования Basic.	<b>Содержание учебного материала</b> Основные понятия: компьютерная программа, язык программирования, транслятор, интерпретатор, компилятор, отладка, тестирование, оператор, переменная, функция, выражение. Уровни, поколения языков программирования. Обзор языков программирования высокого уровня.	<b>2</b>
Тема 2.9-2.10 Составление программ на языке Basic	Основы языка Basic. Правила составления программ. Этапы решения задач. Составление, решение задач на языке Basic.	<b>4</b>
Тема 2.11 Решение задач. Самостоятельная работа	<b>Содержание учебного материала</b> Решение алгоритмических задач. Самостоятельная работа	<b>2</b>
	<b>Практические занятия</b>	<b>10</b>
	1-5. Составление программ на языке Бейсик. Самостоятельная работа.	
<b>Раздел III. Средства информационных и коммуникационных технологий.</b>		<b>26</b>
Тема 3.1 Программное обеспечение.	<b>Содержание учебного материала</b> Основные понятия: «программное обеспечение», «операционная система», «прикладное ПО», «системы программирования». Программное обеспечение: виды, характеристика.	<b>2</b>
Тема 3.2 Операционная система. ОС MS-DOS. Программные оболочки.	Операционная система: структура, функции, запуск, типы. Операционная система Windows: характеристика, версии.	<b>2</b>
Тема 3.3 Файловая система	<b>Содержание учебного материала</b> 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.	<b>2</b>

<p>Тема 3.4 Архитектура компьютера. Основные устройства компьютера</p>	<p><b>Содержание учебного материала</b> 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>	<p><b>2</b></p>
<p>Тема 3.5 История компьютеров, их состояние и перспективы развития</p>	<p><b>Содержание учебного материала</b> Счётно-решающие средства до появления ЭВМ. Поколения ЭВМ. Перспективы развития компьютерных систем.</p>	<p><b>2</b></p>
<p>Тема 3.6 Безопасность, гигиена, эргономика, ресурсосбережение.</p>	<p><b>Содержание учебного материала</b> Требования техники безопасности, гигиены и ресурсосбережения при работе со средствами информатизации. Правовые аспекты использования компьютерных программ и работы в Интернете.</p>	<p><b>2</b></p>
<p>Тема 3.7 Защита информации, антивирусная защита.</p>	<p><b>Содержание учебного материала</b> Компьютерные вирусы, их разновидности. Реализация антивирусной защиты компьютера.</p>	<p><b>2</b></p>
<p>Тема 3.8 Самостоятельная работа</p>	<p><b>Содержание учебного материала</b> Тест по темам раздела.</p>	<p><b>2</b></p>
	<p><b>Практические занятия</b> 6. Работа в операционной среде MS-DOS 7. Самостоятельная работа в ОС MS-DOS</p>	<p><b>4</b></p>
<p><b>Раздел IV. Технологии создания и преобразования информационных объектов.</b></p>		<p><b>46</b></p>
<p>Тема 4.1 Информационные системы и автоматизация информационных процессов</p>	<p><b>Содержание учебного материала</b> Понятие информационной системы. Понятие автоматизации информационных процессов. Основные компоненты автоматизированных информационных систем.</p>	<p><b>2</b></p>

Тема 4.2 Возможности настольных издательских систем. Основные способы верстки документов	<b>Содержание учебного материала</b> Возможности настольных издательских систем: создание, организация и основные способы верстки текста. Текстовые редакторы. Текстовые процессоры. Издательская система. Настольная издательская система. Программы верстки. Оперативная полиграфия.	<b>2</b>
Тема 4.3 Возможности динамических (электронных таблиц). Математическая обработка данных	<b>Содержание учебного материала</b> Основные возможности и назначение электронных таблиц. Области применения электронных таблиц. Использование электронных таблиц для решения жизненных задач.	<b>2</b>
Тема 4.4 Графическое представление данных. Программные среды компьютерной графики	<b>Содержание учебного материала</b> Компьютерная графика: определение, история появления, виды и их характеристика. Графический редактор: понятие, функции. Возможности графического редактора MS Paint.	<b>2</b>
Тема 4.5 Представление о мультимедийных средах	<b>Содержание учебного материала</b> Понятие мультимедиа. Сферы применения мультимедиа. Аппаратные и программные средства мультимедиа. Особенности подготовки мультимедиа презентаций	<b>2</b>
Тема 4.6 Представление об организации баз данных и системах управления базами данных.	<b>Содержание учебного материала</b> 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.	<b>2</b>
Тема 4.7 Компьютерное моделирование	<b>Содержание учебного материала</b> Основные понятия: модель, моделирование, компьютерное моделирование, формализация. Классификация моделей. Этапы моделирования. Объект, свойства объекта. Система. Знакомство с программой «Виртуальный практикум: повар-кондитер»	<b>2</b>
Тема 4.8 Искусственный интеллект	<b>Содержание учебного материала</b> Основные понятия искусственного интеллекта. Развитие искусственного интеллекта. Экспертные системы.	<b>2</b>
	<b>Практические занятия</b>	<b>24</b>
	8. Форматирование шрифтов и абзаца текста.	<b>2</b>
	9. Встроенные объекты. Форматирование таблиц.	<b>2</b>



	10. Редактирование текста. Вставка объектов.	2
	11. Форматирование документа	2
	12. Работа с электронными таблицами.	2
	13. Использование встроенных функций	2
	14. Построение графиков функций, диаграмм	2
	15. Работа по созданию презентаций	2
	16. Создание структуры базы данных	2
	17-19. Моделирование	6
<b>Раздел V. Телекоммуникационные технологии.</b>		<b>14</b>
Тема 5.1 Компьютерные сети. Представления о технических и программных средствах телекоммуникационных технологий.	<b>Содержание учебного материала</b> 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.	<b>2</b>
Тема 5.2 Поиск информации с использованием компьютера. Программные поисковые сервисы.	<b>Содержание учебного материала</b> Информационные ресурсы сети Интернет. Программные поисковые сервисы. Использование ключевых слов, фраз для поиска информации. Комбинации условия поиска. Пример поиска информации на государственных образовательных порталах.	<b>2</b>
Тема 5.3 Возможности сетевого программного обеспечения для организации коллективной деятельности в компьютерных сетях. Методы создания и сопровождения сайта.	<b>Содержание учебного материала</b> Личные и коллективные сетевые сервисы в Интернете. Возможности сетевого ПО для организации коллективной деятельности в локальных и глобальных сетях: электронная почта, чат, <i>видеоконференция</i> , <i>интернет-телефония</i> . <i>Сетевая этика и культура</i> . Способы создания сайтов. Виды сайтов. Этапы создания сайта. Сопровождение сайта.	<b>2</b>
Тема 5.4 Контрольная работа №1	<b>Содержание учебного материала</b> Обобщение пройденного материала. Контрольная работа.	<b>2</b>
Тема 5.5 Итоговое занятие	<b>Содержание учебного материала</b> Работа над ошибками. Обобщение пройденного материала.	<b>2</b>

	<b>Практические занятия</b>	<b>2</b>
	20. Электронная почта. Поиск информации в сети Интернет	
<b>Дифференцированный зачет+консультация</b>		<b>18+4</b>
	<b>ВСЕГО:</b>	<b>130</b>

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1 ТРЕБОВАНИЯ К 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.

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.

#### 3.2 ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБУЧЕНИЯ

**Перечень 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/view/5/4987c3020a8e57e4dcbc2060569b31c3>— 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](http://www.school-collection.edu.ru) (Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов).
2. [www.intuit.ru/studies/courses](http://www.intuit.ru/studies/courses) (Открытые интернет-курсы «Интуит» по курсу «Информатика»).
3. [www.lms.iite.unesco.org](http://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](http://www.megabook.ru) (Мегаэнциклопедия Кирилла и Мефодия, разделы «Наука / Математика.Кибернетика» и «Техника / Компьютеры и Интернет»).
6. [www.ict.edu.ru](http://www.ict.edu.ru) (портал «Информационно-коммуникационные технологии в образовании»).
7. [www.digital-edu.ru](http://www.digital-edu.ru) (Справочник образовательных ресурсов «Портал цифрового образования»).
8. [www.window.edu.ru](http://www.window.edu.ru) (Единое окно доступа к образовательным ресурсам Российской Федерации).
9. [www.freeschool.altlinux.ru](http://www.freeschool.altlinux.ru) (портал Свободного программного обеспечения).
10. [www.hear.altlinux.org/issues/textbooks](http://www.hear.altlinux.org/issues/textbooks) (учебники и пособия по Linux)

### 3.3 КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

Реализация подготовки (специалистов среднего звена) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины. Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации не реже 1 раза в 3 года.

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

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания) (общие и профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
1	2	3
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>личностных:</b></li> <li>- чувство гордости и уважения к истории развития и достижениям отечественной информатики в мировой индустрии информационных технологий;</li> <li>- осознание своего места в информационном обществе;</li> <li>- готовность и способность к</li> </ul>	<p>уровень умения сформулировать собственную позицию, оценку и аргументировать</p>	<p>Комбинированный контроль: фронтальный опрос , индивидуальный опрос, выполнение тестовых заданий,</p>

<p>самостоятельной и ответственной творческой деятельности с использованием информационно-коммуникационных технологий;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> <li>- умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в командной работе по решению общих задач, в том числе с использованием современных средств сетевых коммуникаций;</li> <li>- умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития, в том числе с использованием современных электронных образовательных ресурсов;</li> <li>- умение выбирать грамотное поведение при использовании разнообразных средств информационно-коммуникационных технологий как в профессиональной деятельности, так и в быту;</li> <li>- готовность к продолжению образования и повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности на основе развития личных информационно-коммуникационных компетенций;</li> </ul> <p style="text-align: center;"><b>• метапредметных:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- умение определять цели, составлять планы деятельности и определять средства, необходимые для их реализации;</li> <li>- 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;</li> <li>- использование различных информационных объектов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере в изучении явлений и процессов;</li> <li>- использование различных источников</li> </ul>	<p>Использовать ссылки и цитирование источников Информации. Использовать на практике базовые принципы организации и функционирования компьютерных сетей.</p> <p>Владение умениями отвечать на контрольные вопросы по теоретическому материалу.</p> <p>Оценивать информацию с позиций ее свойств (достоверность,</p>	<p>решение ситуационных задач.</p> <p>Индивидуальный контроль: экспертное наблюдение за выполнением и защитой практических работ</p> <p>Комбинированный</p>
--	---	---

<p>информации, в том числе электронных библиотек, умение критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников, в том числе из сети Интернет;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- умение анализировать и представлять информацию, данную в электронных форматах на компьютере в различных видах;</li> <li>- 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;</li> <li>- умение публично представлять результаты собственного исследования, вести дискуссии, доступно и гармонично сочетая содержание и формы представляемой информации средствами информационных и коммуникационных технологий;</li> </ul> <p style="text-align: center;"><b>предметных:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформированность представлений о роли информации и информационных процессов в окружающем мире;</li> <li>- владение навыками алгоритмического мышления и понимание методов формального описания алгоритмов, владение знанием основных алгоритмических конструкций, умение анализировать алгоритмы;</li> <li>- использование готовых прикладных компьютерных программ по профилю подготовки;</li> <li>- владение способами представления, хранения и обработки данных на компьютере;</li> <li>- владение компьютерными средствами представления и анализа данных в электронных таблицах;</li> <li>- сформированность представлений о базах данных и простейших средствах управления ими;</li> <li>- сформированность представлений о компьютерно-математических моделях и необходимости анализа соответствия модели и моделируемого объекта(процесса);</li> </ul>	<p>объективность, полнота, актуальность и т.п.);</p> <p>уровень умения активно использовать электронные образовательные ресурсы, находить требующуюся информацию, изучать ее и применять на практике; обоснованность и четкость изложения материала;</p> <p>уровень умения сформулировать собственную позицию, оценку и аргументировать ее.</p> <p>Реализовывать технологии решения конкретной задачи с помощью выбора конкретного метода ее решения Владеть навыками логического, алгоритмического мышления Уметь анализировать условие задачи, ее решение, полученный результат Уметь анализировать</p>	<p>контроль: фронтальный опрос , индивидуальный опрос, выполнение тестовых заданий, решение ситуационных задач.</p> <p>Индивидуальный контроль: экспертное наблюдение за выполнением и защитой практических работ</p> <p>Комбинированный контроль:</p>
--	---	--

<p>- владение типовыми приемами написания программы на алгоритмическом языке для решения стандартной задачи с использованием основных конструкций языка программирования;</p> <p>-сформированность базовых навыков и умений по соблюдению требований техники безопасности, гигиены и ресурсосбережения при работе со средствами информатизации;</p> <p>- понимание основ правовых аспектов использования компьютерных программ и прав доступа к глобальным информационным сервисам;</p> <p>- применение на практике средств защиты информации от вредоносных программ, соблюдение правил личной безопасности и этики в работе с информацией и средствами коммуникаций в Интернете.</p>	<p>алгоритмы с использованием таблиц;</p> <p>Реализовывать технологию решения конкретной задачи с помощью конкретного программного средства</p> <p>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>Формирование навыков работы с текстовым процессором Word.</p> <p>Уметь работать с библиотеками программ;</p> <p>Использовать компьютерные средства представления и анализа данных.</p>	<p>фронтальный опрос , индивидуальный опрос, выполнение тестовых заданий, решение ситуационных задач.</p> <p>Индивидуальный контроль: экспертное наблюдение за выполнением и защитой практических работ</p>
--	---	---

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

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ОУД.09.ЭКОНОМИКА**

Для профессии:  
43.01.09 Повар, кондитер

Форма обучения: очная

Красноярск 2021



## СОДЕРЖАНИЕ

1.	Паспорт рабочей программы учебной дисциплины	4
2.	Структура и содержание учебной дисциплины	7
3.	Условия реализации учебной дисциплины	12
4.	Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	13

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 1.1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ ПРОГРАММЫ

Рабочая программа учебной дисциплины «Экономика» составлена на основе примерной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.01 Повар, кондитер предназначена для изучения экономики в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования.

Учебная программа разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «Экономика», на основе примерной образовательной программы от 23.07.2015 № 386 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 учётом 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).

## 1.2 МЕСТО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ:

общеобразовательный цикл.

Для изучения данной дисциплины обучающиеся должны владеть знаниями в области литературы, права, географии, обществознания. Общие умения, полученные в рамках данной дисциплины, могут применяться при изучении следующих дисциплин: экономика организации, логистика, бухгалтерский учет, бизнес – планирование, технология планирования профессиональной карьеры

## 1.3 ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

- освоение основных знаний об экономической жизни общества, в котором осуществляется экономическая деятельность индивидов, семей, отдельных предприятий и государства;
- развития экономического мышления, умение принимать рациональные решения при ограниченности природных ресурсов, оценивать возможные последствия для себя, окружения и общества в целом;
- воспитание ответственности за экономические решения, уважение к труду и предпринимательской деятельности;
- овладение умением находить актуальную экономическую информацию в источниках, включая Интернет; анализ, преобразование и использование экономической информации, решение практических задач в учебной деятельности и реальной жизни, в том числе в семье;
- овладение умением разрабатывать и реализовывать проекты экономической направленности на основе базовых экономических знаний;
- формирование готовности использовать приобретенные знания о функционировании рынка труда, сферы малого предпринимательства и индивидуальной трудовой деятельности для ориентации в выборе профессии и дальнейшего образования;
- понимание особенностей современной мировой экономики, место и роли России, умение ориентироваться в текущих экономических событиях.

В рабочую программу включено содержание, направленное на формирование у обучающихся компетенций, необходимых для качественного обучения на базе общего образования с получением среднего общего образования.

Данная программа включает в себя направления на формирование профессиональной компетенции R11 «Предпринимательство» для сдачи обучающимися демонстрационного экзамена по стандартам WorldSkills.

При изучении дисциплины учитываются межпредметные связи с дисциплинами «Экономика организации», «Правовое обеспечение профессиональной деятельности», «Статистика».

Для успешного изучения дисциплины выполняются минимальные требования к оснащенности учебного процесса: имеются печатные пособия, аудиовизуальные средства обучения.

При изучении дисциплины используются такие формы обучения как лекции, семинарские занятия, дискуссии. Большое внимание уделяется самостоятельной работе студентов, самоподготовке, работе с тестами.

В современных условиях развития рыночной экономики, усложнения, интенсификации и увеличения напряженности профессиональной деятельности возрастает общественно-производственное значение экономических знаний для каждого человека. Возникает необходимость формирования представлений об экономической науке как системе теоретических и прикладных наук, владения базовыми экономическими знаниями, опыта исследовательской деятельности.

Экономика изучает жизнь общества и государства с позиции экономической теории, различные уровни экономики, которые характеризуют деятельность индивидов, семей, предприятий в области микроэкономики, макроэкономические процессы на государственном и международном уровне. Содержание учебной дисциплины «Экономика» является начальной ступенью в освоении норм и правил деятельности экономических институтов.

Особое внимание при изучении учебной дисциплины уделяется:

- формированию у обучающихся современного экономического мышления, потребности в экономических знаниях;
- овладению умением подходить к событиям общественной и политической жизни с экономической точки зрения, используя различные источники информации;
- воспитанию уважения к труду и предпринимательской деятельности;
- формированию готовности использовать приобретенные знания в последующей трудовой деятельности.

В профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, изучение общеобразовательной учебной дисциплины «Экономика» завершается подведением итогов в форме комплексного экзамена.

Освоение содержания учебной дисциплины «Экономика» обеспечивает достижение обучаемым следующих **результатов:**

**личностных:**

- развитие личностных, в том числе духовных и физических качеств, обеспечивающих защищённость обучаемого для определения жизненно важных интересов личности в условиях кризисного развития экономики, сокращения природных ресурсов;
- формирование системы знаний об экономической жизни общества, определение своих места и роли в экономическом пространстве;
- воспитание ответственного отношения к сохранению окружающей природной среды, личному здоровью как к индивидуальной и общественной ценности;

**метапредметных:**

- овладение умениями формулировать представления об экономической науке как системе теоретических и прикладных наук, изучение особенности применения экономического анализа для других социальных наук, понимание сущности основных направлений современной экономической мысли;
- овладение обучающимися навыками самостоятельно определять свою жизненную позицию по реализации поставленных целей, используя правовые знания, подбирать правовые документы и на их основе проводить экономический анализ в конкретной жизненной ситуации с целью решения имеющихся проблем;
- формирование умения воспринимать и перерабатывать информацию, полученную в процессе изучения общественных наук, вырабатывать в себе качества гражданина РФ, воспитанного на ценностях, закреплённых в Конституции РФ;
- генерирование знаний о многообразии взглядов различных учёных по вопросам как экономического развития страны, так и мирового сообщества;

- умение применять исторический, социологический, юридический подходы для всестороннего анализа общественных явлений;

**предметных:**

- сформированность системы знаний об экономической сфере жизни общества как пространстве, в котором осуществляется экономическая деятельность индивидов, семей, отдельных предприятий и государства;

- понимание сущности экономических институтов, их роли в социально – экономическом развитии общества;

- понимание значения этических норм и нравственных ценностей в экономической деятельности отдельных людей и общества, сформированность уважительного отношения к чужой собственности;

- сформированность экономического мышления: умения принимать рациональные решения в условиях относительной ограниченности доступных ресурсов, оценивать и принимать ответственность за их возможные последствия для себя, своего окружения и общества в целом;

- владение навыками поиска актуальной экономической информации в различных источниках, включая Интернет; умение различать факты, аргументы и оценочные суждения; анализировать, преобразовывать и использовать экономическую информацию для решения практических задач в учебной деятельности и реальной жизни;

- сформированность навыков проектной деятельности: умение разрабатывать и реализовывать проекты экономической и междисциплинарной направленности на основе базовых экономических знаний и ценностных ориентиров;

- умение применять полученные знания и сформированные навыки для эффективного исполнения основных социально – экономических ролей (потребителя, производителя, продавца, заёмщика, акционера, наёмного работника, работодателя, налогоплательщика);

- способность к личностному самоопределению и самореализации в экономической деятельности, в том числе в области предпринимательства; знаний особенностей современного рынка труда, владение этикой трудовых отношений;

- понимание места и роли России в современной мировой экономике; умение ориентироваться в текущих экономических событиях, происходящих в России и мире.

#### **1.4. КОЛИЧЕСТВО ЧАСОВ НА ОСВОЕНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

Объём образовательной нагрузки во взаимодействии с преподавателем **91** час, в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка **89** часов,

- консультации 2 часа

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1 ОБЪЕМ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
Объём образовательной нагрузки во взаимодействии с преподавателем	91
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	89
консультация	2
Промежуточная аттестация в форме комплексного экзамена	

## 2.2 СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объём часов
1	2	3
Введение		2
<b>Раздел 1. Экономика и экономическая наука</b>		<b>16</b>
<b>Тема 1.1 Потребности человека и ограниченность ресурсов</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Понятие экономики. Экономические потребности общества. Свободные и экономические блага общества. Важнейшие экономические ресурсы: труд, земля, капитал, предпринимательство. Ограниченность экономических ресурсов – главная проблема экономики. Производственные возможности.	2
<b>Тема 1.2 Факторы производства. Прибыль и рентабельность</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Факторы производства. Заработная плата. Формы оплаты труда. Поощрительные системы оплаты труда. Прибыль. Структура прибыли. Планирование прибыли. Рентабельность. Рента, земельная рента. Научные подходы и категории процента. Основные теории происхождения процента.	6
<b>Тема 1.3 Выбор и альтернативная стоимость</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Экономический выбор. Метод научной абстракции. Стоимость, потребительная и меновая, альтернативная стоимость. Альтернативные затраты.	2
<b>Тема 1.4 Типы экономических систем</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Традиционная экономика, «чистая» рыночная экономика. Механизм свободного образования цен. Принцип рациональности. Основные государственные функции при рыночной экономике. Административно – командная экономика. Условия функционирования командной экономики. Смешанная экономика. Модели смешанной экономики. Участие государства в хозяйственной деятельности.	2
<b>Тема 1.5 Собственность и конкуренция</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Понятие собственности. Собственность как основа социально – экономических отношений. Собственность как экономическая категория в современном понимании. Формы собственности: государственная, муниципальная, частная. Конкуренция. Совершенная конкуренция. Условия совершенной конкуренции. Монополия. Монополистическая конкуренция. Олигополия. Антимонопольная политика государства.	2
<b>Тема 1.6 Экономическая свобода</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Понятие экономической свободы. Специализация и её значение для формирования рынка. Понятие обмена: организованный и хаотичный обмен, принудительный и добровольный обмен, товарный обмен. Ступени или формы обмена.	2
<b>Раздел 2. Семейный бюджет</b>		<b>4</b>
<b>Тема 2.1 Источники доходов семьи, виды расходов семьи</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Семейный бюджет. Источники доходов семьи. Основные статьи расходов. Личный располагаемый доход. Номинальная и реальная заработная плата, реальные и номинальные доходы.	2

<b>Тема 2.2</b> <b>Рациональный потребитель</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Потребитель. Покупатель. Защита прав потребителя. Поведение потребителя. Сбережения населения. Страхование.	2
<b>Раздел 3. Товар и его стоимость</b>		<b>4</b>
<b>Тема 3.1</b> <b>Товар и его свойства</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Товар. Продукция. Признаки, свойства, виды.	2
<b>Тема 3.2</b> <b>Стоимость товара и его цена</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Понятие цены. Понятие стоимости товара. Теория трудовой стоимости, теория предельной полезности, теория предельной полезности и издержек производства (реалистичный расчёт цен на товары и услуги (ТО WSSS R11 Предпринимательство)).	2
<b>Раздел 4. Рыночная экономика</b>		<b>18</b>
<b>Тема 4.1</b> <b>Рыночный механизм.</b> <b>Рыночное равновесие.</b> <b>Рыночные структуры</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Круговорот производства и обмена продукции в экономической системе. Закон предложения. Концепция равновесия рынка. Устойчивость равновесия. Эластичность предложения. Рыночные структуры.	2
<b>Тема 4.2</b> <b>Спрос на товар.</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Производственный спрос. Закон спроса. Факторы, влияющие на спрос. Агрегированная функция спроса. Эластичность спроса по цене. Эластичность спроса по доходу. Перекрёстная эластичность спроса.	2
<b>Тема 4.3</b> <b>Экономика предприятия</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Предприятие (фирма). Основные признаки предприятия, Предпринимательская деятельность. Виды предпринимательской деятельности. Цели предпринимательской деятельности. Структура целей организации, её миссия. Классификация предприятий. Организационно – правовые формы предприятий	2
<b>Тема 4.4</b> <b>Организация производства</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Общая производственная структура предприятия. Инфраструктура предприятия. Типы производственной структуры хозяйствующих субъектов. Производственный и технологический процесс. Основные факторы организации производства. Основной капитал. Классификация элементов основного капитала.оборотный капитал. Роль оборотного капитала в процессе производства. оборотные средства. Производственная функция. Материально – технические и социально – экономические факторы. Нормирование труда. Характеристика производительности труда. Методы измерения производительности труда. Показатели уровня производительности труда (значение эффективного планирования и организации труда, необходимость, методы и временные рамки финансового планирования, важность оперативного планирования рабочего процесса	<b>4</b>
<b>Тема 4.5</b> <b>Производственный цикл</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Производственный цикл. Стадии производственного цикла. Определение времени технологической операции, времени естественных технологических процессов, времени технологического обслуживания. Виды перерывы.	2
<b>Тема 4.6</b> <b>Производственные затраты.</b> <b>Бюджет затрат</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Издержки предприятия и себестоимость продукции (иметь представление об издержках (ТО WSSS R11 Предпринимательство)). Классификация издержек предприятия. Предельные издержки производства. Сметы затрат на производство (расчёт затрат, связанных с запуском стартапа, расчёт постоянных и переменных издержек (ТО WSSS R11 Предпринимательство)). Ценообразование (реалистичный расчёт цен на товары и услуги (ТО WSSS R11 Предпринимательство)). Доход предприятия (расчёт прибыли и убытков (ТО WSSS R11 Предпринимательство)).	4

<b>Тема 4.7</b> <b>Себестоимость</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Разделение себестоимости продукции по элементам. Факторы, влияющие на себестоимость. Калькулирование себестоимости продукции (работ, услуг). Виды себестоимости.	2
<b>Раздел 5. Труд и заработная плата</b>		<b>12</b>
<b>Тема 5.1</b> <b>Рынок труда. Заработная плата и мотивация труда</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Проблемы спроса на экономические ресурсы. Фактор труда и его цена. Рынок труда и его субъекты. Цена труда. Понятие заработной платы. Номинальная и реальная заработная плата. Организация оплаты труда. Формы оплаты труда. Поощрительные системы оплаты труда (расчёт зарплат (ТО WSSS R11 Предпринимательство)).	4
<b>Тема 5.2</b> <b>Безработица</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Безработица. Функциональная, структурна, циклическая безработица. Политика государства в области занятости населения.	4
<b>Тема 5.3</b> <b>Трудоустройство безработных</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Службы занятости. Курсы в службе занятости для безработных (плюсы и минусы). Соц. опросы для безработных. Управление занятостью.	2
<b>Тема 5.3</b> <b>Наёмный труд и профессиональные союзы</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Правовая основа деятельности профсоюзов. Основные права профсоюзов. Гарантии прав профсоюзов. Защита прав профсоюзов. Обязанности профсоюзов. Модели функционирования рынка труда с участием профсоюзов.	2
<b>Раздел 6. Деньги и банки</b>		<b>14</b>
<b>Тема 6.1</b> <b>Деньги и их роль в экономике</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Деньги: сущность и функции. Деньги как средство обращения. Деньги как мера стоимости, средство накопления, средство платежа. Проблема ликвидности. Закон денежного обращения. Уравнение обмена. Денежный запас. Роль денег в экономике.	4
<b>Тема 6.2</b> <b>Банковская система</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Понятие банковской системы. Двухуровневая банковская система РФ (современные банковские технологии для бизнеса (ТО WSSS R11 Предпринимательство)). Правовые положения Центрального Банка РФ. Основные функции и задачи ЦБ РФ. Инструменты и методы проведения кредитно – денежной политики. Понятие и функции коммерческих банков. Лицензия на осуществление операций. Виды банковских операций. Специализированные кредитно – финансовые учреждения.	2
<b>Тема 6.3</b> <b>Ценные бумаги. Фондовый рынок</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Ценные бумаги и их виды. Акции. Номинальная стоимость курса акций. Облигации. Рынок ценных бумаг. Первичный и вторичный рынок. Организованный и неорганизованный рынок. Фондовая биржа и её функции. Аккумуляция капитала. Межотраслевые переливы капитала. Переход управления к эффективному собственнику. Биржевые спекуляции. Биржи в России.	4
<b>Тема 6.4</b> <b>Инфляция и её социальные последствия</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Инфляция. Измерение уровня инфляции. Типы инфляции. Причины возникновения инфляции. Инфляция спроса. Инфляция предложения. Социально – экономические последствия инфляции. Государственная система антиинфляционных мер.	4
<b>Раздел 7. Государство и экономика</b>		<b>14</b>



<p><b>Тема 7.1</b> <b>Роль государства в развитии экономики</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b> Государство как рыночный субъект. Экономические функции государства. Принципы и цели государственного регулирования. Правовое регулирование экономики. Финансовое, социальное регулирование. Общественные блага и спрос на них (финансовые механизмы государственной поддержки и поддержки от институтов развития, в том числе программы Корпорации МСП, МСП - банка, Фонда «Сколково», Фонда развития промышленности, ФРИИ и другие; финансовые механизмы масштабирования бизнеса, в том числе банковский кредит, лизинг, факторинг, выпуск ценных бумаг источники финансирования стартового этапа становления фирмы и последующих этапов развития бизнеса (субсидии, гранты, инвестиции, краундфандинг и пр.) (ТО WSSS R11 Предпринимательство)).</p>	<p>2</p>
<p><b>Тема 7.2</b> <b>Налоги и налогообложение</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b> Система налогообложения. Принципы и методы построения налоговой системы. Понятие налогов. Виды налогов. Элементы налога и способы его взимания. Система и функции налоговых органов.</p>	<p>6</p>
<p><b>Тема 7.3</b> <b>Государственный бюджет</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b> Понятие государственного бюджета. Основные статьи доходов государственного бюджета. Структура бюджетных расходов. Дефицит и профицит государственного бюджета. Роль государства в кругообороте доходов и расходов. Государственный долг и его роль.</p>	<p>2</p>
<p><b>Тема 7.4</b> <b>Показатели экономического роста</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b> Понятие валового внутреннего продукта. Цели национального производства и состав ВВП. Методы расчёта ВВП: метод потока расходов, метод потока доходов, метод добавленной стоимости. Неравенство доходов и его измерение. Номинальный и реальный ВВП. Экономический цикл. Основные факторы экономического роста.</p>	<p>4</p>
<p><b>Тема 7.5</b> <b>Основы денежно – кредитной политики государства</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b> Понятие денежно – кредитной политики. Цели и задачи денежно – кредитной политики. Инструменты денежно – кредитной политики. Операции на открытом рынке. Политика изменения учётной ставки. Нормы обязательных резервов. Политика «дорогих» и «дешёвых» денег. Эффективность и границы денежно – кредитного регулирования.</p>	<p>2</p>
<p><b>Раздел 8. Международная экономика</b></p>		<p><b>7</b></p>
<p><b>Тема 8.1</b> <b>Международная торговля</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b> Международная торговля и мировой рынок. Международное разделение труда. Элементы теории сравнительных преимуществ. Международная торговая политика. Протекционизм в международной торговой политике. Причины ограничений в международной торговле. Фритредерство. Таможенная пошлина. Государственная политика в области международной торговли.</p>	<p>2</p>
<p><b>Тема 8.2</b> <b>Валюта</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b> Понятие валюты. Валютный курс и его характеристики. Спот – курс. Форвардный курс. Конвертируемость валюты. Динамика валютного курса. Факторы, определяющие валютные курсы: объём денежной массы, объём валового внутреннего продукта, паритет покупательной способности, колебания циклического характера, различия в процентных ставках и переливы капитала, ожидания относительно будущей динамики валютного курса (как защитить свой бизнес от движения валютных курсов (ТО WSSS R11 Предпринимательство)).</p>	<p>2</p>
<p><b>Тема 8.3</b> <b>Глобализация мировой экономики</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b> Глобальные экономические проблемы, представляющие угрозу всей мировой цивилизации. Демографическая проблема. Проблема экономической отсталости и бедности многих развивающихся стран. Мировая экологическая проблема. Пути достижения международной экономической безопасности.</p>	<p>2</p>

<p><b>Тема 8.4</b> <b>Особенности современной экономики России</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b> Экономические реформы в России. Экономический рост. Инвестиционный климат в современной России. Особенности экономики в регионах России. Экономика Красноярского края. Россия и мировая экономика.</p>	<p>1</p>
<p><b>консультации</b></p>		<p>2</p>
	<b>Всего</b>	<p><b>91</b></p>

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1 ТРЕБОВАНИЯ К МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ

Реализация учебной дисциплины осуществляется в учебном кабинете экономики организации.

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

Технические средства обучения: компьютер с лицензированным программным обеспечением; доступ в Интернет; проектор; интерактивная доска, принтер; телевизор, проигрыватель DVD.

В состав учебно-методического обеспечения программы учебной дисциплины «Экономика» входят:

- многофункциональный комплекс преподавателя;
- наглядные пособия (таблицы, плакаты, схемы, портреты учёных);
- информационно – коммуникативные средства;
- экранно - звуковые пособия (видеофильмы);
- библиотечный фонд (энциклопедия, справочник, экономический словарь, журналы).

#### 3.2 ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБУЧЕНИЯ

**Информационное обеспечение обучения**

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

**Основные источники:**

1. Поликарпова, Т.И. Основы экономики: учебник и практикум для СПО / Т.И. Поликарпова. – 4 – е изд., испр. и доп. – М.: Издательство Юрайт, 2019. – 254 с. – (Серия: Профессиональное образование). – электронная библиотечная система – biblio – online.ru

**Дополнительные источники:**

1. Терещенко О.Н. Основы экономики, 2014 г.
2. Экономика для профессий и специальностей социально-экономического профиля: учебник / А.И. Гомола, В.Е. Кириллов, П.А. Жанин. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2012.

**Периодические издания:**

1. Журнал «Современная торговля»

**Интернет – ресурсы:**

1. <http://praktikmanager.ru/>

#### 3.3 КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

Реализация подготовки (специалистов среднего звена) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины. Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации не реже 1 раза в 3 года.

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

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания) (общие и профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
1	2	3
личностных:		Комбинированный

<p>- развитие личностных, в том числе духовных и физических качеств, обеспечивающих защищённость обучаемого для определения жизненно важных интересов личности в условиях кризисного развития экономики, сокращения природных ресурсов;</p> <p>- формирование системы знаний об экономической жизни общества, определение своих места и роли в экономическом пространстве;</p> <p>- воспитание ответственного отношения к сохранению окружающей природной среды, личному здоровью как к индивидуальной и общественной ценности;</p> <p><b>метапредметных:</b></p> <p>- овладение умениями формулировать представления об экономической науке как системе теоретических и прикладных наук, изучение особенности применения экономического анализа для других социальных наук, понимание сущности основных направлений современной экономической мысли;</p> <p>- овладение обучающимися навыками самостоятельно определять свою жизненную позицию по реализации поставленных целей, используя правовые знания, подбирать правовые документы и на их основе проводить экономический анализ в конкретной жизненной ситуации с целью решения имеющихся проблем;</p> <p>- формирование умения воспринимать и перерабатывать информацию, полученную в процессе изучения общественных наук, вырабатывать в себе качества гражданина РФ, воспитанного на ценностях, закреплённых в Конституции РФ;</p> <p>- генерирование знаний о многообразии взглядов различных учёных по вопросам как экономического развития страны, так и мирового сообщества;</p> <p>- умение применять исторический, социологический, юридический подходы для всестороннего анализа общественных явлений;</p>	<p>Умение свободно излагать материал и правильно отвечать на поставленные вопросы.</p> <p>Проверяется глубина мировоззрения.</p> <p>Умение излагать мысль последовательно, обосновывая изложенное</p> <p>уровень умения ориентироваться в потоке информации, выделять главное;</p> <p>уровень умения четко сформулировать проблему, предложив ее решение, критически оценить решение и его последствия;</p> <p>уровень умения определить, проанализировать альтернативные возможности, варианты действий;</p> <p>уровень умения сформулировать собственную позицию, оценку и аргументировать ее.</p>	<p>контроль: фронтальный опрос индивидуальный опрос, выполнение тестовых заданий.</p> <p>Индивидуальный контроль: экспертное наблюдение за решением и защитой ситуационных задач</p> <p>Комбинированный контроль: фронтальный опрос индивидуальный опрос, выполнение тестовых заданий.</p> <p>Индивидуальный контроль: экспертное наблюдение за решением и защитой ситуационных задач</p>
--	--	---

<p><b>предметных:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформированность системы знаний об экономической сфере жизни общества как пространстве, в котором осуществляется экономическая деятельность индивидов, семей, отдельных предприятий и государства;</li> <li>- понимание сущности экономических институтов, их роли в социально – экономическом развитии общества;</li> <li>- понимание значения этических норм и нравственных ценностей в экономической деятельности отдельных людей и общества, сформированность уважительного отношения к чужой собственности;</li> <li>- сформированность экономического мышления: умения принимать рациональные решения в условиях относительной ограниченности доступных ресурсов, оценивать и принимать ответственность за их возможные последствия для себя, своего окружения и общества в целом;</li> <li>- владение навыками поиска актуальной экономической информации в различных источниках, включая Интернет; умение различать факты, аргументы и оценочные суждения; анализировать, преобразовывать и использовать экономическую информацию для решения практических задач в учебной деятельности и реальной жизни;</li> <li>- сформированность навыков проектной деятельности: умение разрабатывать и реализовывать проекты экономической и междисциплинарной направленности на основе базовых экономических знаний и ценностных ориентиров;</li> <li>- умение применять полученные знания и сформированные навыки для эффективного исполнения основных социально – экономических ролей (потребителя, производителя, продавца, заёмщика, акционера, наёмного работника, работодателя, налогоплательщика);</li> <li>- способность к личностному самоопределению и самореализации в экономической деятельности, в том</li> </ul>	<p>Умение использовать теоретические знания при выполнении практических и ситуационных задач;  Обоснованность и чёткость изложения материала;  Уровень самостоятельности при выполнении практических работ</p> <p>Оценка информации с позиции ее свойств: достоверности, объективности, полноты, актуальности и т. д.  Обоснованность и четкость изложения материала  Уровень самостоятельности при выполнении</p> <p>Умение вести диалог, выслушивать мнение оппонента, участвовать в дискуссии, открыто выражать и отстаивать свою точку зрения</p> <p>Уровень умения использовать теоретические знания при решении задач;  Строить умозаключения, обобщения на основе анализа собранного фактического материала.  Делать обоснованные выводы.</p>	<p>Комбинированный контроль:  фронтальный опрос  индивидуальный опрос, выполнение тестовых заданий.</p> <p>Индивидуальный контроль:  экспертное наблюдение за решением и защитой ситуационных задач</p>
--	--	---

<p>числе в области предпринимательства; знаний особенностей современного рынка труда, владение этикой трудовых отношений; - понимание места и роли России в современной мировой экономике; умение ориентироваться в текущих экономических событиях, происходящих в России и мире. Промежуточная аттестация по дисциплине проводится в форме комплексного экзамена</p>		
---	--	--

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

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

**ОУД.08.ОБЩЕСТВОЗНАНИЕ**

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Форма обучения: очная

Красноярск 2021

## СОДЕРЖАНИЕ

1.	Паспорт рабочей программы профессионального модуля	4
2.	Структура и содержание профессионального модуля	7
3.	Условия реализации профессионального модуля	11
4.	Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля	12



# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 1.1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ ПРОГРАММЫ

Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины предназначена для изучения обществознания в КГБПОУ «Красноярский технологический техникум пищевой промышленности»

Рабочая программа учебной дисциплины составлена на основе примерной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

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 (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259).

## 1.2 МЕСТО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ:

Общеобразовательный учебный 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, экономических и правовых основ профессиональной деятельности

## 1.3 ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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 правомерного 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 в раздел III «Социальные отношения» включено содержание материала по финансовой грамотности, направленное на формирование у обучающихся готовности принимать ответственные решения в области управления личными финансами, способности реализовать эти решения.

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.

#### **1.4. КОЛИЧЕСТВО ЧАСОВ НА ОСВОЕНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

Объём образовательной нагрузки во взаимодействии с преподавателем 98 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 96 часов;
- консультации 2 часа.

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

##### **2.1 ОБЪЕМ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
Объём образовательной нагрузки во взаимодействии с преподавателем	98
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	96
консультации	2
Промежуточная аттестация в форме экзамена	

## 2.2 СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объём часов
1	2	3
<i>Введение.</i>	<b>Содержание учебного материала.</b> Обществознание как учебный курс. Социальные науки. Специфика объекта их изучения. Актуальность изучения обществознания при освоении профессии СПО.	2
<b>Раздел I. Человек и общество</b>		
Тема 1.1 Природа человека, врожденные и приобретенные качества	<b>Содержание учебного материала.</b> Философские представления о социальных качествах человека. Человек, индивид, личность. Деятельность и мышление. Виды деятельности. Творчество. Человек в учебной и трудовой деятельности. Основные виды профессиональной деятельности. Выбор профессии. Профессиональное самоопределение Формирование характера, учет особенностей характера в общении и профессиональной деятельности. Потребности, способности и интересы. Социализация личности. Самосознание и социальное поведение. Цель и смысл человеческой жизни. Проблема познаваемости мира. Понятие истины, ее критерии. Виды человеческих знаний. Мировоззрение. Типы мировоззрения. Основные особенности научного мышления. Свобода как условие самореализации личности. Свобода человека и ее ограничители (внутренние — со стороны самого человека и внешние — со стороны общества). Выбор и ответственность за его последствия. Гражданские качества личности. Человек в группе. Многообразие мира общения. Межличностное общение и взаимодействие. Проблемы межличностного общения в молодежной среде. Особенности самоидентификации личности в малой группе на примере молодежной среды. Межличностные конфликты. Истоки конфликтов в среде молодежи	12

<p><b>Тема 1.2.</b> Общество как сложная система</p>	<p><b>Содержание учебного материала.</b>  Представление об обществе как сложной динамичной системе. Подсистемы и элементы общества. Специфика общественных отношений. Основные институты общества, их функции.  Общество и природа. Значение техногенных революций: аграрной, индустриальной, информационной. Противоречивость воздействия людей на природную среду.  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).  Особенности современного мира. Процессы глобализации. Антиглобализм, его причины и проявления. Современные войны, их опасность для человечества. Терроризм, как важнейшая угроза современной цивилизации. Социальные и гуманитарные аспекты глобальных проблем</p>	<p>8</p>
<p><b>Раздел II. Духовная культура человека и общества</b></p>		
<p><b>Тема 2.1.</b> Духовная культура личности и общества</p>	<p><b>Содержание учебного материала.</b>  Понятие о культуре. Духовная культура личности и общества, ее значение в общественной жизни. Культура народная, массовая и элитарная. Экранная культура — продукт информационного общества. Особенности молодежной субкультуры. Проблемы духовного кризиса и духовного поиска в молодежной среде. Формирование ценностных установок, идеалов, нравственных ориентиров. Взаимодействие и взаимосвязь различных культур. Культура общения, труда, учебы, поведения в обществе. Этикет. Учреждения культуры. Государственные гарантии свободы доступа к культурным ценностям.</p>	<p>4</p>
<p><b>Тема 2.2.</b> Наука и образование в современном мире</p>	<p><b>Содержание учебного материала.</b>  Наука. Естественные и социально-гуманитарные науки. Значимость труда ученого, его особенности. Свобода научного поиска. Ответственность ученого перед обществом.  Образование как способ передачи знаний и опыта. Роль образования в жизни современного человека и общества. Правовое регулирование образования. Порядок приема в образовательные учреждения профессионального образования. Система образования в Российской Федерации. Государственные гарантии в получении образования. Профессиональное образование.</p>	<p>6</p>
<p><b>Тема 2.3.</b> Мораль, искусство и религия как элементы духовной культуры</p>	<p><b>Содержание учебного материала.</b>  Мораль. Основные принципы и нормы морали. Гуманизм. Добро и зло. Долг и совесть. Моральный выбор. Моральный самоконтроль личности. Моральный идеал. Религия как феномен культуры. Мировые религии. Религия и церковь в современном мире. Свобода совести. Религиозные объединения Российской Федерации. Искусство и его роль в жизни людей. Виды искусств.</p>	<p>14</p>

<p><b>Тема 3.4.</b> Основы финансовой грамотности</p>	<p><b>Содержание учебного материала.</b>          Личное финансовое планирование. Роль денег в нашей жизни. Риски в мире денег. Финансовая пирамида, или как не попасть в сети мошенников. Виды финансовых пирамид.          Банковская система. Как сберечь деньги с помощью депозитов. Банковские карты, электронные финансы: как сохранить сбережения в драгоценных металлах. Кредит: какой кредит выбрать и какие условия предпочесть.          Страхование: что и как надо страховать. О пенсионной грамотности.          Основы налогообложения. Система налогообложения в РФ. Права и обязанности налогоплательщиков.          Налоговая инспекция. Налоговые вычеты, или как вернуть налоги в семейный бюджет</p>	<p>6</p>
<p><b>Раздел III. Социальные отношения</b></p>		
<p><b>Тема 4.1.</b> Социальная роль и стратификация</p>	<p><b>Содержание учебного материала.</b>          Социальные отношения. Понятие о социальных общностях и группах. Социальная стратификация. Социальная мобильность.          Социальная роль. Многообразие социальных ролей в юношеском возрасте. Социальные роли человека в семье и трудовом коллективе.          Социальный статус и престиж. Престижность профессиональной деятельности.</p>	<p>4</p>
<p><b>Тема 4.2.</b> Социальные нормы и конфликты</p>	<p><b>Содержание учебного материала.</b>          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.          Социальный конфликт. Причины и истоки возникновения социальных конфликтов. Пути разрешения социальных конфликтов.          Личное финансовое планирование. Роль денег в нашей жизни. Риски в мире денег. Финансовая пирамида, или как не попасть в сети мошенников. Виды финансовых пирамид.          Банковская система. Как сберечь деньги с помощью депозитов. Банковские карты, электронные финансы: как сохранить сбережения в драгоценных металлах. Кредит: какой кредит выбрать и какие условия предпочесть.          Страхование: что и как надо страховать. О пенсионной грамотности.          Основы налогообложения. Система налогообложения в РФ. Права и обязанности налогоплательщиков.          Налоговая инспекция. Налоговые вычеты, или как вернуть налоги в семейный бюджет</p>	<p>18</p>
<p><b>Тема 4.3.</b> Важнейшие социальные общности и группы</p>	<p><b>Содержание учебного материала.</b>          Особенности социальной стратификации в современной России. Демографические, профессиональные, поселенческие и иные группы.          Молодежь как социальная группа. Особенности молодежной политики в Российской Федерации.          Этнические общности. Межнациональные отношения, этносоциальные конфликты, пути их разрешения. Конституционные принципы национальной политики в Российской Федерации.          Семья как малая социальная группа. Семья и брак. Современная демографическая ситуация в Российской Федерации. Семейное право и семейные правоотношения. Понятие семейных</p>	<p>6</p>

	правоотношений. Порядок, условия заключения и расторжения брака. Права и обязанности супругов. Брачный договор. Правовые отношения родителей и детей. Опекa и попечительство.	
<b>Раздел V. Политика</b>		
<b>Тема 5.1.</b> Политика и власть. Государство в политической системе	<p><b>Содержание учебного материала.</b></p> <p>Понятие власти. Типы общественной власти. Политика как общественное явление. Политическая система, ее внутренняя структура. Политические институты. Государство как политический институт. Признаки государства. Государственный суверенитет.</p> <p>Внутренние и внешние функции государства. Особенности функционального назначения современных государств. Межгосударственная интеграция, формирование надгосударственных институтов — основные особенности развития современной политической системы.</p> <p>Формы государства: формы правления, территориально-государственное устройство, политический режим. Типология политических режимов. Демократия, ее основные ценности и признаки. Условия формирования демократических институтов и традиций.</p> <p>Правовое государство, понятие и признаки</p>	10
<b>Тема 5.2.</b> Участники политического процесса	<p><b>Содержание учебного материала.</b></p> <p>Личность и государство. Политический статус личности. Политическое участие и его типы. Причины и особенности экстремистских форм политического участия. Политическое лидерство. Лидеры и ведомые. Политическая элита, особенности ее формирования в современной России.</p> <p>Гражданское общество и государство. Гражданские инициативы.</p> <p>Отличительные черты выборов в демократическом обществе. Абсентеизм, его причины и опасность. Избирательная кампания в Российской Федерации.</p> <p>Политические партии и движения, их классификация. Современные идейно-политические системы: консерватизм, либерализм, социал-демократия, коммунизм. Законодательное регулирование деятельности партий в Российской Федерации.</p> <p>Роль средств массовой информации в политической жизни общества.</p>	12
<b>Консультация</b>	Подготовка к экзамену	2
<b>Итого</b>		<b>98</b>

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

#### **3.1 ТРЕБОВАНИЯ К МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ**

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.

#### **3.2 ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ**

**Перечень 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/obshchestvoznanie-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/obshchestvoznanie-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>

#### **3.3 КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ**

Реализация подготовки (специалистов среднего звена) по профессии: 43.01.09. Повар, кондитер. обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины. Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации не реже 1 раза в 3 года.



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

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

<p><b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания) (общие и профессиональные компетенции)</b></p>	<p><b>Основные показатели оценки результата</b></p>	<p><b>Формы и методы контроля и оценки</b></p>
<p><b>1</b></p>	<p><b>2</b></p>	<p><b>3</b></p>
<p><b>личностных:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– 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;</li> <li>– российская гражданская идентичность, патриотизм, уважение к своему народу, чувство ответственности перед Родиной, уважение государственных символов (герба, флага, гимна);</li> <li>– 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;</li> <li>– 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;</li> <li>– 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;</li> <li>– осознанное отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем;</li> <li>– ответственное отношение к созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни;</li> </ul> <p>• <b>метапредметных:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно</li> </ul>	<p>Уровень умения сформулировать собственную позицию и аргументировать ее.</p> <p>Уровень умения сформулировать собственную позицию, оценку и аргументировать ее.</p> <p>Оценивание последствий принятых решений и коррекция результатов собственной деятельности Ответственность за результат выполненной работы</p> <p>Коммуникативное поведение при работе в команде Взаимодействие и сотрудничество с обучающимися, преподавателями</p> <p>Уровень самостоятельности при выполнении работ.</p> <p>Проявление творческой инициативы</p> <p>Уровень умения сформулировать собственную позицию, оценку и аргументировать ее.</p> <p>Уровень самостоятельности при выполнении работ</p>	<p>Индивидуальный контроль: экспертное наблюдение за выполнением обучающимся ситуационных задач; рассуждения, демонстрирующие гражданскую позицию; выступление на семинарских занятиях.</p> <p>Индивидуальный контроль: экспертное наблюдение</p>

<p>осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленной цели;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– 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;</li> <li>– 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;</li> <li>– 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;</li> <li>– умение определять назначение и функции различных социальных, экономических и правовых институтов;</li> <li>– умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей;</li> <li>– владение языковыми средствами: умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства, понятийный аппарат обществознания;</li> </ul> <p><b>• предметных:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– сформированность знаний об обществе как целостной развивающейся системе в единстве и взаимодействии его основных сфер и институтов;</li> <li>– владение базовым понятийным аппаратом социальных наук;</li> <li>– владение умениями выявлять причинно-следственные, функциональные, иерархические и другие связи социальных объектов и процессов;</li> <li>– сформированность представлений об основных тенденциях и возможных перспективах развития мирового сообщества в глобальном мире;</li> <li>– сформированность представлений</li> </ul>	<p>Уровень умения активно использовать электронные образовательные ресурсы, находить требующуюся информацию, изучать ее и применять на практике;</p> <p>Уровень умения четко сформулировать проблему, предложив ее решение, критически оценить решение и его последствия</p> <p>Уровень умения ориентироваться в потоке информации, выделять главное;</p> <p>Умение обосновать позицию с учетом гражданских и нравственных ценностей</p> <p>Оценивание последствий принятых решений и коррекция результатов собственной деятельности</p> <p>Ответственность за результат выполненной работы</p> <p>Строить умозаключения, обобщения на основе анализа собранного фактического материала.</p> <p>Делать обоснованные выводы.</p> <p>Обоснованность и четкость изложения материала</p> <p>Умение использовать теоретические знания при выполнении ситуационных задач;</p> <p>Умение обосновать позицию с учетом гражданских и нравственных ценностей</p> <p>Строить умозаключения, обобщения на основе анализа собранного фактического материала</p> <p>Оценивание последствий принятых</p>	<p>за выполнением обучающимся ситуационных задач; рассуждения и эссе, демонстрирующие гражданскую позицию; выступление на семинарских занятиях.</p> <p>Комбинированный контроль: фронтальные беседы, индивидуальный устный опрос, письменные проверочные работы, тестирование.</p> <p>Индивидуальный контроль: экспертное наблюдение за решением ситуационных задач, представление беседы в парах, работа на семинарах, эссе, устный опрос.</p>
---	---	---

<p>о методах познания социальных явлений и процессов;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>– владение умениями применять полученные знания в повседневной жизни, прогнозировать последствия принимаемых решений;</li><li>– 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.</li></ul>	<p>решений и коррекция результатов собственной деятельности Ответственность за результат выполненной работы</p>	
--	---	--

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

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

ОУД.10 ПРАВО  
Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Форма обучения: очная

Красноярск 2021

## СОДЕРЖАНИЕ

1.	Паспорт рабочей программы учебной дисциплины	4
2.	Структура и содержание учебной дисциплины	7
3.	Условия реализации учебной дисциплины	13
4.	Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	15

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

## **1.1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ ПРОГРАММЫ**

Рабочая программа учебной дисциплины составлена на основе примерной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии: 43.01.09 Повар, кондитер.

Программа разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «Право», 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 обществознания, истории. Общие умения, полученные в рамках данной дисциплины, могут применяться при изучении экономических и правовых основ профессиональной деятельности.

## **1.3 ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

Учебная дисциплина ориентирована на следующие цели:

формирование правосознания и правовой культуры, социально-правовой активности, внутренней убежденности в необходимости соблюдения норм права, осознании себя полноправным членом общества, имеющим гарантированные законом права и свободы; содействие развитию профессиональных склонностей;

воспитание гражданской ответственности и чувства собственного достоинства, дисциплинированности, уважения к правам и свободам другого человека, демократическим правовым ценностям и институтам, правопорядку;

освоение системы знаний о праве как науке, о принципах, нормах и институтах права, необходимых для ориентации в российском и мировом нормативно- правовом материале, эффективной реализации прав и законных интересов; ознакомление с содержанием профессиональной юридической деятельности;

овладение умениями, необходимыми для применения приобретенных знаний для решения практических задач в социально-правовой сфере, продолжения обучения в системе профессионального образования;

формирование способности и готовности к сознательному и ответственному действию в сфере отношений, урегулированных правом, в том числе к оценке явлений и событий с точки зрения их соответствия закону, к самостоятельному принятию решений, правомерной реализации гражданской позиции и несению ответственности.

Приоритетным направлением содержания обучения является формирование правовой компетентности студентов, предполагающей не только правовую грамотность, но и правовую активность, умение быстро находить правильное решение возникающих проблем, ориентироваться в правовом пространстве. Правовая компетенция представляет собой комплексную характеристику, интегрирующую не только знания, ценностные установки, навыки правового поведения обучающихся, но и приобретение опыта деятельности, необходимого каждому в повседневной жизни, в процессе социальной практики, в рамках выполнения различных социальных ролей (гражданина, налогоплательщика, избирателя, члена семьи, собственника, потребителя, работника).

Содержание учебной дисциплины предусматривает развитие у обучающихся учебных умений и навыков, универсальных способов деятельности, акцентирует внимание на формировании опыта

самостоятельной работы с правовой информацией, источниками права, в том числе с нормативными правовыми актами, необходимыми для обеспечения правовой защиты и поддержки в профессиональной деятельности.

Отбор содержания учебного материала осуществляется на основе следующих принципов: учет возрастных особенностей обучающихся, практическая направленность обучения, формирование знаний, которые обеспечат студентам успешную адаптацию к социальной реальности, профессиональной деятельности, исполнению общегражданских ролей.

Отличительными особенностями обучения являются:

- практико-ориентированный подход к изложению и применению правовой информации в реальной жизни;
- усиление акцента на формировании правовой грамотности лиц, имеющих, как правило, недостаточный уровень правовой компетентности;
- создание условий адаптации к социальной действительности и будущей профессиональной деятельности;
- акцентирование внимания на вопросах российской правовой системы в контексте ее интеграции в международное сообщество;
- формирование уважения к праву и государственно-правовым институтам с целью обеспечения профилактики правонарушений в молодежной среде;
- обеспечение необходимых правовых знаний для их практического применения в целях защиты прав и свобод личности молодежного возраста.

При изучении практико-ориентированных вопросов по трудовому, гражданскому, уголовному, административному и иным отраслям права, обеспечивающим правовую компетентность в дальнейшей профессиональной деятельности, используются такие формы деятельности обучающихся:

как работа с правовой информацией, в том числе с использованием современных компьютерных технологий, ресурсов сети Интернет;

- подготовка и реализация проектов по заранее заданной теме;
- исследование конкретной темы и оформление результатов в виде реферата, доклада с презентацией на мини-конференции;
- работа с текстами учебника, дополнительной литературой;
- решение практических задач, выполнение тестовых заданий по темам;
- участие в ролевых, имитационных, сюжетных, деловых играх;
- участие в дискуссиях, брейн-рингах;
- решение задач;
- работа с документами.

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

• **личностных:**

– воспитание высокого уровня правовой культуры, правового сознания, уважение государственных символов (герба, флага, гимна);

– формирование гражданской позиции активного и ответственного гражданина, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие, гуманистические и демократические ценности;

– сформированность правового осмысления окружающей жизни, соответствующего современному уровню развития правовой науки и практики, а также правового сознания;

– готовность и способность к самостоятельной ответственной деятельности в сфере права;

– готовность и способность вести коммуникацию с другими людьми, сотрудничать для достижения поставленных целей;

– нравственное сознание и поведение на основе усвоения общечеловеческих ценностей;

– готовность и способность к самообразованию на протяжении всей жизни;

• **метапредметных:**

– выбор успешных стратегий поведения в различных правовых ситуациях;

- умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, предотвращать и эффективно разрешать возможные правовые конфликты;
- владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности в сфере права, способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;
- готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности в сфере права, включая умение ориентироваться в различных источниках правовой информации;
- умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию правового поведения с учетом гражданских и нравственных ценностей;
- владение языковыми средствами: умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства;
- владение навыками познавательной рефлексии в сфере права как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, границ своего знания и незнания, новых познавательных задач и средств их достижения;
- **предметных:**
  - сформированность представлений о понятии государства, его функциях, механизме и формах;
  - владение знаниями о понятии права, источниках и нормах права, законности, правоотношениях;
  - владение знаниями о правонарушениях и юридической ответственности;
  - сформированность представлений о Конституции РФ как основном законе государства, владение знаниями об основах правового статуса личности в Российской Федерации;
  - сформированность общих представлений о разных видах судопроизводства, правилах применения права, разрешения конфликтов правовыми способами;
  - сформированность основ правового мышления;
  - сформированность знаний об основах административного, гражданского, трудового, уголовного права;
  - понимание юридической деятельности; ознакомление со спецификой основных юридических профессий;
  - сформированность умений применять правовые знания для оценивания конкретных правовых норм с точки зрения их соответствия законодательству Российской Федерации;
  - сформированность навыков самостоятельного поиска правовой информации, умений использовать результаты в конкретных жизненных ситуациях.

#### **1.4 КОЛИЧЕСТВО ЧАСОВ НА ОСВОЕНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

Объем образовательной нагрузки во взаимодействии с преподавателем - 120 часов, в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка - 100 часов,
- промежуточная аттестация - 18 часов.
- консультация – 2 часа.

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

### **2.1 ОБЪЕМ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
Объём образовательной нагрузки во взаимодействии с преподавателем	120
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	100
консультация	2
Промежуточная аттестация в форме комплексного экзамена	18



## 2.2 СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объём часов
1	2	3
<b>Глава 1. Основы теории право</b>		<b>18</b>
Тема 1. Юриспруденция как важная общественная наука. Роль права в жизни человека и общества	<b>Содержание учебного материала</b> Значение изучения права; Система юридических наук; Исторические особенности зарождения права в различных уголках мира; принципы право и социальные нормы.	2
Тема 2. Формы (источники) права	<b>Содержание учебного материала</b> Понятие и виды форм право; Нормативно – правовой акт и его виды;	2
Тема 3. Правовая норма	<b>Содержание учебного материала</b> Правовые нормы и их характеристики; Классификация норм права; структура правовой нормы; Способы изложения норм права в нормативных правовых актах.	2
Тема 4. Правоотношение правовая культура	<b>Содержание учебного материала</b> Юридические факты как основание правоотношений; Виды и структура правоотношений.	4
Тема 5. Правомерное поведение, правонарушение и юридическая ответственность.	<b>Содержание учебного материала</b> Поведение людей в мире права; Правомерное поведение; Правонарушение, его состав, признаки; Виды правонарушений; Виды юридической ответственности.	4
Тема 6. Система российского права	<b>Содержание учебного материала</b> Характеристика отраслей российского права Институты российского права	4
<b>Глава II: Личность, право, государство.</b>		<b>22</b>
Тема 7. Государство и право. Основы конституционного права Российской Федерации	<b>Содержание учебного материала</b> Понятие государства и его признаки; Теории происхождения государства; Форма государства и ее элементы; Конституция Российской Федерации.	2
Тема 8.	<b>Содержание учебного материала</b>	2

Основы правового статуса человека и гражданина Р.Ф.	Правовой статус человека в демократическом правовом государстве.	
Тема 9. Система органов власти Р.Ф	<b>Содержание учебного материала</b> 1. Государственный орган и его признаки; Глава государства; Законодательная власть; Исполнительная власть; Судебная власть; Местное самоуправление; Принципы местного самоуправления.	4
Тема 10 - 11 Судебная система Р.Ф.	<b>Содержание учебного материала</b> Конституционный суд; Арбитражный суд; Верховный суд; местные суды.	4
Тема 12. Правоохранительные органы Р.Ф.	<b>Содержание учебного материала</b> Понятие правоохранительные органы; Прокуратура; Формы прокурорского реагирования.	4
Тема 13. Виды правоохранительных органов	<b>Содержание учебного материала</b> Милиция; Адвокатура; Нотариат.	2
Тема 14. Федеральной службы РФ	<b>Содержание учебного материала</b> Федеральной службы охраны; Федеральной службы исполнения наказаний; Федеральной службы судебных приставов; Федеральной миграционной службы, Федеральной службы РФ по контролю за оборотом наркотиков	4
<b>Глава III: Отрасли российского права.</b>		<b>50</b>
Тема 15. Общее положение гражданского права.	<b>Содержание учебного материала</b> Понятие и сущность гражданского права; Гражданские правоотношения; Источники гражданского права; Виды субъектов гражданских правоотношений.	2
Тема 16. Понятие сделки. Виды и формы сделок. Понятие и виды договоров.	<b>Содержание учебного материала</b> Понятие сделки и ее виды; Формы сделок; Основания недействительности сделок; Понятие договора и его содержание; Виды договоров.	4

Тема 17. Понятие и сущность наследование	<b>Содержание учебного материала</b> Понятие и сущность наследования; Правила наследования на основании завещания; Формы завещания; Наследование по закону.	2
Тема 18 Предпринимательство и предпринимательское право	<b>Содержание учебного материала</b> Понятие предпринимательства; Признаки предпринимательства. Статус приобретения индивидуально предпринимателя.	4
Тема 19. Понятие семейного права и семейных отношений. Источники право	<b>Содержание учебного материала</b> Понятие семейного права; Субъекты семейного права; Источники (семейный кодекс Р.Ф)	2
Тема 20. Порядок заключения брака. Расторжение брака	<b>Содержание учебного материала</b> Порядок заключения брака; Расторжение брака; Брачный договор.	2
Тема 21. Имущественные и личные неимущественные права супругов. Договорный режим имущества супругов	<b>Содержание учебного материала</b> Характеристика имущественных и неимущественных прав супругов; Понятие и формы договорного режима супругов.	2
Тема 22. Родители и дети: правовые основы взаимоотношений. Алиментные обязательства	<b>Содержание учебного материала</b> Права и обязанности детей; Права и обязанности родителей; Понятие и формы алиментных обязательств участников семейного права.	2
Тема 23. Усыновление, формы усыновление.	<b>Содержание учебного материала</b> Что такое усыновление; Порядок усыновления; Усыновление иностранными гражданами.	2
Тема 24. Трудовые правоотношения. Источники право	<b>Содержание учебного материала</b> Понятие трудового права; Принципы и источники трудового права; Коллективный договор; Трудовое соглашение.	2
Тема 25. Трудовой договор (заключение, изменение, прекращение).	<b>Содержание учебного материала</b> Порядок взаимоотношений работников и работодателя; Трудовой договор; Гарантии при приеме на работу; Порядок и условия расторжения трудового договора; Расторжение трудового договора по инициативе работодателя.	2

Тема 26. Трудовые споры и дисциплинарная ответственность.	<b>Содержание учебного материала</b> Виду трудовых споров; Что такое дисциплинарная ответственность; Виды дисциплинарной ответственности.	2
Тема 27. Правовое регулирование труда несовершеннолетних	<b>Содержание учебного материала</b> Льготы, гарантии и компенсации, предусмотренные трудовым законодательством для несовершеннолетних.	2
Тема 28 Рабочее время и время отдыха. Виды отпусков	<b>Содержание учебного материала</b> Понятие рабочего времени; Виды рабочего времени; Виды отпусков.	2
Тема 29 Занятость и трудоустройство	<b>Содержание учебного материала</b> Законодательство о занятости; Понятие и формы занятости. Права граждан в области занятости.	2
Тема 30. Понятие административного права. Субъекты административного права. Источники права	<b>Содержание учебного материала</b> Административное право и административные правоотношения; Особенности административного права. Административные правоотношения.	2
Тема 31. Понятие административного правонарушения. Административная ответственность	<b>Содержание учебного материала</b> Что такое административное правонарушение; Ответственность и наказание за правонарушения.	2
Тема 32. Понятие государственной службы и ее виды	<b>Содержание учебного материала</b> Что такое государственная служба; Признаки и виды государственной службы.	2
Тема 33. Производство по делам об административных правонарушениях.	<b>Содержание учебного материала</b> Производство по делам об административном правонарушении; Административное правонарушение несовершеннолетних.	2
Тема 34. Общая характеристика уголовного права.	<b>Содержание учебного материала</b> Понятие уголовного права. Принципы уголовного права. Действие уголовного закона.	2
Тема 35 - 36 Преступление. Понятие	<b>Содержание учебного материала</b> Понятие преступления;	2

преступления. преступлений.	Виды	Основные виды преступлений; Уголовная ответственность и наказание; Уголовная ответственность несовершеннолетних; Уголовный процесс. Особенности уголовного процесса по делам несовершеннолетних	
Тема 37. Обстоятельства, исключающие уголовную ответственность. Освобождение от уголовной ответственности		<b>Содержание учебного материала</b> Презумпция не виновности; Обстоятельства, исключающие уголовную ответственность.	2
Тема 38. Уголовное судопроизводство.		<b>Содержание учебного материала</b> Что такое уголовное судопроизводство.	2
<b>Глава IV.Международное право и его особенности.</b>			<b>12</b>
Тема 39. История возникновения международного права. Источники международного права		<b>Содержание учебного материала</b> Понятие международного права; Источники и принципы; Международного права; Субъекты международного права.	2
Тема 40. Международные договоры и организации		<b>Содержание учебного материала</b> Понятие международных договоров; История возникновения международных договоров; Виды международных организаций.	2
Тема 41. Международная защита прав человека в условиях мирного и военного времени.		<b>Содержание учебного материала</b> Правозащитные организации и развитие системы прав человека; Европейский суд по правам человека; Международная защита прав детей.	2
Тема 42. Международные споры и международно- правовая ответственность		<b>Содержание учебного материала</b> Международные споры и пути их решения; Международное гуманитарное право и права человека.	2
Тема 43 Международное гуманитарное право и права человека		<b>Содержание учебного материала</b> Понятие международного права; Принципы международного права.	2
Консультации			2
Промежуточная аттестация в форме комплексного экзамена			18
Всего			<b>120</b>

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1 ТРЕБОВАНИЯ К 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 «Право» входят:

- многофункциональный комплекс преподавателя;
- наглядные пособия (комплекты учебных презентаций : «Юриспруденция как важная общественная наука. Роль права в жизни человека и общества» - 6 шт; «Государство, личность и права» - 6 шт; «Отрасли российского права» - 10 шт.
- 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 «Право», 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 дополняется и обновляется энциклопедиями, справочниками, научной и научно-популярной литературой и другими пособиями по вопросам юриспруденции.

#### 3.2 ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБУЧЕНИЯ

Основные источники:

1. Никитин А.Ф., Никитина Т.И. Серия Линия УМК А. Ф. Никитина. Право (10-11) Класс 10 класс, 11 класс Издательство ДРОФА, 2019
2. <https://rosuchebnik.ru/product/elektronnaya-forma-uchebnika-pravo-10-11-klassy-bazovyy-i-uglublenny>
3. Певцова Е..А Право для профессий и специальностей социально – экономического профиля. СПО. – М., 2017
4. Певцова Е..А Право для профессий и специальностей социально – экономического профиля. Практикум: учебное пособие для студентов СПО. М., - 2017
5. 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. Конституция РФ от 12.12.1993 (с поправками от 30.12.2008) // СЗ РФ. — 2019. — № 4. — Ст. 445.
2. Гражданский кодекс РФ (Ч. 1) (утвержден Федеральным законом от 30.11.1994 № 51-ФЗ) (в ред. 2014 г.) // СЗ РФ. — 2019. — № 32. — Ст. 3301.
3. Кодекс РФ об административных правонарушениях (утвержден Федеральным законом от 30.12.2001 № 195-ФЗ) (в ред. 2014 г.) // СЗ РФ. — 2019. — № 1 (Ч. 1). — Ст.1
4. Семейный кодекс РФ (утвержден Федеральным законом от 29.12.1995 № 223-ФЗ) (в ред. 2014 г.) // СЗ РФ. — 2019. — № 1. — Ст. 16
5. Трудовой кодекс РФ (утвержден Федеральным законом от 30.12.2001 № 197-ФЗ) (в ред. 2014 г.) // СЗ РФ. — 2019. — № 1 (Ч. 1). — Ст. 3

Интернет-ресурсы:

6. <https://rosuchebnik.ru>
7. <https://book.ru/book>
8. <https://consultant.ru> (Правовая система Консультант Плюс).

### 3.3 КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

Реализация подготовки (специалистов среднего звена) по профессии: 43.01.09 Повар, кондитер обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины. Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации не реже 1 раза в 3 года.

## 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания) (общие и профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
1	2	3
<p><b>• личностных:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– воспитание высокого уровня правовой культуры, правового сознания, уважение государственных символов (герба, флага, гимна);</li> <li>– формирование гражданской позиции активного и ответственного гражданина, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие, гуманистические и демократические ценности;</li> <li>– сформированность правового осмысления окружающей жизни, соответствующего современному уровню развития правовой науки и практики, а также правового сознания;</li> <li>– готовность и способность к самостоятельной ответственной деятельности в сфере права;</li> <li>– готовность и способность вести коммуникацию с другими людьми, сотрудничать для достижения поставленных целей;</li> <li>– нравственное сознание и поведение на основе усвоения общечеловеческих ценностей;</li> <li>– готовность и способность к самообразованию на протяжении всей жизни;</li> </ul>	<p>Умение свободно излагать материал и правильно отвечать на поставленные вопросы.</p> <p>Проверяется глубина мировоззрения.</p> <p>Умение излагать мысль последовательно, обосновывая изложенное</p> <p>Умение анализировать правовые нормы с позиции их классификации, различать институты права, отрасли права. Умение определять методы правового регулирования конкретных отношений.</p>	<p>Комбинированный контроль: фронтальный опрос индивидуальный опрос, выполнение тестовых заданий.</p> <p>Индивидуальный контроль: экспертное наблюдение за решением и защитой ситуационных задач</p>

<p><b>• метапредметных:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– выбор успешных стратегий поведения в различных правовых ситуациях;</li> <li>– умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, предотвращать и эффективно разрешать возможные правовые конфликты;</li> <li>– владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности в сфере права, способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;</li> <li>– готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности в сфере права, включая умение ориентироваться в различных источниках правовой информации;</li> <li>– умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения с учетом гражданских и нравственных ценностей;</li> <li>– владение языковыми средствами: умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства;</li> <li>– владение навыками познавательной рефлексии в сфере права как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, границ своего знания и незнания, новых познавательных задач и средств их достижения;</li> </ul> <p><b>• предметных:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– сформированность представлений о понятии государства, его функциях, механизме и формах;</li> <li>– владение знаниями о понятии права, источниках и нормах права, законности, правоотношениях;</li> <li>– владение знаниями о правонарушениях и юридической ответственности;</li> <li>– сформированность представлений о Конституции РФ как основном законе государства, владение знаниями об основах правового статуса личности в Российской Федерации;</li> </ul>	<p>уровень умения ориентироваться в потоке информации, выделять главное;</p> <p>уровень умения четко сформулировать проблему, предложив ее решение, критически оценить решение и его последствия;</p> <p>уровень умения определить, проанализировать альтернативные возможности, варианты действий;</p> <p>уровень умения сформулировать собственную позицию, оценку и аргументировать ее.</p> <p>Умение давать определения праву и характеризовать основные теории его понимания, уметь отстаивать собственную точку зрения о поведении личности. Умение вычленять структуру нормы права, понимание механизма правового регулирования.</p> <p>Умение характеризовать международную защиту прав человека</p> <p>Умение прочесть нормативный правовой акт с опорой на правовые знания. Понимание сущности действия норм права во времени, пространстве и по кругу лиц.</p> <p>Умение использовать теоретические знания при выполнении практических и ситуационных задач;</p> <p>Обоснованность и чёткость</p>	<p>Комбинированный контроль: фронтальный опрос индивидуальный опрос, выполнение тестовых заданий.</p> <p>Индивидуальный контроль: экспертное наблюдение за решением и защитой ситуационных задач</p> <p>Комбинированный контроль: фронтальный опрос индивидуальный опрос, выполнение тестовых заданий.</p> <p>Индивидуальный контроль: экспертное наблюдение за решением и</p>
--	--	--



<ul style="list-style-type: none"> <li>– сформированность общих представлений о разных видах судопроизводства, правилах применения права, разрешения конфликтов правовыми способами;</li> <li>– сформированность основ правового мышления;</li> <li>– сформированность знаний об основах административного, гражданского, трудового, уголовного права;</li> <li>– понимание юридической деятельности; ознакомление со спецификой основных юридических профессий;</li> <li>– сформированность умений применять правовые знания для оценивания конкретных правовых норм с точки зрения их соответствия законодательству Российской Федерации;</li> <li>– сформированность навыков самостоятельного поиска правовой информации, умений использовать результаты в конкретных жизненных ситуациях.</li> </ul>	<p>изложения материала; Уровень самостоятельности при выполнении практических работ</p> <p>Оценка информации с позиции ее свойств: достоверности, объективности, полноты, актуальности и т. д. Обоснованность и четкость изложения материала Уровень самостоятельности при выполнении</p> <p>Умение определять государственное устройство и политический режим. Владение информацией о главе государства, умение характеризовать законодательную, исполнительную и судебную власть.</p>	<p>защитой ситуационных задач</p>
--	---	---

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

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

ОУД .11 БИОЛОГИЯ

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Форма обучения: очная

Красноярск 2021

## СОДЕРЖАНИЕ

1.	Паспорт рабочей программы учебной дисциплины	4
2.	Структура и содержание учебной дисциплины	7
3.	Условия реализации учебной дисциплины	11
4.	Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	14

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 1.1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ ПРОГРАММЫ

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).

## 1.2 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 служит базой для дальнейшего изучения профессиональных дисциплин, экологии, безопасности жизнедеятельности.

## 1.3 ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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.

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.

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.
- Изучение общеобразовательной учебной дисциплины «Биология» завершается подведением итогов в форме дифференцированного зачета

#### **1.4. КОЛИЧЕСТВО ЧАСОВ НА ОСВОЕНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

Объём образовательной нагрузки во взаимодействии с преподавателем 36 часов, из них теоретическое обучение 24 часа, лабораторно - практические занятия 10 часов, консультации 2 часа.

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

### **2.1 ОБЪЕМ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
Объём образовательной нагрузки во взаимодействии с преподавателем	36
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	34
В том числе лабораторно-практических работ	10
консультация	2
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

## 2.2 СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объём часов
1	2	3
<b>Раздел I. Происхождение и начальные этапы развития жизни на Земле</b>		<b>2</b>
Тема 1. Многообразие живого мира	<b>Содержание учебного материала</b> Уровни организации живой природы: молекулярный, клеточный, тканый, органнй, организменный и т.д. Свойства живых систем. Подходы к понятию «жизнь»	2
<b>Раздел II. Учение о клетке</b>		<b>8</b>
Тема 2. Химический состав клетки	<b>Содержание учебного материала</b> 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
Тема 3. Обмен веществ и преобразование энергии в клетке	<b>Содержание учебного материала</b> Пластический обмен. Биосинтез белка, роль ДНК и РНК в биосинтезе. Фотосинтез. Энергетический обмен. Этапы энергетического обмена (на примере углеводов).	2
Тема 4. Строение и функции клеток	<b>Содержание учебного материала</b> 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	2
Тема 5. Сравнение растительной и животной клеток	<b>Содержание учебного материала</b> Строение клетки растений и животных, прокариот и эукариот, функции основных органоидов клетки, ядра, мембран.	2
	<b>Лабораторная работа</b> Лабораторная работа №1 Сравнение растительной и животной клеток	
<b>Раздел III. Размножение и развитие организмов</b>		<b>4</b>
Тема 6. Размножение организмов	<b>Содержание учебного материала</b> Бесполое размножение. Виды бесполого размножения. Половое размножение. Периоды формирования гамет	2
Тема 7. Онтогенез	<b>Содержание учебного материала</b> Краткие исторические сведения об онтогенезе. Эмбриональный период развития. Постэмбриональный период развития. Биогенетический закон. Развитие организмов и окружающая среда	2
<b>Раздел IV. Основы генетики и селекции</b>		<b>10</b>

Тема 8. Основные закономерности наследственности	<b>Содержание учебного материала</b> Основные понятия генетики. Гибридологический метод. Законы Менделя. Сцепленное наследование генов Взаимодействие генов. Генетика пола	2
Тема 9. Основные закономерности изменчивости	<b>Содержание учебного материала</b> Основные типы изменчивости: наследственная, ненаследственная. Зависимость проявления генов от условий внешней среды	2
Тема 10. Селекция животных, растений и микроорганизмов	<b>Содержание учебного материала</b> Центры многообразия и происхождения культурных растений. Методы селекции растений и животных. Селекция микроорганизмов. Достижения селекции	2
Тема 11 Решение генетических задач	<b>Содержание учебного материала</b> Генетика – наука, изучающая закономерности и материальные основы наследственности и изменчивости организмов. Наследственность и изменчивость. Хромосома. Генотип. Фенотип. Гомозигота. Гетерозигота. Аллель. Доминантный признак. Рецессивный признак. Лocus .	
	<b>Лабораторная работа</b> Лабораторная работа №2 Решение генетических задач	2
Тема 12 Построение вариационного ряда и вариационной кривой	<b>Содержание учебного материала</b> Модификационная изменчивость у семян и листьев растений. Вариационный ряд, вариационная кривая, средняя величина признака, норма реакции	
	Лабораторная работа №3 Построение вариационного ряда и вариационной кривой	2
<b>Раздел V. Эволюционное учение</b>		<b>10</b>
Тема 13. Развитие эволюционных идей	<b>Содержание учебного материала</b> 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	2
Тема 14. Микроэволюция	<b>Содержание учебного материала</b> Эволюционная роль мутаций. Генетические процессы в популяциях. Пути достижения биологического прогресса. Общие закономерности биологической эволюции. Развитие жизни на Земле.	2
Тема 15. Происхождение человека	<b>Содержание учебного материала</b> Положение человека в системе животного мира. Эволюция приматов. Стадии эволюции человека	2
Тема 16 Приспособленность видов к среде обитания	<b>Содержание учебного материала</b> Морфологические адаптации. Физиологические адаптации. Поведенческие адаптации.	



	Лабораторная работа №4 Приспособленность видов к среде обитания	2
Тема 17 Вид, его критерии	<b>Содержание учебного материала</b> Вид, критерии вида. Механизмы репродуктивной изоляции в природе.	
	Лабораторная работа №5 Вид, его критерии	2
	Консультация по курсу биология	2
<b>Всего</b>		<b>36</b>

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

#### **3.1 ТРЕБОВАНИЯ К 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 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.).

#### **3.2 ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБУЧЕНИЯ**

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

##### **Основные источники:**

1. Беляев Д.К., Дымшиц 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 от17.05.2012 № 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](http://www.sbio.info) (Вся биология. Современная биология, статьи, новости, библиотека).

[www.window.edu.ru](http://www.window.edu.ru) (Единое окно доступа к образовательным ресурсам Интернета по биологии).

[www.5ballov.ru/test](http://www.5ballov.ru/test) (Тест для абитуриентов по всему школьному курсу биологии).

[www.vspu.ac.ru/deold/bio/bio.htm](http://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»).

### 3.3 КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

Реализация подготовки (специалистов среднего звена) по профессии: 43.01.09 Повар, кондитер обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины. Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации не реже 1 раза в 3 года

## 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания) (общие и профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
1	2	3
Освоение содержания учебной дисциплины «Биология» обеспечивает достижение студентами следующих результатов: <b>• Личностных:</b> – 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,	Уровень умения активно использовать электронные образовательные ресурсы, находить требующуюся информацию, изучать ее и применять на практике; Обоснованность и четкость изложения материала; Уровень умения сформулировать собственную позицию, оценку и аргументировать ее.	Индивидуальный контроль: экспертное наблюдение за выполнением лабораторно-практических работ, защитой рефератов.  Комбинированный контроль: фронтальный опрос, письменный опрос, устный индивидуальный опрос, тестирование

<p>восприятию информации в области естественных наук, постановке цели и выбору путей ее достижения в профессиональной сфере;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– способность руководствоваться в своей деятельности современными принципами толерантности, диалога и сотрудничества;</li> <li>готовность к взаимодействию с коллегами, работе в коллективе;</li> <li>– готовность использовать основные методы защиты от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий;</li> <li>– обладание навыками безопасной работы во время проектно-исследовательской и экспериментальной деятельности, при использовании лабораторного оборудования;</li> <li>– 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;</li> <li>– готовность к оказанию первой помощи при травмах, простудных и других заболеваниях, отравлениях пищевыми продуктами;</li> </ul> <p><b>• метапредметных:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– осознание социальной значимости своей профессии/специальности, обладание мотивацией к осуществлению профессиональной деятельности;</li> <li>– 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;</li> <li>– способность организовывать сотрудничество единомышленников, в том числе с использованием современных информационно-коммуникационных технологий;</li> <li>– способность понимать принципы устойчивости и продуктивности живой природы, пути ее изменения под влиянием антропогенных факторов, способность к системному анализу глобальных</li> </ul>	<p>Строить умозаключения, обобщения на основе анализа собранного фактического материала.          Делать обоснованные выводы.          Критически оценивать информацию, давать ей оценку.          Использовать полученные знания в действии.          Осуществлять самоконтроль в ходе деятельности и корректировать её.          Умение использовать теоретические знания при выполнении практических задач;          Обоснованность и чёткость изложения материала;          Оформление материала в соответствии с требованиями;</p>	<p>Индивидуальный контроль:          экспертное наблюдение за выполнением лабораторно-практических работ, защитой рефератов.</p> <p>Комбинированный контроль:          фронтальный опрос, письменный опрос, устный индивидуальный опрос, тестирование</p>
--	---	---

<p>экологических проблем, вопросов состояния окружающей среды и рационального использования природных ресурсов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– 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;</li> <li>– способность применять биологические и экологические знания для анализа прикладных проблем хозяйственной деятельности;</li> <li>– способность к самостоятельному проведению исследований, постановке естественно-научного эксперимента, использованию информационных технологий для решения научных и профессиональных задач;</li> <li>– способность к оценке этических аспектов некоторых исследований в области биотехнологии (клонирование, искусственное оплодотворение);</li> </ul> <p><b>• предметных:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– 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;</li> <li>– владение основополагающими понятиями и представлениями о живой природе, ее уровневой организации и эволюции; уверенное пользование биологической терминологией и символикой;</li> <li>– владение основными методами научного познания, используемыми при биологических исследованиях живых объектов и экосистем: описанием, измерением, проведением наблюдений; выявление и оценка антропогенных изменений в природе;</li> <li>– сформированность умений объяснять результаты биологических экспериментов, решать элементарные биологические задачи;</li> <li>– сформированность собственной позиции по отношению к биологической информации, получаемой из разных источников, глобальным экологическим проблемам и путям их решения.</li> </ul>	<p>Оценка информации с позиции ее свойств: достоверности, объективности, полноты, актуальности и т. д.</p> <p>Обоснованность и четкость изложения материала</p> <p>Уровень самостоятельности при выполнении</p> <p>уровень умения сформулировать собственную позицию, оценку и аргументировать ее</p> <p>Приведение примеров практического применения изученных явлений, законов, приборов, устройств</p> <p>Изложение основных положений современной научной картины мира.</p> <p>Приведение примеров влияния открытий в биологии на прогресс в технике и технологии производства.</p> <p>Объяснение демонстрационных экспериментов</p> <p>Умение вести диалог, выслушивать мнение оппонента, участвовать в дискуссии, открыто выражать и отстаивать свою точку зрения</p> <p>Уровень умения использовать теоретические знания при решении задач;</p>	<p>Индивидуальный контроль: экспертное наблюдение за выполнением лабораторно-практических работ, защитой рефератов.</p> <p>Комбинированный контроль: фронтальный опрос, письменный опрос, устный индивидуальный опрос, тестирование</p>
--	--	---

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

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОУД.11 ЕСТЕСТВОЗНАНИЕ**

Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер

Форма обучения: очная

Красноярск 2021

## СОДЕРЖАНИЕ

1.	Паспорт рабочей программы учебной дисциплины	4
2.	Структура и содержание учебной дисциплины	6
3.	Условия реализации учебной дисциплины	14
4.	Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	17



# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 1.1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ ПРОГРАММЫ

Рабочая программа учебной дисциплины составлена на основе примерной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Программа разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «Естествознание», 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 математики, астрономии. Знания и умения, полученные в рамках данной дисциплины служат базой для дальнейшего изучения профессиональных дисциплин, экологических основ природопользования

## 1.3 ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Учебная дисциплина ориентирована на следующие цели:

- освоение знаний о современной естественно-научной картине мира и методах естественных наук; знакомство с наиболее важными идеями и достижениями естествознания, оказавшими определяющее влияние на развитие техники и технологий;
- овладение умениями применять полученные знания для объяснения явлений окружающего мира, восприятия информации естественно-научного и профессионально значимого содержания; развитие интеллектуальных, творческих способностей и критического мышления в ходе проведения простейших исследований, анализа явлений, восприятия и интерпретации естественно-научной информации;
- воспитание убежденности в возможности познания законной природы и использования достижений естественных наук для развития цивилизации и повышения качества жизни;
- применение естественно-научных знаний в профессиональной деятельности и повседневной жизни для обеспечения безопасности жизнедеятельности; грамотного использования современных технологий; охраны здоровья, окружающей среды.

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

### • *личностных*:

- устойчивый интерес к истории и достижениям в области естественных наук, чувство гордости за российские естественные науки;
- готовность к продолжению образования, повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности с использованием знаний в области естественных наук;
- объективное осознание значимости компетенций в области естественных наук для человека и общества, умение использовать технологические достижения в области физики, химии, биологии для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности;
- умение проанализировать техногенные последствия для окружающей среды, бытовой и производственной деятельности человека;
- готовность самостоятельно добывать новые для себя естественно-научные знания с использованием для этого доступных источников информации;

— умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития;

— умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в команде по решению общих задач в области естествознания;

• **метапредметных:**

— овладение умениями и навыками различных видов познавательной деятельности для изучения разных сторон окружающего естественного мира;

— применение основных методов познания (наблюдения, научного эксперимента) для изучения различных сторон естественно-научной картины мира, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;

— умение определять цели и задачи деятельности, выбирать средства для их достижения на практике;

— умение использовать различные источники для получения естественнонаучной информации и оценивать ее достоверность для достижения поставленных целей и задач;

• **предметных:**

— сформированность представлений о целостной современной естественно-научной картине мира, природе как единой целостной системе, взаимосвязи человека, природы и общества, пространственно-временных масштабах Вселенной;

— владение знаниями о наиболее важных открытиях и достижениях в области естествознания, повлиявших на эволюцию представлений о природе, на развитие техники и технологий;

— сформированность умения применять естественно-научные знания для объяснения окружающих явлений, сохранения здоровья, обеспечения безопасности жизнедеятельности, бережного отношения к природе, рационального природопользования, а также выполнения роли грамотного потребителя;

— сформированность представлений о научном методе познания природы и средствах изучения мегамира, макромира и микромира; владение приемами естественно-научных наблюдений, опытов, исследований и оценки достоверности полученных результатов;

— владение понятийным аппаратом естественных наук, позволяющим познавать мир, участвовать в дискуссиях по естественно-научным вопросам, использовать различные источники информации для подготовки собственных работ, критически относиться к сообщениям СМИ, содержащим научную информацию;

— сформированность умений понимать значимость естественно-научного знания для каждого человека независимо от его профессиональной деятельности, различать факты и оценки, сравнивать оценочные выводы, видеть их связь с критериями оценок и связь критериев с определенной системой ценностей.

Изучение общеобразовательной учебной дисциплины «Естествознание» завершается подведением итогов в форме дифференцированного зачета

#### **1.4. КОЛИЧЕСТВО ЧАСОВ НА ОСВОЕНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

Объем образовательной нагрузки во взаимодействии с преподавателем 184 часа, в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка 180 часов,

- консультаций 4 часа.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1 ОБЪЕМ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
Объём образовательной нагрузки во взаимодействии с преподавателем	184
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	180
В том числе лабораторно-практических работ	48
консультация	4
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

## 2.2 СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объём часов
1	2	3
<b>Введение.</b>		2
	<b>Содержание учебного материала</b> 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
<b>Раздел I. Механика.</b>		<b>6</b>
Тема 1.1. Основы кинематики.	<b>Содержание учебного материала</b> Механическое движение. Материальная точка. Относительность механического движения. Система отсчета. Скорость, ускорение. Равноускоренное прямолинейное движение. Свободное падение тел.	2
Тема 1.2. Основы динамики.	<b>Содержание учебного материала</b> Инерциальные системы отсчета. Сила. Связь между силой и ускорением, масса. Законы Ньютона. Закон всемирного тяготения. Сила тяжести. Вес тела. Сила трения. Сила упругости.	2
Тема 1.3. Законы сохранения в механике.	<b>Содержание учебного материала</b> Импульс. Закон сохранения импульса. Реактивное движение. Работа силы. Кинетическая энергия. Потенциальная энергия. Закон сохранения механической энергии.	2
<b>Раздел II. Основы молекулярной физики и термодинамики.</b>		<b>16</b>
Тема 2.1. Основные положения МКТ.	<b>Содержание учебного материала</b> 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
Тема 2.2. Уравнение Менделеева – Клапейрона.	<b>Содержание учебного материала</b> Уравнение Менделеева – Клапейрона. Изопроцессы и их графики. Решение задач.	2
Тема 2.3. Основы термодинамики.	<b>Содержание учебного материала</b> Внутренняя энергия. Работа в термодинамике. Количество теплоты. Первый закон термодинамики. Изопроцессы. Второй закон Термодинамики. Принцип действия тепловой машины КПД теплового двигателя.	2
Тема 2.4. Фазы вещества и фазовые переходы.	<b>Содержание учебного материала</b> Понятие фазы вещества. Испарение и кипение Насыщенный пар. Влажность воздуха. Точка росы. Приборы для измерения влажности. Решение задач.	2
Тема 2.5. Жидкое и кристаллическое состояние вещества.	<b>Содержание учебного материала</b> Характеристика жидкого состояния вещества. Поверхностное натяжение. Смачивание. Капиллярность. Кристаллическое состояние вещества. Дальний порядок. Типы связей в кристаллах. Виды кристаллических структур.	2

	<p><b>Лабораторные работы:</b>  №1. «Проверка зависимости между давлением, объемом и температурой»  №2. «Определение влажности воздуха»  №3. «Определение коэффициента поверхностного натяжения»</p>	6
<b>Раздел III. Основы электродинамики</b>		<b>30</b>
Тема 3.1. Электрическое поле.	<p><b>Содержание учебного материала</b>  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 <math>E</math> и <math>U</math>.</p>	2
Тема 3.2. Проводники и диэлектрики.	<p><b>Содержание учебного материала</b>  Проводники и диэлектрики в электрическом поле. Электроемкость. Конденсаторы. Энергия заряженного конденсатора. Решение задач.</p>	2
Тема 3.3. Постоянный электрический ток.	<p><b>Содержание учебного материала</b>  Постоянный электрический ток, его характеристика. Условия возникновения тока. ЭДС. Закон Ома. Сопротивление, как электрическая характеристика резистора. Зависимость <math>R</math> от температуры. Сверхпроводимость. Решение задач.</p>	2
Тема 3.4. Соединение потребителей электрического тока.	<p><b>Содержание учебного материала</b>  Последовательное и параллельное соединение потребителей. Решение задач.</p>	2
Тема 3.5. Работа и мощность постоянного тока.	<p><b>Содержание учебного материала</b>  Работа и мощность постоянного тока. Закон Джоуля- Ленца. Решение задач.</p>	2
Тема 3.6. Электрический ток в металлах и полупроводниках.	<p><b>Содержание учебного материала</b>  Основные положения электронной проводимости металлов. Контактная разность потенциалов и работа выхода. Термоэлектричество и его применение. Электрический ток в полупроводниках. Собственная и примесная проводимость. <math>p</math>-<math>n</math> переход и его применение.</p>	2
Тема 3.7. Электрический ток в жидкостях.	<p><b>Содержание учебного материала</b>  Электрический ток в жидкостях. Электролиты. Электролиз. Законы электролиза. Применение электролиза.</p>	2
Тема 3.8. Электрический ток в газах и в вакууме.	<p><b>Содержание учебного материала</b>  Электрический ток в газах. Самостоятельный и несамостоятельный разряды. Понятие о плазме. Электрический ток в вакууме. Термоэлектронная эмиссия. Электронные пучки и их применение.</p>	2
Тема 3.9. Магнитное поле.	<p><b>Содержание учебного материала</b>  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.</p>	2
Тема 3.10. Электромагнитная индукция.	<p><b>Содержание учебного материала</b>  Электромагнитная индукция. Опыты Фарадея. Закон электромагнитной индукции. Правило Ленца. Магнитный поток. Вихревое электрическое поле. Самоиндукция. Индуктивность. Энергия магнитного поля.</p>	2

	<p><b>Лабораторные работы:</b>  №4 «Определение ЭДС и внутреннего сопротивления источника».  №5. «Определение температурного коэффициента сопротивления меди».  №6 «Определение удельного сопротивления проводника».  №7 «Исследование зависимости мощности, потребляемой лампой накаливания от напряжения на ее зажимах».  №8 «Определение электрохимического эквивалента меди».</p>	10
<b>Раздел IV. Колебания и волны.</b>		<b>16</b>
Тема 4.1. Переменный электрический ток.	<p><b>Содержание учебного материала</b>  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.</p>	2
Тема 4.2. Физические основы радиосвязи.	<p><b>Содержание учебного материала</b>  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.</p>	2
Тема 4.3. Распространение света.	<p><b>Содержание учебного материала</b>  Природа света. Распространение света. Скорость света. Законы отражения и преломления света. Прохождение света через пластинку с параллельными гранями. Светотехнические величины. Законы освещенности. Решение задач.</p>	2
Тема 4.4. Дисперсия света. Цвета тел. Спектры.	<p><b>Содержание учебного материала</b>  Дисперсия света. Цвета тел. Монохроматичность света. Виды спектров. Спектральный анализ и его применение.</p>	2
Тема 4.5. Волновая оптика.	<p><b>Содержание учебного материала</b>  Когерентность. Интерференция и дифракция света, их проявления в природе. Дифракционная решетка. Поляризация света. Понятие о голографии.</p>	2
Тема 4.6. Шкала электромагнитных волн.	<p><b>Содержание учебного материала</b>  Шкала электромагнитных волн: радиоволны, инфракрасные лучи, ультрафиолетовые лучи, рентгеновское излучение. радиоактивные лучи. Свойства и применение этих излучений.</p>	2
	<p><b>Лабораторные работы:</b>  №9 «Определения показателя преломления стекла».  №10 «Определение длины световой волны с помощью дифракционной решетки».</p>	4
<b>Раздел V. Элементы квантовой физики.</b>		<b>12</b>
Тема 5.1. Квантовая оптика.	<b>Содержание учебного материала</b>	2

	Квантовая природа света. Дуализм света. Энергия фотона. Фотоэффект. Опыт Столетова. Законы фотоэффекта. Уравнение Эйнштейна для фотоэффекта. Применение фотоэффекта.	
Тема 5.2. Решение задач на законы фотоэффекта и уравнение Эйнштейна.	<b>Содержание учебного материала</b> Решение задач. Выполнение контрольной работы.	2
Тема 5.3. Физика атома и атомного ядра.	<b>Содержание учебного материала</b> Строение атома. Опыт Резерфорда. Квантовые постулаты Бора. Модель атома водорода.	2
Тема 5.4. Радиоактивность.	<b>Содержание учебного материала</b> 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
Тема 5.5. Ядерные реакции.	<b>Содержание учебного материала</b> 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
	<b>Лабораторные работы:</b> №11 «Изучение треков заряженных частиц по готовым фотографиям».	2
<b>Раздел VI. Вселенная и эволюция.</b>		<b>2</b>
Тема 6.1. Общие сведения по астрономии.	<b>Содержание учебного материала</b> Строение и развитие Вселенной. Галактика. Эволюция звезд. Строение солнечной системы. Характеристика планет и их спутников. Экваториальная система координат.	2
<b>Всего:</b>		<b>84</b>
<b>Введение</b>		<b>2</b>
	<b>Содержание учебного материала</b> Химия – наука о веществах. Основные понятия и законы химии. Состав вещества. Изменения вещества. Агрегатное состояние вещества.	2
<b>Раздел 1. Общая и неорганическая химия</b>		<b>38</b>
Тема 1.1 Периодический закон и периодическая система Д.И. Менделеева. Строение атома в свете современных представлений	<b>Содержание учебного материала.</b> 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.	4
Тема 1.2 Строение вещества. Дисперсные системы. Типы химических связей.	<b>Содержание учебного материала.</b> Типы химических связей. Строение вещества. Полимеры. Дисперсные системы, их значение в живой природе, практике.	2
Тема 1.3 Классы неорганических соединений	<b>Содержание учебного материала.</b> Основные классы неорганических соединений. Оксиды. Их свойства, получение, применение. Зависимость характера оксида от степени образующего его элемента. Кислоты, их свойства, получение, классификация. Особенности взаимодействия	6

	серной и азотной кислоты с металлами. Основания, их свойства в свете протолитической теории, получение, классификация по различным признакам. Генетическая связь между классами неорганических соединений.	
Тема 1.4 Типы химических реакций. Закономерности их протекания	<b>Содержание учебного материала.</b> Типы химических реакций. Закономерности их протекания. Скорость химических реакций, их обратимость. Химическое равновесие.	2
Тема 1.5 Вода. Растворы. Концентрация растворов. Электролитическая диссоциация	<b>Содержание учебного материала.</b> 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.	4
	<b>Лабораторные работы:</b> №1 «Реакция ионного обмена»	2
Тема 1.6 Гидролиз солей. Электролиз. Окислительно-восстановительные реакции	<b>Содержание учебного материала.</b> Гидролиз. Как обменный процесс. Обратимый гидролиз солей, ступенчатый гидролиз. Практическое применение гидролиза. 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.	4
	<b>Лабораторные работы:</b> №2 «Гидролиз солей».	2
Тема 1.7 Химия элементов. Химия металлов	<b>Содержание учебного материала.</b> Химия элементов. Металлы. Особенности строения атомов металлов. Металлическая связь. Электрохимический ряд напряжения металлов. Металлы в современной технике. Сплавы, их получение. 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.	2
	<b>Лабораторные работы:</b> №3 «Свойства соединений хрома и марганца». №4 «Свойства соединений железа».	4
Тема 1.8 Химия неметаллических элементов	<b>Содержание учебного материала.</b> 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. Обобщение знаний по общей и неорганической химии. Химия в жизни общества.	2
	<b>Лабораторные работы:</b> №5 «Экспериментальные задачи по теме неметаллы».	2
<b>Раздел 2. Органическая химия</b>		<b>54</b>



Тема 2.1 Основные положения химического строения органических соединений А.М. Бутлерова	<b>Содержание учебного материала.</b> 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.	4
Тема 2.2 Предельные углеводороды	<b>Содержание учебного материала.</b> Предельные углеводороды. Гомологический ряд алканов. Изометрия, номенклатура, свойства, способы получения, применения алканов. Циклоалканы, их характеристика.	4
Тема 2.3 Непредельные углеводороды	<b>Содержание учебного материала.</b> 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.	6
	<b>Лабораторные работы:</b> №6 «Получение этилена и ацетилена, изучение их свойств».	2
Тема 2.4 Ароматические углеводороды	<b>Содержание учебного материала.</b> Ароматические углеводороды. Гомологический ряд, строение. Изометрия, номенклатура, свойства, способы получения, применение аренов.	2
Тема 2.5 Природные источники углеводородов	<b>Содержание учебного материала.</b> Природные источники углеводородов. Нефть. Природный и попутный нефтяной газ. Каменный уголь.	2
Тема 2.6 Кислородсодержащие органические соединения. Спирты. Фенолы	<b>Содержание учебного материала.</b> Гидроксильные соединения. Строение и классификация спиртов, их свойств, способы получения. Отдельные представители одноатомных и многоатомных спиртов. Фенол, его свойства, способы получения, применение.	2
	<b>Лабораторные работы:</b> № 7 «Изучение свойств этанола, глицерина. Фенола».	2
Тема 2.7 Альдегиды и кетоны	<b>Содержание учебного материала.</b> Альдегиды и кетоны. Гомологический ряд, номенклатура, свойства, способы получения, применение.	2
	<b>Лабораторные работы:</b> №8 «Изучение свойств альдегидов и кетонов».	2
Тема 2.8 Карбоновые кислоты	<b>Содержание учебного материала.</b> Карбоновые кислоты. Гомологический ряд, строение, номенклатура, свойства, способы получения предельных одноосновных кислот. Классификация карбоновых кислот, их строение, номенклатура, свойства, способы получения, применение.	2
	<b>Лабораторные работы:</b> №9 «Изучение свойств карбоновых кислот».	2
Тема 2.9 Сложные эфиры. Жиры	<b>Содержание учебного материала.</b> 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.	4
	<b>Лабораторные работы:</b>	2

	<b>№10 «Изучение свойств липидов. Мыла».</b>	
Тема 2.10 Углеводы, их свойства, классификация	<b>Содержание учебного материала.</b> 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.	4
	<b>Лабораторные работы:</b> <b>№11 «Изучение свойств моно-дисахаридов».</b> <b>№12 «Изучение свойств полисахаридов».</b>	4
Тема 2.11 Азотсодержащие соединения. Амины. Аминокислоты. Нуклеиновые кислоты	<b>Содержание учебного материала.</b> Азотсодержащие соединения. Амины. Аминокислоты. Нуклеиновые кислоты, их строение, классификация. Гомологический ряд, свойства, изомерия, способы получения.	2
Тема 2.12 Белки	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.	2
	<b>Лабораторные работы:</b> <b>№13 «Изучение свойств белков».</b>	2
Тема 2.13 Синтетические высокомолекулярные соединения. Полимеры. Бады. Химия в жизни общества	<b>Содержание учебного материала.</b> Генетическая связь между классами органических соединений. Обобщение знаний по органической химии. Химия в жизни общества.	2
<b>Дифференцированный зачёт</b>		<b>2</b>
<b>Всего</b>		<b>96</b>

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1 ТРЕБОВАНИЯ К МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ

Реализация рабочей программы учебной дисциплины «Естествознание» осуществляется в учебных кабинетах «Физика» и «Химия», в которых имеется возможность обеспечить свободный доступ в Интернет во время учебного занятия и в период внеучебной деятельности обучающихся.

В состав кабинетов физики и химии входит лаборатория с лаборантской комнатой. Помещения кабинетов физики и химии оснащены типовым оборудованием и специализированной учебной мебелью и средствами обучения, достаточными для выполнения требований к уровню подготовки обучающихся.

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

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

- 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; электрохимический ряд напряжения металлов);
- 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 (Электромметр, 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, терморпара, 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», транспортёр, 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;
- комплект шкафов для хранения учебно-методических комплексов с методическими рекомендациями по выполнению лабораторных работ, библиотечного фонда по химии;
- 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);
- 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». Это 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.

## **3.2 ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБУЧЕНИЯ**

### **Основные источники:**

1. **Артеменко, А.И.** Органическая химия : учебник / Артеменко А.И. — Москва : КноРус, 2018. — 528 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-05331-7. — URL: <https://book.ru/book/924050> (дата обращения: 10.06.2020). — Текст : электронный.
2. **Глинка, Н.Л.** Общая химия : учебное пособие / Глинка Н.Л. — Москва : КноРус, 2020. — 749 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-01549-0. — URL: <https://book.ru/book/935925> (дата обращения: 10.06.2020). — Текст : электронный.
3. **Саенко, О.Е.** Естествознание: учебное пособие / Саенко О.Е., Трушина Т.П., Логвиненко О.В. — Москва : КноРус, 2020. — 363 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-01415-8. — URL: <https://book.ru/book/935917>— Текст : электронный.
4. **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.

### **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. **Аспицкая, А.Ф.** Использование информационно-коммуникационных технологий при обучении химии : методическое пособие : учебное пособие / Аспицкая А.Ф., Кирсберг Л.В. 4-е изд. — Москва : Лаборатория знаний, 2020. — 354 с. — ISBN 978-5-00101-690-8. — URL: <https://book.ru/book/936386> (дата обращения: 10.06.2020). — Текст : электронный.
5. **Глинка, Н.Л.** Задачи и упражнения по общей химии : учебник / Глинка Н.Л. и др. — Москва : КноРус, 2018. — 240 с. — ISBN 978-5-406-06022-3. — URL: <https://book.ru/book/924119> (дата обращения: 10.06.2020). — Текст : электронный.

### **Периодические издания:**

«Квант»;

«Успехи физических наук» (УФН).

### **Интернет-ресурсы:**

<http://nauka.relis.ru/>

<http://www.znanie-sila.ru/>

<http://vmu.phys.msu.ru/ru/>

[http:// www.school.edu.ru](http://www.school.edu.ru)

[http:// www.book.ru/](http://www.book.ru/)

[www.chem.msu.su](http://www.chem.msu.su) (Электронная библиотека по химии).

[www.enauki.ru](http://www.enauki.ru) (интернет-издание для учителей «Естественные науки»).

[www.1september.ru](http://www.1september.ru) (методическая газета «Первое сентября»).

[www.hvsh.ru](http://www.hvsh.ru) (журнал «Химия в школе»).

10 .www. hij. ru (журнал «Химия и жизнь»).

www. chemistry-chemists. com (электронный журнал «Химики и химия»).

### 3.3 КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

Реализация подготовки (специалистов среднего звена) по профессии: 43.01.09 Повар, кондитер обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины. Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации не реже 1 раза в 3 года.

## 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания) (общие и профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
1	2	3
<p>Освоение содержания учебной дисциплины «Естествознание» обеспечивает достижение студентами следующих <b>результатов</b>:</p> <p><b>• личностных:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>— устойчивый интерес к истории и достижениям в области естественных наук, чувство гордости за российские естественные науки;</li><li>— готовность к продолжению образования, повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности с использованием знаний в области естественных наук;</li><li>— объективное осознание значимости компетенций в области естественных наук для человека и общества, умение использовать технологические достижения в области физики, химии, биологии для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности;</li><li>— умение проанализировать техногенные последствия для окружающей среды, бытовой и производственной деятельности человека;</li><li>— готовность самостоятельно добывать новые для себя естественно-научные знания с использованием для этого доступных источников информации;</li><li>— умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного</li></ul>	<p>Уровень умения активно использовать электронные образовательные ресурсы, находить требующуюся информацию, изучать ее и применять на практике;</p> <p>Обоснованность и четкость изложения материала;</p> <p>Уровень умения сформулировать собственную позицию, оценку и аргументировать ее.</p>	<p>Индивидуальный контроль: экспертное наблюдение за выполнением лабораторно-практических работ, защитой рефератов.</p> <p>Комбинированный контроль: фронтальный опрос, письменный опрос, устный индивидуальный опрос, тестирование</p>

<p>интеллектуального развития;</p> <p>— умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в команде по решению общих задач в области естествознания;</p> <p><b>• метапредметных:</b></p> <p>— овладение умениями и навыками различных видов познавательной деятельности для изучения разных сторон окружающего естественного мира;</p> <p>— применение основных методов познания (наблюдения, научного эксперимента) для изучения различных сторон естественно-научной картины мира, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;</p> <p>— умение определять цели и задачи деятельности, выбирать средства для их достижения на практике;</p> <p>— умение использовать различные источники для получения естественнонаучной информации и оценивать ее достоверность для достижения поставленных целей и задач;</p> <p><b>• предметных:</b></p> <p>— сформированность представлений о целостной современной естественно-научной картине мира, природе как единой целостной системе, взаимосвязи человека, природы и общества, пространственно-временных масштабах Вселенной;</p> <p>— владение знаниями о наиболее важных открытиях и достижениях в области естествознания, повлиявших на эволюцию представлений о природе, на развитие техники и технологий;</p> <p>— сформированность умения применять естественно-научные знания для объяснения окружающих явлений, сохранения здоровья, обеспечения безопасности жизнедеятельности, бережного отношения к природе, рационального природопользования, а также выполнения роли грамотного потребителя;</p> <p>— сформированность представлений о научном методе познания природы и средствах изучения мегамира, макромира и микромира; владение приемами естественно-научных наблюдений, опытов, исследований и оценки достоверности полученных результатов;</p> <p>— владение понятийным аппаратом естественных наук, позволяющим</p>	<p>Строить умозаключения, обобщения на основе анализа собранного фактического материала.</p> <p>Делать обоснованные выводы.</p> <p>Критически оценивать информацию, давать ей оценку.</p> <p>Использовать полученные знания в действии.</p> <p>Осуществлять самоконтроль в ходе деятельности и корректировать её.</p> <p>Умение использовать теоретические знания при выполнении практических и ситуационных задач;</p> <p>Обоснованность и чёткость изложения материала;</p> <p>Оформления материала в соответствии с требованиями;</p> <p>Оценка информации с позиции ее свойств: достоверности, объективности, полноты, актуальности и т. д.</p> <p>Обоснованность и четкость изложения материала</p> <p>Уровень самостоятельности при выполнении</p> <p>уровень умения сформулировать собственную позицию, оценку и аргументировать ее</p> <p>Приведение примеров практического применения изученных явлений, законов, приборов, устройств</p> <p>Изложение основных положений современной научной картины мира.</p> <p>Приведение примеров влияния открытий в физике и химии на прогресс в технике и технологии производства.</p>	<p>Индивидуальный контроль:</p> <p>экспертное наблюдение за выполнением лабораторно-практических работ, защитой рефератов.</p> <p>Комбинированный контроль:</p> <p>фронтальный опрос, письменный опрос, устный индивидуальный опрос, тестирование</p> <p>Индивидуальный контроль:</p> <p>экспертное наблюдение за выполнением лабораторно-практических работ, защитой рефератов.</p> <p>Комбинированный контроль:</p> <p>фронтальный опрос, письменный опрос, устный индивидуальный опрос, тестирование</p>
--	--	---

<p>познавать мир, участвовать в дискуссиях по естественно-научным вопросам, использовать различные источники информации для подготовки собственных работ, критически относиться к сообщениям СМИ, содержащим научную информацию;</p> <p>— сформированность умений понимать значимость естественно-научного знания для каждого человека независимо от его профессиональной деятельности, различать факты и оценки, сравнивать оценочные выводы, видеть их связь с критериями оценок и связь критериев с определенной системой ценностей.</p>	<p>Объяснение демонстрационных экспериментов</p> <p>Умение вести диалог, выслушивать мнение оппонента, участвовать в дискуссии, открыто выражать и отстаивать свою точку зрения</p> <p>Уровень умения использовать теоретические знания при решении задач;</p>	
---	--	--

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

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

ОУД .12 ГЕОГРАФИЯ

Для профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Форма обучения: очная

Красноярск 2021



## СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт рабочей программы	4
2. Структура и содержание рабочей программы	6
3. Условия реализации учебной дисциплины	11
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	13

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

## 1.1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ ПРОГРАММЫ

Рабочая программа учебной дисциплины составлена на основе примерной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС для профессии 43.01.09 Повар, кондитер

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).

## 1.2 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

## 1.3 ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ 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

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.

Промежуточная аттестация по дисциплине проводится в форме дифференцированного зачета.

#### **1.4 КОЛИЧЕСТВО ЧАСОВ НА ОСВОЕНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

Объем образовательной нагрузки во взаимодействии с преподавателем 76 часов, в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка 72 часа,
- консультации 4 часа

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

### **2.1 ОБЪЕМ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ**

<b>Вид учебной работы</b>	<b><i>Объем часов</i></b>
Объем образовательной нагрузки во взаимодействии с преподавателем	76
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	72
Консультация	4
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

## 2.2 СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов
Раздел I. Введение. Источники географической информации		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
Раздел II. Политическое устройство мира		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
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
Раздел III. География мировых природных ресурсов		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
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
Тема 3.3 Ресурсы мирового океана	Ресурсы Мирового океана. Территориальные сочетания природных ресурсов. Природно-ресурсный потенциал.	2
Раздел IV. География населения мира		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
Тема 4.2 Состав и структура населения мира	Содержание учебного материала Половая и возрастная структура населения. Расовый, этнолингвистический и религиозный состав населения.	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
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
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
Раздел V. Мировое хозяйство		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
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
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

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
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
Раздел VI. Регионы мира		22
Тема 6.1 Общая характеристика Зарубежной Европы	Содержание учебного материала 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
Тема 6.2 Характеристика отдельных стран Европы	Содержание учебного материала Условия формирования и развития стран Европы. Особенности политической системы. Природно-ресурсный потенциал, население, ведущие отрасли хозяйства и их территориальная структура.	2
Тема 6.3 Общая характеристика Зарубежной Азии	Содержание учебного материала 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
Тема 6.4 Характеристика отдельных стран Азии	Содержание учебного материала Условия формирования и развития стран Азии. Особенности политической системы. Природно-ресурсный потенциал, население, ведущие отрасли хозяйства и их территориальная структура	2
Тема 6.5 Китайская Народная Республика.	Содержание учебного материала Географическое положение. Природные ресурсы, Население, хозяйство. Промышленность и наука, Транспорт и непродовольственная сфера.	2
Тема 6.6 Общая характеристика Латинская Америка	Содержание учебного материала 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

Тема 6.7 Характеристика отдельных стран Латинской Америки	Содержание учебного материала Условия формирования и развития стран Латинской Америки. Особенности политической системы. Природно-ресурсный потенциал, население, ведущие отрасли хозяйства и их территориальная структура	2
Тема 6.8 Общая характеристика стран Африки	Содержание учебного материала 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
Тема 6.9 Характеристика отдельных стран Африки	Содержание учебного материала Условия формирования и развития стран Африки. Особенности политической системы. Природно-ресурсный потенциал, население, ведущие отрасли хозяйства и их территориальная структура	2
Тема 6.10 Общая характеристика Австралии и Океании	Содержание учебного материала 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
Тема 6.11 Сравнительная характеристика стран трех регионов	Содержание учебного материала Составление сравнительной характеристики развивающихся стран Зарубежной Азии, Африки и Латинской Америки	2
Раздел VII. Россия в современном мире.		4
Тема 7.1 Россия на политической карте мира	Содержание учебного материала Россия на политической карте мира. Изменение географического, геополитического и геоэкономического положения России на рубеже XX—XXI веков. Характеристика современного этапа социально-экономического развития.	2
Тема 7.2 Россия в мировом хозяйстве и МГРТ	Содержание учебного материала 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
Раздел VIII .Географические аспекты современных глобальных проблем человечества		4



Тема8.1 Географические аспекты глобальных проблем человечества в прошлом и настоящем	Содержание учебного материала 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
Консультации		4
	Промежуточная аттестация. Дифференцированный зачёт	2
	ВСЕГО:	76

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

#### **3.1 ТРЕБОВАНИЯ К МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ**

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 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

#### **3.2 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. Громыко. — 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.

**Интернет – ресурсы:**

1. [www.wikipedia.org](http://www.wikipedia.org) (сайт Обще­дос­туп­ной мультязычной универсальной интернет - энциклопедии).
2. [www.faostat3.fao.org](http://www.faostat3.fao.org) (сайт Международной сельскохозяйственной и продовольственной организации при ООН (ФАО)).
3. [www.minerals.usgs.gov/minerals/pubs/county](http://www.minerals.usgs.gov/minerals/pubs/county) (сайт Геологической службы США).
4. [www.school-collection.edu.ru](http://www.school-collection.edu.ru) («Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов»).
5. [www.simvolika.rsl.ru](http://www.simvolika.rsl.ru) (сайт «Гербы городов Российской Федерации»)

**3.3 КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ**

Реализация подготовки (специалистов среднего звена) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины. Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации не реже 1 раза в 3 года.

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

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

<p><b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания) (общие и профессиональные компетенции)</b></p>	<p><b>Основные показатели оценки результата</b></p>	<p><b>Формы и методы контроля и оценки</b></p>
<p><b>1</b></p>	<p><b>2</b></p>	<p><b>3</b></p>
<p>Освоение содержания учебной дисциплины «География» обеспечивает достижение студентами следующих <b>результатов:</b></p> <p><b>• личностных:</b></p> <p>— сформированность ответственного отношения к обучению; готовность и способность студентов к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию;</p> <p>— сформированность целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития географической науки и общественной практики;</p> <p>— сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;</p>	<p>Умение свободно излагать материал и правильно отвечать на поставленные вопросы.</p> <p>Проверяется глубина мировоззрения.</p> <p>Умение излагать мысль последовательно, обосновывая изложенное</p> <p>Уровень умения сформулировать собственную позицию, оценку и</p>	<p>Индивидуальный контроль: Экспертное наблюдение за работой с географическими картами, за презентацией сообщений</p> <p>Комбинированный контроль: фронтальный опрос – беседа, индивидуальный опрос, письменные проверочные работы</p>

<p>— сформированность экологического мышления, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды; приобретение опыта эколого-направленной деятельности;</p> <p>— сформированность коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками и взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, творческой и других видах деятельности;</p> <p>— умение ясно, точно, грамотно излагать свои мысли в устной и письменной речи, понимать смысл поставленной задачи, выстраивать аргументацию, приводить аргументы и контраргументы;</p> <p>— критичность мышления, владение первичными навыками анализа и критичной оценки получаемой информации;</p> <p>— креативность мышления, инициативность и находчивость;</p> <p><b>• метапредметных:</b></p> <p>— 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;</p> <p>— умение ориентироваться в различных источниках географической информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;</p> <p>— умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей;</p> <p>— осознанное владение логическими действиями определения понятий, обобщения, установления аналогий, классификации на основе самостоятельного выбора оснований и критериев;</p> <p>— умение устанавливать причинно-следственные связи, строить рассуждение, умозаключение (индуктивное, дедуктивное и по аналогии) и делать аргументированные выводы;</p> <p>— представление о необходимости овладения географическими знаниями с целью формирования адекватного</p>	<p>аргументировать ее.</p> <p>Использовать полученные знания в действии.</p> <p>Осуществлять самоконтроль в ходе деятельности и корректировать её.</p> <p>Уровень умения ориентироваться в потоке информации, выделять главное;</p> <p>Уметь показывать на карте различные страны мира;</p> <p>- уметь приводить примеры и характеризовать современные межгосударственные конфликты в различных регионах мира;</p> <p>- выделять страны с республиканской и монархической формами правления, унитарным и федеративным типами государственного устройства в различных регионах мира;</p>	<p>Индивидуальный контроль: Экспертное наблюдение за работой с географическими картами, за презентацией сообщений</p> <p>Комбинированный контроль: фронтальный опрос – беседа, индивидуальный опрос, письменные проверочные работы</p>
--	---	--

<p>понимания особенностей развития современного мира;  — понимание места и роли географии в системе наук; представление об обширных междисциплинарных связях географии;</p> <p><b>• предметных:</b>  — 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</p>	<p>- 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.</p> <p>Уметь объяснять междисциплинарные связи географии;  - называть традиционные и новые источники географической информации;</p> <p>Объяснять основные направления экологизации хозяйственной деятельности человека</p> <p>Уровень умения сформулировать собственную позицию, оценку и аргументировать ее.</p> <p>- 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;</p> <p>Использовать полученные знания в действии.  Осуществлять самоконтроль в ходе деятельности и корректировать её.</p>	<p>Индивидуальный контроль:  Экспертное наблюдение за работой с географическими картами, за презентацией сообщений</p> <p>Комбинированный контроль:  фронтальный опрос – беседа, индивидуальный опрос, письменные проверочные работы</p>
--	---	--

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

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОУД.13 АСТРОНОМИЯ**

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Форма обучения: очная

Красноярск 2021

## СОДЕРЖАНИЕ

1.	Паспорт рабочей программы учебной дисциплины	4
2.	Структура и содержание учебной дисциплины	6
3.	Условия реализации учебной дисциплины	9
4.	Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	10

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 1.1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ ПРОГРАММЫ

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», В КГБОУСПО реализуются образовательные программы среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы для профессии: 43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа по астрономии разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «Астрономия». 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).

## 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 и профессиональные компетенции, полученные в рамках данной дисциплины, могут применяться при изучении экологических основ природопользования, основ философии, физике.

## 1.3 ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Содержание программы «Астрономия» направлено на достижение следующих целей:

1. Познакомиться с научными методами и историей изучения Вселенной, получить представление о действии во Вселенной физических законов, открытых в земных условиях. Понимать сущность повседневно наблюдаемых и редких астрономических явлений, Знать и понимать единство мегамира и микромира. Знать положение Земли в Солнечной системе и Галактике, историю эволюции Метagalактики. Выработать сознательное отношение к астрологии.
2. Овладеть 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.



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 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 решать задачи;
- 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.

Промежуточная аттестация по дисциплине проводится в форме дифференцированного зачета.

#### **1.4. КОЛИЧЕСТВО ЧАСОВ НА ОСВОЕНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

объём образовательной нагрузки во взаимодействии с преподавателем - **40 часов**, в том числе:

- аудиторная (обязательная) нагрузка обучающихся – **38 часов**.
- консультации - 2 часа

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1 ОБЪЕМ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
объем образовательной нагрузки во взаимодействии с преподавателем	40
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	38
в том числе практических работ	6
консультации	2
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

## 2.2 СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объём часов
1	2	3
1. Введение.	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <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>	4
2. Практические основы астрономии	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <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. Звездные карты, небесные координаты, календарь, время.</p> <p>4. Работа с подвижной картой звездного неба. Созвездия и их ярчайшие звезды</p>	8
3.Строение Солнечной системы	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <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</p> <p>2.Движение планет. Законы Кеплера. Обобщение законов Кеплера и законов Ньютона. Решение задач</p>	4
4.Физическая природа тел Солнечной системы	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>1 Понятие системы «Земля-Луна Проведение сравнительного анализа Земли и Луны. Установление основных закономерностей в системе «Земля-Луна».</p> <p>2. Определение планет Солнечной системы. Планеты земной группы Проведение сравнительного анализа планет земной группы Меркурий, Венера.,Земля, Марс.</p> <p>3.Планеты-гиганты Солнечной системы. Проведение сравнительного анализа планет-гигантов: Юпитер, Уран, Сатурн, Нептун .Оформление таблиц при сравнительном анализе</p> <p>4 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.</p> <p>5. Проблема существования жизни вне Земли. Условия, необходимые для развития жизни. Поиски жизни на планетах</p>	10

	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	
<b>5.Солнце и звезды</b>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>3.Решение задач на расчеты энергии звезд при термоядерном синтезе и на закон смещения Вина. Закон Стефана-Больцмана</p>	6
<b>6.Строение и эволюция Вселенной</b>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>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</p> <p>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 иантитяготение . Единая физическая картина мира.</p> <p>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.</p> <p>4.Зачетное занятие.</p>	6
	Консультации	2
<b>Всего:</b>		40

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

#### **3.1 ТРЕБОВАНИЯ К МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ**

Освоение программы учебной дисциплины «Астрономия» проходит в учебном кабинете, в котором имеется возможность обеспечить свободный доступ в Интернет во время учебного занятия.

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.

#### **3.2 ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБУЧЕНИЯ**

**Перечень 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.

#### **3.3 КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ**

Реализация подготовки (специалистов среднего звена) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины. Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации не реже 1 раза в 3 года.

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

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

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания) (общие и профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>

<p>Освоение содержания учебной дисциплины «Астрономия» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:</p> <p><b>личностных:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-чувство гордости и уважения к истории и достижениям отечественной науки;</li> <li>-умение использовать достижения современной науки и технологий для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности;</li> <li>-умение самостоятельно добывать новые для себя знания, используя для этого доступные источники информации;</li> <li>-умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в команде по решению общих задач;</li> <li>-умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития;</li> </ul> <p><b>метапредметных:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-использование различных видов познавательной деятельности для решения астрономических задач, применение основных методов познания (наблюдения, описания, измерения, эксперимента) для изучения различных сторон окружающей действительности;</li> <li>-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;</li> <li>-умение генерировать идеи и определять средства, необходимые для их реализации;</li> <li>-умение использовать различные источники для получения физической информации, оценивать ее достоверность;</li> <li>-умение анализировать и представлять информацию в различных видах;</li> <li>-умение публично представлять результаты собственного исследования, вести дискуссии, доступно и гармонично сочетая содержание и формы представляемой информации;</li> </ul>	<p>Критически оценивать информацию, давать ей оценку. Использовать полученные знания в действии. Осуществлять самоконтроль в ходе деятельности и корректировать её. Умение использовать теоретические знания при выполнении практических и ситуационных задач;</p> <p>Оценка информации с позиции ее свойств: достоверности, объективности, полноты, актуальности и т. д. Обоснованность и четкость изложения материала Уровень самостоятельности при выполнении</p>	<p>Индивидуальный контроль: экспертное наблюдение за выполнением практических работ, защитой рефератов.</p> <p>Комбинированный контроль: фронтальный опрос, письменный опрос, устный индивидуальный опрос, тестирование</p> <p>Индивидуальный контроль: экспертное наблюдение за выполнением практических работ, защитой рефератов.</p> <p>Комбинированный контроль: фронтальный опрос, письменный опрос, устный индивидуальный опрос, тестирование</p>
---	--	---

<p><b>предметных:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-формирование представлений о роли и месте астрономии в современной научной картине мира; понимание физической сущности наблюдаемых во Вселенной явлений;</li> <li>-владение основополагающими астрономическими понятиями, закономерностями, законами и теориями; уверенное использование терминологии и символики;</li> <li>-владение основными методами научного познания, используемыми в астрономии: наблюдением, описанием, измерением, экспериментом;</li> <li>-умения обрабатывать результаты измерений, обнаруживать зависимость между астрономическими физическими величинами, объяснять полученные результаты и делать выводы;</li> <li>-формирование умения применять полученные знания для объяснения условий протекания физических явлений в природе, профессиональной сфере и для принятия практических решений в повседневной жизни;</li> <li>-формирование собственной позиции по отношению к информации, получаемой из разных источников.</li> </ul>	<p>Уровень умения сформулировать собственную позицию, оценку и аргументировать ее при обсуждении возможных сценариев эволюции Вселенной, о происхождении Солнечной системы, жизни на Земле и проблемах жизни вне Земли.</p> <p>Объяснение смысла понятий (космология, Вселенная, модель Вселенной, Большой взрыв, реликтовое излучение)</p> <p>уровень умения сформулировать собственную позицию, оценку и аргументировать ее</p> <p>Приведение примеров практического применения изученных явлений, законов, приборов, устройств</p> <p>Изложение основных положений современной научной картины мира.</p> <p>Приведение примеров в развитии представлений Солнечной системы.</p> <p>Установление связи между законами астрономии и физики</p> <p>Вычисление расстояний в Солнечной системе.</p> <p>Вычисление размеров небесных тел с помощью астрономических величин.</p> <p>Использование Интернета для поиска информации</p>	<p>Индивидуальный контроль: экспертное наблюдение за выполнением практических работ, защитой рефератов.</p> <p>Комбинированный контроль: фронтальный опрос, письменный опрос, устный индивидуальный опрос, тестирование</p>
--	---	---

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

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОУДПД.01 ЭКОЛОГИЯ**  
Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Форма обучения: очная

Красноярск 2021



## СОДЕРЖАНИЕ

1.	Паспорт рабочей 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	10

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 1.1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ ПРОГРАММЫ

Рабочая программа учебной дисциплины составлена на основе примерной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Программа разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения 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 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, географии, истории. 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:

- 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.

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.

Промежуточная аттестация по дисциплине проводится в форме дифференцированного зачета.

#### **1.4. КОЛИЧЕСТВО ЧАСОВ НА ОСВОЕНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

Объём образовательной нагрузки во взаимодействии с преподавателем 41 час, в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка 39 часов,
- консультации – 2 часа

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

### **2.1 ОБЪЕМ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
Объем образовательной нагрузки во взаимодействии с преподавателем	41
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	39
Консультации.	2
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

## 2.2 СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объём часов
1	2	3
<b>Раздел I. Общая экология</b>		<b>14</b>
Введение	<b>Содержание учебного материала</b> Предмет экологии. Ее разделы. Понятия «жизнь», свойства живого. Организация жизни на Земле	2
Тема 1.1 Организм и среда	<b>Содержание учебного материала</b> Потенциальные возможности размножения организмов. Общие законы зависимости организмов от факторов среды. Основные пути приспособления организмов к среде. Основные среды жизни. Пути воздействия организмов на среду обитания. Приспособительные формы организмов. Приспособительные ритмы жизни	4
Тема 1.2. Сообщества и популяции	<b>Содержание учебного материала</b> Типы взаимодействия организмов. Законы и следствия пищевых отношений. Законы конкурентных отношений в природе. Популяции. Демографическая структура популяций. Рост численности и плотность популяции. Численность популяций и ее регуляция в природе. Биоценоз и его устойчивость	6
Тема 1.3. Экосистемы	<b>Содержание учебного материала</b> Законы организаций экосистем. Законы биологической продуктивности. Агроценозы и агросистемы. Саморазвитие экосистем. Биологическое разнообразие как основное условие устойчивости популяций. Биосфера. Экология как научная основа природопользования	2
<b>Раздел II. Социальная экология.</b>		<b>23</b>
Тема 2.1 Человечество в экосистеме Земли	<b>Содержание учебного материала</b> Экологические связи человека. Человек как биосоциальный вид. Особенности пищевых и информационных связей человека. Использование орудий и энергии. История развития экологических связей Человечества. Древние Гоминиды. Человек разумный. Современность. Городская среда	6
	Контрольный тест	1
Тема 2.2. Экологическая демография	<b>Содержание учебного материала</b> Социально-экономические особенности демографии человечества. Рост численности человечества. Социально-географические особенности демографии Человека. Демографические перспективы.	4
Тема 2.3. Экологические проблемы и их решения	<b>Содержание учебного материала</b> Современные проблемы охраны природы. Современное состояние и охрана атмосферы. Рациональное использование и охрана водных ресурсов. Использование и охрана недр. Почвенные ресурсы, их охрана и использование. Современное состояние и охрана растительности. Рациональное использование животных. От экологических кризисов и катастроф к устойчивому развитию. Экология и здоровье Экологические проблемы человечества	12
<b>Консультации</b>		2
<b>Итоговая аттестация: дифференцированный зачет</b>		2
<b>Всего</b>		<b>41</b>

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1 ТРЕБОВАНИЯ К 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 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).

#### 3.2 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](http://www.ecologysite.ru) (Каталог экологических сайтов).
2. [www.ecoculture.ru](http://www.ecoculture.ru) (Сайт экологического просвещения).
3. [www.ecocommunity.ru](http://www.ecocommunity.ru) (Информационный сайт, освещающий проблемы экологии России).

### 3.3 КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

Реализация подготовки (специалистов среднего звена) по профессии: 43.01.09 Повар, кондитер обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины. Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации не реже 1 раза в 3 года.

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

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания) (общие и профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
1	2	3
<p>Освоение содержания учебной дисциплины «Экология» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>личностных:</b><ul style="list-style-type: none"><li>– устойчивый интерес к истории и достижениям в области экологии;</li><li>– готовность к продолжению образования, повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности, используя полученные экологические знания;</li><li>– объективное осознание значимости компетенций в области экологии для человека и общества;</li><li>– умения проанализировать техногенные последствия для окружающей среды, бытовой и производственной деятельности человека;</li><li>– готовность самостоятельно добывать новые для себя сведения экологической направленности, используя для этого доступные источники информации;</li><li>– умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития;</li><li>– умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в команде по решению общих задач в области экологии;</li></ul></li><li>• <b>метапредметных:</b><ul style="list-style-type: none"><li>– овладение умениями и навыками различных видов познавательной деятельности для изучения разных сторон</li></ul></li></ul>	<p>Обоснованность и четкость изложения материала; Уровень умения сформулировать собственную позицию, оценку и аргументировать ее.</p> <p>Умение определять состояние экологической ситуации окружающей местности и предлагать возможные пути снижения антропогенного воздействия на природу</p> <p>Критически оценивать информацию, давать ей оценку. Использовать полученные знания в действии. Осуществлять самоконтроль в ходе деятельности и корректировать её. Умение использовать теоретические знания при выполнении практических задач; Уровень умения активно использовать электронные образовательные ресурсы, находить требующуюся информацию, изучать ее и применять на практике;</p> <p>Умение использовать теоретические знания при выполнении практических задач; Обоснованность и чёткость</p>	<p>Индивидуальный контроль: экспертное наблюдение за выполнением практических работ, защитой рефератов.</p> <p>Комбинированный контроль: фронтальный опрос, письменный опрос, устный индивидуальный опрос, тестирование</p> <p>Индивидуальный контроль: экспертное наблюдение за</p>

<p>окружающей среды;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– применение основных методов познания (описания, наблюдения, эксперимента) для изучения различных проявлений антропогенного воздействия, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;</li> <li>– умение определять цели и задачи деятельности, выбирать средства их достижения на практике;</li> <li>– умение использовать различные источники для получения сведений экологической направленности и оценивать ее достоверность для достижения поставленных целей и задач;</li> </ul> <p style="text-align: center;"><b>• предметных:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– сформированность представлений об экологической культуре как условии достижения устойчивого (сбалансированного) развития общества и природы, экологических связях в системе «человек—общество—природа»;</li> <li>– сформированность экологического мышления и способности учитывать и оценивать экологические последствия в разных сферах деятельности;</li> <li>– владение умениями применять экологические знания в жизненных ситуациях, связанных с выполнением типичных социальных ролей;</li> <li>– владение знаниями экологических императивов, гражданских прав и обязанностей в области энерго- и ресурсосбережения в интересах сохранения окружающей среды, здоровья и безопасности жизни;</li> <li>– сформированность личностного отношения к экологическим ценностям, моральной ответственности за экологические последствия своих действий в окружающей среде;</li> <li>– сформированность способности к выполнению проектов экологически ориентированной социальной деятельности, связанных с экологической безопасностью окружающей среды, здоровьем людей и повышением их экологической культуры</li> </ul>	<p>изложения материала;</p> <p>Оценка информации с позиции ее свойств: достоверности, объективности, полноты, актуальности и т. д.</p> <p>Обоснованность и четкость изложения материала</p> <p>Уровень самостоятельности при выполнении</p> <p>уровень умения сформулировать собственную позицию, оценку и аргументировать ее</p> <p>Приведение примеров практического применения изученных явлений.</p> <p>Изложение основных положений современной экологической картины мира.</p> <p>Оформления материала в соответствии с требованиями;</p> <p>Приведение экологических примеров</p> <p>Объяснение демонстрационных экспериментов</p> <p>Умение вести диалог, выслушивать мнение оппонента, участвовать в дискуссии, открыто выражать и отстаивать свою точку зрения</p> <p>Уровень умения использовать теоретические знания при решении задач;</p> <p>Умение формировать собственную позицию по отношению к сведениям, касающимся понятия «устойчивое развитие»</p> <p>Умение выявлять общие закономерности действия факторов среды на организм</p> <p>Умение выявлять региональные экологические проблемы и указывать причины их возникновения, а также возможные пути снижения последствий на окружающую среду</p> <p>Умение определять экологические параметры современного человеческого жилища</p>	<p>выполнением практических работ, защитой рефератов.</p> <p>Комбинированный контроль: фронтальный опрос, письменный опрос, устный индивидуальный опрос, тестирование</p> <p>Индивидуальный контроль: экспертное наблюдение за выполнением практических работ, защитой рефератов.</p> <p>Комбинированный контроль: фронтальный опрос, письменный опрос, устный индивидуальный опрос, тестирование</p>
---	--	---

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

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ  
ОУДПД.02 ОСНОВЫ ПРОЕКТНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер



## СОДЕРЖАНИЕ

1.	Паспорт рабочей программы учебной дисциплины	4
2.	Структура и содержание учебной дисциплины	7
3.	Условия реализации учебной дисциплины	14
4.	Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	16

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

## **1.1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ ПРОГРАММЫ**

Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины «Основы проектной деятельности» предназначена для изучения проектной деятельности в КГБ ПОУ «Красноярский технологический техникум пищевой промышленности»

Рабочая программа разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «Основы проектной деятельности», 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 специальности среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259).

## **1.2 МЕСТО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ:**

общеобразовательный цикл.

Учебная дисциплина «Основы проектной деятельности» является учебным предметом по выбору из обязательной предметной области «Дополнительные учебные дисциплины» ФГОС среднего общего образования. ОУДПД. 02 «Основы проектной деятельности» изучается в общеобразовательном цикле с учетом специфики профессии 43.01.09 Повар, кондитер

## **1.3 ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

Освоение содержания учебной дисциплины «Основы проектной деятельности» обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов:

- личностных:
  - формирование личностного, профессионального, жизненного самоопределения;
  - оценивание усваиваемого содержания, обеспечивающее личностный моральный выбор на основе социальных и личностных ценностей;
- 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;
  - Метапредметные:
  - Регулятивные:
    - целеполагание как постановка учебной задачи на основе соотнесения того, что уже известно и усвоено учащимся, и того, что еще неизвестно;
    - планирование – определение последовательности промежуточных целей с учетом конечного результата; составление плана и последовательности действий;
    - прогнозирование – предвосхищение результата и уровня усвоения; его временных характеристик;
- Познавательные:

- самостоятельное выделение и формулирование познавательной цели;
- поиск и выделение необходимой информации; применение методов информационного поиска, в том числе с помощью компьютерных средств;
- использовать различные источники информации;
- умение структурировать знания;
- умение осознанно и произвольно строить речевое высказывание в устной и письменной формах;
- выбор наиболее эффективных способов решения задач в зависимости от конкретных условий;
- рефлексия способов и условий действия, контроль и оценка процесса и результатов деятельности;
- осмысление цели чтения и выбор вида чтения в зависимости от цели; извлечение необходимой информации из прослушанных текстов, относящихся к различным жанрам; определение основной и второстепенной информации; свободная ориентация и восприятие текстов художественного, научного, публицистического и официально-делового стилей; понимание и адекватная оценка языка средств массовой информации;
- Коммуникативные:
  - планирование учебного сотрудничества с преподавателем и одноклассниками – определение целей, функций участников, способов взаимодействия;
  - инициативное сотрудничество в поиске и сборе информации;
  - умение с достаточной полнотой и точностью выражать свои мысли в соответствии с задачами и условиями коммуникации;
  - умение публично представлять результаты собственного исследования.

Предметные результаты:

- развитие личности обучающихся средствами предлагаемого для изучения учебной дисциплины: развитие общей культуры обучающихся, их мировоззрения, ценностно-смысловых установок, развитие познавательных, регулятивных и коммуникативных способностей, готовности и способности к саморазвитию и профессиональному самоопределению;
- овладение систематическими знаниями и приобретение опыта осуществления целесообразной и результативной деятельности;
- развитие способности к непрерывному самообразованию, овладению ключевыми компетентностями, составляющими основу умения: самостоятельному приобретению и интеграции знаний, коммуникации и сотрудничеству, эффективному решению (разрешению) проблем, осознанному использованию информационных и коммуникационных технологий, самоорганизации и саморегуляции;
- обеспечение академической мобильности и (или) возможности поддерживать избранное направление образования;
- обеспечение профессиональной ориентации обучающихся

Промежуточная аттестация в конце изучения курса проводится в форме защиты исследовательского проекта

#### **1.4. КОЛИЧЕСТВО ЧАСОВ НА ОСВОЕНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

Объём образовательной нагрузки во взаимодействии с преподавателем 73 час.

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося -69 часов

консультации - 4 часа

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1 ОБЪЕМ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ

<b>Вид учебной работы</b>	<i>Количество часов</i>
Объем образовательной нагрузки во взаимодействии с преподавателем	<b>73</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>69</b>
Консультации	4
<b>Итоговая аттестация</b> в форме дифференцированного зачета Защита исследовательского проекта	

## 2.2 СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объём часов
1	2	3
Введение. Проектное обучение: что, как, когда?	<b>Содержание учебного материала</b>	2
	Цели и задачи изучения дисциплины «Основы проектной деятельности». Проектирование в профессиональной деятельности. Проект как один из видов учебной деятельности студента. Теоретические основы проектной деятельности. Что такое «проект» и «управление проектом»	
<b>Раздел 1. Требования к подготовке проекта</b>		
Тема 1.1. Алгоритм формирования проектной деятельности	<b>Содержание учебного материала</b>	2
	Требование к содержанию и направленности проекта. Знакомство с особенностями организации работы над проектом. Учебный проект: основные этапы работы над проектом: проблематизация, целеполагание, планирование, реализация плана, рефлексия, презентация	
Тема 1.2. Основные этапы работы над проектом	<b>Содержание учебного материала</b>	4
	Выбор темы проектов из перечня или самостоятельное формирование темы проекта. Задачи и структура управления проектом. Информационная карта учебного проекта. Основные этапы работы над проектом: проблематизация, целеполагание, планирование, реализация плана, рефлексия, презентация	
Тема 1.3. Типы проектов	<b>Содержание учебного материала</b>	4
	Проект и его типы. Классификация проектов. Основные требования к проекту. Критерии успешности проекта. Этапы работы над проектом. «Шесть П проекта»: Проблема - Проектирование (планирование) – Поиск информации – Продукт – Презентация – Портфолио	
Тема 1.4. Ситуация и проблема	<b>Содержание учебного материала</b>	6
	Что такое ситуация. Выделение признаков ситуации. Желаемая и реальная ситуации. Анализ (описание) реальной ситуации. Обоснование желаемой ситуации. Описание ситуации в рамках проекта. Формулирование проблемы и противоречия. Анализ проблемы с различных точек зрения. Выявление причин возникновения проблемы и путей ее решения.	
Тема 1.5. Постановка цели. Формулирование темы	<b>Содержание учебного материала</b>	6
	Постановка цели как прогнозируемого результата. Требования к формулированию цели. Связь между достижением цели и решением проблемы проекта.	
Тема 1.6. Уровни проблемности	<b>Содержание учебного материала</b>	6
	Научиться формулировать новые идеи. Развитие мыслительных процессов, способность абстрагироваться от объективных условий и существующих ограничений, умение сосредоточиться на какой-либо узкой актуальной цели	
Тема 1.7. Планирование деятельности. Формулирование задач. Ресурсы	<b>Содержание учебного материала</b>	6
	Что такое задача. Определение и формирование задач, адекватных целям. Как разбить задачу на шаги. Планирование деятельности. Риски: распознавание, оценка, предотвращение. Что такое ресурсы. Какие бывают ресурсы (информационные, материальные, трудовые). Что может стать ресурсом. Выявление ресурсов.	

Тема 1.8. Виды источников информации	Содержание учебного материала Планирование: подбор необходимых материалов, определение способов сбора и анализа информации. Виды опроса. Анкетный опрос. Интервьюирование. Тестирование. Беседа. Составление анкеты, подготовка вопросов к интервью, составление тестов.	4
Тема 1.9 Развитие проектного мышления: условия и средства	<b>Содержание учебного материала</b> Научится рассматривать учебную ситуацию, возникшую в процессе деятельности, как задачу, предполагающую поиск. Научится распознавать проблемы. Научится определять типы проблемы	4
Тема 1.10 Реализация плана проекта	<b>Содержание учебного материала</b> Работа над основной частью проекта – осуществление намеченных шагов в установленном порядке с применением необходимых деталей и способов, внесение обоснованных изменений в первоначальный замысел.	4
Тема 1.11 Структура проекта. Письменная часть проекта	<b>Содержание учебного материала</b> Оформление результатов в виде сценария видеофильма, программы, буклета, статьи, репортажа, дизайна, рубрик газеты, альманаха, альбома. Основные требования, предъявляемые к структуре и оформлению письменной части учебных проектов. Титульный лист. Содержание. Введение. Основная часть. Заключение. Библиография. Приложения	6
<b>Раздел 2. Подготовка к публичной защите проекта</b>		
Тема 2.1. Оценивание проекта	<b>Содержание учебного материала</b> Что такое экспертиза. Проведение экспертизы своей и чужой деятельности. Критерии оценивания проекта. Способы оценки. Самооценка	4
Тема 2.2. Оценивание собственного или группового проекта	<b>Содержание учебного материала</b> Способы оценки Самооценка. Умение высказывать свою точку зрения. Планирование презентации.	4
Тема 2.3. Публичные пробы	<b>Содержание учебного материала</b> Техника публичного выступления. Невербальные способы общения. Использование средств наглядности. Критерий «Качество проведения презентации»	7
	<b>КОНСУЛЬТАЦИИ</b>	4
	<b>Всего:</b>	<b>73</b>

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1 ТРЕБОВАНИЯ К МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ

Реализация программы дисциплины осуществляется в стандартном учебном кабинете.

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

Технические средства обучения: компьютер с лицензированным программным обеспечением; доступ в Интернет; проектор; интерактивная доска, принтер; телевизор, проигрыватель DVD.

В состав учебно-методического обеспечения программы учебной дисциплины «Экономика» входят:

- многофункциональный комплекс преподавателя;
- наглядные пособия (таблицы, плакаты, схемы, портреты учёных);
- информационно – коммуникативные средства;
- экранно - звуковые пособия (видеофильмы);
- библиотечный фонд (энциклопедия, справочник, экономический словарь, журналы).

#### 3.2 ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

##### Основные источники:

- Основы проектной деятельности, Учебное пособие для обучающихся в системе СПО, Мендель Б.Р, 2018
- Основы проектной деятельности: учебное пособие, Учебное пособие для обучающихся в системе СПО, Земсков Ю. П., Асмолова Е. В. Издательство "Лань",2020

##### Дополнительные источники:

Проектная деятельность в образовательном учреждении [Электронный ресурс :] учебное пособие. – 2-е изд., стер. – М.: ФЛИНТА, 2014.

##### Интернет-ресурсы:

1. [http:// www.potal.edu.ru](http://www.potal.edu.ru) – Федеральный портал «Российское образование». <http://school.holm.ru> – Школьный мир: каталог образовательных ресурсов.
2. Поисковые системы [http:// www.yandex.ru](http://www.yandex.ru) [http:// www.metabot.ru](http://www.metabot.ru)  
[http:// www. Rambler.rhttp:// www.aport.ru](http://www.Rambler.rhttp://www.aport.ru)

#### 3.3 КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

Реализация подготовки (специалистов среднего звена) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины. Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации не реже 1 раза в 3 года.

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

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания) (общие и профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
1	2	3

<p>Освоение содержания учебной дисциплины «Основы проектной деятельности» обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>личностных:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- формирование личностного, профессионального, жизненного самоопределения;</li> <li>- оценивание усваиваемого содержания, обеспечивающее личностный моральный выбор на основе социальных и личностных ценностей;</li> <li>- готовность и способность к самостоятельной и ответственной творческой деятельности с использованием информационно-коммуникационных технологий</li> <li>- 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;</li> <li>- умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в командной работе по решению общих задач, в том числе с использованием современных средств сетевых коммуникаций;</li> <li>- умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития, в том числе с использованием современных электронных образовательных ресурсов;</li> <li>- умение выбирать грамотное поведение при использовании разнообразных средств информационно-коммуникационных технологий как в профессиональной деятельности, так и в быту;</li> <li>- готовность к продолжению образования и повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности на основе развития личных информационно-коммуникационных компетенций;</li> </ul> </li> </ul>	<p>Обоснованность и четкость изложения материала;</p> <p>Уровень умения активно использовать электронные образовательные ресурсы, находить требующуюся информацию, изучать ее и применять на практике</p> <p>Уровень умения сформулировать собственную позицию, оценку и аргументировать ее.</p> <p>Умение использовать теоретические знания при выполнении практических и ситуационных задач;</p> <p>Осуществлять самоконтроль в ходе деятельности и корректировать её.</p> <p>Строить умозаключения, обобщения на основе анализа собранного фактического материала.</p> <p>Делать обоснованные выводы.</p>	<p>Индивидуальный контроль: экспертное наблюдение за выполнением индивидуального проекта.</p> <p>Комбинированный контроль: фронтальный опрос, тестирование, индивидуальный опрос по темам</p> <p>Индивидуальный контроль: экспертное наблюдение за выполнением</p>
---	--	--



<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Мегапредметные:</b></li> <li>• <b>Регулятивные:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>-целеполагание как постановка учебной задачи на основе соотнесения того, что уже известно и усвоено учащимся, и того, что еще неизвестно;</li> <li>-планирование – определение последовательности промежуточных целей с учетом конечного результата; составление плана и последовательности действий;</li> <li>-прогнозирование – предвосхищение результата и уровня усвоения; его временных характеристик;</li> </ul> </li> <li>• <b>Познавательные:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>-самостоятельное выделение и формулирование познавательной цели;</li> <li>-поиск и выделение необходимой информации; применение методов информационного поиска, в том числе с помощью компьютерных средств;</li> <li>- использовать различные источники информации;</li> <li>-умение структурировать знания;</li> <li>-умение осознанно и произвольно строить речевое высказывание в устной и письменной формах;</li> <li>-выбор наиболее эффективных способов решения задач в зависимости от конкретных условий;</li> <li>-рефлексия способов и условий действия, контроль и оценка процесса и результатов деятельности;</li> <li>- осмысление цели чтения и выбор вида чтения в зависимости от цели; извлечение необходимой информации из прослушанных текстов, относящихся к различным жанрам; определение основной и второстепенной информации; свободная ориентация и восприятие текстов художественного, научного, публицистического и официально-делового стилей; понимание и адекватная оценка языка средств массовой информации;</li> </ul> </li> <li>• <b>Коммуникативные:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>-планирование учебного сотрудничества с преподавателем и одноклассниками – определение целей, функций участников, способов взаимодействия;</li> <li>- инициативное сотрудничество в поиске и сборе информации;</li> <li>-умение с достаточной полнотой и точностью выражать свои мысли в соответствии с задачами и условиями коммуникации;</li> <li>- умение публично представлять результаты собственного исследования.</li> </ul> </li> </ul>	<p>Уровень сформированности общеучебных умений</p> <p>Самостоятельное комбинирование известных способов деятельности в новой ситуации;</p> <p>Соотносить, сравнивать факты, явления, концепции, точки зрения.</p> <p>Строить умозаключения, обобщения на основе анализа собранного фактического материала.</p> <p>Делать обоснованные выводы.</p> <p>Уровень умения сформулировать собственную позицию, оценку и аргументировать ее.</p> <p>Умение использовать теоретические знания при выполнении практических и ситуационных задач;</p> <p>Обоснованность и чёткость изложения материала;</p> <p>Оформления материала в соответствии с требованиями;</p> <p>Уровень самостоятельности при</p>	<p>индивидуального проекта.</p> <p>Комбинированный контроль: фронтальный опрос, тестирование, индивидуальный опрос по темам</p>
---	--	---

<p>Предметные результаты:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• развитие личности обучающихся средствами предлагаемого для изучения учебной дисциплины: развитие общей культуры обучающихся, их мировоззрения, ценностно-смысловых установок, развитие познавательных, регулятивных и коммуникативных способностей, готовности и способности к саморазвитию и профессиональному самоопределению;</li> <li>• овладение систематическими знаниями и приобретение опыта осуществления целесообразной и результативной деятельности;</li> <li>• развитие способности к непрерывному самообразованию, овладению ключевыми компетентностями, составляющими основу умения: самостоятельному приобретению и интеграции знаний, коммуникации и сотрудничеству, эффективному решению (разрешению) проблем, осознанному использованию информационных и коммуникационных технологий, самоорганизации и саморегуляции;</li> <li>• обеспечение академической мобильности и (или) возможности поддерживать избранное направление образования;</li> <li>• обеспечение профессиональной ориентации обучающихся</li> </ul>	<p>выполнении проектной работы.</p> <p>;</p> <p>Результативность информационного поиска;</p>	
---	--	--

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

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ОУДПД.03 АДАПТАЦИЯ ВЫПУСКНИКОВ НА РЫНКЕ ТРУДА**

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Красноярск 2021

## СОДЕРЖАНИЕ

1.	Паспорт рабочей программы учебной дисциплины	4
2.	Структура и содержание учебной дисциплины	7
3.	Условия реализации учебной дисциплины	14
4.	Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	16

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 1.1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ ПРОГРАММЫ

Рабочая программа учебной дисциплины «Адаптация выпускников на рынке труда» составлена на основе примерной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер предназначена для изучения в краевом государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении «Красноярский технологический техникум пищевой промышленности»

## 1.2 МЕСТО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ:

общеобразовательный цикл.

Для изучения данной дисциплины обучающиеся должны владеть знаниями в области экономики, информатики, права, обществознания. Общие умения, полученные в рамках данной дисциплины, могут применяться при изучении следующих дисциплин: экономика организации, логистика, бухгалтерский учет, бизнес – планирование, технология планирования профессиональной карьеры

## 1.3 ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Освоение содержания учебной дисциплины «Адаптация выпускников на рынке труда» обеспечивает достижение обучающимся следующих **результатов**:

Обучающийся должен овладеть общими универсальными технологиями деятельности, позволяющими осуществлять эффективное трудоустройство и планировать профессиональную карьеру

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

- давать аргументированную оценку степени востребованности специальности на рынке труда;
- аргументировать целесообразность использования элементов инфраструктуры для поиска работы;
- задавать критерии для сравнительного анализа информации для принятия решения о поступлении на работу;
- составлять структуру заметок для фиксации взаимодействия с потенциальным работодателем;
- составлять резюме с учетом специфики работодателя;
- применять основные правила ведения диалога с работодателем в модельных условиях;
- корректно отвечать на «неудобные вопросы» потенциального работодателя;
- оперировать понятиями «горизонтальная карьера» и «вертикальная карьера»;
- объяснять причины, побуждающие работника к построению карьеры;
- анализировать (формулировать) запрос на внутренние ресурсы для профессионального роста в заданном (определенном) направлении;
- давать оценку в соответствии с трудовым законодательством законности действий работодателя и работника в произвольно заданной ситуации, пользуясь Трудовым кодексом РФ и нормативными правовыми актами.

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

- источники информации и их особенности;
- как происходят процессы получения, преобразования и передачи информации;
- возможные ошибки при сборе информации и способы их минимизации;
- обобщенный алгоритм решения различных проблем;
- как происходит процесс доказательства;
- выбор оптимальных способов решения проблем, имеющих различные варианты разрешения;
- способы представления практических результатов;
- выбор оптимальных способов презентаций полученных результатов.

Промежуточная аттестация по дисциплине проводится в форме дифференцированного зачета

## 1.4. КОЛИЧЕСТВО ЧАСОВ НА ОСВОЕНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Объем образовательной нагрузки во взаимодействии с преподавателем 38 час.

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося -36 часов

консультации – 2 часа

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1 ОБЪЕМ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ

<b>Вид учебной работы</b>	<b><i>Количество часов</i></b>
Объем образовательной нагрузки во взаимодействии с преподавателем	<b>38</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>36</b>
Консультации	2
<b>Итоговая аттестация</b> в форме дифференцированного зачета	

## 2.2 СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объём часов
1	2	3
<b>Тема 1. Анализ современного рынка труда</b>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Определение понятия «рынок труда», структура современного рынка труда РФ. Занятость населения как показатель баланса спроса и предложения рабочей силы. Региональные особенности рынка труда. Высвобождение рабочей силы, его причины в регионе.</p>	2
<b>Тема 2. Тенденции развития мира профессий</b>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Определение понятия «профессия», современный мир профессий, тенденции в его развитии, классификация профессий, предложенная Е.А.Климовым. Основные типы профессий, их характеристика.</p>	2
<b>Тема 3. Понятие карьеры и карьерная стратегия</b>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Понятие «карьера» в узком и широком смысле. Карьера и личностное самоопределение человека. Типология карьеры (вертикальная, горизонтальная, профессиональная, должностная и др.). Этапы карьеры и мотивы карьерного роста.</p>	2
<b>Тема 4. Проектирование карьеры</b>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Понятия проект и проектирование. Карьерный рост и личностное развитие как предмет проектирования самого себя. Этапы проектирования. Замысел проекта и личностное самоопределение автора проекта.</p>	2
<b>Тема 5. Принятие решения о поиске работы</b>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Проблемы, стоящие перед соискателем. Этапы поиска работы. Эффективные способы поиска работы. Каналы распространения сведений о себе: объявление, помощь знакомых, электронные СМИ, работа с сайтами, печатные СМИ, распространение по каналам профессиональных и общественных организаций, массовая («веерная» рассылка) собственными силами.</p>	2
<b>Тема 6. Правила составления резюме</b>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Цели написания резюме. Виды и структура резюме. Ошибки при составлении резюме. Правила составления сопроводительных писем. Предварительные телефонные переговоры с потенциальным работодателем.</p>	4
<b>Тема 7. Посредники на рынке труда.</b>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Государственные службы занятости населения (пособие по безработице, профессиональное обучение, консультации, поиск вакансий на бирже труда). Типы кадровых агентств. Составление объявления о поиске работы. Работа с ответами на свое объявление.</p>	4
<b>Тема 8. Прохождение собеседования</b>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Характеристика собеседований. Виды собеседований. Подготовка к собеседованию. Поведение на собеседовании. Вопросы, которые могут задавать на собеседовании. Типичные ошибки, допускаемые при собеседовании. Самопрезентация. Основные способы самопрезентации. Препятствия для эффективной самопрезентации.</p>	4

<b>Тема 9. Правовые аспекты трудоустройства и увольнения</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	4
	Порядок приема на работу. Понятие, содержание и подписание трудового договора (контракта). Основные права и обязанности работника и работодателя при приеме на работу. Особенности прохождения испытательного срока. Процедура увольнения. Причины увольнения. Правовые аспекты увольнения с работы.	
<b>Тема 10. Адаптация на рабочем месте.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	4
	Адаптация: сущность, проблемы, виды, время адаптации. Степень адаптации сотрудников к трудовой деятельности, в том числе в нестандартных ситуациях. Структура процесса адаптации молодых специалистов к работе на предприятии.	
<b>Тема 11. Развитие коммуникативных качеств личности</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2
	Организационная культура и деловой этикет. Деловое общение. Язык мимики и жестов. Техники активного слушания. Конфликты и способы их разрешения.	
<b>Тема 12. Формирование деловых качеств личности</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2
	Имидж делового человека. Эффективное и рациональное использование времени. Правила этики служебных отношений. Эффективное взаимодействие с руководителем и коллегами по работе.	
<b>КОНСУЛЬТАЦИИ</b>		<b>2</b>
<b>Дифференцированный зачет</b>		
<b>Всего</b>		<b>38</b>



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

#### **3.1 ТРЕБОВАНИЯ К МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ**

Реализация программы дисциплины осуществляется в стандартном учебном кабинете.

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

Технические средства обучения: компьютер с лицензированным программным обеспечением; доступ в Интернет; проектор; интерактивная доска, принтер; телевизор, проигрыватель DVD.

В состав учебно-методического обеспечения программы учебной дисциплины «Экономика» входят:

- многофункциональный комплекс преподавателя;
- наглядные пособия (таблицы, плакаты, схемы, портреты учёных);
- информационно – коммуникативные средства;
- экранно - звуковые пособия (видеофильмы);
- библиотечный фонд (энциклопедия, справочник, экономический словарь, журналы).

#### **3.2 ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБУЧЕНИЯ**

##### **Основные источники:**

1. Абельмас, Н. В. Тесты при приеме на работу. Как успешно пройти собеседование (+CD). СПб.: Питер, 2018. — 160 с.
2. Березин, С.В., Лисецкий, К.С., Ушмудина, О.А. Само-проектирование профессиональной карьеры. Практический курс. - Самара. Изд-во «Универс-групп», 2018 - 64 с.
3. Грецов, А.Г. Тренинг общения для подростков. — СПб.: Питер, 2017. — 46 с.

##### **Дополнительные источники:**

Вялова Л.М. Резюме и сопроводительное письмо: составление и оформление// Справочник кадровика . – 2015. - №2.

Ефимова С.А. Ключевые профессиональные компетенции: спецификация модулей. - Самара: Изд-во ЦПО, 2008.

Зарянова М. Как найти работу за 14 дней: практическое пособие для тех, кто ищет работу. – СПб.: Речь, 2009.

Ключевые профессиональные компетенции. Модуль «Эффективное поведение на рынке труда» [Текст]: учебные материалы / автор-составитель: Л.А. Морковских. – Самара: ЦПО, 2008.

Планирование профессиональной карьеры: рабочая тетрадь / Т.В. Пасечникова. – Самара: ЦПО, 2011.

Голубь Г.Б., Перельгина Е.А. Введение в профессию: общие компетенции профессионала. Эффективное поведение на рынке труда. Основы предпринимательства: Гиды для преподавателей. – Самара: ЦПО, 2014.

Долгорукова О.А. Постарение карьеры. - СПб.: Питер, 2015.

Климов Е.А. Путь в профессионализм: Психологический взгляд. Учебное пособие для вузов / Е. А. Климов; Рос. Академия образования, Московский психолого-социальный ин-т. - Москва : Московский психолого-социальный институт Флинта, 2014. - 318 с.

Морозова Ж.В. Примерная программа учебной дисциплины для учреждений СПО. Эффективное поведение на рынке труда. – Ижевск: ИПК и ПРО УР, 2016.

Перельгина Е.А. Эффективное поведение на рынке труда: рабочая тетрадь / Е.А. Парыгина. – Самара: ЦПО, 2015. – 48 с.

Трудовой кодекс РФ от 30.12.2001. № 197-ФЗ.

##### **Интернет – ресурсы:**

1. <http://www.proforientator.ru>
2. <http://www.mkc.ampirk.ru>
3. <http://www.students.ru>
4. <http://www.profosvita.org.ua>
5. <http://www.job.ru>
6. <http://blanker.ru>

### 3.3 КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

Реализация подготовки (специалистов среднего звена) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины. Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации не реже 1 раза в 3 года

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

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

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания) (общие и профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>
<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен <b>уметь</b>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- давать аргументированную оценку степени востребованности специальности на рынке труда;</li> <li>- аргументировать целесообразность использования элементов инфраструктуры для поиска работы;</li> <li>- задавать критерии для сравнительного анализа информации для принятия решения о поступлении на работу;</li> <li>- составлять структуру заметок для фиксации взаимодействия с потенциальным работодателем;</li> <li>- составлять резюме с учетом специфики работодателя;</li> <li>- применять основные правила ведения диалога с работодателем в модельных условиях;</li> <li>- корректно отвечать на «неудобные вопросы» потенциального работодателя;</li> <li>- оперировать понятиями «горизонтальная карьера» и «вертикальная карьера»;</li> <li>- объяснять причины, побуждающие работника к построению карьеры;</li> <li>- анализировать (формулировать) запрос на внутренние ресурсы для профессионального роста в заданном (определенном) направлении;</li> <li>- давать оценку в соответствии с трудовым законодательством законности действий работодателя и работника в произвольно заданной ситуации, пользуясь Трудовым кодексом РФ и нормативными правовыми актами.</li> </ul> <p>В результате освоения дисциплины</p>	<p>Уровень умения сформулировать собственную позицию и аргументировать ее.</p> <p>Уровень умения сформулировать собственную позицию, оценку и аргументировать ее.</p> <p>Коммуникативное поведение при работе в команде Взаимодействие и сотрудничество с обучающимися, преподавателями</p> <p>Уровень самостоятельности при выполнении работ.</p> <p>Уровень умения активно использовать электронные образовательные ресурсы, находить требующуюся информацию, изучать ее и применять на практике;</p>	<p>Индивидуальный контроль: экспертное наблюдение за выполнением обучающимся ситуационных задач; рассуждения и эссе, демонстрирующие гражданскую позицию; выступление на семинарских занятиях.</p> <p>Комбинированный контроль: фронтальные беседы, индивидуальный устный опрос, письменные проверочные работы, тестирование.</p>

<p>обучающийся должен <b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- источники информации и их особенности;</li> <li>- как происходят процессы получения, преобразования и передачи информации;</li> <li>- возможные ошибки при сборе информации и способы их минимизации;</li> <li>- обобщенный алгоритм решения различных проблем;</li> <li>- как происходит процесс доказательства;</li> <li>- выбор оптимальных способов решения проблем, имеющих различные варианты разрешения;</li> <li>- способы представления практических результатов;</li> <li>- выбор оптимальных способов презентаций полученных результатов.</li> </ul>	<p>Уровень самостоятельности при выполнении работ</p> <p>Уровень умения ориентироваться в потоке информации, выделять главное;</p> <p>Делать обоснованные выводы</p> <p>Обоснованность и четкость изложения материала</p> <p>Умение использовать теоретические знания при выполнении ситуационных задач;</p> <p>Умение обосновать позицию с учетом гражданских и нравственных ценностей</p> <p>Строить умозаключения, обобщения на основе анализа собранного фактического материала</p> <p>Оценивание последствий принятых решений и коррекция результатов собственной деятельности</p> <p>Ответственность за результат выполненной работы</p>	<p>Индивидуальный контроль: экспертное наблюдение за выполнением обучающимся ситуационных задач; рассуждения и эссе, демонстрирующие гражданскую позицию; выступление на семинарских занятиях.</p> <p>Комбинированный контроль: фронтальные беседы, индивидуальный устный опрос, письменные проверочные работы, тестирование.</p>
--	--	---

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

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ  
ОУДПД.04 ДЕЛОВОЙ ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК  
(АНГЛИЙСКИЙ)

Профессия: 43.01.09 Повар и кондитер

Форма обучения: очная

## СОДЕРЖАНИЕ

1.	Паспорт рабочей программы учебной дисциплины	4
2.	Структура и содержание учебной дисциплины	6
3.	Условия реализации учебной дисциплины	14
4.	Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	16

# 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 43.01.09 Повар, кондитер.

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

Для изучения данной дисциплины обучающиеся должны владеть знаниями в области английского языка, географии. Общие и профессиональные компетенции, полученные в рамках данной дисциплины, могут применяться в профессиональной деятельности.

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

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:

Объём образовательной нагрузки во взаимодействии с преподавателем 38 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 36 часов; консультации 2 часа.

# 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объём образовательной нагрузки во взаимодействии с преподавателем	38
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	36
в том числе:	
практические занятия	36
консультации	2
Промежуточная аттестация в форме	дифференцированного зачета

## 2.2 ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОУДПД.04 ДЕЛОВОЙ ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК (АНГЛИЙСКИЙ)

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы	Объём образовательной нагрузки во взаимодействии	Обязательная аудиторная учебная нагрузка	Практические занятия
1	2	3	4	5
<b>Раздел 1. «My Profession is a Cook» – «Моя профессия - повар».</b>		<b>20</b>		
<b>Тема 1.1 «My Profession is a Cook»</b>	<p><b>Практические занятия</b>                      Практическое занятие №1: Работа с лексическим материалом по теме. Работа с текстом «My Profession is a Cook». Выполнение послетекстовых упражнений.                      Практическое занятие №2: Работа с текстом «Food Safety». Ответы на вопросы.                      Практическое занятие №3: Лексическая работа по теме. Работа с тестом «How I Got into Cooking». Выполнение послетекстовых упражнений.                      Практическое занятие №4: Активизация лексики по теме: «Technological card of dish». Составление собственной технологической карты блюда из «Русской кухни».</p>	8	8	8
<b>Тема 1.2 «Working His Way Up»</b>	<p><b>Практические занятия</b>                      Практическое занятие №5: Работа с лексическим материалом по теме. Работа с текстом «Working His Way Up». Ответы на вопросы.                      Практическое занятие №6: Контроль лексического материала. Выполнение лексических упражнений.</p>	4	4	4
<b>Тема 1.3 «You Are Looking for a Job»</b>	<p><b>Практические занятия</b>                      Практическое занятие №7: Работа с лексическим материалом по теме. Работа с текстом «You Are Looking for a Job».                      Практическое занятие №8: Работа с лексическим материалом «Application Form». Работа с диалогом «It's My Way».                      Практическое занятие №9: Контроль лексического материала. Выполнение итогового теста (стр.137, тест № 2)</p>	6	6	6
<b>Тема 1.4 «Applying for Job»</b>	<p><b>Практические занятия</b>                      Практическое занятие №10: Работа с лексическим материалом по теме. Выполнение упражнений (ex.2, p.14, ex. 5 p.16)</p>	2	2	2
<b>Раздел 2. «Cooking Methods - «Методы приготовления»</b>		<b>8</b>		
<b>Тема 2.1 «Cooking Methods»</b>	<p><b>Практические занятия</b>                      Практическое занятие №11: Введение и отработка лексического материала по теме. Работа с текстом «Cooking Methods».                      Практическое занятие №12: Развитие навыка диалогической речи. Представление диалога «The Chef Recommends».</p>	4	4	4

Тема 2.2 «Useful Tips»	<b>Практические занятия</b> Практическое занятие №13: Лексическая работа по теме: «Useful Tips». Выполнение упражнений. Практическое занятие №14: Работа с текстом: «Useful Tips». Развитие монологической речи по теме.	4	4	4
<b>Раздел 3. «Main Types of Public Catering – Виды предприятий общественного питания».</b>		<b>8</b>		
Тема 3.1 «Main Types of Public Catering»	<b>Практические занятия</b> Практическое занятие №15: Работа с лексическим материалом по теме. Работа с текстом «Main Types of Public Catering». Выполнение послетекстовых упражнений. Практическое занятие №16: Работа с текстом «Different Types of Public Food Service». Ответы на вопросы. Практическое занятие №17: Контроль лексики по теме. Выполнение упражнений (ex.5,6, p.18,19) Практическое занятие №: 18: Дифференцированный зачет 1. Чтение и перевод текста со словарем. 2. Устное сообщение по теме.	8	8	8
<b>КОНСУЛЬТАЦИИ</b>		2		
<b>Итого</b>		<b>38</b>		



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

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

Для освоения программы учебной дисциплины «Деловой иностранный язык» 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 «Деловой иностранный 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:**

1. 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>)
2. 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.
3. Коровкина Д.В. Английский язык в профессии. Общественное питание. Практикум = English in the profession. Food catering. Course pack: учеб. пособие / Д. В. Коровкина. – Минск: РИПО, 2017. – 76 с.

##### **Дополнительные источники:**

5. Голицынский, Ю.Б. Грамматика английского языка. Сборник упражнений для средней школы. – СПб.: КАРО, 2003.-192с.
6. 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.

7. 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](http://www.greatbritishkitchen.co.uk/recipebook/index.php?option=com_rapidrecipe&page=viewrecipe&recipe_id=33&Itemid=28)

### 3.3 КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

Реализация подготовки (специалистов среднего звена) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины. Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации не реже 1 раза в 3 года.

### 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)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля
<p><b>Должен уметь:</b> - общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;</p>	<p>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. - Выразить свое отношение к прослушанной информации, обосновывая его. - Передавать на английском языке (устно или письменно) содержание услышанного/увиденного.</p>	<p>Комбинированный контроль: экспертное наблюдение за выполнением практических занятий, фронтальный опрос, тестирование, групповая работа</p>

<p>- переводить (со словарем) иностранные профессиональной направленности; тексты</p>	<p>Определять тип и структурно-композиционные особенности текста.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Получать общее представление о содержании текста, прогнозировать его содержание по заголовку, известным понятиям, терминам, географическим названиям, именам собственным.</li> <li>- Извлекать из текста наиболее важную информацию.</li> <li>- Находить информацию, относящуюся к определенной теме или отвечающую определенным критериям.</li> <li>- Находить фрагменты текста требующие детального изучения.</li> <li>- Использовать полученную информацию в других видах деятельности (в ролевой игре)</li> <li>- Понимать основное содержание текста, определять его главную мысль.</li> <li>- Оценивать содержание текста, высказывать свое отношение к нему.</li> <li>- Обобщать информацию, делать выводы.</li> <li>- Использовать информацию в других видах деятельности.</li> <li>- Полно и точно понимать содержание текста, в том числе при помощи словаря.</li> <li>- Оценивать содержание текста, высказывать свое отношение.</li> <li>- Обобщать информацию, полученную из текста, классифицировать ее и делать выводы.</li> <li>- Извлекать необходимую информацию.</li> <li>- Составлять реферат, аннотацию текста</li> </ul>	<p>Комбинированный контроль: экспертное наблюдение за выполнением практических занятий, устный опрос, терминологический диктант</p>
<p>- самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас.</p>	<p>Описывать различные события, делать обобщения и выводы.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Выражать и обосновывать свою точку зрения с использованием эмоционально-оценочных средств.</li> <li>- Использовать образец в качестве опоры для составления собственного</li> </ul>	<p>Комбинированный контроль: экспертное наблюдение за выполнением внеаудиторной самостоятельной работы, индивидуальных творческих работ по подготовке презентаций</p>

	<p>текста.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Заполнять анкеты, составлять резюме, составлять расписание на день, план мероприятий.</li> <li>- Фиксировать основные сведения в процессе чтения в виде таблиц.</li> <li>- Составлять развернутый план, конспект, реферат для дальнейшего использования в устной и письменной речи.</li> <li>- Делать письменный пересказ текста, рецензии, эссе.</li> <li>- Готовить текст презентации с использованием технических средств.</li> </ul>	
<p><b>Должен знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- лексический (1200-1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Правильно пользоваться основными грамматическими средствами английского языка (степени сравнения, построение вопросительных и отрицательных предложений и др).</li> <li>- Формулировать грамматические правила, используя таблицы и схемы.</li> <li>- Распознавать, образовывать и правильно употреблять в речи сокращенные формы, употребляемые широко в разговорной речи.</li> <li>- Знать и различать грамматические формы.</li> <li>- Уметь изменять грамматическое оформление высказывания в зависимости от коммуникативного намерения.</li> <li>- 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.</li> </ul>	<p>Комбинированный контроль: опрос, фронтальный опрос, тестирование, терминологический диктант</p>

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

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОП.01 ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ,  
САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ

Для профессии:  
43.01.09 Повар, кондитер

Форма обучения: очная

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт рабочей программы	4
2. Структура и содержание рабочей программы	7
3. Условия реализации учебной дисциплины	12
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	15

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы, разработанной в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, относящейся к укрупненной группе профессий 43.00.00 Сервис и туризм.

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

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 02. Товароведение продовольственных товаров, ОП 05. Основы калькуляции и учета, при освоении профессиональных модулей: ОП 02. Товароведение продовольственных товаров, ОП 03. Техническое оснащение и организация рабочего места.

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

Изучение данной учебной дисциплины предполагает освоение следующих общих и профессиональных компетенций:

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

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

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

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.

ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролик.

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.

ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

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

- соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам производства и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;
- обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ;
- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;
- проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов;
- рассчитывать энергетическую ценность блюд;



- составлять рационы питания для различных категорий потребителей.

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

- основные понятия и термины микробиологии;
- основные группы микроорганизмов, их морфологию и физиологию;
- микробиологию основных пищевых продуктов;
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;
- методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;
- правила личной гигиены работников организации питания;
- классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;
- правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;
- пищевые вещества и их значение для организма человека;
- суточную норму потребности человека в питательных веществах;
- основные процессы обмена веществ в организме;
- суточный расход энергии;
- состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;
- физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;
- усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;
- нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;
- назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет;
- методики составления рационов питания

#### 1.4 Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 56 часов, в том числе:

- образовательной нагрузки во взаимодействии с преподавателем 48 часов;
- самостоятельной работы обучающегося 8 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка	56
Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа	8
Образовательная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	48
в том числе:	
теоретическое обучение	36
практические занятия	10
лабораторные занятия	2
<b>Промежуточная аттестация в форме - дифференцированного зачета</b>	

## 2.2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности	Объем часов	Коды формируемых компетенций
1	2	3	5
<b>Раздел 1. Основы микробиологии в пищевом производстве</b>		<b>16</b>	
<b>Тема 1.1. Основные группы микроорганизмов, их роль в пищевом производстве</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Основные группы, классификация микроорганизмов, отличительные признаки бактерий, плесневых грибов, дрожжей и вирусов. Роль бактерий, плесневых грибов и дрожжей в пищевом производстве Характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха. Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе. Влияние температурных факторов на развитие микроорганизмов. Влияние микроорганизмов на формирование санитарно-гигиенических условий предприятий общественного питания		
	<b>Лабораторные работы</b> 1. Изучение под микроскопом микроорганизмов	<b>2</b>	
<b>Тема 1.2. Основные пищевые инфекции и пищевые отравления</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Патогенные микроорганизмы: понятие, биологические особенности Пищевые инфекции, пищевые отравления и глистные заболевания. Острые кишечные инфекции: брюшной тиф, дизентерия, холера, сальмонеллёз и др. Возбудители, симптоматика, источники заражения, меры борьбы с инфекцией на предприятиях. Зоонозы: бруцеллёз, туберкулёз, сибирская язва, ящур. Пищевые отравления микробного и немикробного происхождения Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития. Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания Схема микробиологического контроля		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных) задач; подготовка сообщений	<b>2</b>	
<b>Раздел 2. Основы физиология питания</b>		<b>22</b>	
<b>Тема 2.1 Основные</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	ОК 1-7,9,10

<b>пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания</b>	Основные пищевые вещества: белки, жиры, углеводы, витамины, витаминоподобные соединения, микроэлементы, вода. Физиологическая роль основных пищевых веществ в структуре питания, суточная норма потребности человека в питательных веществах. Источники основных пищевых веществ, состав, физиологическое значение, энергетическая пищевая ценность различных продуктов питания.		ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	<b>Практические занятия</b> 1. Составление сравнительной характеристики продуктов питания по пищевой, физиологической, энергетической ценности	<b>2</b>	
<b>Тема 2.2 Пищеварение и усвояемость пищи</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Понятие о процессе пищеварения. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения. Усвояемость пищи: понятия, факторы, влияющие на усвояемость пищи	<b>2</b>	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	<b>Практические занятия</b> 1. Изучение схемы пищеварительного тракта	<b>2</b>	
	2. Подбор продуктов питания, лучших с точки зрения усвоения пищи.		
<b>Тема 2.3 Обмен веществ и энергии</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Общее понятие об обмене веществ. Процессы ассимиляции и диссимиляции. Факторы, влияющие на обмен веществ и процесс регулирования его в организме человека Общее понятие об обмене энергии. Понятие о калорийности пищи. Суточный расход энергии. Энергетический баланс организма. Методика расчёта энергетической ценности блюда	<b>2</b>	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	<b>Практические занятия</b> 1. Выполнение расчёта калорийности блюда (по заданию преподавателя)	<b>2</b>	
<b>Тема 2.4 Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Рациональное питание: понятие, основные принципы. Режим питания и его значение. Принципы нормирования основных пищевых веществ и калорийности пищи в зависимости от пола, возраста и интенсивности труда. Возрастные особенности питания детей и подростков. Нормы и принципы питания детей разного возраста. Особенности сырья и кулинарной обработки блюд для детей и подростков, режим питания. Понятие о лечебном и лечебно-профилактическом питании. Методики составления рационов питания.	<b>4</b>	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	<b>Практические занятия</b> 1. Составление рационов питания для различных категорий потребителей	<b>2</b>	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных) задач; подготовка сообщений	<b>2</b>	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
<b>Раздел 3. Санитария и гигиена в пищевом производстве</b>		<b>16</b>	
<b>Тема 3.1 Личная и</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ОК 1-7,9,10

<b>производственная гигиена</b>	Правила личной гигиены работников пищевых производств, требования к внешнему виду. Требования к содержанию форменной одежды. Медицинский контроль: значение и сроки проведения медицинских обследований. Влияние факторов внешней среды на здоровье человека Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены		ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
<b>Тема 3.2 Санитарно-гигиенические требования к помещениям</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений, оборудования, инвентаря в организациях питания. Гигиенические требования к освещению. Гигиеническая необходимость маркировки оборудования, инвентаря, посуды. Требования к материалам. Требования системы ХАССП к содержанию помещений, оборудования, инвентаря, посуды в организациях питания. Дезинфекция, дезинсекция, дератизация – правила проведения. Моющие и дезинфицирующие средства, классификация, правила их применения, условия и сроки хранения.		
	<b>Практические занятия</b>	<b>2</b>	
	Решение ситуационных задач по правилам пользования моющими и дезинфицирующими средствами, санитарным требованиям к мытью и обеззараживанию посуды, инвентаря, оборудования.		
<b>Тема 3.3 Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Санитарные требования к процессам механической кулинарной обработке продовольственного сырья, способам и режимам тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов Блюда и изделия повышенного эпидемиологического риска(студни и заливные, паштеты, салаты и винегреты, омлеты, рубленые изделия, кондитерские изделия с кремом и др.): санитарные требования к их приготовлению. Санитарные правила применения пищевых добавок, Перечень разрешенных и запрещённых добавок.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>2</b>	
<b>Тема 3.4 Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приёмке и хранению пищевых продуктов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Санитарно-гигиенические требования к транспорту, к приёмке и хранению продовольственного сырья, продуктов питания и кулинарной продукции. Сопроводительная документация <b>2.</b> Санитарные требования к складским помещениям, их планировке, устройству и содержанию		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>2</b>	
	Изучение требований системы ХАССП, Санитарных норм и правил СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья Подготовка к дифференцированному зачету		
<b>Дифференцированный зачёт</b>		<b>2</b>	
<b>Всего</b>		<b>56</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Реализация рабочей программы учебной дисциплины обеспечена учебным кабинетом:  
«Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена»

##### **Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:**

- доска учебная,
- рабочее место преподавателя,
- столы, стулья (по числу обучающихся),
- шкафы для хранения муляжей (инвентаря),
- раздаточный дидактический материал и др.;

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

- компьютер,
- средства аудиовизуализации,
- мультимедийный проектор;
- наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

#### 3.2 Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе.

##### Нормативные:

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 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.- Введ. 2016-1-01. – М.: Стандартинформ, 2014.-III,48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. – Введ.2015-01-01. – М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания.. продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016-01-01. –М.: Стандартинформ, 2014.-III, 12 с.
7. ГОСТ 30389 – 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016-01-01. – М.: Стандартинформ, 2014.-III, 12 с.
8. ГОСТ 31986-2012 Услуг общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. –Введ. 2015 -01-01-М.: Стандартинформ, 2014.-III, 11 с.
9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. - Введ. 2015-01-01. – М.: Стандартинформ, 2014.-III, 16 с.

10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчёта отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01ю – М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
11. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610 н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
12. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».

#### Основные источники:

1. Королев А.А. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена:учебник для студ. учреждений сред. проф. образования: в 2 ч. Ч. 1. / А.А. Королев, Ю.В. Несвижский, Е.И. Никитенко. – 2-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 256 с.

#### Дополнительные источники:

1. Малыгина В.Ф., Рубина В.А. Основы физиологии питания, гигиена и санитария, - М.: Экономика, 2008- 376с
2. Азаров В.Н. Основы микробиологии и санитарии. - М.: Экономика, 2008.,206с
3. Аношина О.М. и др. Лабораторный практикум по общей и специальной технологии пищевых производств. – М.: КолосС, 2007г .,183с
4. «Товароведение и экспертиза продовольственных товаров» под.ред. проф. В.И. Криштанович, Лаб. практикум, М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2009г.,346с.
5. Скурихин И.М., Тутельян В.А. Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания: Справочник, М.: ДеЛи, Агропромиздат, 2007г.,275с.

#### Электронные издания:

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. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98. [http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)
4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).
5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27 [http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)
6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа: [http://ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/9/9744/](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/)

7. Вестник индустрии питания [Электронный ресурс].–Режим доступа: <http://www.pitportal.ru/>
8. Всё о весе [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.vseovese.ru](http://www.vseovese.ru)
9. Грамотей: электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.gramotey.com](http://www.gramotey.com)
10. Каталог бесплатных статей [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.rusarticles.com](http://www.rusarticles.com)
11. Каталог ГОСТов [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.gost.prototypes.ru](http://www.gost.prototypes.ru)
12. Либрусек: электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.lib.rus](http://www.lib.rus)
13. Медицинский портал [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.meduniver.com](http://www.meduniver.com)
14. Открытый портал по стандартизации [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.standard.ru](http://www.standard.ru)
15. Fictionbook.lib [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.fictionbook.ru](http://www.fictionbook.ru)

### 3.3 Кадровое обеспечение

Реализация подготовки (специалистов среднего звена) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины. Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации не реже 1 раза в 3 года.

## 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) (общие и профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля
<b>Знания:</b> основные понятия и термины микробиологии; основные группы микроорганизмов, микробиологию основных пищевых продуктов; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; правила личной гигиены работников организации питания; классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	<b>Текущий контроль при проведении:</b> Фронтальный контроль: - устный опрос Индивидуальный контроль: - письменный опрос; - тестирование; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета

<p>пищевые вещества и их значение для организма человека; суточную норму потребности человека в питательных веществах; основные процессы обмена веществ в организме; суточный расход энергии; состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет; методики составления рационов питания</p>		
<p><b>Умения:</b> соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам производства и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (НАССР) при выполнении работ; производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов; рассчитывать энергетическую ценность блюд; составлять рационы питания для различных категорий потребителей</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям. Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки. Соответствие требованиям инструкций, регламентов. Рациональность действий и т.д.</p>	<p><b>Текущий контроль:</b> Индивидуальный контроль: - защита отчетов по практическим/лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий <b>Промежуточная аттестация:</b> - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене</p>



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

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ОП.02 ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ**

Для профессии:  
43.01.09 Повар, кондитер

Форма обучения: очная

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт рабочей программы	4
2. Структура и содержание рабочей программы	7
3. Условия реализации учебной дисциплины	13
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	15

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы, разработанной в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, относящейся к укрупненной группе профессий 43.00.00 Сервис и туризм.

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

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 01. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены, ОП 03. Техническое оснащение и организация рабочего места.

## 1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Изучение данной учебной дисциплины предполагает освоение следующих общих и профессиональных компетенций:

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

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

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

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.

ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролик.

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.

ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

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

- проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;
- оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);
- оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов;
- осуществлять контроль хранения и расхода продуктов.

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

- ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров;
- виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;
- методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов;
- современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;
- виды складских помещений и требования к ним;
- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков.

#### **1.4 Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 74 часа, в том числе:

- образовательной нагрузки во взаимодействии с преподавателем 62 часа;
- самостоятельной работы обучающегося 12 часов.

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

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка</b>	<b>74</b>
<b>Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа</b>	<b>12</b>
<b>Образовательная нагрузка во взаимодействии с преподавателем</b>	<b>62</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	<b>40</b>
практические занятия	<b>14</b>
лабораторные занятия	<b>8</b>
<b>Промежуточная аттестация в форме - дифференцированного зачета</b>	

## 2.2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности	Объем часов	Коды формируемых компетенций
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Товароведение пищевых продуктов.</b>		<b>74</b>	
<b>Тема 1.1. Теоретические основы товароведения</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	ОК 01-07 ОК 09-10 ОК 01-07 ОК 09-10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Химический состав пищевых продуктов. 2. Методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов. 3. Основы хранения и консервирования пищевых продуктов. 4. Требования системы ХАССП к условиям и организации хранения продуктов и запасов на предприятиях питания.		
	<b>Практические занятия</b>	<b>4</b>	
	1. Нормативно-техническая документация (ГОСТы, ОСТы, ТУ, СанПиНы) на пищевые продукты. Составление характеристики сырья для приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок (по индивидуальному заданию), используя нормативно-технологическую документацию. 2. Расчёт энергетической ценности пищевых продуктов.	4	
	<b>Самостоятельная работа</b> 1. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о естественной убыли пищевых продуктов. 2. Сообщение по теме «Антибиотики».	<b>2</b>	
<b>Тема 1.2. Классификация продовольственных товаров, хранение и отпуск</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	ОК 01-07 ОК 09-10 ОК 01-07 ОК 09-10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Классификация продовольственных товаров. 2. Виды складских помещений и требования к ним. 3. Размещение товаров на складе. Правила товарного соседства.		
	<b>Практические занятия</b>	<b>2</b>	
	1. Документальное поступление продуктов от поставщика на склад и отпуск их на производство. Решение ситуационных задач	2	
	<b>Самостоятельная работа</b> 1. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет запрещённых к использованию продуктов на предприятиях питания.	<b>2</b>	
<b>Тема 1.3. Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	ОК 01-07 ОК 09-10 ОК 01-07 ОК 09-10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Свежие овощи. 2. Свежие плоды. 3. Продукты переработки овощей, плодов, грибов.		
	<b>Лабораторные занятия</b>	<b>2</b>	
	1. Экспертиза свежих овощей и плодов: определение наличия пестицидов; установление характеристики микрофлоры продукта, его уровня бактериального загрязнения, а также возможности продукта к передаче инфекции; распознавание возможных отклонений в химическом составе пищевого продукта.	2	
	<b>Самостоятельная работа</b> 1. Сообщение по теме «Быстрозамороженные овощи и плоды».	<b>2</b>	

<b>Тема 1.4.</b> <b>Товароведная характеристика зерна и продуктов его переработки.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	ОК 01-07 ОК 09-10 ОК 01-07 ОК 09-10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Крупы. 2. Мука. 3. Макароны изделия. 4. Хлеб и хлебобулочные изделия.		
	<b>Практические занятия</b>	<b>4</b>	
	1. Распознавание ассортимента круп и макаронных изделий.	4	
	2. Решение ситуационных (практических) задач.		
	<b>Лабораторные занятия</b>	<b>2</b>	
	1. Экспертиза крупы: выявление наличия каких-либо добавок или примесей; установление характеристики микрофлоры продукта, его уровня бактериального загрязнения, а также возможности продукта к передаче инфекции; распознавание возможных отклонений в химическом составе пищевого продукта.	2	
<b>Самостоятельная работа</b> Подготовка презентации в программе Power Point по теме «Хлеб и хлебобулочные изделия»	<b>2</b>		
<b>Тема 1.5.</b> <b>Товароведная характеристика молока и молочных продуктов.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ОК 01-07 ОК 09-10 ОК 01-07 ОК 09-10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Молоко, сливки, сгущённое молоко и сливки. 2. Кисло-молочные продукты. 3. Сыры.		
	<b>Лабораторные занятия</b>	<b>2</b>	
	1. Экспертиза молока: выявление наличия каких-либо добавок или примесей; установление характеристики микрофлоры продукта, его уровня бактериального загрязнения, а также возможности продукта к передаче инфекции; распознавание возможных отклонений в химическом составе пищевого продукта.	2	
<b>Тема 1.6.</b> <b>Товароведная характеристика, яичных продуктов и пищевых жиров.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	ОК01-07 ОК 09-10
	1. Яйца и яичепродукты. 2. Растительные масла. 3. Масло коровье. 4. Маргарин. 5. Кулинарные жиры.		
<b>Тема 1.7.</b> <b>Товароведная характеристика рыбы и рыбных продуктов.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	ОК 01-07 ОК 09-10 ОК 01-07 ОК 09-10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Живая, охлаждённая, мороженая рыба. 2. Солёная, вяленая, сушёная и копчёная рыба. 3. Балычные изделия. 4. Рыбные консервы и презервы. 5. Икра. Нерыбные продукты моря.		
	<b>Самостоятельная работа</b> 1. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет консервы из нерыбного водного сырья.	<b>2</b>	

<b>Тема 1.8.</b> <b>Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	ОК 01-07 ОК 09-10 ОК01-07 ОК 09-10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Мясо убойных животных. 2. Мясо птицы. 3. Колбасные изделия и мяскопчёности. 4. Мясные консервы.		
	<b>Лабораторные занятия</b>	<b>2</b>	
	1. Экспертиза колбасных изделий: выявление наличия каких-либо добавок или примесей; установление характеристики микрофлоры продукта, его уровня бактериального загрязнения, а также возможности продукта к передаче инфекции;	2	
<b>Тема 1.9.</b> <b>Товароведная характеристика кондитерских изделий и вкусовых товаров.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	ОК01-07 ОК 09-10 ОК01-07 ОК 09-10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Кондитерские изделия. 2. Чай, кофе и кофейные напитки. 3. Пряности, приправы и специи. 4. Алкогольные напитки.		
	<b>Практические занятия</b>	<b>4</b>	
	1. Распознавание видов пряностей и приправ.	4	
	<b>Самостоятельная работа</b> 1. Проработка конспекта занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). 2. Подготовка к дифференцированному зачету	2	
<b>Дифференцированный зачёт</b>		<b>2</b>	
<b>ВСЕГО:</b>		<b>74</b>	



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

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

Реализация рабочей программы учебной дисциплины обеспечена учебным кабинетом «Товароведения продовольственных товаров».

##### **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:**

- производственный стол,
- весы электронные,
- овоскоп,
- прибор для определения наличия нитратов,
- калориметр,
- линейки,
- ножи.

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

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе.

##### Нормативные источники:

1. ГОСТ 31986-2012. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 01.01.2015. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
2. ГОСТ 31987-2012. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. -Введ. 01.01.2015. – М.: Стандартиформ, 2014. - III, 16 с.
3. ГОСТ 30390-2013. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 01.01.2016. - М.: Стандартиформ, 2014. - III, 12 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 01.01.2016. - М.: Стандартиформ, 2014. -III, 48 с.
5. 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.
6. 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.

##### Основные источники:

1. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П.Матюхина. - М.: Академия, 2017. – 336 с., цв. ил.

##### Дополнительные источники:

1. Иванова Т. М. Товароведение и экспертиза зерномучных товаров: учебник для студентов вузов / Т. М. Иванова. - М.: Академия, 2004. – 350 с.
2. Земедлина Е.А. Товароведение и экспертиза товаров: учеб. пособие для сред. спец. учеб. заведений / Е.А. Замедлина. – М.: РИОР, 2007. – 333 с.

3. Качурина Т.А., Лаушкина Т.А. «Товароведение пищевых продуктов»: рабочая тетрадь - М.: Академия, 2013. – 96 с.
4. Карташова Л.В. Товароведение продовольственных товаров растительного происхождения: учебник для сред. проф. образования / Л.В. Карташова, М.А. Николаева, Е.Н. Печникова. – М.: Деловая литература, 2004. – 816 с.
5. Криштафович В.И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: лабораторный практикум: учебник для высш. учеб.заведений / В.И. Криштафович. – М.: Дашков и К°, 2013. – 592 с.
6. Николаева М.А. Теоретические основы товароведения: учебник для высш. учеб. заведений / М.А. Николаева. – М.: Норма, 2007. – 448 с.
7. Родина Т.Г. Сенсорный анализ продовольственных товаров: учебник для высш. учеб. заведений / Т.Г. Родина. – 2-е изд., испр. – М.: Академия, 2006. – 208 с.
8. Химический состав российских пищевых продуктов: справочник / Под ред. И.М. Скурихина, В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛипринт, 2003. – 236 с.

Периодические издания:

1. Журнал «Пищевая промышленность» URL <http://www.foodprom.ru/>

Интернет-ресурсы:

1. Товароведение продовольственных товаров. URL <https://studfiles.net/preview/3061896/>
2. Государственный стандарт «Товароведная характеристика продуктов питания» URL <https://gosstandart.info/produkty-pitaniya/ovoshchi/>

### 3.3 Кадровое обеспечение

Реализация подготовки (специалистов среднего звена) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины. Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации не реже 1 раза в 3 года.

## 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) (общие и профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля
<p>Знание:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья и продуктов;</li> <li>- виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности пищевого сырья, продуктов и материалов;</li> <li>- правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов;</li> <li>- регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП), касающиеся хранения особо скоропортящихся продуктов.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов</li> <li>уровень умения четко сформулировать проблему, предложив ее решение,</li> <li>критически оценить решение и его последствия;</li> <li>уровень умения</li> </ul>	<p><i>Текущий контроль:</i> Фронтальный контроль: - устный опрос. Индивидуальный контроль: - письменный опрос; - тестирование; - оценка выполнения внеаудиторной работы;</p> <p><i>Промежуточная аттестация:</i> <i>Дифференцированный зачёт</i> - письменный опрос.</p>

	<p>определить, проанализировать альтернативные возможности, варианты действий;</p> <p>уровень умения сформулировать собственную позицию, оценку и аргументировать ее.</p>	
<p>Умение:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства;</li> <li>- проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов;</li> <li>- распознавать недоброкачественные продукты;</li> <li>- использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья;</li> <li>- соблюдать условия, сроки хранения, товарное соседство пищевых продуктов при складировании, хранении.</li> </ul>	<p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, последовательностей действий.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Соответствие требованиям инструкций, практических занятий;</li> <li>- Рациональность действий;</li> <li>- Выполнение заданий в полном объеме.</li> </ul>	<p><i>Текущий контроль:</i></p> <p><b>Индивидуальный контроль:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий.</li> </ul>

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

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОП.03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА

Для профессии:  
43.01.09 Повар, кондитер

Форма обучения: очная

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт рабочей программы	4
2. Структура и содержание рабочей программы	7
3. Условия реализации учебной дисциплины	11
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	13

# **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы, разработанной в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, относящейся к укрупненной группе профессий 43.00.00 Сервис и туризм.

## **1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: общепрофессиональный учебный цикл.**

Для изучения данной дисциплины обучающиеся должны владеть знаниями в области физики. Общие и профессиональные компетенции, полученные в рамках данной дисциплины, могут применяться при изучении дисциплин: ОП 01. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены, ОП 02. Основы товароведения продовольственных товаров.

Данная рабочая программа направлена на формирование профессиональных компетенций, связанных с организацией рабочего места, эксплуатацией оборудования при выполнении работ по профессии «Повар», «Кондитер», «Пекарь» в рамках сдачи демонстрационного экзамена по стандартам WorldSkills компетенций: 32 Кондитерское дело, 34 Поварское дело, 47 Хлебопечение.

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

Целью изучения учебной дисциплины является освоение теоретических знаний, а также формирование необходимых общих и профессиональных компетенций:

- ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
- ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
- ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
- ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
- ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
- ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
- ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
- ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
- ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
- ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.
- ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
- ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.
- ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.
- ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
- ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

- ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.
- ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
- ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.
- ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в

том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

- ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
- ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
- ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.
- ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.
- ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.
- ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

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

- организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;
- определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты;
- подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;
- правильно ориентироваться в экстренной ситуации.

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

- классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;
- принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;
- правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;
- способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции;
- правила электробезопасности, пожарной безопасности;
- правила охраны труда в организациях питания.

#### **1.4 Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 150 часов, в том числе:

- образовательной нагрузки во взаимодействии с преподавателем 126 часов;
- самостоятельной работы обучающегося 24 часа.



## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка</b>	<b>150</b>
<b>Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа</b>	<b>24</b>
<b>Образовательная нагрузка во взаимодействии с преподавателем</b>	<b>126</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	<b>114</b>
практические занятия	<b>12</b>
<b>Промежуточная аттестация в форме - дифференцированного зачета</b>	

## 2.2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Коды формируемых компетенций
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Техническое оснащение организаций питания</b>		<b>108</b>	
<b>Тема 1.1. Производственный контроль (система ХАССП)</b>	<b>Содержание учебного материала</b> 1. Требования системы ХАССП к технологическому оборудованию, инвентарю, посуде на предприятиях питания. 2. Охрана труда и техника безопасности предприятий питания. 3. Мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве.	<b>10</b>	ОК 01 – 07 ОК 09 – 11
	<b>Самостоятельная работа:</b> 1. Сообщение по теме «Производственный травматизм».	<b>4</b>	
<b>Тема 1.2. Технологическое оборудование предприятий питания</b>	<b>Содержание учебного материала</b> 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).	<b>12</b>	ОК 01 – 07 ОК 09 – 11
	<b>Самостоятельная работа:</b> 1. Создать презентацию в программе Power Point по теме «Способы упаковки на вынос готовых блюд, кулинарных и кондитерских изделий»	<b>4</b>	
<b>Тема 1.3. Механическое оборудование: назначение, технические характеристики, принципы действия, правила безопасной эксплуатации</b>	<b>Содержание учебного материала</b> 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, фаршемшалки, 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. 7. Расчёт производственных мощностей и эффективность работы технологического оборудования.	<b>22</b>	ОК 01 – 07 ОК 09 – 11  ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 <b>ПК 5.1-5.5</b>
	<b>Практические занятия</b>	<b>2</b>	
	1. Изучение правил безопасной эксплуатации механического оборудования		
	<b>Самостоятельная работа:</b> 1. Конспектирование текста «Пригодность, очистка и техническое обслуживание оборудования»	<b>2</b>	

<b>Тема 1.4.</b> <b>Тепловое оборудование, назначение, технические характеристики, принципы действия, правила безопасной эксплуатации</b>	<b>Содержание учебного материала</b> 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 (кипяtilьники, 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).	<b>22</b>	ОК 01 – 07 ОК 09 – 11 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	<b>Практические занятия</b> 1. Изучение правил безопасной эксплуатации теплового оборудования	<b>2</b>	
	<b>Самостоятельная работа:</b> 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.	<b>4</b>	
<b>Тема 1.5.</b> <b>Холодильное оборудование, назначение, технические характеристики, принципы действия, правила безопасной эксплуатации</b>	<b>Содержание учебного материала</b> 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. 5. Льдомиксеры или пакоджеты.	<b>16</b>	ОК 01 – 07 ОК 09 – 11 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	<b>Практические занятия</b> 1. Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования	<b>2</b>	
	<b>Самостоятельная работа:</b> Преимущества и недостатки холодильного оборудования; Составление конспекта по теме «Охлаждение складских помещений при помощи сплит-системы».	<b>6</b>	
<b>Раздел 2. Организация кулинарного и кондитерского производства</b>		<b>40</b>	
<b>Тема 2.1.</b> <b>Характеристика предприятий общественного питания</b>	<b>Содержание учебного материала</b> 1. Классификация и типизация предприятий общественного питания (ПОП). Услуги общественного питания. 2. Состав, планировка и характеристика помещений ПОП.	<b>6</b>	ОК 01 – 07 ОК 09 – 11

<b>Тема 2.2. Принципы организации кулинарного и кондитерского производства</b>	<b>Содержание учебного материала</b> 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. Выбор технологического оборудования для кейтеринга. 10. Составление схем организации рабочих мест зон кухни, для различных процессов приготовления кулинарной и кондитерской продукции.	<b>24</b>	ОК 09 – 11 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	<b>Практические занятия</b>	<b>6</b>	
	1. Организация рабочих мест повара по обработке сырья: овощей, рыбы, мяса, птицы (по индивидуальным заданиям).		
	2. Организация рабочих мест повара по приготовлению холодной кулинарной продукции (по индивидуальным заданиям).		
	3. Организация рабочих мест повара по приготовлению горячей кулинарной продукции (по индивидуальным заданиям)		
<b>Самостоятельная работа:</b> 1. Подготовка к дифференцированному зачету	<b>4</b>	ОК 01 – 07 ОК 09 – 11	
	Дифференцированный зачёт	<b>2</b>	
	<b>Всего:</b>	<b>150</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Реализация рабочей программы учебной дисциплины обеспечена учебным кабинетом «Техническое оснащение организаций 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 щупом, 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.: Стандартиформ, 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.: Стандартиформ, 2014. - III, 16 с.
5. ГОСТ 30390-2013. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 01.01.2016. - М.: Стандартиформ, 2014. - III, 12 с.

6. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. – Введ. 01.01.2016. - М.: Стандартиформ, 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. Техническое оснащение и организация рабочего места (2-е изд., стер.) учебник , Академия, 2017.
2. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организаций питания (1-е изд.) учебник, Академия, 2017.

#### 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.: ИРПО, 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. Лутошкина Г. Г. Механическое оборудование предприятий общественного питания: учебник / Г. Г. Лутошкина. – 2-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 240 с.
6. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие для среднего профессионального образования. - Ростов-на-Дону: Феникс, 2014. – 416 с.
7. 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.

#### 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](http://www.suharevka.ru/catalog/list.php?SECTION_ID=141)
3. <http://www.horeca.ru/> Главный портал индустрии гостеприимства и питания
4. <http://www.food-service.ru/catalog> Каталог пищевого оборудования
5. [www.restoracia.ru](http://www.restoracia.ru)

### 3.3 Кадровое обеспечение

Реализация подготовки (специалистов среднего звена) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины. Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации не реже 1 раза в 3 года.

## 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.

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания) (общие и профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля</b>
<b>Знать:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>– классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы</li><li>– действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп</li><li>– технологического оборудования;</li><li>– принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой</li><li>– кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;</li><li>– правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды</li><li>– для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской</li><li>– продукции;</li><li>– способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами</li><li>– изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции;</li><li>– правила электробезопасности, пожарной безопасности;</li><li>– правила охраны труда в организациях питания.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</li><li>уровень умения сформулировать собственную позицию, оценку и аргументировать ее.</li></ul>	<b>Текущий контроль:</b> Фронтальный контроль: <ul style="list-style-type: none"><li>- устный опрос;</li></ul> Индивидуальный контроль: <ul style="list-style-type: none"><li>- тестирование;</li><li>- оценка выполнения внеаудиторной работы;</li></ul> <b>Промежуточная аттестация:</b> <i>Дифференцированный зачёт</i> <ul style="list-style-type: none"><li>- устные ответы.</li></ul>
<b>Уметь:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>– организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления</li><li>– полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники</li><li>– безопасности, санитарии и пожарной безопасности;</li><li>– определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства</li><li>– технологическое оборудование, инвентарь, инструменты;</li><li>– подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его</li><li>– назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности,</li><li>– правильно ориентироваться в экстренной ситуации.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, последовательностей действий.</li><li>- Рациональность действий;</li><li>- Выполнение заданий в полном объеме.</li></ul>	<b>Текущий контроль:</b> Индивидуальный контроль: <ul style="list-style-type: none"><li>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе занятий.</li></ul>

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

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**ОП.04 ЭКОНОМИЧЕСКИЕ И ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ  
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

Для профессии:  
43.01.09 Повар, кондитер

Форма обучения: очная



## СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт рабочей программы	4
2. Структура и содержание рабочей программы	5
3. Условия реализации учебной дисциплины	8
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	10

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы, разработанной в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, относящейся к укрупненной группе профессий 43.00.00 Сервис и туризм.

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

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 дисциплины ОП.05 Калькуляция и учет.

## 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 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

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

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

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

- проводить анализ состояния рынка товаров и услуг в области профессиональной деятельности;
- ориентироваться в общих вопросах экономики производства пищевой продукции;
- применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях;
- защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства

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

- принципы рыночной экономики;
- организационно-правовые формы организаций;
- основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;
- способы ресурсосбережения в организации;
- понятие, виды предпринимательства;
- виды предпринимательских рисков, способы их предотвращения и минимизации;
- нормативно - правовые документы, регулирующие хозяйственные отношения;
- основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;
- формы и системы оплаты труда;
- механизм формирования заработной платы;
- виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы.

## 1.4 Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 74 часа, в том числе:

- образовательной нагрузки во взаимодействии с преподавателем 62 часа;
- самостоятельной работы обучающегося 12 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка	74
Самостоятельная работа	12
Обязательная учебная нагрузка	62
в том числе:	
теоретическое обучение	50
практические занятия	12
Промежуточная аттестация проводится в форме - дифференцированного зачета	

## 2.2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды формируемых компетенций	
1	2	3	5	
<b>Раздел 1. Экономические и правовые основы производственной деятельности</b>				
<b>Тема 1.1.</b> Принципы рыночной экономики	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>10</b>	ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11	
	1. Понятие экономики и права. Цели, задачи и структура дисциплины, связь с другими дисциплинами. Основные направления социально-экономического развития России. Производство как процесс создания полезного продукта. Факторы производства, их классификация. Производственные возможности общества и ограниченность ресурсов. 2. Основные понятия рыночной экономики. Рынок, понятие и виды, инфраструктура и конъюнктура рынка, элементы рыночного механизма (спрос и предложение, рыночные цены, конкуренция). Монополия, антимонопольное законодательство. Закон спроса и предложения. Факторы, влияющие на спрос и предложение.			
	<b>Практические занятия.</b>			<b>2</b>
	<b>Практическое занятие 1.</b> Решение задач по теме: Показатели использования основных производственных фондов. <b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Изучение и анализ информации о состоянии рынка ресторанных услуг Российской Федерации, тенденциях его развития. <b>Источники информации</b> Журналы «Современный ресторан» «Ресторанные ведомости», Интернет-ресурсы: <a href="http://www.Economi.gov.ru">http:// www.Economi.gov. ru</a> , <a href="http://bibliotekar.ru">http:// bibliotekar. ru</a>			<b>4</b>
<b>Тема 1.2.</b> <b>Предприятие (организация) как субъект хозяйствования.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>20</b>	ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11	
	1. Сущность предпринимательства, его виды. Субъекты предпринимательской деятельности, и их правовое положение Значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу. Виды предпринимательских рисков и способы их предотвращения и минимизации. 2. Виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства). Признаки отрасли общественного питания, ее роль и значение в экономике страны. Понятие организации, краткая характеристика, классификация, цели и задачи деятельности. Ресурсы предприятий. Пути ресурсосбережения в организации. 3. Организационно-правовые формы предприятий, установленные ГК РФ, виды и особенности, достоинства и недостатки. Правовое регулирование хозяйственных отношений.			
	<b>Практические занятия</b>			<b>2</b>
	<b>Практическое занятие 2.</b> Определение организационно-правовых форм и видов коммерческих и некоммерческих организаций, особенностей правового регулирования их деятельности. (Решение ситуационных задач) <b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Изучение Гражданского кодекса Российской Федерации, Федерального закона «О развитии малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации» Составление компьютерных презентации по теме «Предпринимательство на современном этапе развития российской экономики», «Ресурсы предприятий и пути их сбережения» <b>Источники информации</b> 1.Российская Федерация. Законы. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц. текст: [по сост. на 1 мая. 2016 г.]. М.: Омега-Л, 2016. – 688с. – (кодексы Российской Федерации). 2.Российская Федерация. Законы. Федеральный закон «О развитии малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации» от 24.07.2007 № 209-ФЗ (действующая редакция, 2016г) <b>Интернет-ресурсы:</b> <a href="http://www.Economi.gov.ru">http:// www.Economi.gov. ru</a> , <a href="http://bibliotekar.ru">http:// bibliotekar. ru</a>			<b>4</b>

<b>Раздел 2. Основы трудового права и формы оплаты труда</b>			
<b>Тема 2.1 Основные положения законодательства, регулирующие трудовые отношения</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	1.Основные понятия трудового законодательства. Правовое регулирование трудовых отношений. Трудовой договор. Рабочее время и время отдыха. Дисциплина труда и трудовой распорядок. 2. Материальная ответственность сторон трудового договора. Договор о материальной ответственности. Защита трудовых прав работников	<b>8</b>	OK1, OK2, OK3, OK4, OK5, OK7, OK9, OK10, OK11
	<b>Практические занятия</b>		
	<b>Практическое занятие 3.</b> Порядок заключения, расторжения, изменения условий трудового договора	<b>4</b>	
	<b>Практическое занятие 4.</b> Определение материальной ответственности работодателей и работников. Решение ситуационных задач		
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Изучение и анализ раздела 3, глава 10, раздела 4, главы 15,16, раздела 5, глава 17 раздел 11, главы 37, 38, 39 Трудового кодекса РФ, решить ситуационные правовые задачи. <b>Источники информации</b> Российская Федерация. Законы. Трудовой кодекс Российской Федерации: федер. закон:[принят Гос. Думой 21 дек. 2001 г.: по состоянию на 26 апр. 2016 г.] – М.: Рид Групп, 2016. – 256 с. – (Законодательство России с комментариями к изменениям).	<b>2</b>		
<b>Тема 2.2 Механизм формирования и формы оплаты труда</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	1. Политика государства в области оплаты труда. Механизм формирования оплаты труда по трудовому законодательству. Формы и системы заработной платы Формирование фонда оплаты труда в организации, определение средней заработной платы. 2.Мотивация труда, виды и способы. Техническое нормирование труда. 3.Гарантии и компенсации при оплате труда. Удержания из заработной платы, их виды. Права предприятий и организаций по защите интересов трудящихся	<b>10</b>	OK1, OK2, OK3, OK4, OK5, OK7, OK9, OK10, OK11
	<b>Практические занятия</b>		
	<b>Практические занятия 5.</b> Расчет заработной платы при различных формах оплаты труда	<b>4</b>	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Подготовка к дифференцированному зачету	<b>2</b>	
<b>Дифференцированный зачет:</b>	<b>2</b>		
<b>Всего:</b>		<b>74</b>	

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

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

Реализация рабочей программы учебной дисциплины обеспечена учебным кабинетом: «Социально – экономических дисциплин»

1. Кабинет соответствует санитарно-гигиеническим требованиям
2. Кабинет имеет комплект специализированной мебели для:
  - организации рабочего места преподавателя;
  - организации рабочих мест обучающихся;
3. В кабинете имеется:
  - интерактивная доска,
  - персональный компьютер,
  - проектор,
  - колонки
4. Программное обеспечение для интерактивной доски
5. Программное обеспечение для персонального компьютера:
  - Операционная система Windows XP
  - Комплект прикладных программ, входящих в пакет MSOffice
  - Программы утилиты (антивирусная программа ESETNOD 32, программа-упаковщик WINRAR, служебные программы и пр.)
  - Программа для распознавания текста FineRead
  - Программа для работы с видеопроектором
  - Программа выхода в сеть Интернет Opera, MozillaFirefox (через переносной модем)
6. Установлен встроенный секционный шкаф для хранения учебного оборудования
7. Боковая стена (противоположная окнам) используется для постоянной и временной экспозиции.
8. В кабинете имеется комплексно-методическое обеспечение дисциплины «Экономические и правовые основы профессиональной деятельности»:
  - Учебные пособия
  - Лазерные диски с презентациями к урокам
  - Тестовые задания для проведения входного, промежуточного, итогового контроля
  - Накопительные папки с индивидуальными заданиями для обучающихся

Программа учебной дисциплины разработана с учетом потребностей работодателя.

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

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

##### Основные источники:

1. Российская Федерация. Законы. Трудовой кодекс Российской Федерации: федер. закон: [принят Гос. Думой 21 дек. 2001 г.: по состоянию на 26 апр. 2016 г.] М.: Рид Групп, 2016. – 256 с. – (Законодательство России с комментариями к изменениям).
2. Российская Федерация. Законы. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц. текст: [по сост. на 1 мая. 2016 г.]. М.: Омега-Л, 2016. – 688с. – (кодексы Российской Федерации).
3. Российская Федерация. Законы. Налоговый кодекс Российской Федерации: [федер. закон: принят Гос. Думой 16 июля 1998 г.: по состоянию на 1 янв. 2016 г.]. М.: ЭЛИТ, 2016- 880с. (кодексы Российской Федерации).
4. Кодекс РФ об административных правонарушениях – М.: Проспект, КноРус, 2014г.
5. Закон Российской Федерации от 09.01.1996 г. № 2-ФЗ № «О защите прав потребителей» (Конституция Российской Федерации от 12.12 1993г. НОРМА ИНФРА-М Москва, 2014 г.
6. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.
8. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.

9. Жабина С.Б., Бурдюгова О.М., Колесова А.В. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник для студентов СПО/ С.Б. Жабина, О.М. Бурдюгова, А.В.Колесова. 3-е изд. Стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 336 с.
10. Румынина В.В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник для студентов сред.проф. Учеб. Заведений / В.В. Румынина. – 5-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017г.
11. Соколова С.В. Основы экономики: учебное пособие для нач. проф. Образования /С.В. Соколова. – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2013г.

Дополнительные источники:

1. Быстров С.А. Экономика и организация ресторанного бизнеса: учебное пособие/ С.А. Быстров. – М.: Форум, 2011. - 464с.
2. Ефимова О.П. Экономика общественного питания: учеб. пособие для вузов / О.П. Ефимова; Под ред. Н.И. Кабушкина. - 6-е изд., испр. - Мн.: Новое знание, 2008. - 348с.
3. Казанцева С.Я. Основы права: учебник для студ. Сред. Проф. заведений/ С.Я. Казанцева. – М.: Издательский центр «Академия», 2009г.
4. Капустина А.Я. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учеб.пособие/ под общ. Ред. Проф. А.Я. Капустина. – М.:Гардарики, 2009г.
5. Солдатенков Д.В. Ресторанный персонал: как избежать проблем. / Д.В. Солдатенков.: М.ЗАО. Издательский дом Рестораны ведомости,2005.-192с.
6. Румынина В.В. Основы права: учебник для студ. сред. проф. Образования-Румынина – М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2007г.
7. Право: основы правовой культуры: учебник для 10 и 11 классов образовательных учреждений. Базовый и профильный уровни: в 2 частях – 4-е изд. – М. ООО «ТИД «Русское слово-РС», 2008г.
8. Яковлев А.И.Основы правоведения: учебник для учащихся нач. проф. учеб. Заведений/ А.И.Яковлев- М: «АКАДЕМИЯ», 2012 г.

Интернет-источники:

1. <http://www.fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
2. <http://www.garant.ru>
3. <http://www.economi.gov.ru>
4. <http://www.bibliotekar.ru>
5. <http://www.consultant.ru>

### 3.3 Кадровое обеспечение

Реализация подготовки (специалистов среднего звена) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины. Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации не реже 1 раза в 3 года.

## 4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания) (общие и профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля
<b>Усвоенные знания:</b>		
-Принципы рыночной экономики; - Организационно-правовые формы организаций; -Основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения; - Механизмы формирования заработной	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям -Адекватность, оптимальность выбора	<b>Текущий контроль при проведении:</b> Фронтальный контроль: - устный опрос. Индивидуальный контроль: - тестирование; - письменный опрос

<p>платы;          формы оплаты труда;          - Социально-экономические функции и роль отрасли общественного питания в хозяйстве страны, раскрытие проблемы нормального функционирования предприятия в условиях рыночной экономики          - Действующие законодательную и нормативную базу профессиональной деятельности, субъекты предпринимательской деятельности, виды объектов гражданских прав, организационно-правовые формы юридических лиц, виды договоров в хозяйственной деятельности и порядок их составления, Федеральные законы в области защиты прав потребителей.</p>	<p>способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.          - Точность оценки          - Соответствие требованиям инструкций, регламентов          - Рациональность действий и т.д.          - Правильное выполнение заданий в полном объеме</p>	<p>- экспертное наблюдение за подготовкой и презентацией сообщений и рефератов, за решением ситуационных задач</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета:          - устный опрос.</p>
<p><b>Освоенные умения:</b></p>		
<p>- ориентироваться в общих вопросах экономики производства пищевой продукции;          - применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях;          - защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства;          - разбираться в принципах деятельности предприятия, в индивидуальном предпринимательстве, в использовании основных фондов предприятия, показателях использования оборотных средств, нормирования сырья, сущности и принципах организации труда, его оплаты, назначении, содержании и характеристике бизнес-плана предприятия, формировании плана производства и реализации продукции.          - понятие и содержание издержек производства и себестоимости продукции, основных видов налогов, сущности и распределении прибыли, механизме регулирования цен, системе управления качеством продукции, методом защиты интересов им прав потребителей          - Использовать нормативно-правовые документы, регламентирующие профессиональную деятельность специалиста.</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.          Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p> <p>Уровень умения определить, проанализировать альтернативные возможности, варианты действий.          Уровень умения сформулировать собственную позицию, оценку и аргументировать ее.</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b>          Фронтальный контроль:          - устный опрос.          Индивидуальный контроль:          - экспертное наблюдение за решением ситуационных задач, выполнением практических работ</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета:          - устный опрос.</p>



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

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ОП.05 ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЕТА**

Для профессии:  
43.01.09 Повар, кондитер

Форма обучения: очная

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт рабочей программы	4
2. Структура и содержание рабочей программы	9
3. Условия реализации учебной дисциплины	13
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	15

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 1.1. Область применения рабочей программы

Программа учебной дисциплины ОП.05 Основы калькуляции и учета является частью основной образовательной программы среднего профессионального образования, разработанная в соответствии с ФГОС СПО, с учетом примерной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

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

дисциплина относится к общепрофессиональному циклу.  
Для изучения данной дисциплины обучающиеся должны владеть знаниями в области биологии Общие знания и умения, полученные в рамках данной дисциплины, связаны с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям с дисциплинами ОП 04. Экономические и правовые основы профессиональной деятельности, ОП 12. Организация обслуживания.

## 1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

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

оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов; осуществлять контроль хранения и расхода продуктов

оформлять документы первичной отчетности и вести учет сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве,

оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания;

составлять товарный отчет за день;

определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья;

составлять план-меню, работать со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико - технологическими картами;

рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки;

участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве; -пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями;

принимать оплату наличными деньгами;

принимать и оформлять безналичные платежи;

составлять отчеты по платежам.

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

виды сопроводительной документации на различные группы продуктов; методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов; современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;

виды складских помещений и требования к ним; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков.

виды учета, требования, предъявляемые к учету;

задачи бухгалтерского учета;

предмет и метод бухгалтерского учета;

элементы бухгалтерского учета;

принципы и формы организации бухгалтерского учета

особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании;

основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе;

формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию;

требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов;

права, обязанности и ответственность главного бухгалтера;

понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства;

понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета.  
 сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления;  
 правила документального оформления движения материальных ценностей;  
 источники поступления продуктов и тары;  
 правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров;  
 методику осуществления контроля за товарными запасами;  
 понятие и виды товарных потерь, методику их списания;  
 методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов;  
 понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц;  
 порядок оформления и учета доверенностей;  
 ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей;  
 правила торговли;  
 виды оплаты по платежам;  
 виды и правила осуществления кассовых операций;  
 правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты;  
 правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

Общие и профессиональные компетенции	Дескрипторы сформированности (действия)	Уметь	Знать
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации,	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности

	определение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана.	помощью наставника).	
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач. Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты. Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска; Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности	Определять задачи поиска информации Определять необходимые источники информации Планировать процесс поиска Структурировать получаемую информацию Выделять наиболее значимое в перечне информации Оценивать практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска	Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Использование актуальной нормативно-правовой документацию по профессии. Применение современной научной терминологии Определение траектории профессионального развития и самообразования	Определять актуальность нормативно правовой документации в профессиональной деятельности. Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	Содержание актуальной нормативно-правовой документации. Современная научная и профессиональная терминология. Возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач. Планирование профессиональной деятельность	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности

ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке. Проявление толерантности в рабочем коллективе	агать свои мысли на государственном языке. Оформлять документы	бенности социального и культурного контекста. Правила оформления документов.
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.	Понимать значимость своей профессии. Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей.	Описывать значимость своей профессии. Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии	Сущность гражданско-патриотической позиции. Общечеловеческие ценности. Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте	Соблюдать нормы экологической безопасности, определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности, основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности, пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач. Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые	Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический

		<p>профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	<p>минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности</p>
<p>ПК 1.2-1.6, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2 - 3.5, ПК 4.2 - 4.5, ПК 5.5</p>	<p>Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>	<p>Рассчитывать стоимость кулинарной и кондитерской продукции собственного производства. Вести учет реализованной кулинарной и кондитерской продукции.</p>	<p>Правила торговли. Виды оплаты по платежам Правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты.</p>
<p>ПК 5.3</p>	<p>Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов</p>	<p>Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления кулинарной и кондитерской продукции.</p>	<p>Правила расчета потребности в сырье и пищевых продуктах.</p>

#### 1.4 Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Объем учебной нагрузки обучающегося во взаимодействии с преподавателем 52 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 48 часов;  
самостоятельной работы обучающегося 8 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b><i>Объем часов</i></b>
<b>Объем учебной нагрузки обучающегося во взаимодействии с преподавателем</b>	<b>52</b>
<b>Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа</b>	<b>8</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка</b>	<b>48</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	<b>32</b>
практические занятия	<b>16</b>
<b>Промежуточная аттестация в форме - дифференцированного зачета</b>	



## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.05 Основы калькуляции и учета

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Коды формируемых компетенций
<b>Тема.1</b> <b>Общая характеристика бухгалтерского учета</b>	<b>Содержание</b> Виды учета в организации питания, требования, предъявляемые к учету, задачи бухгалтерского учета, предмет и метод бухгалтерского учета, элементы бухгалтерского учета. Особенности, принципы и формы организации бухгалтерского учета в общественном питании. Основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности Понятие документооборота, формы документов, применяемых в организациях питания, их классификация. Требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов. Права, обязанности и ответственность главного бухгалтера. Автоматизация учета на предприятии ресторанного бизнеса.	4	ОК.01 ОК 2 ОК 3 ОК.4 ОК 4 ОК 5
	<b>Практическое занятие.</b> «Процентные вычисления»; «Товарные вычисления»	2	
<b>Тема 2 Ценообразование в общественном питании</b>	<b>Содержание</b> Понятие цены, ее элементы, виды цен. Ценовая политика организаций питания Понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию и полуфабрикаты собственного производства. Товарооборот предприятий питания, его виды и методы расчета. План-меню, его назначение, виды, порядок составления. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий и Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий как основные нормативные документы для определения потребности в сырье и расхода сырья, выхода готовых блюд, мучных и кондитерских изделий	4	ОК.01 ОК 2 ОК 3 ОК.4 ОК 5 ОК 6
	<b>Практическое занятие.</b> Работа со Сборником рецептур. Расчет требуемого количества сырья, продуктов для приготовления продукции собственного производства, Определение процентной доли потерь при различных видах обработки сырья	4	
<b>Тема 3 Материальная</b>	<b>Содержание</b>		ОК.01 ОК 2

<b>ответственность. Инвентаризация</b>	Материальная ответственность, ее документальное оформление. Типовой договор о полной индивидуальной материальной ответственности, порядок оформления и учета доверенностей на получение материальных ценностей. Отчетность материально-ответственных лиц. Контроль за товарными запасами. Понятие и задачи проведения инвентаризации, порядок ее проведения и документальное оформление	4	ОК 3 ОК.4 ОК 4 ОК 5  ПК.6.1 ПК. 6.2 ПК 6.3 ПК 6.4
	<b>Практическое занятие.</b> «Составление Договора о материальной ответственности». «Документальное оформление результатов инвентаризации».	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		
	Изучение Федерального закона «О бухгалтерском учете от 06.12.2011 № 402-ФЗ (действующая редакция, 2016) Изучение Трудового кодекса РФ (Раздел XI Материальная ответственность сторон трудового договора) Изучение Приказа Минфина от 13.06.1995 № 49 (ред. От 08.11.2010) «Об утверждении Методических указаний по инвентаризации имущества и финансовых обязательств		
<b>Тема 4 Учет сырья, продуктов и тары в кладовых организаций</b>	<b>Содержание</b> Задачи и правила организации учета в кладовых предприятий общественного питания. Источники поступления продуктов и тары на предприятия питания, документальное оформление поступления сырья и товаров от поставщиков. Организация количественного учета продуктов в кладовой, порядок ведения товарной книги. Товарные потери и порядок их списания. Документальное оформление отпуска продуктов из кладовой.	6	ОК.01 ОК 2 ОК 3 ОК.4 ОК 4 ОК 5 ПК.5.1 ПК. 5.2 ПК 5.3 ПК 5.4
	<b>Практическое занятие.</b> «Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания». «Составление товарного отчет за день»	4	
<b>Тема 5 Учет продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции и товаров предприятиями общественного питания</b>	<b>Содержание</b>		
	Организация учета на производстве. Состав товарооборота общественного питания. Документальное оформление поступления сырья на производство. Документальное оформление и учет реализации отпуска готовой продукции. Отчетность о реализации и отпуске изделий кухни. Отчет о движении продуктов и тары на производстве предприятий общественного питания. Особенности учета сырья и готовых изделий в кондитерском цехе	6	ОК.01 ОК 2 ОК 3 ОК.4 ОК 4 ОК 5  ПК.5.1 ПК. 5.2 ПК 5.3 ПК 5.4

	<p><b>Практическое занятие.</b>  Калькуляция розничных цен на блюда и полуфабрикаты.  Калькуляция розничных цен на мучные и кондитерские изделия.  Оформление калькуляционных карточек.</p>	2	
<b>Тема 6 Учет денежных средств, расчетных и кредитных операций</b>	<p><b>Содержание</b></p> <p>Правила торговли. Виды оплат по платежам.  Правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты. Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.  Учет кассовых операций и порядок их ведения. Порядок работы на контрольно-кассовых машинах, правила осуществления кассовых операций. Документальное оформление поступления наличных денег в кассу и к выдаче.  Порядок ведения кассовой книги и отчетность кассира.</p>	6	<p>ОК.01 ОК 2  ОК 3  ОК.4 ОК 4 ОК 5</p> <p>ПК.5.1 ПК. 5.2  ПК 5.3 ПК 5.4</p>
	<p><b>Практическое занятие.</b>  «Оформление расходных кассовых ордеров»</p>	2	
	<p><b>Самостоятельная работа обучающихся</b>  Изучение Закона РФ от 07.02.1992 № 2300-1 (ред. От 03.07.2016) «О защите прав потребителей», «Типовых правил эксплуатации контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением», Правил розничной торговли (текст по состоянию на 18.01.2016) Утверждены Постановлением Правительства РФ от 19 января 1998 года №55</p>		
<b>Консультации</b>		<b>4</b>	
<b>Дифференцированный зачет</b>		<b>2</b>	
<b>Итого</b>		<b>52</b>	

## 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины осуществляется в учебном кабинете Бухгалтерского учёта.

Оборудование учебного кабинета: посадочные места по количеству обучающихся; рабочее место преподавателя; компьютерный стол; доска. средства обучения: компьютер с лицензионным программным обеспечением; калькулятор.

### 3.2 Информационное обеспечение обучения

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

#### Основные источники:

1. Кондраков, Н.П. Бухгалтерский учет (финансовый и управленческий): учебник/ Н.П. Кондраков. – 5-е изд., перераб. и доп. – М.: ИНФРА-М, 2019. –584с.
2. Богаченко, В.М. Бухгалтерский учет: учебник/ В.М. Богаченко, Н.А. Кириллова. – Ростов н/Д: Феникс, 2018. – 538с.

#### Дополнительные источники:

1. Гражданский кодекс РФ (часть первая): федер. закон: принят от 30.11.1994 № 51-ФЗ: в ред. от 18.07.2019 [№ 177-ФЗ](#) // Справ. – правовая система Консультант Плюс.
2. Гражданский кодекс РФ (часть вторая): федер. закон: принят от 26.01.1996 № 14 –ФЗ: в ред. от 18.03.2019 [№ 34-ФЗ](#) // Справ. – правовая система Консультант Плюс.
3. Налоговый кодекс РФ (часть первая): федер. закон: принят от 31.08.1998 № 146-ФЗ: в ред. от 02.08.2019 № 269-ФЗ // Справ. – правовая система Консультант Плюс.
4. Налоговый кодекс РФ (часть вторая): федер. закон: принят от 05.08.2000 №117–ФЗ: в ред. от 30.07.2019 №255-ФЗ //Справ. – правовая система Консультант Плюс.
5. Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях: федер. закон от 30.12.2001 № 195-ФЗ в ред. от 02.08.2019 №317-ФЗ // Справ. – правовая система Консультант Плюс
6. Трудовой кодекс Российской Федерации: федер. закон от 30.12.2001 №197-ФЗ в ред. от 27.12.2018// Справ. – правовая система Консультант Плюс.
7. Об утверждении плана счетов бухгалтерского учёта финансово – хозяйственной деятельности организации и инструкции по его применению: приказ Минфина РФ от 31.10.2000 № 94н: в ред. от 08.11.2010 № 142н// Справ. – правовая система Консультант Плюс.
8. Об утверждении Положения по ведению бухгалтерского учета и бухгалтерской отчетности в Российской Федерации: приказ Минфина РФ от 29.07.1998 № 34н: в ред. от 24.12.2010 №186н: с изм. от 11.04.2018 № 74н // Справ.- правовая система Консультант Плюс.
9. Об утверждении Положения по бухгалтерскому учету «Учетная политика организации» ПБУ 1/2008: приказ Минфина РФ от 06.10.2008 № 106н: в ред. от 28.04.2017 № 69н // Справ.- правовая система Консультант Плюс.
10. Об утверждении Положения по бухгалтерскому учету «Бухгалтерская отчетность организации» ПБУ 4/99: приказ Минфина РФ от 06.07.1999 №43н: в ред. от 08.11.2010 №142н: с изм. от 29.01.2018 // Справ.- правовая система Консультант Плюс.
11. Об утверждении Положения по бухгалтерскому учету «Учет материально – производственных запасов» ПБУ 5/01: приказ Минфина РФ от 09.06.2001 №44н: в ред. от 16.05.2016 №64н // Справ.- правовая система Консультант Плюс.
12. Об утверждении Положения по бухгалтерскому учету «Учет основных средств» ПБУ 6/01: приказ Минфина РФ от 30.03.2001 №26н: в ред. от 16.05.2016 №64н // Справ.- правовая система Консультант Плюс.
13. Об утверждении Положения по бухгалтерскому учету «Доходы организации» ПБУ 9/99: приказ Минфина РФ от 06.05.1999 №32н: в ред. от 06.04.2015 №57н // Справ.- правовая система Консультант Плюс.
14. Об утверждении Положения по бухгалтерскому учету «Расходы организации» ПБУ 10/99: приказ Минфина РФ от 06.05.1999 №33н: в ред. от 06.04.2015 №57н // Справ.- правовая система Консультант

Плюс.

15. Об утверждении Положения по бухгалтерскому учету «Учет нематериальных активов» ПБУ 14/2007: приказ Минфина РФ от 27.12.2007 №153н: в ред. от 16.05.2016 №64н // Справ.- правовая система Консультант Плюс.

16. Об утверждении Положения по бухгалтерскому учету «Учет расчетов по налогу на прибыль организаций» ПБУ 18/02: приказ Минфина РФ от 19.11.2002 №114н: в ред. от 06.04.2015 №57н // Справ. - правовая система Консультант Плюс.

17. Об утверждении Положения по бухгалтерскому учету «Учет финансовых вложений» ПБУ 19/02: приказ Минфина РФ от 10.12.2002 № 126н: в ред. от 06.04.2015 №57н // Справ. - правовая система Консультант Плюс.

18. Положение о платежной системе Банка России: утв. Банком России от 06.07.2017 №595-П: в ред. Указаний Банка России от 16.07.2019 № 5209–У // Справ. – поисковая система Консультант Плюс.

19. Указание о порядке ведения кассовых операций юридическими лицами и упрощенном порядке ведения кассовых операций индивидуальными предпринимателями и субъектами малого предпринимательства: утв. Банком России от 11.03.2014г. №3210-У: в ред. от 19.06.2017 № 4416 - У// Справ. – поисковая система Консультант Плюс.

20. Положение о правилах осуществления перевода денежных средств: утв. Банком России от 19.06.2012г. №383-П: в ред. Указаний Банка России от 11.10.2018 № 4930 – У // Справ. – поисковая система Консультант Плюс.

21. Об утверждении методических указаний по инвентаризации имущества и финансовых обязательств: приказ Минфина РФ от 13.06.1995 № 49: в ред. от 08.11.2010 № 142н// Справ. – правовая система Консультант Плюс.

22. Воронина, Л.И. Основы бухгалтерского учета: учебник/ Л.И. Воронина. - М.: ИНФРА-М, 2019. – 346с. (Среднее профессиональное образование).

23. Черник, Д.Г. Налоги и налогообложение: учебник и практикум для СПО/ Д.Г. Черник, Ю.Д. Шмелев.- М. Издательство Юрайт, 2019.- 408с. (Профессиональное образование)

#### **Периодические издания:**

1. Коммерсантъ
2. Современная торговля
3. Управление продажами
4. Практический журнал для бухгалтера Главбух

#### **Интернет ресурсы:**

1. <http://www.consultant.ru/> Справочно – правовая система Консультант Плюс
2. <http://www.minfin.ru>. – Официальный сайт Министерства финансов Российской Федерации
3. <http://www.cbr.ru> - Официальный сайт ЦБ РФ
4. <http://www.fa.ru> - Официальный сайт Финансового университета
5. <http://www.znaniy.com> – Электронно – библиотечная система (ЭБС) Znaniy.com
6. Система автоматизации 1С: Бухгалтерия 8.

### **3.3 Кадровое обеспечение**

Реализация подготовки (специалистов среднего звена) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины. Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации не реже 1 раза в 3 года.

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

**Контроль и оценка** результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий. Оценка качества освоения учебной программы включает текущий контроль успеваемости, промежуточную аттестацию по итогам освоения дисциплины. Текущий контроль проводится в форме сдачи контрольных и технических нормативов, промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.

<p align="center"><b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания) (общие и профессиональные компетенции)</b></p>	<p align="center"><b>Основные показатели оценки результата</b></p>	<p align="center"><b>Формы и методы контроля</b></p>
<p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-виды учета, требования, предъявляемые к учету;</li> <li>- задачи бухгалтерского учета;</li> <li>- предмет и метод бухгалтерского учета;</li> <li>-элементы бухгалтерского учета;</li> <li>-принципы и формы организации бухгалтерского учета</li> <li>- особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании;</li> <li>- основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе;</li> <li>- формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию;</li> <li>- требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов;</li> <li>- права, обязанности и ответственность главного бухгалтера;</li> <li>- понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства;</li> <li>- Понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета.</li> <li>- сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления;</li> <li>-правила документального оформления движения материальных ценностей;</li> <li>- источники поступления продуктов и тары;</li> <li>-правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров;</li> <li>-методику осуществления контроля за товарными запасами;</li> <li>-понятие и виды товарных потерь, методику их списания;</li> <li>-методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов;</li> <li>- понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц;</li> <li>- порядок оформления и учета доверенностей;</li> <li>- ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей;</li> </ul>	<p>Умение свободно излагать материал и правильно отвечать на поставленные вопросы.</p> <p>Умение излагать мысль последовательно, обосновывая изложенное</p> <p>Умение использовать теоретические знания при выполнении практических и ситуационных задач</p>	<p><b>Комбинированный контроль:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменный и устный опрос;</li> <li>-тестирование;</li> </ul> <p><b>Индивидуальный контроль:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий</li> <li>оценка защиты отчетов по практическим занятиям;</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- правила торговли;</li> <li>- виды оплаты по платежам;</li> <li>- виды и правила осуществления кассовых операций;</li> <li>- правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты;</li> <li>- правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</li> </ul>		
<p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оформлять документы первичной отчетности и вести учет сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве,</li> <li>-оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания;</li> <li>-составлять товарный отчет за день;</li> <li>-определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья;</li> <li>- составлять план-меню, работать со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико - технологическими картами;</li> <li>-рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки;</li> <li>-участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве;</li> <li>-пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями;</li> <li>-принимать оплату наличными деньгами;</li> <li>-принимать и оформлять безналичные платежи;</li> <li>-составлять отчеты по платежам</li> </ul>	<p>Уровень умения четко сформулировать проблему, предложив ее решение, критически оценить решение и его последствия;</p> <p>Уровень умения определить, проанализировать альтернативные возможности, варианты действий;</p> <p>верно, выполнены нужные вычисления и преобразования,</p> <p>получен верный ответ, последовательно и аккуратно записано решение.</p>	<p><b>Индивидуальный контроль:</b></p> <p>- экспертная оценка выполнения практических заданий</p> <p><b>Комбинированный контроль:</b></p> <p>фронтальный опрос, письменный опрос тестирование, индивидуальный опрос</p>

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

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОП. 06 ОХРАНА ТРУДА

Для профессии:  
43.01.09 Повар, кондитер

Форма обучения: очная



## СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт рабочей программы	4
2. Структура и содержание рабочей программы	8
3. Условия реализации учебной дисциплины	17
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	19

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 1.1 Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы, разработанной в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, относящейся к укрупненной группе профессий 43.00.00 Сервис и туризм.

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

Для изучения данной дисциплины обучающиеся должны владеть знаниями в области ОБЖ и права. Общие и профессиональные компетенции, полученные в рамках данной дисциплины, могут применяться при изучении дисциплины: ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена, ОП 03.Техническое оснащение и организация рабочего места, ОП.08 Безопасность жизнедеятельности.

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

Целью изучения учебной дисциплины является формирование у выпускников представления о неразрывном единстве эффективной профессиональной деятельности и отдыха человека с требованиями к его безопасности.

Изучение данной учебной дисциплины предполагает освоение следующих общих и профессиональных компетенций:

Общие и профессиональные компетенции	Дескрипторы сформированности (действия)	Уметь	Знать
1	2	3	4
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составлять план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структуру плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.

	реализации, определение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	(самостоятельно или с помощью наставника)	
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач Проведение анализа полученной информации, выделять в ней главные аспекты. Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска; интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности.	Определять задачи поиска информации. Определять необходимые источники информации. Планировать процесс поиска. Структурировать получаемую информацию. Выделять наиболее значимое в перечне информации. Оценивать практическую значимость результатов поиска. Оформлять результаты поиска.	Номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования информации. Формат оформления результатов поиска информации.
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	Использование актуальной нормативно-правовой документации по профессии. Применение современной научной профессиональной терминологии. Определение траектории профессионального развития и самообразования.	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности. Выстраивать траектории профессионального и личностного развития.	Содержание актуальной нормативно-правовой документации. Современную научную и профессиональную терминологию. Возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельности.	Организовывать работу коллектива и команды. Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психологию коллектива и личности. Основы проектной деятельности.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке. Проявление толерантности в рабочем коллективе.	Излагать свои мысли на государственном языке. Оформлять документы.	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	Понимать значимость своей профессии. Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей.	Описывать значимость своей профессии. Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии.	Сущность гражданско-патриотической позиции. Общечеловеческие ценности. Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности.
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте.	Соблюдать нормы экологической безопасности. Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии.	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности. Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности.	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач. Использовать современное программное обеспечение.	Современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.
ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов	Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности и охраны труда. Выбирать, безопасно в соответствии с инструкциями и регламентами эксплуатировать технологическое оборудование,	Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного

		инструменты, инвентарь в процессе обработки сырья	инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними. Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены, правил техники безопасности.
--	--	---	--

В результате освоения 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 т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;
- проводить вводный инструктаж помощника повара (кондитера), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;
- вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда.

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

- 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 инструктажей по охране труда и технике безопасности;
- порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты.

#### **1.4 Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 54 часа, в том числе:

- образовательной нагрузки во взаимодействии с преподавателем 46 часов;
- самостоятельной работы обучающегося 8 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка</b>	<b>54</b>
<b>Самостоятельная работа</b>	<b>8</b>
<b>Обязательная учебная нагрузка</b>	<b>46</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	36
практические занятия	10
<b>Промежуточная аттестация проводится в форме - дифференцированного зачета</b>	

## 2.2 ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды формируемых компетенций
1	2	3	4
<b>Введение</b>	<b>Содержание учебного материала</b> 1. Основные понятия в области охраны труда. Цели и задачи дисциплины, межпредметные связи с другими дисциплинами. Роль знаний по охране труда в профессиональной деятельности. Состояние охраны труда в отрасли	2	ОК 03 ОК 06
<b>Раздел 1</b>	<b>Правовые основы охраны труда в Российской Федерации</b>	<b>11</b>	
<b>Тема 1.1</b> Законодательство в области охраны труда	<b>Содержание учебного материала</b> 1. Нормативно-правовая база охраны труда: понятия, назначение. Федеральные законы в области охраны труда: Конституция Российской Федерации. Трудовой кодекс Российской Федерации. Основные нормы, регламентируемые этими законами, сфера их применения. 2. Основные направления государственной политики в области охраны труда. (ТК РФ ст.210). Государственные нормативные требования охраны труда (Трудовой кодекс РФ ст.211) 3. Система стандартов по технике безопасности: назначение, объекты. Межотраслевые правила по охране труда, назначение, содержание.	6	ОК 03 ОК 06
<b>Тема 1.2</b> Обеспечение охраны труда	<b>Содержание учебного материала</b> 1. Государственный надзор и контроль за соблюдением законодательства об охране труда. Федеральные инспекции труда: Назначение, задачи, функции. Права государственных инспекторов Государственные технические инспекции (Ростехнадзор, Роспотребнадзор, пожарная инспекция), их назначение и функции 2. Административный, общественный, личный контроль за охраной труда. Права и обязанности профсоюзов по вопросам охраны труда. Правовые акты, регулирующие взаимные обязательства сторон по условиям и охране труда (коллективный договор, соглашение по охране труда). Ответственность за нарушение требований охраны труда: дисциплинарная, административная, уголовная.	2	ОК 03 ОК 06
<b>Тема 1.3</b> Организация охраны труда на предприятиях	<b>Содержание учебного материала</b> 1. Служба охраны труда на предприятии: назначение, основные задачи, права, функциональные обязанности. Основание для заключения договоров со специалистами или организациями, оказывающими услугу по охране труда. Комитеты (комиссии) по охране труда: состав, назначение 2. Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий и охраны труда. Обязанности работника по соблюдению норм и правил по охране труда. Санитарно-бытовое и лечебно-профилактическое обслуживание работников. Обеспечение прав работников на охрану труда. Дополнительные гарантии по охране труда отдельных категорий работников 3. Обеспечение и профессиональная подготовка в области охраны труда. Инструктажи (вводный, первичный, повторный, внеплановый, целевой), характеристика, оформление документации.	4	ОК 01 ОК 03 ОК 05 ОК 06 ОК 01 – ОК 05 ПК 1.1, ПК 2.1 ПК 3.1, ПК 4.1 ПК 5.1
	<b>Практические занятия</b> Проведение вводного и первичного инструктажа	2	

	<p><b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Изучение нормативных материалов ФЗ-197 по вопросам: - Госнадзор и контроль за соблюдением законодательства об ОТ - права госинспектора - установление ответственности юридических и физических лиц за нарушение действующего законодательства в области ОТ</p>	2	<p>ОК 02 ОК 03 ОК 06 ОК 09</p>
<b>Раздел 2</b>	<b>Условия труда на предприятиях общественного питания</b>	<b>17</b>	
<p><b>Тема 2.1</b> Опасные и вредные производственные факторы</p>	<p><b>Содержание учебного материала</b> 1. Основные понятия: условия труда, классификация условий труда по степени вредности и опасности. Тяжесть и напряженность трудового процесса. Основные метеорологические параметры (производственный микроклимат) и их влияние на организм человека. Санитарные нормы условий труда. Понятие освещенности помещений. Мероприятия по поддержанию установленных норм 2. Вредные производственные факторы: понятие, классификация. Краткая характеристика отдельных видов вредных производственных факторов (шум, вибрация, тепловое излучение, электромагнитные поля), их воздействие на человека. 3. Допустимые параметры опасных и вредных производственных факторов, свойственных производственным процессам в общественном питании. Понятие о ПДК (предельно-допустимых концентрациях) вредных факторов. Способы и средства защиты от вредных производственных факторов 4. Аттестация рабочих мест по условиям труда. ФЗ «О специальной оценке условий труда». Порядок проведения, сроки, оформление документации.</p>	6	<p>ОК 01 ОК 03 ОК 06 ОК 04 ОК 02</p>
	<p><b>Практические занятия</b> Исследование освещения производственных помещений Расчет напряженности труда</p>	4	<p>ПК 1.1- 1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5</p>
	<p><b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Изучение ГОСТ ССБТ 12.0.003-2015 Опасные и вредные производственные факторы. Классификация. Изучение Постановления № 73 Формы документов при расследовании несчастных случаев, правила их заполнения.</p>	2	
<p><b>Тема 2.2</b> Производственный травматизм и профессиональные заболевания</p>	<p><b>Содержание учебного материала</b> 1. Производственный травматизм. Травмоопасные производственные факторы на предприятиях общественного питания. Несчастные случаи, понятие, классификация. Порядок расследования, учета и документального оформления. Порядок возмещения работодателями вреда, причиненного здоровью работников в связи с несчастными случаями. Первая помощь при механических травмах (переломах, вывихах, ушибах), при поражениях холодильными агентами. Основные мероприятия по предупреждению травматизма и профессиональных заболеваний 2. Профессиональные заболевания: понятие, классификация. Порядок расследования острых и хронических заболеваний, документальное оформление. Основные мероприятия по предупреждению профессиональных заболеваний.</p>	4	<p>ОК 01 ОК 03 ОК 05 ОК 06 ПК 1.1- 1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5</p>
	<p><b>Практические занятия</b> Расследование несчастных случаев</p>	2	
<b>Раздел 3</b>	<b>Основы обеспечения электробезопасности и пожарной безопасности</b>	<b>10</b>	



<p><b>Тема 3.1</b> Воздействие электрического тока</p>	<p><b>Содержание учебного материала</b> 1. Электробезопасность: понятие, последствия поражения человека электрическим током. Условия возникновения электротравм, их классификация. Факторы, влияющие на тяжесть электротравм (параметры тока, время воздействия, особенности состояния организма). 2. Классификация условий работы по степени электробезопасности. Опасные узлы и зоны машин. Требования электробезопасности, предъявляемые к конструкции технологического оборудования. 3. Защита от поражения электрическим током. Технические способы защиты (защитное заземление и зануление, защитное отключение, изоляция и ограждение токоведущих частей), понятие, назначение. СИЗ от поражения электрическим током, их виды, назначение, сроки проверки, правила эксплуатации и хранения. Технические и организационные мероприятия по обеспечению электробезопасности на предприятиях общественного питания. 4. Статистическое электричество: понятие, способы защиты от его воздействия</p>	4	ОК 01 ОК 03 ОК 06
<p><b>Тема 3.2</b> Пожарная безопасность</p>	<p><b>Содержание учебного материала</b> 1. Пожарная безопасность: понятие, причины, последствия ее несоблюдения. Правовая база: ФЗ «О пожарной безопасности», стандарты ССБТ, правила и инструкции по пожарной безопасности. Организация пожарной охраны на предприятиях. Пожарная безопасность зданий и сооружений (СНиП 21-01-97). Правила пожарной безопасности в РФ (ППБ 01-99). Обязанности и ответственность должностных лиц за обеспечением пожарной безопасности на предприятиях. 2. Противопожарный инструктаж: понятие, назначение, виды, порядок, сроки проведения и документальное оформление. Противопожарный режим содержания территории предприятия, его помещений и оборудования. Действия администрации и работников предприятия при возникновении пожаров. Организация эвакуации людей при пожаре на предприятиях общественного питания. 3. Первичные средства пожаротушения, назначение, хранение, правила использования. Противопожарное водоснабжение. Средства пожарной сигнализации и связь, их типы, назначение</p>	4	ОК 01 – ОК 07 ПК 1.1- 1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	<p><b>Практические занятия</b></p>	2	
	<p><b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Работа над учебным материалом Составление презентации «Требования безопасности при эксплуатации технологического оборудования»</p>	2	
<p><b>Тема 3.3</b> Соблюдение требований безопасности при эксплуатации технологического оборудования</p>	<p><b>Содержание учебного материала</b> 1. Специальные требования безопасности при эксплуатации различных типов торгово-технологического оборудования: механического, торгового, измерительного, холодильного, подъемно-транспортного.</p>	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 06 ОК 09
	<p><b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Подготовка к дифференцированному зачету</p>	2	
Дифференцированный зачет		2	
<b>Всего</b>		<b>54</b>	

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

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

Реализация рабочей программы учебной дисциплины обеспечена учебным кабинетом: «Безопасности жизнедеятельности и охраны труда».

Оборудование учебного кабинета: посадочные места по количеству обучающихся; рабочее место преподавателя; компьютерный стол; доска учебная; шкафы для хранения раздаточного дидактического материала.

Технические средства обучения: компьютер с лицензионным программным обеспечением; проектор; экран; наглядные пособия (плакаты, в/ролики).

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

Перечень используемых 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 заболеваний» (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. Бурашников Ю.М., Максимов А.С. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: Учебник для нач. проф. образования. – М.: «Академия», 2003. – 240 с.
2. Гейц И.В. Охрана труда. Учебно-практическое пособие 3-е изд., перераб. – М.: «Дело и Сервис», 2008. – 288с.
3. Графкина М.В. Охрана труда и производственная безопасность: учеб. – М.: Проспект, 2009. – 432 с.
4. Ефремова О.С. Охрана труда. Справочник специалиста. – 2-у изд. перераб. и доп. – М.: Издательство «Альфа-Пресс», 2014. – 800с.
5. Попов Ю.П. Охрана труда: учебное пособие/ Ю.П.Попов. – 4-е изд. перераб. – М.:КНОРУС, 2014. – 224с. – (Среднее профессиональное образование)
6. Раздорожный А.А.Охрана труда и производственная безопасность: Учебное пособие – М.: издательство «Экзамен», 2005. – 512 с.
7. 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>

### **3.3 Кадровое обеспечение**

Реализация подготовки (специалистов среднего звена) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины. Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации не реже 1 раза в 3 года.

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

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

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания) (общие и профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля</b>
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>
Знания: - 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 инструктажей по	При тестировании не менее 50% правильных ответов. Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии При тестировании не менее 50% правильных ответов. Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70%	Индивидуальный контроль: -тестирование по темам; -самоконтроль с помощью заданий для самостоятельной работы; -оценка выполнения внеаудиторной самостоятельной работы Фронтальный контроль: -устный опрос.

<p>охране труда и технике безопасности;  - порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты</p>	<p>правильных ответов.</p>	
<p>Умения:  - 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 т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;  - проводить вводный инструктаж помощника повара (кондитера), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;  - вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям оформления.  Адекватность, оптимальность выбора последовательностей действий  правильное выполнение заданий в полном объеме  Соответствие требованиям инструкций;  Правильное выполнение заданий в полном объеме  Соответствие требованиям инструкций  Правильное выполнение заданий в полном объеме</p>	<p>Индивидуальный контроль:  -оценка защиты отчетов по практическим занятиям;  -оценка заданий для самостоятельной работы;  -экспертное наблюдение за работой с нормативными материалами;за выполнением творческой работы;  оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе проведения практических заданий.</p> <p>Комбинированный контроль:  Фронтальный опрос,  -тестирование по темам;</p>

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

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.07 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ (АНГЛИЙСКИЙ  
ЯЗЫК)**

по профессии:  
43.01.09 Повар, кондитер

Форма обучения: очная

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт рабочей программы	4
2. Структура и содержание рабочей программы	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 частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

## **1.2 Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: общепрофессиональный учебный цикл.**

Для изучения данной дисциплины обучающиеся должны владеть знаниями в области истории, обществознания, географии. Общие и профессиональные компетенции, полученные в рамках данной дисциплины, могут применяться при изучении дисциплин: ОП.13 Деловая культура, ОП.12 Организация обслуживания.

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

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.

Изучение данной учебной дисциплины предполагает освоение следующих общих компетенций:

ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей

ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранных языках

## **1.4 Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 100 часов, в том числе:

- образовательной нагрузки во взаимодействии с преподавателем 94 часа;
- самостоятельной работы обучающегося 6 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка</b>	<b>104</b>
<b>Самостоятельная работа</b>	<b>10</b>
<b>Образовательная нагрузка во взаимодействии с преподавателем</b>	<b>94</b>
в том числе:	
практические занятия	94
<b>Промежуточная аттестация в форме - дифференцированного зачета</b>	



## 2.2 Содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (если предусмотрена)	Объем часов	Коды формируемых компетенций
1	2	3	5
<b>Раздел № 1 «The role of English in professional activities - Роль английского языка в профессиональной деятельности»</b>		<b>2</b>	
<b>Тема 1.1 «The role of English in professional activities»</b>	<b>Практические занятия</b> Практическое занятие № 1: Лексическая работа по теме. Работа с текстом «Why do We Learn English». Ответы на вопросы.	2	ОК 2 ОК 4 ОК 9
<b>Раздел № 2. «Types of catering and staff work - Типы предприятий общественного питания и работа персонала».</b>		<b>14</b>	
<b>Тема 2.1 «From the history of the food industry»</b>	<b>Практические занятия</b> Практическое занятие № 2: Лексическая работа по теме. Работа с текстом «From the history of the food industry», вопросы к тексту Практическое занятие № 3: Повторение Present Simple. Выполнение упражнений. Тестирование	4	ОК 1 ОК 8 ОК 9
<b>Тема 2.2 «Catering staff»</b>	<b>Практические занятия</b> Практическое занятие № 4: Работа с текстом «People in the Kitchen», People in the restaurant». Ответы на вопросы.	2	ОК 1 ОК 2
<b>Тема 2.3 «Types of bars»</b>	<b>Практические занятия</b> Практическое занятие № 5: Лексическая работа по теме: «Types of bars». Выполнение лексических упражнений. Практическое занятие № 6: Работа с текстом «At the bar», вопросы к тексту. Развитие навыка диалогической речи.	4	ОК 1 ОК 9
<b>Тема 2.4 «Restaurants».</b>	Практическое занятие № 7: Работа с текстом «Fast food restaurants». Развитие навыка устной речи.	2	ОК 4
	<b>Самостоятельная работа:</b> Подготовить презентацию об одном из ресторанов быстрого питания.	2	
<b>Раздел № 3. «Kitchen. Production facilities and equipment - Кухня. Производственные помещения и оборудование».</b>		<b>10</b>	
<b>Тема 3.1 «The kitchen staff»</b>	<b>Практические занятия</b> Практическое занятие №8: Работа с текстом «The kitchen staff». Развитие навыков монологической речи.	2	ОК 1 ОК 2
<b>Тема 3.2 «Cooking appliances and Measurements»</b>	<b>Практические занятия</b> Практическое занятие №9: Работа с лексическим материалом по теме. Работа с текстом «Kitchen cooking appliances». Выполнение послетекстовых упражнений. Практическое занятие №10: Работа с текстом «Imperial measurements». Тестирование по временам группы «Indefinite».	4	ОК 1 ОК 2 ОК 5
<b>Тема 3.3 «Kitchen areas»</b>	<b>Практические занятия</b> Практическое занятие №11: Работа с текстом «Kitchen design», ответы на вопросы. Практическое занятие №12: Модальные глаголы и их эквиваленты. Тестирование по модальным глаголам.	4	ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5
<b>Раздел № 4 «Kitchen utensils – Кухонная посуда»</b>		<b>6</b>	
<b>Тема 4.1 «Kitchen utensils»</b>	<b>Практические занятия</b> Практическое занятие №13: Работа с лексическим материалом по теме. Работа с текстом «Kitchen knives». Ответы на вопросы. «Imperative mood», способы образования. Практическое занятие №14: Контроль лексического материала. Работа с текстом «Secrets of delicious cutting». Выполнение лексических упражнений.	6	ОК 1 ОК 2 ОК 6 ОК 7 ОК 9

	Практическое занятие №15: Работа с лексическим материалом. Работа с текстом «Pots and pans». Выполнение лексических упражнений.		
<b>Раздел 5. «The system of procurement and storage of products - Система закупок и хранения продуктов».</b>		<b>4</b>	
<b>Тема 5.1 «The system of procurement and storage of products»</b>	<b>Практические занятия</b> Практическое занятие №16: Освоение лексического материала по теме: «The system of procurement and storage of products»	2	ОК 6 ОК 8
<b>Тема 5.2 «Ways to store food»</b>	<b>Практические занятия</b> Практическое занятие №17: Перевод текста «Ways to store food». Развитие навыка монологической речи.	2	ОК 6 ОК 8
<b>Раздел 6. «Food and ways of cooking» - «Продукты и способы их приготовления»</b>		<b>14</b>	
<b>Тема 6.1 «Vegetables, herbs and spices»</b>	<b>Практические занятия</b> Практическое занятие №18: Введение и отработка лексического материала по теме. Работа с диалогом «Buying vegetables» (контрольное чтение и перевод). Практическое занятие №19: Контроль лексического материала. Выполнение лексических упражнений (Ex.3,4,5,6,7 p.64,65,66). Повторение времен «Simple».	4	ОК 1 ОК 2  ОК 8
<b>Тема 6.2 «Fish and seafood»</b>	<b>Практические занятия</b> Практическое занятие №20: Введение и отработка лексического материала по теме. Выполнение лексических упражнений p.72-73. Повторение времен «Continuous».	2	ОК 1 ОК 2 ОК 8
<b>Тема 6.3 «Meat, poultry, game and offal»</b>	<b>Практические занятия</b> Практическое занятие №21: Введение и отработка лексического материала по теме. Выполнение лексических упражнений p.77-78. Тестирование по временам «Simple» и «Continuous».	2	ОК 1 ОК 2 ОК 8
<b>Тема 6.4 «Dairy products and cereals»</b>	<b>Практические занятия</b> Практическое занятие №22: Введение и отработка лексического материала по теме. Выполнение лексических упражнений p.82-83.	2	ОК 1 ОК 2 ОК 8
<b>Тема 6.5 «Fruit, berries and nuts»</b>	<b>Практические занятия</b> Практическое занятие №23: Введение и отработка лексического материала по теме. Выполнение лексических упражнений p.87-89. Итоговый тест по теме p.95-96.	2	ОК 1 ОК 2 ОК 8
	<b>Самостоятельная работа:</b> Составление сводной таблицы по временам «Simple», «Continuous»	2	
<b>Раздел 7. «World Cuisines» - «Кухни мира».</b>		<b>22</b>	
<b>Тема 9.1 «Russian Cuisine»</b>	<b>Практические занятия</b> Практическое занятие №24: Работа с лексическим материалом по теме «Russian Cuisine». Работа с текстом. Практическое занятие №25: Развитие грамматических навыков «The Past Perfect Tense» и «The Future Perfect Tense». Выполнение упражнений Практическое занятие №26: Итоговое тестирование по временам группы «Perfect».	6	ОК 1-9
<b>Тема 7.1 «Italian Cuisine»</b>	<b>Практические занятия</b> Практическое занятие №27: Работа с лексическим материалом по теме. Работа с текстом «Italian Cuisine». Практическое занятие №28: Работа с текстом «The history of Pizza». Ответы на вопросы, составление собственного монологического высказывания. Тестирование по грамматике «Simple» и «Continuous».	4	ОК 1-9
<b>Тема 7.2 «Italian Dishes»</b>	<b>Практические занятия</b> Практическое занятие №29: «Перевод рецептов «Pizza Recipe». Работа с рецептами «Mushroom Risotto», «Tiramisu», «Panzanella».	2	ОК 1-9

<b>Тема 7.3 «English Cuisine»</b>	<b>Практические занятия</b> Практическое занятие №30: Работа с лексическим материалом по теме «English Cuisine». Работа с текстом.	2	OK 1-9
<b>Тема 7. 4 «French Cuisine»</b>	<b>Практические занятия</b> Практическое занятие №31: Работа с лексическим материалом по теме «French Cuisine». Работа с текстом «French Cuisine». Виды залога: активный и пассивный. Тестирование по грамматике «Types of Voice».	2	OK 1-9
<b>Тема 7. 5 «Chinese Cuisine»</b>	<b>Практические занятия</b> Практическое занятие №32 Работа с лексическим материалом по теме «Chinese Cuisine». Работа с текстом.	2	OK 1-9
<b>Тема 7. 6 «Caucasian Cuisine»</b>	<b>Практические занятия</b> Практическое занятие №33: Работа с лексическим материалом по теме «Caucasian Cuisine». Работа с текстом. Монологическое высказывание по теме «Caucasian Cuisine».	2	OK 1-9
	<b>Самостоятельная работа:</b> Подготовка презентации про одну кухню мира.	2	
<b>Раздел 8. «Organization of the work of the waiter and the barman - Организация работы официанта и бармена».</b>		<b>12</b>	
<b>Тема 8.1 «Kitchen uniform»</b>	<b>Практические занятия</b> Практическое занятие №34: Введение и отработка лексического материала по теме. Работа с текстом «Kitchen staff uniforms». Практическое занятие №35: Развитие навыка монологической речи «Chef’s Uniform». Сопоставление времен «The Present Continuous Tense» и «The Present Simple». Контроль грамматических навыков (тестирование)	4	OK 1 OK 2 OK 6 OK 7 OK 9
<b>Тема 8.2 «Personal Hygiene»</b>	<b>Практические занятия</b> Практическое занятие №36: Работа с текстом «Kitchen hygiene». «The Past Continuous Tense» и «The Future Continuous Tense» - презентация. Практическое занятие №37: Контроль грамматических навыков (тестирование по временам группы «Continuous»).	4	OK 1 OK 2 OK 6 OK 7 OK 9
<b>Тема 8.2 «Waiter’s duties».</b>	<b>Практические занятия</b> Практическое занятие №38: Работа с текстом «Waiter’s duties». Неопределенные наречия, производные от some, any, every. Практическое занятие №39: Работа с текстом «Waiter’s Working Day».	4	OK 1 OK 2 OK 6 OK 7 OK 9
<b>Раздел 9. «The Menu» – «Меню»</b>		<b>10</b>	
<b>Тема 9.1 «The Menu»</b>	<b>Практические занятия</b> Практическое занятие №40: Работа с лексическим материалом по теме. Работа с текстом «The Menu». Выполнение после текстовых упражнений. Подготовка к монологическому высказыванию по теме «Виды меню». Практическое занятие №41: Степени сравнения прилагательных и наречий (сравнительные конструкции), выполнение грамматических упражнений. Итоговое тестирование по теме «Степени сравнения прилагательных и наречий».	4	OK 1 OK 2 OK 3 OK 4
<b>Тема 9. 2 «Technological card of dish»</b>	<b>Практические занятия</b> Практическое занятие №42: Перевод технологической картой блюда: «Buffalo chicken wings», «Avocado and bacon omelete», «Onion soup», «Salmon Shepherd’s pies». Составление собственной технологической карты блюда из «Русской кухни».	2	OK 1-9
	<b>Самостоятельная работа:</b>	4	

	Перевод рецепта любимого блюда. Составление меню ресторана.		
<b>Раздел 10. «Service in the restaurant - Обслуживание посетителей в ресторане».</b>		<b>10</b>	
<b>Тема 10.1 «Setting the table»</b>	<b>Практические занятия</b> Практическое занятие №43: Работа с лексическим материалом по теме. Работа с текстом «Setting the table». Практическое занятие №44: Развитие монологической речи по теме. Работа с текстом «Serving wines at a restaurant».	4	ОК 1 ОК 3 ОК 5 ОК 9
<b>Тема 10.2 «Catering for a banquet»</b>	<b>Практические занятия</b> Практическое занятие №45: Лексическая работа по теме. Правила приготовления коктейлей. Classic Cocktails, Common Liquor, Beer and Coolers.	2	ОК 1 ОК 3 ОК 5 ОК 9
<b>Тема 10.3 «Receiving and seating guests»</b>	<b>Практические занятия</b> Практическое занятие №46: Правила сервировки стола. Работа с текстом «Cover for breakfast», «Cover for main meals». Практическое занятие №47: Service in the countries of the world. Итоговое занятие	4	ОК 1 ОК 3 ОК 5 ОК 9
	<b>Итого</b>	<b>104</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Для освоения программы учебной дисциплины «Английский язык» в профессиональной образовательной организации, реализующей образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, 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 реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе.

##### Основные источники:

1. 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>)
2. 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.
3. Caterine E. Morris Flash on English for cooking, catering and reception. - ELI English. 2016.- 63с.

### Дополнительные источники:

1. 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.
2. Голицынский, Ю.Б. Грамматика английского языка. Сборник упражнений для средней школы. – СПб.: КАРО, 2003.-192с.
3. 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: ВКТ6 2010. – 511с.
4. Музланова, Е.С. Тесты. Английский язык. Учебно-методическое пособие.10-11 классы/ Е.С. Музланова, Е.И. Кисунько.- М.: Астрель, 2003.- 173с.

### Интернет-ресурсы:

1. <http://tutorblog.ru/poleznye-resursy/poleznye-resursy-sajt-dlya-prepodavatelej-anglijskogo-onestopenglish-com.html>
2. <http://www.tourvideos.com/>
3. <http://www.coilbook.com/>
4. <http://www.bbc.co.uk/worldservice/learningenglish/>
5. <http://video.nationalgeographic.co.uk/video/>
6. <http://festival.1september.ru/articles/subjects/10?page=2>
7. [http://www.greatbritishkitchen.co.uk/recipebook/index.php?option=com\\_rapidrecipe&page=viewrecipe&recipe\\_id=33&Itemid=28](http://www.greatbritishkitchen.co.uk/recipebook/index.php?option=com_rapidrecipe&page=viewrecipe&recipe_id=33&Itemid=28)

### **3.3 Кадровое обеспечение**

Реализация подготовки (специалистов среднего звена) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины. Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации не реже 1 раза в 3 года.

## **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.

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания) (общие и профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля</b>
<b>Должен уметь:</b> - общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;	Умение подготовить письменное (сочинение, письмо) или устное сообщение различного характера на заданную повседневную или профессиональную темы, в соответствии с ситуацией с использованием различных источников информации (презентация, реферат) приводить аргументацию и делать заключения.	Комбинированный контроль: Экспертное наблюдение за работой на практических занятиях, фронтальный опрос, тестирование, групповая работа
- переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности;		Комбинированный контроль: Экспертное наблюдение за работой на практических занятиях устный опрос, терминологический диктант

	<p>Умение выразить свою точку зрения и дать оценку передаваемой информации.</p> <p>Умение прокомментировать услышанное, прочитанное, увиденное.</p> <p>Умение пользоваться словарем при работе с текстами профессиональной направленности</p>	
<p>- самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас.</p>		<p>Индивидуальный контроль:</p> <p>Экспертное наблюдение за выполнением индивидуальных творческих работ по подготовке презентаций</p>
<p><b>Должен знать:</b></p> <p>- лексический (1200-1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности;</p>	<p>Правильное употребление лексики в зависимости от коммуникативного намерения; обладание быстрой реакцией при выборе лексических единиц.</p> <p>Правильно сочетать слова в предложениях.</p> <p>Использование служебных слов для организации сочинительной и подчинительной связи в предложении.</p> <p>Правильное построение всех типов предложений.</p> <p>Правильное употребление частей речи, знание мн.ч. существительных, употребление артиклей, использование сравнительной и превосходной степени прилагательных и наречий.</p> <p>Правильное употребление глаголов и глаголов-связок в нужных временах.</p> <p>Умение подобрать синонимы или антонимы для конкретной ситуации.</p> <p>Распознавать на письме и в речевом потоке изученные лексические и фразеологические единицы, включая наиболее употребляемые фразовые глаголы.</p> <p>Определять происхождение слов с помощью словаря</p> <p>Умение расшифровывать некоторые аббревиатуры</p>	<p>Комбинированный контроль:</p> <p>опрос,</p> <p>фронтальный опрос,</p> <p>тестирование,</p> <p>терминологический диктант</p>

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

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ОП. 08 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

Для профессии:  
43.01.09 Повар, кондитер

Форма обучения: очная



## СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт рабочей программы	4
2. Структура и содержание рабочей программы	7
3. Условия реализации учебной дисциплины	14
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	16

# 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 профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

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

Для изучения данной дисциплины обучающиеся должны владеть знаниями в области ОБЖ, естествознания, географии, экологии и права. Общие и профессиональные компетенции, полученные в рамках данной дисциплины, могут применяться при изучении дисциплины ОП.08 Охрана труда, а также при прохождении всех видов практик.

## 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 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, с клиентами.

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

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

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

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.

ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.

ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

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 88 часов, в том числе:

- образовательной нагрузки во взаимодействии с преподавателем 74 часа;

- самостоятельной работы обучающегося 14 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка</b>	<b>88</b>
<b>Образовательная нагрузка во взаимодействии с преподавателем</b>	<b>74</b>
в том числе:	
теоретические занятия	26
практические занятия	48
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>14</b>
в том числе:	
Подготовка к практическим занятиям	2
Внеаудиторная самостоятельная работа (составление рефератов)	4
Внеаудиторная самостоятельная работа (работа с нормативными документами)	4
Работа с конспектом лекций	2
Поиск необходимой информации в сети Интернет, ее изучение	2
<b>Промежуточная аттестация в форме – дифференцированного зачета</b>	

## 2.2 ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (ЮНОШИ)

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Коды формируемых компетенций
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Гражданская оборона и защита населения и территорий в чрезвычайных ситуациях</b>		<b>46</b>	
<p>Тема 1.1 Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций (РСЧС). Организационные основы гражданской обороны (ГО).</p>	<p><b>Содержание учебного материала</b> 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	<p>ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9 ОК 10 ОК 11</p>
<p>Тема 1.2 Современные средства поражения (ССП).</p>	<p><b>Содержание учебного материала</b> Ядерное оружие и его поражающие факторы. Химическое оружие. Бактериологическое оружие. Обычные средства поражения.</p>	4	<p>ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9 ОК 10 ОК 11</p>
<p>Тема 1.3 Защита населения и территорий от современных средств поражения.</p>	<p><b>Содержание учебного материала</b> 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	<p>ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9 ОК 10 ОК 11</p>
	<p><b>Практические занятия</b> 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	<p>ПК 1.1- 1.4 ПК 2.1- 2.8 ПК 3.1- 3.6 ПК 4.1- 4.5 ПК 5.1.- 5.5</p>
<p>Тема 1.4 Защита и действия при чрезвычайных ситуациях.</p>	<p><b>Содержание учебного материала</b> 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</p>	4	<p>ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9 ОК 10 ОК 11</p>

	безопасности при угрозе совершения и совершенном теракте.		
	<p><b>Практические занятия</b>  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	ПК 1.1- 1.4 ПК 2.1- 2.8 ПК 3.1- 3.6 ПК 4.1- 4.5 ПК 5.1.- 5.5
Тема 1.5 Пожарная безопасность и противопожарная защита.	<p><b>Содержание учебного материала</b>  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	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9 ОК10 ОК11
	<p><b>Практические занятия</b>  Меры противопожарной защиты в организации. Первичные средства пожаротушения, правила их применения. Отработка алгоритма действий при возникновении пожара.</p>	4	ПК 1.1- 1.4 ПК 2.1- 2.8 ПК 3.1- 3.6 ПК 4.1- 4.5 ПК 5.1.- 5.5
	<p><b>Самостоятельная работа</b>  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>	8	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9 ОК10 ОК11
<b>Раздел 2. Основы военной службы</b>		<b>42</b>	
Тема 2.1 Вооруженные силы Российской Федерации на современном этапе.	<p><b>Содержание учебного материала</b>  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	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК ОК10 ОК11
Тема 2.2 Воинская обязанность. Особенности военной	<p><b>Содержание учебного материала</b>  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.</p>	4	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8

службы.			ОК 9 ОК10 ОК11
	<b>Практические занятия</b> 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	ПК 1.1- 1.4 ПК 2.1- 2.8 ПК 3.1- 3.6 ПК 4.1- 4.5 ПК 5.1.- 5.5
Тема 2.3 Огневая, строевая и медицинская подготовка	<b>Содержание учебного материала</b> Назначение и боевые свойства автомата Калашникова. Устройство и работа автомата. Строй и его элементы.	4	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9 ОК10 ОК11
	<b>Практические занятия</b> 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	ПК 1.1- 1.4 ПК 2.1- 2.8 ПК 3.1- 3.6 ПК 4.1- 4.5 ПК 5.1.- 5.5
	<b>Самостоятельная работа</b> 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	6	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9 ОК10 ОК11
	<b>Итого</b>	88	



## 2.2 ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (ДЕВУШКИ)

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Коды формируемых компетенций
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Гражданская оборона и защита населения и территорий в чрезвычайных ситуациях</b>		<b>46</b>	
Тема 1.1 Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций (РСЧС). Организационные основы гражданской обороны (ГО).	<b>Содержание учебного материала</b> 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	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9 ОК10 ОК11
Тема 1.2 Современные средства поражения (ССП).	<b>Содержание учебного материала</b> Ядерное оружие и его поражающие факторы. Химическое оружие. Бактериологическое оружие. Обычные средства поражения.	4	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9 ОК10 ОК11
Тема 1.3 Защита населения и территорий от современных средств поражения.	<b>Содержание учебного материала</b> 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	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9 ОК10 ОК11
	<b>Практические занятия</b> 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	ПК 1.1- 1.4 ПК 2.1- 2.8 ПК 3.1- 3.6 ПК 4.1- 4.5 ПК 5.1.- 5.5
Тема 1.4 Защита и действия при чрезвычайных ситуациях.	<b>Содержание учебного материала</b> 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.	4	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9 ОК10 ОК11

	<p><b>Практические занятия</b>  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	ПК 1.1- 1.4 ПК 2.1- 2.8 ПК 3.1- 3.6 ПК 4.1- 4.5 ПК 5.1.- 5.5
Тема 1.5 Пожарная безопасность и противопожарная защита.	<p><b>Содержание учебного материала</b>  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	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9 ОК10 ОК11
	<p><b>Практические занятия</b>  Меры противопожарной защиты в организации. Первичные средства пожаротушения, правила их применения.  Отработка алгоритма действий при возникновении пожара.</p>	4	ПК 1.1- 1.4 ПК 2.1- 2.8 ПК 3.1- 3.6 ПК 4.1- 4.5 ПК 5.1.- 5.5
	<p><b>Самостоятельная работа</b>  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>	8	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9 ОК10 ОК11
<b>Раздел 2. Медико - санитарная подготовка</b>		<b>42</b>	

<p>Тема 2.1 Оказание первой помощи в экстремальных ситуациях</p>	<p><b>Содержание учебного материала</b>  Понятие первой помощи (ПП). 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.  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>	<p>12</p>	<p>ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9 ОК10 ОК11</p>
	<p><b>Практические занятия</b>  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>	<p>24</p>	<p>ПК 1.1- 1.4 ПК 2.1- 2.8 ПК 3.1- 3.6 ПК 4.1- 4.5 ПК 5.1.- 5.5</p>
	<p><b>Самостоятельная работа</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 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.</li> <li>2. Проработка конспектов.</li> <li>3. Подготовка к практическим занятиям.</li> <li>4. Работа с нормативными документами.</li> </ol>	<p>6</p>	<p>ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9 ОК10 ОК11</p>
	<p><b>Итого</b></p>	<p>88</p>	

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

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

Реализация рабочей программы учебной дисциплины обеспечена учебным кабинетом: «Безопасность жизнедеятельности и охраны труда», оснащенного 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;  
общевоинской 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**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе.

##### Основные источники:

1. Косолапова Н. В., Прокопенко Н.А., Побежимова Е.Л. Безопасность жизнедеятельности: учебник - 7-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2017.- 286с.

##### Дополнительные источники:

1. Арустамов Э.А., Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А. и др. Безопасность жизнедеятельности: учебник –14-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. - 336с.

2. Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А., Побежимова Е.Л. Безопасность жизнедеятельности: учебник – 6 –е изд. – М.: Издательский центр «академия», 2016. -288с.

3. Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А., Побежимова Е.Л. Безопасность жизнедеятельности: Практикум: учебное пособие – 4- изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. - 144с.

4. Сапронов Ю.Г. Безопасность жизнедеятельности: учебник – 4-изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. -336с.

5. 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:

1. <http://www.school-obz.org>,
2. <http://www.mchs.gov.ru>,
3. <http://www.tehbez.ru>,
4. <http://gr-obor.narod.ru>,
5. [www.globalteka.ru/index.html](http://www.globalteka.ru/index.html),
6. [www.booksgid.com](http://www.booksgid.com) (Books Gid. Электронная библиотека),
7. [www.iprbookshop.ru](http://www.iprbookshop.ru) (Электронно-библиотечная система IPRbooks).

### 3.3 Кадровое обеспечение

Реализация подготовки (специалистов среднего звена) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины. Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации не реже 1 раза в 3 года.

## 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ 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) (общие и профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля
1	2	3
<p><b>Должен уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;</li> <li>-предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;</li> <li>-использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;</li> <li>-применять первичные средства пожаротушения;</li> <li>-ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности;</li> <li>-применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной</li> </ul>	<p>Уровень умения определить, проанализировать альтернативные возможности, варианты действий;</p> <p>Уровень умения сформулировать собственную позицию, оценку и аргументировать ее.</p> <p>Умение использовать теоретические знания при выполнении практических и ситуационных задач;</p> <p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям оформления.</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора последовательностей</p>	<p>Индивидуальный контроль: Экспертное наблюдение за выполнением практической работы, анализ и оценка выполнения заданий практической работы, оценка решения ситуационных задач.</p> <p>Индивидуальный контроль: Экспертное наблюдение за выполнением практической работы, анализ и оценка выполнения заданий практической работы, оценка решения ситуационных задач.</p> <p>Индивидуальный контроль: Экспертное наблюдение за выполнением практической работы Анализ выполнения практической работы.</p> <p>Индивидуальный контроль: Экспертное наблюдение за выполнением практической работы</p> <p>Индивидуальный контроль: Экспертное наблюдение за выполнением практической работы, анализ и оценка выполнения заданий практической работы,</p>

<p>специальностью;  -владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;  -оказывать первую помощь пострадавшим.</p>	<p>действий  Правильное выполнение заданий в полном объеме  Соответствие требованиям инструкций</p>	<p>оценка решения ситуационных задач</p>
<p><b>Должен знать:</b>  -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.</p>	<p>Умение свободно излагать материал и правильно отвечать на поставленные вопросы.  Умение излагать мысль последовательно, обосновывая изложенное  Уровень умения ориентироваться в потоке информации, выделять главное;  Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов  При тестировании не менее 50% правильных ответов.  уровень умения четко сформулировать проблему, предложив ее решение, критически оценить решение и его последствия;</p>	<p>Индивидуальный контроль:  Самоконтроль с помощью заданий для самостоятельной работы.  Комбинированный контроль:  Тестирование.  Устный опрос  Комбинированный контроль:  Тестирование.  Самоконтроль с помощью заданий для самостоятельной работы.  Оценка решения ситуационных задач.  Комбинированный контроль:  Тестирование.  Устный опрос  Комбинированный контроль:  Тестирование.  Самоконтроль с помощью заданий для самостоятельной работы.  Оценка решения ситуационных задач</p>

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

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ОП.09 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА**

По профессии:  
43.01.09 Повар, кондитер

Форма обучения: очная

Красноярск 2021

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт рабочей программы	4
2. Структура и содержание рабочей программы	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 частью основной профессиональной образовательной программы, разработанной в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

## 1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина относится к общепрофессиональному циклу.

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. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

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.

Изучение учебной дисциплины предполагает освоение следующих общих компетенций:

Общие и профессиональные компетенции	Дескрипторы сформированности (действия)	Уметь	Знать
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельности	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.	Понимать значимость своей профессии (специальности) Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей.	Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе	Применение средств физической культуры для реализации профессиональной деятельности	Применять средства физической культуры для решения профессиональных задач Использовать различные	Современные способы сохранения здорового образа жизни

профессиональной деятельности поддержания необходимого уровня физической подготовленности		физкультурные комплексы	
---	--	-------------------------	--

#### **1.4 Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

Объем учебной нагрузки обучающегося во взаимодействии с преподавателем 44 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 40 часов;

самостоятельной работы обучающегося 6 часов.

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

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Объем учебной нагрузки обучающегося во взаимодействии с преподавателем</b>	<b>44</b>
<b>Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа</b>	<b>6</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка</b>	
в том числе:	
теоретическое обучение	
практические занятия	<b>40</b>
лабораторные занятия	
<b>Промежуточная аттестация в форме - дифференцированного зачета</b>	

## 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)	Объем часов	Коды формируемых компетенций
<b>Раздел 1. Основы теоретических знаний физической культуры.</b>		<b>2</b>	
<b>Тема 1.1 Общекультурное и социальное значение физической культуры. Здоровый образ жизни.</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Физическая культура и спорт как социальные явления, как явления культуры. Физическая культура личности человека, физическое развитие, физическое воспитание, физическая подготовка и подготовленность, самовоспитание. Сущность и ценности физической культуры. Влияние занятий физическими упражнениями на достижение человеком жизненного успеха. Дисциплина «Физическая культура» в системе среднего профессионального образования. Основы здорового образа жизни. Спорт- в физическом воспитании студентов.	2	OK6 OK8
	<b>Самостоятельная работа студента</b> Написание реферата.	-	OK6 OK8
<b>Раздел 2. Лёгкая атлетика.</b>		<b>16</b>	
<b>Тема 2.1 Техника бега на короткие, средние и длинные дистанции.</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Ознакомление с техникой выполнения бега. Специально-беговые упражнения бегуна. Ознакомление с техникой высокого и низкого старта. Совершенствование техники бега. Старт, стартовый разгон, бег по дистанции, финиширование. Техника бега на короткие, средние и длинные дистанции на стадионе и пересеченной местности. Техника спортивной ходьбы.	4	OK4 OK8 OK7
<b>Тема 2.2 Техника эстафетного бега.</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Техника эстафетного бега. Ознакомление с техникой эстафетного бега. Изучение техники эстафетного бега и передачи эстафетной палочки. Совершенствование техники эстафетного бега.	4	OK6 OK8
<b>Тема 2.3 Техника метания.</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Ознакомление с техникой метания. Обучение техники метания. Подбор разбега. Совершенствование техники метания.	4	OK4 OK8 OK6
<b>Тема 2.4 Техника прыжка с места.</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Техника прыжка. Ознакомление с техникой прыжка. Совершенствование техники прыжка.	4	OK8
<b>Раздел 3. Гимнастика.</b>		<b>8</b>	

<b>Тема 3.1</b> <b>Строчные упражнения.</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Характеристика строевых упражнений. Строчные приемы на месте. Перестроения на месте. Размыкание приставными шагами. Перестроения в движении.	4	OK4	OK6
<b>Тема 3.2</b> <b>Общеразвивающие упражнения.</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Характеристика и классификация ОРУ. Основные положения рук и ног. Проведение ОРУ с предметами и без предметов.	4	OK4 OK8	OK6
	<b>Самостоятельная работа студента</b> Составление комплекса ОРУ.	-	OK4	
<b>Раздел 4. Спортивные игры.</b>		<b>8</b>		
<b>Тема 4.1</b> <b>Баскетбол.</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Обучение и совершенствование стоек и перемещений баскетболиста. Обучение и совершенствование передач мяча. Обучение и совершенствование бросков мяча с места. Обучение и совершенствование ведения мяча. Обучение и совершенствование бросков мяча в движении. Обучение техники действий в нападении. Обучение техники действий в защите. Учебная игра.	4	OK4 OK6	OK8
	<b>Самостоятельная работа студента</b> Изучение правил по баскетболу. Посещение спортивных секций по баскетболу. Участие в соревнованиях по баскетболу.	-	OK6	OK8
<b>Тема 4.2</b> <b>Волейбол.</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Обучение и совершенствование стоек и перемещений волейболиста. Обучение и совершенствование передачи мяча двумя руками сверху и снизу. Обучение и совершенствование нижних подач мяча. Обучение и совершенствование верхней прямой подачи мяча. Обучение техники нападающего удара. Обучение техники блокирования. Учебная игра.	4	OK4 OK6	OK8
	<b>Самостоятельная работа студента</b> Изучить правила по волейболу. Посещение спортивных секций по волейболу. Участие в соревнованиях по волейболу.	-	OK6	OK8
<b>Раздел 5. Общая физическая подготовка с элементами атлетической гимнастики</b>		<b>4</b>		
<b>Тема 5.1</b> <b>Работа на тренажерах.</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Развитие общей выносливости на кардиотренажерах. Упражнения на развитие гибкости. Упражнения	4	OK4 OK6	OK8

	на развитие силы: работа с гирями, гантелями, со штангой. Упражнения для укрепления мышц верхнего плечевого пояса, туловища, спины и живота, мышц рук и ног с использованием тренажеров и без.		
	<b>Самостоятельная работа студента</b> Выполнение упражнений с отягощениями.	-	OK8
<b>Раздел 6. Спортивно-познавательный туризм.</b>		<b>4</b>	
<b>Тема 6.1 Туристический поход.</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Техника преодоления рельефно-ландшафтных препятствий ходьбой, быстрой ходьбой, бегом. Ознакомление с разведением костра. Ознакомление с компасом. Ознакомление с подготовкой снаряжения. Воспитание физических качеств и двигательных способностей.	4	OK4      OK6 OK7      OK8
	<b>Самостоятельная работа студента</b> Работа с топографической картой, компасом.	-	OK4      OK7
<b>Дифференцированный зачет</b>		<b>2</b>	
<b>Итого</b>		<b>44</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Реализация рабочей программы учебной дисциплины обеспечена спортивным комплексом - помещениями, объектами физической культуры и спорта, местами для занятия физической подготовкой, и должны быть 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,
- скакалка спортивная,
- скакалка со счетчиком,
- палки гимнастические,
- обруч алюминиевый,
- мячи набивные 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,
- стол для настольного тенниса,
- ракетка для настольного тенниса,
- теннисные мячи,
- козел гимнастический.

##### Оборудование и инвентарь тренажерного зала:

- скакалки,
- мячи набивные,
- обруч гимнастический,
- эспандер для аэробики,
- тренажер складной,
- тренажер беговая дорожка,
- велотренажер,
- тренажер «баттерфляй»,
- многофункциональный комплексный тренажер,
- многофункциональный силовой тренажер,
- комплект тренажеров для развития групп мышц,
- «пионер» - напольное спортивное сооружение для зала,
- тренажер для спины,

- регулируемая скамья для укрепления мышц брюшного пресса,
- министеппер,
- тренажер «степпер»,
- гриф гантельный стальной,
- блин стальной - 1.25кг.,
- блин с резиновой вставкой - 5кг.,
- блин с резиновой вставкой - 15кг.,
- гантели (разные),
- гири 16, 24,32 кг,
- весы напольные,
- штанга рекорд,
- мешок боксерский 25кг,
- перчатки боксерские,
- обруч массажный разборный для аэробики,
- обруч утяжеленный «Радуга»,
- коврик гимнастический,
- стол для настольного тенниса,
- ракетки для настольного тенниса,
- теннисные мячи.

#### 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,
- тренажер «кузнечик»,
- мячи для метания,
- секундомеры;

#### Технические средства обучения:

- -музыкальный центр,
- выносные колонки,
- радиосистема с микрофонами,
- компьютер;
- электронные носители с записями комплексов упражнений для демонстрации на экране.

### **3.2 Информационное обеспечение обучения**

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

### Основные источники:

- 1 Виленский М.Я., Горшков А.Г. Физическая культура, Кнорус, 2018 (Электронный ресурс)
- 2 Кузнецов В.С., Колодницкий Г.А. Физическая культура, Кнорус, 2017 (Электронный ресурс)

### Дополнительные источники:

- 1 Вайнер Э.Н. Лечебная физическая культура: Учебник. – М.: Флинта : Наука, 2009
- 2 Физическая культура: Учебник. – М.: Академия, 2012.
- 3 Евсеев Ю.И. Физическое воспитание.- Ростов н/Д, 2010.
- 4 Кабачков В.А., Полиевский С.А. Профессиональная физическая культура в системе непрерывного образования молодёжи. –М., 2010.
- 5 Литвинов А.А., Козлов А.В., Ивченко Е.В. Теория и методика обучения базовым видам спорта. –М., 2014.
- 6 Мишин Б. И. Настольная книга учителя физической культуры. –М., 2010.
- 7 Тимонин А.И. Педагогическое обеспечение социальной работы с молодёжью:
- 8 учебное пособие. –М., 2013.

### Интернет-ресурсы:

- 1 [www.minstm.gov.ru](http://www.minstm.gov.ru) (Официальный сайт Министерства спорта Российской Федерации).
- 2 [www.edu.ru](http://www.edu.ru) (Федеральный портал «Российское образование»).
- 3 [www.olymptic.ru](http://www.olymptic.ru) (Официальный сайт Олимпийского комитета России).
- 4 [www.goup32441.nagod.ru](http://www.goup32441.nagod.ru) (сайт: Учебно-методические пособия «Общевойсковая подготовка». Наставление по физической подготовке в Вооруженных Силах Российской Федерации (НФП-2009).

### 3.3 Кадровое обеспечение

Реализация подготовки (специалистов среднего звена) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины. Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации не реже 1 раза в 3 года.

## 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий. Оценка качества освоения учебной программы включает текущий контроль успеваемости, промежуточную аттестацию по итогам освоения дисциплины. Текущий контроль проводится в форме сдачи контрольных и технических нормативов, промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания) (общие и профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля
знания: Студент должен знать о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы,	Комбинированный контроль: Фронтальная беседа, устный опрос, тестирование (сдача контрольных нормативов).



<p>человека; - основы здорового образа жизни.</p>	<p>адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	
<p>умения: Студент должен уметь использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей.</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д.</p>	<p>Индивидуальный контроль: оценка выполнения практических заданий, выполнение индивидуальных заданий, принятие нормативов.</p>

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

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ОП.10 ДИЗАЙН И ЭСТЕТИКА КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ**

Для профессии:  
43.01.09 Повар, кондитер

Форма обучения: очная

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт рабочей программы	4
2. Структура и содержание рабочей программы	8
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 частью основной профессиональной образовательной программы, разработанной в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, относящейся к укрупненной группе профессий 43.00.00 Сервис и туризм.

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

дисциплина относится к общепрофессиональному циклу.  
Для изучения данной дисциплины обучающиеся должны владеть знаниями в области химии, физики. Общие и профессиональные компетенции, полученные в рамках данной дисциплины, могут применяться при изучении дисциплины ОП.11 Дизайн и эстетика кондитерских изделий.

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

Изучение данной учебной дисциплины предполагает освоение следующих общих и профессиональных компетенций:

Общие и профессиональные компетенции	Дескрипторы сформированности (действия)	Уметь	Знать
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий. Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана.	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач. Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты. Структурирование отобранной информации в соответствии с параметрами поиска. Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности.	Определять задачи поиска информации Определять необходимые источники информации. Планировать процесс поиска. Структурировать получаемую информацию. Выделять наиболее значимое в перечне информации. Оценивать практическую значимость результатов поиска. Оформлять результаты поиска.	Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности. Приемы структурирования информации. Формат оформления результатов поиска информации.
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное	Использование актуальной нормативно-правовой документацию по	Определять актуальность нормативно-правовой документации в	Содержание актуальной нормативно-правовой документации.

профессиональное и личностное развитие.	профессии. Применение современной научной терминологии. Определение траектории профессионального развития и самообразования.	профессиональной деятельности. Выстраивать траектории профессионального и личностного развития.	Современная научная и профессиональная терминология. Возможные траектории профессионального развития и самообразования.
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач. Планирование профессиональной деятельности.	Организовывать работу коллектива и команды. Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива, психология личности. Основы проектной деятельности.
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Грамотное устное и письменное изложение мыслей по профессиональной тематике на государственном языке. Проявление толерантности в рабочем коллективе	Излагать свои мысли на государственном языке. Оформлять документы.	Особенности социального и культурного контекста. Правила оформления документов.
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.	Понимать значимость своей профессии. Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей.	Описывать значимость своей профессии. Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии.	Сущность гражданско-патриотической позиции. Общечеловеческие ценности. Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности.
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте	Соблюдать нормы экологической безопасности. Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии.	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности. Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач. Использовать современное программное обеспечение.	Современные средства и устройства информатизации. Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы.	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы, участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы, строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности, кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые), писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие	Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы, основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика), лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности, особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности.

		профессиональные темы.	
ПК 2.2-2.8	Осуществлять творческое оформление супов, соусов, горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	Рисовать эскизы оформления блюд: супов, горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, из яиц, творога, сыра, муки; салатов, бутербродов, канапе, холодных закусок, холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи; холодных сладких блюд, десертов, холодных и горячих напитков.	Требования к безопасности хранения блюд и элементов для их декорирования. Основы рисунка, цветоделения, композиции; классификацию способов декорирования блюд характеристику и ассортимент основных продуктов для приготовления украшений. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для декорирования блюд и кулинарных изделий.; Основные приемы изготовления украшений;
ПК 3.2-3.6	Осуществлять творческое оформление салатов, бутербродов, канапе, холодных закусок, холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи.	Оценивать качество сырья для приготовления украшений; Пользоваться нормативной и специальной литературой; Подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь для приготовления украшений; Выбирать сырье и полуфабрикаты для оформления блюд и кулинарных изделий.	Простейшие примеры декоративной вырезки; основы карвинга, приемы безопасной работы с инструментами для карвинга. Технику и варианты оформления блюд и кулинарных изделий; Актуальные направления в оформлении и декорировании блюд и кулинарных изделий.
ПК 4.2-4.5	Осуществлять творческое оформление холодных сладких блюд, десертов, холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента	Определять режим хранения полуфабрикатов для оформления блюд и кулинарных изделий. Выбирать различные способы и приемы приготовления полуфабрикатов для оформления блюд и кулинарных изделий. Оформлять посуду для отпуска блюд топингами, посыпками; рисовать соусами, шоколадом, глазурью, различного вида орнамент; выполнять плоские и объемные элементы оформления кулинарных изделий с использованием сыра, чипсов из фруктов, различных видов теста выполнять фигурную резку фруктов, овощей.	

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

- пользоваться нормативной и специальной литературой;
- выбирать сырье и полуфабрикаты для оформления кулинарных изделий;
- органолептически оценивать качество сырья для приготовления элементов оформления кулинарных изделий;
- определять режим хранения полуфабрикатов для оформления кулинарных изделий;
- рисовать эскизы оформления блюд и кулинарных изделий;

- подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь для эстетичного оформления кулинарных изделий;
- выбирать различные способы и приемы оформления кулинарных изделий;
- применять современные способы декорирования кулинарных изделий
- оформлять посуду для отпуска блюд топингами, посыпками
- пользоваться инструментами для карвинга
- выполнять фигурную резку фруктов, овощей;
- рисовать соусами, шоколадом, глазурью, различного вида орнамент;
- выполнять плоские и объемные элементы оформления кулинарных изделий с использованием сыра, чипсов из фруктов, различных видов теста.

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

- основы рисунка, цветоделения, композиции;
- классификацию способов декорирования блюд;
- характеристику и ассортимент основных продуктов для приготовления полуфабрикатов и эстетичного оформления кулинарных изделий;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для оформления кулинарных изделий;
- основные приемы изготовления украшений;
- технику и варианты оформления кулинарных изделий;
- актуальные направления в эстетике и декорировании кулинарных изделий.
- основы карвинга;
- приемы безопасной работы с инструментами для карвинга;
- простейшие примеры декоративной вырезки;
- требования к безопасности хранения блюд и элементов для их декорирования;
- актуальные направления в оформлении и декорировании блюд.

#### **1.4 Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 58 часов, в том числе:

- образовательной нагрузки во взаимодействии с преподавателем 50 часов;
- самостоятельной работы обучающегося 8 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка</b>	<b>58</b>
<b>Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа</b>	<b>8</b>
<b>Образовательная нагрузка во взаимодействии с преподавателем</b>	<b>50</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	24
практические занятия	26
лабораторных занятий	-
<b>Промежуточная аттестация в форме - дифференцированного зачета</b>	



## 2.2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности	Объем часов	Коды формируемых компетенций
1	2	3	5
<b>Раздел 1. Дизайн и эстетика кулинарных изделий</b>		<b>58</b>	
<b>Тема 1.1. Общие понятия эстетики и дизайна</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	ОК 01-07 ОК 09-10
	Предмет, задачи эстетики и дизайна. Основные направления развития эстетики. Категории эстетики. Элементы, формирующие эстетические свойства кулинарной продукции		
	Основные понятия: дизайн, карвинг, декорирование		
	Основы рисунка и цветоделения.		
	Основы композиции		
	<b>Практические занятия</b>	<b>4</b>	
	Начальные упражнения по рисованию: проведение прямых линий в горизонтальном направлении и делении их на четное и нечетное число равных частей; проведение линий с вертикальными и наклонными параллелями. Рисование геометрических фигур: прямой, острый угол, тупой, квадрат, прямоугольник, трапеция, ромб, криволинейные очертания, элементы рукописных букв. Создание эскизов оформления блюд, кулинарных изделий, напитков.	4	ОК 01-07 ОК 09-10 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5
	<b>Самостоятельная работа.</b> Подбор цветовой гаммы блюда. Выполнение реферата «Еда и фотография», «Посуда как часть дизайна», «Еда и мода», «Еда на картинах великих художников».	4	ОК 01-07 ОК 09-10 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5
<b>Тема 1.2. Дизайн в оформлении кулинарных изделий</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>14</b>	ОК 01-07 ОК 09-10 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5
	Характеристика и ассортимент основных продуктов для приготовления полуфабрикатов оформления кулинарных изделий; органолептическая оценка качества сырья. Требования к безопасности хранения блюд и элементов для их декорирования.		
	Классификация способов декорирования блюд. Основные приемы изготовления украшений. Технику и варианты оформления блюд и кулинарных изделий.		
	Декорирование блюд и кулинарных изделий топингами, посыпками. Элементы украшения блюд сыром, различными видами полуфабрикатов из теста, овощными и фруктовыми чипсами, засахаренными цветами. Фламбирование продуктов и блюд. Использование желирующих продуктов в оформлении блюд.		
	Основы фигурной нарезки овощей и плодов (карвинга). Инструменты для фигурной нарезки, приемы безопасной работы с инструментами для карвинга. Параметры выбора овощей и плодов для фигурной нарезки. Техника фигурной нарезки овощей и плодов. Простейшие примеры декоративной вырезки. Сохранение и использование фигурно нарезанных овощей и плодов.		

Актуальные направления в оформлении и декорировании блюд и кулинарных изделий. Латте-арт, оформление коктейлей, напитков.		
<b>Практические занятия</b>	<b>22</b>	ОК01-07 ОК 09-10 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5
Сложная нарезка картофеля, корнеплодов. Выполнение композиции из нарезанных элементов.	4	
Сложная нарезка плодовых овощей. Выполнение композиции из нарезанных элементов.	2	
Сложная нарезка плодов.	2	
Засахаривание цветов.	2	
Приготовление элементов оформления блюд из сыра	2	
Декорирование посуды подачи топингами, соусами	2	
Декорирование посуды подачи шоколадом, глазурью.	2	
Изготовление чипсов из овощей и фруктов.	2	
Приготовление и использование элементов декора блюд из разных видов теста.	2	
Оформление стеклянной посуды для подачи напитков.	2	
<b>Самостоятельная работа</b> Подготовка творческих работ по темам: «Еда и фотография», «Посуда как часть дизайна», «Еда и мода», «Еда на картинах великих художников», «История возникновения карвинга», «Техника мастеров Китая, Японии и Тайланда», «Современный европейский карвинг», "Исторический экскурс в оформление блюд", "Оформление блюд на Руси". Самостоятельная работа с источниками информации. Изучение направлений развития food-дизайна.	<b>4</b>	ОК 01-07 ОК 09-10 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5
<b>Дифференцированный зачёт</b>	<b>2</b>	ОК 01-07 ОК 09-10 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5
<b>ВСЕГО:</b>	<b>58</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Для реализации рабочей программы модуля имеется учебный кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства», мастерская «Учебная кухня ресторана» с зонами обработки овощей; приготовления вторых горячих блюд; холодных блюд; сладких блюд и напитков холодных и горячих.

##### **Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:**

- компьютерный стол,
- интерактивная доска,
- проектор,
- столы для обучающихся,
- компьютер с выходом в Internet,
- комплект учебно-методической документации,
- плакаты,
- муляжи блюд и кулинарных изделий.

**Оборудование и технологическое оснащение мастерской (учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков) и рабочих мест.**

##### Весоизмерительное оборудование:

- весы настольные электронные.

##### Холодильное оборудование:

- шкаф холодильный,
- шкаф морозильный.

##### Вспомогательное оборудование:

- стол производственный,
- моечная ванна.

##### Тепловое оборудование:

• плиты электрические или с индукционным нагревом.

##### Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:

- кастрюли,
- сковороды,
- функциональные емкости из нержавеющей стали,
- мерные емкости,
- термометр инфракрасный,
- венчик,
- лопатка,
- сито,
- скребок пластиковый,
- скребок металлический,
- лотки,
- контейнеры с крышками,
- ножи карбовочные,
- набор ножей для карвинга,
- точилка для овощей,
- нуазетные ложки,
- набор разделочных досок (деревянных или из пластика с маркировкой «КЦ»),
- совки для сыпучих продуктов,

- скалки деревянные,
  - скалки рифлёные,
  - резцы (фигурные),
  - вырубki (выемки),
  - противни,
  - листы,
  - формы различные (металлические, силиконовые или бумажные),
  - трафареты для нанесения рисунка,
  - кисти,
  - нож пилка (300 мм),
  - паллета (шпатели с изгибом от 18 см и без изгиба до 30 см),
  - емкость для соуса,
  - отсадочные мешки,
  - насадки для кондитерских мешков,
  - ножницы,
  - кондитерские гребенки.
- ##### Расходные материалы:
- бумага пергаментная.

### 3.2. Информационное обеспечение обучения

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе.

#### Основные источники:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. думой 1 дек. 1999 г.: одобрен Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: по состоянию на 26 дек. 2009 г.]. — <http://docs.kodeks.ru/document/901751351>
2. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.
4. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
5. Основы этики и эстетики : учебное пособие / П.А. Егоров, В.Н. Руднев, КноРус, 2018(Электронный ресурс)

#### Дополнительная литература:

1. Богушева В.И. Технология приготовления пищи: учебно-методическое пособие / В.И. Богушева. - 4-е изд., стер. - Ростов н/Д: Феникс, 2013. - 374 с. - (Среднее профессиональное образование).-гриф МО РФ
2. Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд: Учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / С.Н.Козлова, Е.Ю.Фединишина.- 6-е изд., стер. – М.: ИНФРА-М., 2014.-368 с.- гриф УМО
3. Могильный М.П. Технология продукции общественного питания: учеб. пособие / М.П.Могильный.- М.: ДеЛи, 2013.-431 с.-гриф УМЦ
4. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / М.Т.Лабзина.-М.: Гиорд, 2014.-768 с.
5. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. Учебник 2-е издание, ООО «Издательский центр «Академия»

#### Периодические издания:

1. Журнал «Общепит: бизнес и искусство» 2008-2014 гг.
2. Журнал «Ресторанные ведомости» 2007-2010 гг.
3. Журнал «Ресторатор» 2008-2010 гг.
4. Журнал «Современный ресторан» 2011-2012 гг.
5. Журнал Ресторатор CHEF URL <http://restoratorchef.ru/>
6. Все о ресторанном бизнесе URL <http://www.restoranoved.ru/>

#### Интернет-ресурсы:

1. Эстетика.URL [http://www.studopedia.ru>78789\\_estetika...nauka...kategorii.html](http://www.studopedia.ru>78789_estetika...nauka...kategorii.html)

### 3.3 Кадровое обеспечение

Реализация подготовки (специалистов среднего звена) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины. Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации не реже 1 раза в 3 года.

## 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**Контроль и оценка** результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий. Оценка качества освоения учебной программы включает текущий контроль успеваемости, промежуточную аттестацию по итогам освоения дисциплины. Текущий контроль проводится в форме сдачи контрольных и технических нормативов, промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.

<p>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания) (общие и профессиональные компетенции)</p>	<p>Основные показатели оценки результата</p>	<p>Формы и методы контроля</p>
<p><b>Знания:</b> Требования к безопасности хранения блюд и элементов для их декорирования. Основы рисунка, цветоделения, композиции; классификацию способов декорирования блюд. Характеристика и ассортимент основных продуктов для приготовления украшений. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для декорирования блюд и кулинарных изделий. Основные приемы изготовления украшений. Простейшие примеры декоративной вырезки. Основы карвинга, приемы безопасной работы с инструментами для карвинга. Техника и варианты оформления блюд и кулинарных изделий. Актуальные направления в оформлении и декорировании блюд и кулинарных изделий.</p>	<p>- Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p>	<p>Комбинированный контроль: Фронтальный опрос, Устный индивидуальный опрос</p>
<p><b>Умения:</b> Рисовать эскизы оформления блюд: супов, горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, из яиц, творога, сыра, муки; салатов, бутербродов, канапе, холодных закусок, холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи; холодных сладких блюд, десертов, холодных и горячих напитков. Оценивать качество сырья для приготовления украшений. Пользоваться нормативной и специальной литературой. Подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь для приготовления украшений. Выбирать сырье и полуфабрикаты для оформления блюд и кулинарных изделий. Определять режим хранения полуфабрикатов для оформления блюд и кулинарных изделий. Выбирать различные способы и приемы приготовления полуфабрикатов для оформления блюд и кулинарных изделий. Оформлять посуду для отпуска блюд топингами, посыпками. Рисовать соусами, шоколадом, глазурью, различного вида орнамент. Выполнять плоские и объемные элементы оформления кулинарных изделий с использованием сыра, чипсов из фруктов, различных видов теста выполнять фигурную резку фруктов, овощей..</p>	<p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, последовательностей действий. - Соответствие требованиям инструкций, практических занятий; - Рациональность действий; - Выполнение заданий в полном объеме.</p>	<p><i>Индивидуальный контроль:</i> - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических и лабораторных занятий</p>

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

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОП.11 ДИЗАЙН И ЭСТЕТИКА КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

Для профессии:  
43.01.09 Повар, кондитер

Форма обучения: очная

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт рабочей программы	4
2. Структура и содержание рабочей программы	8
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 частью основной профессиональной образовательной программы, разработанной в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, относящейся к укрупненной группе профессий 43.00.00 Сервис и туризм.

## 1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина относится к общепрофессиональному циклу.

Для изучения данной дисциплины обучающиеся должны владеть знаниями в области химии, физики. Общие и профессиональные компетенции, полученные в рамках данной дисциплины, могут применяться при изучении дисциплины ОП.10 Дизайн и эстетика кулинарных изделий.

## 1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Изучение данной учебной дисциплины предполагает освоение следующих общих и профессиональных компетенций:

Общие и профессиональные компетенции	Дескрипторы сформированности (действия)	Уметь	Знать
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, определение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана.	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач. Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты. Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска. Интерпретация полученной информации в контексте	Определять задачи поиска информации Определять необходимые источники информации. Планировать процесс поиска. Структурировать получаемую информацию. Выделять наиболее значимое в перечне информации. Оценивать практическую значимость результатов поиска. Оформлять результаты поиска.	Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности. Приемы структурирования информации. Формат оформления результатов поиска информации.



	профессиональной деятельности.		
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Использование актуальной нормативно-правовой документацию по профессии. Применение современной научной профессиональной терминологии. Определение траектории профессионального развития и самообразования.	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности. Выстраивать траектории профессионального и личностного развития.	Содержание актуальной нормативно-правовой документации. Современная научная и профессиональная терминология. Возможные траектории профессионального развития и самообразования.
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач. Планирование профессиональной деятельности.	Организовывать работу коллектива и команды. Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива, психология личности. Основы проектной деятельности.
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке. Проявление толерантности в рабочем коллективе	Излагать свои мысли на государственном языке. Оформлять документы.	Особенности социального и культурного контекста. Правила оформления документов.
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.	Понимать значимость своей профессии. Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей.	Описывать значимость своей профессии. Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии.	Сущность гражданско-патриотической позиции. Общечеловеческие ценности. Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности.
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте	Соблюдать нормы экологической безопасности. Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии.	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности. Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач. Использовать современное программное обеспечение.	Современные средства и устройства информатизации. Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы.	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы, участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы, строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности, кратко обосновывать и	Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы, основные общепотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика), лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности, особенности произношения правила чтения текстов профессиональной

		объяснить свои действия (текущие и планируемые), писать простые связанные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.	направленности.
ПК 5.1-5.6	Осуществлять творческое оформление кондитерских изделий разнообразного ассортимента: композицию в рисунке; технику лепки элементов украшения для пирожных и тортов; технику лепки макетов тортов различной формы.	Рисовать различного вида орнамент; Рисовать с натуры предметы геометрической формы; Рисовать фрукты и овощи; Рисовать человека, животных, сказочных персонажей; Рисовать эскизы пирожных и тортов различной конфигурации; Оценивать качество сырья для приготовления украшений; Пользоваться нормативной и специальной литературой; Подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь для приготовления украшений; Разрабатывать новые виды оформления кондитерских изделий; Выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий; Выбирать различные способы и приемы приготовления отделочных полуфабрикатов для оформления кондитерских изделий; Определять режим хранения отделочных полуфабрикатов; Выполнять лепку фруктов, овощей, цветов и растительного орнамента; Выполнять лепку макетов пирожных и тортов.	Основы рисунка; Основы декоративно-прикладного искусства; Виды орнаментов; характеристику и ассортимент основных продуктов для приготовления украшений; Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для создания кондитерских изделий; Основные приемы изготовления украшений; Простейшие примеры декоративной вырезки; Технику и варианты оформления кондитерских изделий; Актуальные направления в оформлении и декорировании кондитерских изделий.

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

- рисовать различного вида орнамент;
- рисовать с натуры предметы геометрической формы;
- рисовать фрукты и овощи;
- рисовать человека, животных, сказочных персонажей;
- рисовать эскизы пирожных и тортов различной конфигурации;
- оценивать качество сырья для приготовления украшений;
- пользоваться нормативной и специальной литературой;
- подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь для приготовления украшений;
- разрабатывать новые виды оформления кондитерских изделий;
- выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;

- выбирать различные способы и приемы приготовления отделочных полуфабрикатов для оформления кондитерских изделий;
- определять режим хранения отделочных полуфабрикатов;
- выполнять лепку фруктов, овощей, цветов и растительного орнамента;
- выполнять лепку макетов пирожных и тортов.

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

- основы рисунка;
- основы декоративно-прикладного искусства;
- виды орнаментов;
- характеристику и ассортимент основных продуктов для приготовления украшений;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для создания кондитерских изделий;
- основные приемы изготовления украшений;
- простейшие примеры декоративной вырезки;
- технику и варианты оформления кондитерских изделий;
- актуальные направления в оформлении и декорировании кондитерских изделий.

#### **1.4 Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 80 часов, в том числе:

- образовательной нагрузки во взаимодействии с преподавателем 68 часов;
- самостоятельной работы обучающегося 12 часов.

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

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка</b>	<b>80</b>
<b>Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа</b>	<b>12</b>
<b>Образовательная нагрузка во взаимодействии с преподавателем</b>	<b>68</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	<b>28</b>
практические занятия	<b>40</b>
<b>Промежуточная аттестация в форме - дифференцированного зачета</b>	

## 2.2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности	Объем часов	Коды формируемых компетенций
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Дизайн и эстетика кондитерских изделий.</b>		<b>80</b>	
<b>Тема 1.1. Рисование</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>10</b>	ОК 01-07 ОК 09-10
	1. Введение. Основы рисунка. Геометрические композиции в рисунке.		
	2. Основы декоративно-прикладного искусства.		
	3. Цветовая гамма.		
	4. Техника работы акварелью и гуашью. Ручная роспись тортов и пирожных.		
	5. Граффити.		
	6. Мраморный рисунок.		
	7. Характерные детали, пропорции тела в изображении человека, животных, птиц, сказочных персонажей.		
	8. Этапы создания эскиза кондитерских изделий.		
	<b>Практические занятия</b>	<b>6</b>	ОК 01-07 ОК 09-10 ПК 5.1-5.6
	1. Рисование орнаментов. Рисование сказочных персонажей.	2	
2. Создание эскиза тематического торта «С днем рождения».	2		
3. Создание эскиза тематического торта «Детский»	2	ОК 01-07 ОК 09-10 ПК 5.1-5.6	
<b>Самостоятельная работа</b>	<b>4</b>		
1. Подбор цветовой гаммы.			
2. Наброски эскизов торта.			
<b>Тема 1.2. Лепка из солёного теста.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	ОК 01-07 ОК 09-10
	1. Технология приготовления солёного теста. Основные приёмы лепки.		
	2. Рельефная лепка.		
	3. Приёмы и способы соединения деталей из различных материалов.		
	4. Особенности сушки и соединения вертикальных изделий.		
	5. Последовательность изготовления картины из соленого теста.		
	6. Способы покраски высушенных изделий.		
	<b>Практические занятия</b>	<b>8</b>	ОК01-07 ОК 09-10 ПК 5.1-5.6
	1. Изготовление изделий на плоскости.	2	
	2. Изготовление объёмных фигур на каркасе из солёного теста.	2	
3. Лепка картины из солёного теста.	2		
4. Изготовление сувениров из солёного теста.	2		

	<b>Самостоятельная работа</b> 1. Дополнение образов мелкими деталями. 2. Узоры плетения.	<b>4</b>	ОК01-07 ОК 09-10 ПК 5.1-5.6
<b>Тема 1.3. Приготовление украшений и декорирование кондитерских изделий.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>10</b>	ОК01-07 ОК 09-10
	1. Современные направления в оформлении и декорировании кондитерских изделий.		
	2. Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов для создания отделочных полуфабрикатов.		
	3. Инструменты и инвентарь, используемые для приготовления отделочных полуфабрикатов и украшений кондитерских изделий.		
	4. Технология приготовления отделочных полуфабрикатов: крем, мастика, марципан, карамель, глазурь, айсинг.		
	5. Украшение из крема.		
	6. Цветочные композиции на свадебных тортах.		
	7. Украшение тортов фруктами и ягодами.		
	8. Торты в стиле «Омбре».		
	9. Торты «Naked cake».		
	<b>Практические занятия</b>	<b>26</b>	ОК 01-07 ОК 09-10 ПК 5.1-5.6
	1. Приготовление желатиновой и молочной мастики. Изготовление фигурок из мастики.	4	
	2. Изготовление цветов из мастики.	2	
	3. Изготовление фальшь – яруса для торта.	2	
	4. Обтяжка торта мастикой.	2	
5. Изготовление ажурного украшения из айсинга. Роспись имбирных пряников.	4		
6. Приготовление цветной зеркальной глазури. Изготовление украшений из карамели.	4		
7. Изготовление модели тематического торта «С днём рождения» с использованием отделочных полуфабрикатов и украшений.	4		
8. Изготовление модели тематического торта «Детский» с использованием отделочных полуфабрикатов и украшений.	4		
<b>Самостоятельная работа</b> 1. Изготовление сказочных персонажей из мастики. 2. Приготовление карамели в домашних условиях.	<b>4</b>	ОК 01-07 ОК 09-10 ПК 5.1-5.6	
<b>Дифференцированный зачёт</b>		<b>2</b>	ОК 01-07 ОК 09-10 ПК 5.1-5.6
<b>ВСЕГО:</b>		<b>80</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Реализация рабочей программы учебной дисциплины обеспечена учебным кабинетом «Технология кулинарного и кондитерского производства», мастерская «Учебная кухня ресторана с зоной для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий».

##### **Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:**

- компьютерный стол,
- интерактивная доска,
- проектор,
- столы для обучающихся,
- компьютер с выходом в Internet,
- комплект учебно-методической документации,
- плакаты,
- муляжи мучных кондитерских изделий.

##### **Оборудование и технологическое оснащение мастерской (учебная кухня ресторана) и рабочих мест:**

###### ***Зона кондитерского цеха***

###### Весоизмерительное оборудование:

- весы настольные электронные.

###### Холодильное оборудование:

- шкаф холодильный,
- шкаф морозильный.

###### Механическое оборудование:

- взбивальная машина.

###### Тепловое оборудование:

- плиты электрические или с индукционным нагревом.

###### Вспомогательное оборудование:

- стол производственный,
- моечная ванна,
- лампа для карамели,
- аппарат для темперирования шоколада,
- помпа для карамели,
- аэрограф.

###### Инвентарь, инструменты, кухонная

###### посуда:

- кастрюли,
- функциональные емкости из нержавеющей стали,
- мерные емкости,
- термометр инфракрасный,
- венчик,
- лопатка,
- сито,
- скребок пластиковый,

- скребок металлический,
  - лотки,
  - контейнеры с крышками,
  - нож,
  - набор разделочных досок (деревянных или из пластика с маркировкой «КЦ»),
  - совки для сыпучих продуктов,
  - скалки деревянные,
  - скалки рифлёные,
  - резцы (фигурные),
  - вырубки (выемки),
  - кондитерские листы,
  - формы различные (металлические, силиконовые или бумажные),
  - трафареты для нанесения рисунка,
  - нож пилка (300 мм),
  - паллета (шпатели с изгибом от 18 см и без изгиба до 30 см),
  - кондитерские мешки,
  - насадки для кондитерских мешков,
  - ножницы,
  - кондитерские гребенки.
- ###### Расходные материалы:
- бумага пергаментная.

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе.

#### Основные источники:

1. Основы этики и эстетики: учебное пособие / П.А. Егоров, В.Н. Руднев, КноРус, 2018(Электронный ресурс)

#### Дополнительные источники:

1. Учебник ресторатора: проектирование, оборудование, дизайн / Костас Катсигрис, Крис Томас; [пер. с англ. Прокофьев С.В.]. – М.: ООО Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2008. – 576 с.: ил. – ISBN 978-5-98176-059-4.

2. Справочник шеф-повара (TheProfessionalChef) / Кулинарный институт Америки: Пер. с англ.– М.: Издательство ВВРРГ, 2007. – 1056 с.: ил.

#### Периодические издания:

1. Журнал Ресторатор CHEF URL <http://restoratorchef.ru/>

2. Все о ресторанном бизнесе URL <http://www.restoranoved.ru/>

#### Интернет-ресурсы:

1. Эстетика.URL[http://www.studopedia.ru>78789\\_estetika...nauka...kategorii.html](http://www.studopedia.ru>78789_estetika...nauka...kategorii.html)

### **3.3 Кадровое обеспечение**

Реализация подготовки (специалистов среднего звена) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины. Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации не реже 1 раза в 3 года.

## **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) (общие и профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля
Знание: - основы рисунка; - основы декоративно-прикладного искусства; - виды орнаментов; - характеристику и ассортимент основных продуктов для приготовления украшений; - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для создания кондитерских изделий; - основные приемы изготовления украшений; - простейшие примеры декоративной вырезки; - технику и варианты оформления кондитерских изделий; - актуальные направления в оформлении и декорировании кондитерских изделий.	- Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.	<i>Текущий контроль:</i> Фронтальный контроль: - устный опрос; Индивидуальный контроль: - оценка выполнения внеаудиторной работы; <i>Промежуточная аттестация:</i> <i>Дифференцированный зачёт</i> - письменный опрос.
Умение: - рисовать различного вида орнамент; - рисовать с натуры предметы геометрической формы; - рисовать фрукты и овощи;	Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, последовательностей действий.	<i>Текущий контроль:</i> Индивидуальный контроль: - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в

<ul style="list-style-type: none"> <li>- рисовать человека, животных, сказочных персонажей;</li> <li>- рисовать эскизы пирожных и тортов различной конфигурации;</li> <li>- оценивать качество сырья для приготовления украшений;</li> <li>- пользоваться нормативной и специальной литературой;</li> <li>- подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь для приготовления украшений;</li> <li>- разрабатывать новые виды оформления кондитерских изделий;</li> <li>- выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;</li> <li>- выбирать различные способы и приемы приготовления отделочных полуфабрикатов для оформления кондитерских изделий;</li> <li>- определять режим хранения отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- выполнять лепку фруктов, овощей, цветов и растительного орнамента;</li> <li>- выполнять лепку макетов пирожных и тортов.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Соответствие требованиям инструкций, практических занятий;</li> <li>- Рациональность действий;</li> <li>- Выполнение заданий в полном объеме.</li> </ul>	<p>процессе практических занятий.</p>
--	---	---------------------------------------



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

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ОП.12 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ**

Для профессии:  
43.01.09 Повар, кондитер

Форма обучения: очная

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт рабочей программы	4
2. Структура и содержание рабочей программы	6
3. Условия реализации учебной дисциплины	11
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	13

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 1.1. Область применения программы учебной дисциплины

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы, разработанной в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, относящейся к укрупненной группе профессий 43.00.00 Сервис и туризм.

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

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 Техническое оснащение и организация рабочего места, ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены, ОП 06. Охрана труда.

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

Изучение данной учебной дисциплины предполагает освоение следующих общих и профессиональных компетенций:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 ОК 11	<ul style="list-style-type: none"><li>- выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию;</li><li>- встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню;</li><li>- приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания;</li><li>- рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа;</li><li>- подачи блюд и напитков разными способами;</li><li>- расчёта с потребителями;</li><li>- обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания;</li><li>- подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;</li><li>- подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях;</li><li>- складывать салфетки разными способами;</li><li>- соблюдать личную гигиену;</li><li>- подготавливать посуду, приборы, стекло;</li><li>- осуществлять прием заказа на блюда и напитки;</li><li>- подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания;</li><li>- оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет;</li><li>- подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами;</li><li>- соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков;</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- виды, типы и классы организаций общественного питания;</li><li>- рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг;</li><li>- подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;</li><li>- правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов;</li><li>- приемы складывания салфеток;</li><li>- правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию;</li><li>- ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла;</li><li>- сервировку столов, современные направления сервировки;</li><li>- обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов;</li><li>- использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования;</li><li>- приветствие и размещение гостей за столом;</li><li>- правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;</li><li>- правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;</li><li>- способы подачи блюд;</li><li>- очередность и технику подачи блюд и напитков;</li><li>- кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли;</li><li>- правила сочетаемости напитков и блюд;</li></ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;</li> <li>- разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения;</li> <li>- заменять использованную посуду и приборы;</li> <li>- составлять и оформлять меню, обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы;</li> <li>- обслуживать иностранных туристов;</li> <li>- эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания;</li> <li>- осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;</li> <li>- предоставлять счет и производить расчет с потребителями;</li> <li>соблюдать правила ресторанного этикета;</li> <li>- производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета;</li> <li>- изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;</li> <li>- способы замены использованной посуды и приборов;</li> <li>- правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями;</li> <li>- информационное обеспечение услуг общественного питания;</li> <li>- правила составления и оформления меню, обслуживание массовых банкетных мероприятий и приёмов;</li> </ul>
--	--	--

#### 1.4 Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 42 часа, в том числе:

- образовательной нагрузки во взаимодействии с преподавателем 36 часов;
- самостоятельной работы обучающегося 6 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>42</b>
<b>Образовательная нагрузка во взаимодействии с преподавателем</b>	<b>36</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	24
практические занятия	12
<b>Самостоятельная работа</b>	<b>6</b>
<b>Промежуточная аттестация в форме - дифференцированного зачета</b>	

## 2.2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды формируемых компетенций
1	2	3	5
<b>Тема 1. Услуги общественного питания и требования к ним</b>	<b>Содержание учебного материала</b> 1. Совершенствование обслуживания в организациях питания. Состояние потребительского рынка и перспективы развития индустрии питания. Общая характеристика процесса обслуживания гостей в организациях питания. Основные понятия: услуга общественного питания, процесс обслуживания, условия обслуживания, безопасность услуги. Прогрессивные технологии обслуживания 2. Услуги общественного питания и требования к ним. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. Виды услуг, их характеристика, общие требования к ним, требования к безопасности услуг. 3. Методы оценки и контроля качества услуг общественного питания	<b>2</b>	ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	<b>Практические занятия</b> Выбор форм и методов обслуживания в соответствии с типом и классом предприятия, его специализацией		
	<b>Тема 2. Торговые помещения организаций питания</b>	<b>Содержание учебного материала</b> 1. Торговые помещения, виды, характеристика, назначение 2. Санитарно-гигиенические требования к содержанию торговых помещений. Освещение, вентиляция торговых помещений, требования к безопасности оказания услуг 3. Интерьер помещений организации питания 4. Сервизная, назначение, оснащение 5. Моечная столовой и кухонной посуды, назначение, оснащение 6. Сервис-бар (буфет), назначение, оснащение. Раздаточная, назначение, оснащение. Помещение для нарезки хлеба, назначение, оснащение <b>Практические занятия</b> Изучение правил размещения посуды, столовых приборов, стекла, белья и др. в сервизной. Изучение взаимосвязи производственных и торговых помещений в соответствии с технологическим циклом и специализацией предприятия	
<b>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	<b>1</b>		
<b>Тема 3. Столовая посуда, приборы,</b>	<b>Содержание учебного материала</b> 1. Виды, ассортимент, назначение, характеристика столовой посуды (фарфоровой, керамической, хрустальной, стеклянной, из дерева и пластмассы). Характеристика металлической посуды.	<b>2</b>	ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6,

<p><b>столовое белье</b></p>	<p>2. Характеристика столовых приборов. Общие и индивидуальные приборы, используемые на предприятиях индустрии питания  3. Порядок получения и подготовка посуды, приборов  4. Виды, ассортимент, назначение, характеристика стекла  5. Виды, ассортимент, назначение, характеристика столового белья  6. Правила расчета количества посуды, приборов, столового белья для предприятий различных типов и классов, различной мощности  7. Правила работы с подносом</p>		<p>ПК 4.2-4.5, ПК 6.3</p>
	<p><b>Лабораторные работы</b>  Подбор столовой посуды, приборов для различных типов и классов предприятий индустрии питания, для различных форм и методов обслуживания.  Расчет количества посуды, приборов для различных типов и классов предприятий индустрии питания.  Отработка приемов подготовки посуды, приборов из различных материалов к обслуживанию  Правила работы с подносом. Отработка приемов работы с подносом.</p>	<p>2</p>	<p>ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3</p>
	<p><b>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)</b>  Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений</p>	<p>1</p>	
<p><b>Тема 4. Информационное обеспечение процесса обслуживания</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p>	<p>2</p>	<p>ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 ПК 6.1</p>
	<p>1. Средства информации. Назначение и принципы составления меню  2. Виды меню. Актуальные направления в разработке меню для различных предприятий. Карта вин. Карта коктейлей ресторана. Оформление меню и карты вин.</p>		
	<p><b>Лабораторные работы</b>  Изучение видов меню, правил составления по сайтам предприятий питания</p>	<p>2</p>	
<p><b>Тема 5. Этапы организации обслуживания</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p>	<p>2</p>	<p>ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3</p>
	<p>1. Уборка торговых помещений, расстановка мебели в залах. Уборка стола и замена использованной посуды и приборов.  2. Понятие культуры обслуживания, соблюдения протокола и этикета в процессе взаимодействия с гостями  .Прием и оформление заказа, передача заказа на производство .Работа сомелье, рекомендации по выбору и подаче аперитива</p>		
	<p><b>Лабораторные работы</b>  Правила оформления и передача заказа на производство, в бар, буфет.  Тренинг по подготовке торговых помещений, встрече, размещению гостей, приему заказа и передаче его на производство</p>	<p>2</p>	
	<p><b>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)</b></p>	<p>1</p>	

	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		
<b>Тема 6. Организация процесса обслуживания в зале</b>	<b>Содержание учебного материала</b> 1. Общие правила сервировки стола. Характеристика различных вариантов предварительной сервировки стола. 2. Правила сервировки стола для различных форм и методов обслуживания, различных приемов пищи 3. Правила подачи продукции сервис-бара. Правила и техника подачи алкогольных и безалкогольных напитков. 4. Декантация вин. Особенности подачи шампанского 5. Виды и формы складывания салфеток Композиции из цветов. Музыкальное обслуживание	<b>4</b>	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	<b>Лабораторные работы</b> Тренинг по отработке приемов складывания салфеток, составлению композиций из цветов в соответствии с заказом Тренинг по отработке приемов сервировки стола для завтрака, бизнес – ланча Тренинг по отработке приемов сервировки стола для ужина, по меню заказных блюд Тренинг по отработке приемов сервировки стола для ужина, по меню заказных блюд, дополнительная сервировка Тренинг по отработке приемов сервировки стола для подачи вин, шампанского. Тренинг по отработке приемов по дополнительной и исполнительной сервировке столов		
<b>Тема 7. Правила подачи кулинарной, кондитерской продукции, напитков</b>	<b>Содержание учебного материала</b> 1. Основные методы подачи блюд в ресторане. Приемы транширования, фламбирования блюд в присутствии гостя 1. Способы подачи блюд: русский, французский, английский. Комбинированный метод подачи блюд 2. Последовательность и правила подачи холодных и горячих блюд и закусок, супов, бульонов, горячих рыбных и мясных блюд. 3. Правила подачи сладких блюд, горячих и холодных напитков, кондитерских изделий. Правила подачи табачных изделий 4. Правила этикета и нормы поведения за столом 5. Подача закусок, блюд и напитков в зале VIP 6. Расчет с потребителями	<b>2</b>	ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	<b>Лабораторные работы</b> Тренинг по отработке приемов сервировки стола и правил подачи холодных блюд и закусок в предприятиях разного типа, класса и разных форм обслуживания Тренинг по отработке приемов сервировки стола и правил подачи горячих блюд и закусок в предприятиях разного типа, класса и разных форм обслуживания Тренинг по отработке приемов сервировки стола и правил подачи супов, бульонов в предприятиях разного типа, класса и разных форм обслуживания		
<b>Тема 8.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	ОК 1-7, 9, 10,

<b>Обслуживание приемов и банкетов</b>	1. Виды приемов и банкетов Дневные дипломатические приемы. Вечерние дипломатические приемы Прием заказа. Роль менеджера в организации банкетной службы 1. Банкет за столом с полным обслуживанием официантами 2. Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами 3. Банкеты и приемы с использованием смешанной (комбинированной) формы обслуживания 4. Прием-фуршет. Прием коктейль. Банкет-чай 5. Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами. Банкет «Свадьба». Банкет «День рождения». Банкеты по случаю чествования юбиляра, встречи друзей		ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	<b>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение	<b>22</b>	
<b>Тема 9. Специальные формы обслуживания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	1. Обслуживание в зале-экспресс, за столом-экспресс 2. Услуги по организации питания и обслуживанию участников симпозиумов, конференций, семинаров, совещаний Обслуживание в гостиницах. Обслуживание в номерах гостиниц 3. Услуги по организации и обслуживанию торжеств, воскресного бранча, тематических мероприятий 4. Особенности обслуживания туристов, пассажиров на различных видах транспорта 5. Обслуживание по типу Шведского стола, подача блюд фондю 6. Кейтеринг. Понятие кейтеринга, виды. Кейтеринг как дополнительный бизнес ресторана	<b>2</b>   <b>2</b>	ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	<b>Дифференцированный зачет</b>	<b>2</b>	
	<b>ВСЕГО:</b>	<b>42</b>	



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

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

Реализация рабочей программы учебной дисциплины обеспечена специальными помещениями: кабинет «Организации обслуживания», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

#### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе.

##### Нормативные:

1. Федеральный закон от 2012г. №184-ФЗ «О техническом регулировании».
2. Федеральный закон «О защите прав потребителей» (с изменениями и дополнениями)
3. Федеральный закон от 30.03.99 ФЗ-52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
4. Постановление Правительства РФ от 21.12.2010 г. №987 «О государственном надзоре и контроле в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов»
5. ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания. – М.: Стандартинформ.
6. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
8. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
9. СанПиН 2.3.2. 1324-12 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98. – Режим досту-па: [http://www.bpl.ru/gost/SanPiN\\_232\\_1324\\_03.htm](http://www.bpl.ru/gost/SanPiN_232_1324_03.htm).
10. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья

##### Основные источники:

1. Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания, учебник, Кнорус, 2017 (Электронный ресурс)
2. Васюкова А.Т., Любецкая Т.Р. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания, учебник, Дашков и К, 2017 (Электронный ресурс) Лань
3. Прокопьева Е.А. Организация питания в организациях общественного питания (1-е изд.) учебник, Академия, 2018
4. Васюкова А.Т., Любецкая Т.Р. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебник ,2017 г. - коллекция «Экономика и менеджмент» - Издательство Дашков и К Лань (Электронный ресурс)

5. Богушева В.И. Организация обслуживания посетителей ресторанов и баров: учеб. пособие для сред. проф. образования. – 6-е изд., доп. и перераб. – Ростов н/Д: Феникс, 2013. – 318 с. – (Среднее профессиональное образование).

Дополнительные источники:

1. Дусенко С. В. Профессиональная этика и этикет : учеб. пособие для студ. учреждений высш. проф. образования / С. В. Дусенко. — 3-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2013. — 224 с. — (Сер. Бакалавриат).
2. Ермакова В.И. Официант, бармен.: учеб. пособие для нач. проф. образования/ В.И. Ермакова — 2-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2012. — 272 с (Уско-ренная форма подготовки).
3. Шарухин А. П. Психология делового общения: учебник для студ. учреждений высш. проф. образования / А.П.Шарухин, А.М.Орлов. — М.: Издательский центр «Академия», 2012. — 240 с. — (Сер. Бакалавриат).
4. Затуливетров А.Б. Новый ресторан. 365 дней после открытия. Практическое пособие по управлению, Изд.: «Ресторанные ведомости», 2013 г.
5. Богатова Наталья. Современный ресторан. Книга успешного управляющего, Изд.: Ресторанные ведомости, 2013 г.
6. Журналы: «Питание и общество», «Ресторанный бизнес», «Ресторан», «Ресторанные ведомости», «Ресторатор».
7. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.
8. Романова Н.К., Селю Е.С., Решетник О.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания, 2016 г." - Раздел "Технологии пищевых производств - КНИТУ (Казанский национальный исследовательский технологический университет) Лань (Электронный ресурс).

Электронные издания:

1. Вестник индустрии питания //Весь общепит России [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.pitportal.ru](http://www.pitportal.ru)
2. Kuking.net: кулинарный сайт [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.kuking.net](http://www.kuking.net)
3. Федерация рестораторов и отельеров. – Режим доступа: [www.frio.ru](http://www.frio.ru)
4. Гастрономь.ру: кулинарные рецепты блюд с фото [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.gastronom.ru](http://www.gastronom.ru)
5. Гастрономь: журнал для тех, кто ест // Все журналы [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html](http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html)
6. Центр ресторанного партнёрства для профессионалов HoReCa [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.creative-chef.ru](http://www.creative-chef.ru)
7. Консультант Плюс: информационно-правовая система [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.consultant.ru/>.

### **3.3 Кадровое обеспечение**

Реализация подготовки (специалистов среднего звена) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины. Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации не реже 1 раза в 3 года.

#### 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) (общие и профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля
<p><b>Знание:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- виды, типы и классы организаций общественного питания;</li> <li>- рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг ;</li> <li>- подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;</li> <li>- правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов;</li> <li>- приемы складывания салфеток</li> <li>- правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию</li> <li>- ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла</li> <li>- сервировку столов, современные направления сервировки</li> <li>- обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов;</li> <li>- использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и технологического оборудования;</li> <li>- приветствие и размещение гостей за столом;</li> <li>- правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;</li> <li>- правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;</li> <li>- способы подачи блюд;</li> <li>- очередность и технику подачи блюд и напитков;</li> <li>- кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли</li> <li>- правила сочетаемости напитков и блюд;</li> <li>- требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;</li> <li>- способы замены использованной посуды и приборов;</li> <li>- правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями;</li> <li>- информационное обеспечение услуг общественного питания;</li> <li>- правила составления и оформления меню,</li> <li>- обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов</li> </ul>	<p>- Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p>	<p><b>Текущий контроль:</b> Фронтальный контроль: - устный опрос; Индивидуальный контроль: - оценка выполнения внеаудиторной работы;</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> <i>Дифференцированный зачёт</i> - письменный опрос.</p>
<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию;</li> <li>- встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню;</li> <li>- приема, оформления и выполнения заказа на</li> </ul>	<p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, последовательностей действий. - Соответствие требованиям инструкций, практических занятий;</p>	<p><b>Текущий контроль:</b> Индивидуальный контроль: - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий.</p>

<p>продукцию и услуги организаций общественного питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа;</li> <li>- подачи блюд и напитков разными способами;</li> <li>- расчета с потребителями;</li> <li>- обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания;</li> <li>- выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания</li> <li>- подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях;</li> <li>- складывать салфетки разными способами;</li> <li>- соблюдать личную гигиену</li> <li>- подготавливать посуду, приборы, стекло</li> <li>- осуществлять прием заказа на блюда и напитки</li> <li>- подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания;</li> <li>- оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет;</li> <li>- подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами;</li> <li>- соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков;</li> <li>- соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;</li> <li>- разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения;</li> <li>- заменять использованную посуду и приборы;</li> <li>- составлять и оформлять меню,</li> <li>- обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы</li> <li>- обслуживать иностранных туристов</li> <li>- эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания</li> <li>- осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;</li> <li>- предоставлять счет и производить расчет с потребителями;</li> <li>- соблюдать правила ресторанного этикета;</li> <li>- производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета;</li> <li>- изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Рациональность действий;</li> <li>- Выполнение заданий в полном объеме.</li> </ul>	
--	---	--

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

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ОП.12 ДЕЛОВАЯ КУЛЬТУРА**

Для профессии:  
43.01.09 Повар, кондитер

Форма обучения: очная

Красноярск 2021

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы, разработанной в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, относящейся к укрупненной группе профессий 43.00.00 Сервис и туризм.

## 1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: общепрофессиональный учебный 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 дисциплин: ОП.12 Организация 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:

Общие и профессиональные компетенции	Дескрипторы сформированности (действия)	Уметь	Знать
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, определение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана.	Распознавать задачу или проблему в профессиональном или социальном контексте; анализировать задачу или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий.	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структура плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные	Определять задачи поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в	Номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приёмы структурирования информации;

	аспекты. Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска; Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности	перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска.	формат оформления результатов поиска информации.
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	Использование актуальной правовой документацию по профессии (специальности) Применение современной научной профессиональной терминологии Определение траектории профессионального развития и самообразования	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; выстраивать траектории профессионального и личностного развития.	Содержание актуальной нормативно-правовой документации; современную научную и профессиональную терминологию; возможные траектории профессионального развития и самообразования.
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельность	Организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Психологию коллектива; психологию личности; основы проектной деятельности.
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке Проявление толерантность в рабочем коллективе	излагать свои мысли на государственном языке; оформлять документы.	особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов.
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.	Понимать значимость своей профессии (специальности) Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей.	Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности).	Сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности.

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

- правила делового общения;
- этические нормы взаимоотношений с коллегами, партнёрами, клиентами;
- основные техники и приёмы общения; правила слушания, ведения беседы, убеждения, консультирования, инструктирования и др.;
- формы обращения, изложения просьб, выражения признательности, способы аргументации в производственных ситуациях;
- источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов;
- составляющие внешнего облика делового человека: костюм, причёска, аксессуары и др.;
- правила организации рабочего пространства для индивидуальной работы и профессионального общения.

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

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

#### **1.4 Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 42 часа, в том числе:

- образовательной нагрузки во взаимодействии с преподавателем 36 часов;
- самостоятельной работы обучающегося 6 часов.

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

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

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка</b>	<b>42</b>
<b>Образовательная нагрузка во взаимодействии с преподавателем</b>	<b>36</b>
в том числе:	
практические занятия	12
дифференцированный зачёт	2
<b>Самостоятельная работа обучающегося</b>	<b>6</b>
<b>Промежуточная аттестация в форме - дифференцированного зачёта</b>	



## 2.2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Коды формируемых компетенций
1	2	3	5
<b>Раздел 1. Этика и культура поведения</b>			
<b>Тема 1.1. Общие сведения об этической культуре</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Общие сведения об этической культуре. Сферы эстетической культуры.	1	OK1 OK2 OK3 OK4 OK5 OK6
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Проработка конспектов занятий	2	
<b>Тема 1.2. Профессиональная этика</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Деловой этикет. Деловой протокол	1	OK1 OK2 OK3 OK4 OK5 OK6
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Проработка конспектов занятий	2	
<b>Тема 1.3. Культура делового общения по телефону</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Ведение делового телефонного разговора Правила ведения делового телефонного разговора	1	OK1 OK2 OK3 OK4 OK5 OK6
	<b>Практические занятия</b> Разговор по телефону: основные правила общения, этикет телефонного разговора	1	
<b>Тема 1.4. Деловая беседа</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Планирование деловой беседы Формы вопросов	1	OK1 OK2 OK3 OK4 OK5 OK6
<b>Тема 1.5. Публичное выступление</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Содержание, интонация, манера изложения. Имидж выступающего.	1	OK1 OK2 OK3 OK4 OK5 OK6
	<b>Практические занятия</b> 1. Написать эссе «Культура поведения в моей жизни»	1	
<b>Раздел 2.</b>			
<b>Тема 2.1. Общение основа человеческого бытия</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Классификация общения: непосредственное и опосредованное; прямое и косвенное. Функции общения. Виды общения. Структура общения. Правила взаимоотношений.	2	OK1 OK2 OK3 OK4 OK5 OK6
	<b>Практические занятия</b> Тест по теме: «Приятно ли с Вами общаться?»	1	
<b>Тема 2.1. Межличностное общение: императивное, манипулятивное и диалогическое.</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Императивное, манипуляционное общение Диалогическое общение Три основных типа межличностного общения	2	OK1 OK2 OK3 OK4 OK5 OK6
	<b>Практические занятия</b> Тест по теме: «Умеете ли вы слушать?»	1	

<b>Раздел 3.</b>	<b>Проявление индивидуальных особенностей личности в деловом общении</b>		
<b>Тема 3.1. Темперамент</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	OK1 OK2 OK3 OK4 OK5 OK6
	Наука о темпераменте. Холерический тип темперамента Сангвистический тип темперамента Меланхолический тип темперамента Флегматический тип темперамента		
	<b>Практические занятия</b>	2	
Тест по теме: «Тип темперамента». Написать эссе «Мой эмоциональный мир»			
<b>Тема 3.2. Характер и воля</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	1	OK1 OK2 OK3 OK4 OK5 OK6
	Характер Воля		
	<b>Практические занятия</b>	1	
	Тест «Проявление индивидуальных особенностей личности в деловом общении»		
<b>Тема 3.3. Способности – важное условие успеха в профессиональной деятельности</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	1	OK1 OK2 OK3 OK4 OK5 OK6
	Способности Задатки		
<b>Тема 3.4. Эмоции и чувства</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	OK1 OK2 OK3 OK4 OK5 OK6
	Эмоции Приемы формирования волевых качеств личности Чувства. Виды чувств.		
	<b>Практические занятия</b>	1	
	Тест по теме: «Эмоциональная чувствительность».		
<b>Раздел 4.</b>	<b>Конфликты в деловом общении</b>		
<b>Тема 4.1. Конфликт и его структура</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	OK1 OK2 OK3 OK4 OK5 OK6
	Конфликт Конфликтогены		
	<b>Практические занятия</b>	2	
	Тест по теме «Коммуникативные и организаторские склонности». Составление ситуационных задач		
<b>Тема 4.2. Стратегия поведения в конфликтных ситуациях</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	3	OK1 OK2 OK3 OK4 OK5 OK6
	Конструктивные конфликты Деструктивные конфликты		
	<b>Практические занятия</b>	2	
	Тест «Конфликты в деловом общении»		
<b>Тема 4.3. Правила поведения в конфликтах</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	OK1 OK2 OK3 OK4 OK5 OK6
	Кодекс поведения в конфликте 11 табу в конфликтной ситуации		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	2	
	Задание на тему «Моделирование деловой беседы»		
<b>Дифференцированный зачет</b>		<b>2</b>	
		<b>Всего:</b>	<b>42</b>

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Реализация рабочей программы учебной дисциплины обеспечена учебным кабинетом: «Деловой культуры».

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

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебников.

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

- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- мультимедиапроектор.

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе.

##### Основные источники:

1. Шеламова Г.М. Психология общения (1-е изд.) учеб. пособие, Академия, 2018

##### Дополнительные источники:

1. Алехина И. Имидж и этикет делового человека. М., 1996.
2. Браим И. Этика делового общения. Минск, 1996.
3. Вечер Л.С. Секреты делового общения. Минск, 1996.
4. Грязнова О.И. Мастерство телефонного разговора. М., 1996.
5. Деловое общение. Культура речи : учебное пособие / С.И. Самыгин, А.М. Руденко,; КноРус, 2016.(Электронный ресурс)
6. Журавлев Г.Т. Служебная этика. М., 1980.
7. Иванова-Лукиянова Г.Н. Культура устной речи. М., 1998.
8. Культура устной и письменной речи делового человека. М., 1997.
9. Курбатов В.И. Искусство управлять общением. Ростов н/Д, 1997.

##### Периодические издания:

1. Журнал «Все об этикете» URL : <http://etiquette.all-talks.info/etiquette-about/>
2. Журнал «BarNews» URL : <http://barclass.ru/barnews/>
3. Журнал «Этикет и протокол» URL : [http://www.addesign.ru/portfolio/books\\_covers/etiquet\\_covers.htm](http://www.addesign.ru/portfolio/books_covers/etiquet_covers.htm)

##### Интернет-ресурсы:

1. Мой бар URL : <http://my-bar.com.ua/zolotie-pravila-obslyjivaniya-gostei.php>
2. Барменская ассоциация России URL: <http://barclass.ru/content/articles/index.php?article=81>
3. PitPortal URL : [http://www.pitportal.ru/samples\\_docs/cook\\_learnng/waiters\\_school\\_online/8915.html](http://www.pitportal.ru/samples_docs/cook_learnng/waiters_school_online/8915.html)
4. Деловые тесты URL : [http://www.businessstest.ru/test.asp?id\\_test=622](http://www.businessstest.ru/test.asp?id_test=622)

#### 3.3 Кадровое обеспечение

Реализация подготовки (специалистов среднего звена) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины. Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации не реже 1 раза в 3 года.

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

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения устного опроса, тестирования, выполнения обучающимися индивидуальных заданий, а также в процессе выполнения домашней работы.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания) (общие и профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля
<p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правила делового общения;</li> <li>- этические нормы взаимоотношений с коллегами, партнерами, клиентами;</li> <li>- основные техники и приёмы общения: правила слушания, ведения беседы, убеждения, консультирования, инструктирования и др.</li> </ul>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Фронтальный контроль: - устный опрос. Индивидуальный контроль: - тестирование; - письменный опрос - экспертное наблюдение за подготовкой и презентацией сообщений и рефератов, за решением ситуационных задач</p>
<p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществлять профессиональное общение с соблюдением норм и правил культуры делового этикета;</li> <li>- применять техники и приёмы эффективного общения в профессиональной деятельности;</li> <li>- пользоваться приёмами саморегуляции поведения в процессе межличностного общения;</li> <li>- передавать информацию устно и письменно с соблюдением требований культуры речи;</li> <li>- принимать решения и аргументированно отстаивать свою точку зрения в корректной форме;</li> <li>- поддерживать деловую репутацию;</li> <li>- создавать и соблюдать имидж делового человека;</li> <li>- организовывать деловое общение подчиненных.</li> </ul>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д. Правильное выполнение заданий в полном объеме</p>	<p>Фронтальный контроль: - устный опрос. Индивидуальный контроль: - экспертное наблюдение за решением ситуационных задач, выполнением практических работ</p>

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

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.14 «ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

Для профессии:  
43.01.09 Повар, кондитер

Форма обучения: очная

## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	стр. 4
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	6
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	12
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	13

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 1.1 Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы, разработанной в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

**1.2 Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина из вариативной части рабочей ООП, направленной на освоение дополнительных элементов программы, с целью обеспечения соответствия выпускников требованиям регионального рынка труда и международных стандартов и увеличение сроков освоения ПМ и дисциплин. Относится к общепрофессиональному циклу. Дисциплина реализуется после таких смежных дисциплин, как: ОУД.02 Иностранный язык, ОУД.03 Математика, ОУД.04 История, ОУД.07 Информатика. Продолжение дисциплины связано с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в профессию.

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

Изучение данной учебной дисциплины предполагает освоение следующих общих и профессиональных компетенций.

Общие компетенции:

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

Дополнительные компетенции:

ДПК 2.11. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд с помощью инновационных технологий.

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 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 Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося- 82 часа, в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося- 78 часов, из них:  
самостоятельной работы обучающегося –14 часов.

**1.5 Распределение обязательной учебной нагрузки:**

4 курс, VII-VIII семестр.



## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка</b>	<b>82</b>
<b>Образовательная нагрузка во взаимодействии с преподавателем</b>	<b>78</b>
в том числе:	
практические занятия	58
<b>Самостоятельная работа обучающегося</b>	<b>14</b>
в том числе:	
Подготовка сообщений, рефератов	5
Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы	4
Сбор материала и подготовка к проекту	5
<b>Промежуточная аттестация в форме - дифференцированного зачета</b>	

## 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 образовательной нагрузки во взаимодействии с преподавателем	Уровень усвоения	Коды формируемых компетенций
1	2	3	4	5
<b>Раздел I</b>	<b>Автоматизированная обработка информации</b>	<b>14</b>		
Тема 1.1 Информация и информационные процессы	<b>Содержание учебного материала</b>	2	2	ОК 1-3, 5, 9,11
	Цели, задачи, предмет изучения дисциплины, ее связь с другими дисциплинами, с теорией и практикой. Основные понятия автоматизированной обработки информации. Представление об автоматических и автоматизированных системах управления. АСУ различного назначения, примеры их использования.			
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы. Подготовка сообщения по теме «Проблема информации в современной науке».			
Тема 1.2 Технические средства информационных технологий	<b>Содержание учебного материала</b>	2	2	ОК 1-3, 5, 9,11
	Состав и структура персональных ЭВМ и вычислительных систем. Средства хранения и переноса информации. Комплектации компьютерного рабочего места в соответствии с целями его использования для различных направлений деятельности на предприятии общественного питания. Оргтехника			
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы. Подготовка сообщений по темам: Архитектура персонального компьютера. Внешние устройства ЭВМ. АРМ рабочих мест в индустрии питания.			
Тема 1.3 Информационные системы и технологии	<b>Содержание учебного материала</b>	2	2	ОК 1-3,5,9,11
	Основные понятия, классификация и структура автоматизированных информационных систем. Виды профессиональных автоматизированных систем. Классификация информационных систем. Информационная технология: понятие, назначение.			
	<b>Практические занятия</b>			

	1. Основы работы в программах оптического распознавания информации. Средства автоматизации перевода.		2-3	ОК 1-3, 9, 10,11
	2. Основы работы в справочно-правовых системах«Консультант– плюс»,«Гарант».			
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы.	1	2	ОК 1-3, 5, 9,11
<b>Раздел II</b>	<b>Базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности</b>	<b>63</b>		
Тема 2.1 Технология обработки текстовой информации	<b>Содержание учебного материала</b>	2		
	Текстовые редакторы как один из пакетов прикладного программного обеспечения, общие сведения о редактировании текстов. Основы конвертирования текстовых файлов. Оформление страниц документов, формирование оглавлений. Расстановка колонтитулов, нумерация страниц, буквица. Шаблоны и стили оформления. Работа с таблицами и рисунками в тексте. Слияние документов. Издательские возможности редактора.		2	ОК 1-3,5,9,11
	<b>Практические занятия</b>	14		
	3. Работа MS Word.		2-3	ОК 1-3, 9, 10,11
	4. Многоуровневые списки, формулы, колонтитулы, буквица, колонки.			
	5. Создание таблиц и диаграмм в текстовом редакторе.			
	6. Использование гиперссылок в документах.			
	7. Создание оглавления.			
	8. Создание деловых документов.			
	9. Создание комплексных составных документов. Слияние документов.			
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы. Подготовка реферата по теме: Настольные издательские системы.	2	2	ОК 1-3, 5, 9,11	
Тема 2.2 Технология обработки графической информации	<b>Содержание учебного материала</b>	2		
	Графика, история появления. Форматы графических файлов. Способы получения графических изображений– рисование, оптический(сканирование). Растровые и векторные графические редакторы. Прикладные программы для обработки графической информации (Например: Microsoft Paint; Corel DRAW, Adobe Photoshop).		2	ОК 1-3,5,9,11

	<b>Практические занятия</b>			
	10. Основы работы с объектами и средствами прикладных компьютерных программ (Paint)	10	2-3	ОК 1-3, 9, 10,11
	11. GIMP.			
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Подготовка материала для создания графических объектов (по выбору студента)	1	2	ОК 1-3, 5, 9,11
Тема 2.3Компьютерные презентации	<b>Содержание учебного материала</b>			
	Формы компьютерных презентаций. Графические объекты, таблицы и диаграммы как элементы презентации. Общие операции со слайдами. Выбор дизайна, анимация, эффекты, звуковое сопровождение.	2	2	ОК 1-3,5,9,11
	<b>Практические занятия</b>			
	12. Работав программе PowerPoint.			
	13. Проект в программе PowerPoint по темам: Новые блюда ресторана. Новое меню ресторана. Современные способы обслуживания в ресторане и т.п.	4	2-3	ОК 1-3, 9, 10,11
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работав поисковых системах сети Интернет, сбор материала и подготовка к проекту в программе PowerPoint по выбранным темам.	1	2	ОК 1-3, 5, 9,11	
Тема 2.4 Технологии обработки числовой информации в профессиональной деятельности	<b>Содержание учебного материала</b>			
	Электронные таблицы, базы и банки данных, их назначение, использование в информационных системах профессионального назначения. Расчетные операции, статистические и математические функции. Построение макросов. Дополнительные возможности EXCEL. База данных ACCESS. Основные типы данных. Объекты, атрибуты и связи. Формирование запроса-выборки.	2	2	ОК 1-3,5,9,11
	<b>Практические занятия</b>			
	14. Организация расчетов в табличном процессоре (использование математических, логических и статистических функций).	14	2-3	ОК 1-3, 9, 10,11
	15. Построение диаграмм и графиков.			

	16. Связанные таблицы. Расчет промежуточных итогов в таблицах.			
	17. Моделирование в MS Excel.			
	18. Профессиональная работа в электронных таблицах.			
	19. Работа с однотобличной базой данных.			
	20. База данных профессиональной направленности.			
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа над учебным материалом, решение задач и упражнений по образцу. Сбор материала для создания базы данных профессиональной направленности	1	2	ОК 1-3, 5, 9,11
Тема 2.5 Пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности	<b>Содержание учебного материала</b>	2		
	Функциональное назначение прикладных программ. Способы формирования запросов при обращении к базе данных. Ввод, редактирование и хранение данных. Составление и получение отчетов о деятельности ресторана. Работа с калькуляционными карточками, меню, себестоимостью.		2	ОК 1-3,5,9,11
	<b>Практические занятия</b>	4		
	21. Работа с калькуляционными карточками, меню, себестоимостью. 22. Учет движения товаров (приход, расход, внутренние перемещения, возвраты, списания).		2	ОК 1-3, 9, 10,11
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы. Изучение нормативных документов предприятий; решение ситуационных производственных (профессиональных) задач	2	2-3	ОК 1-3, 5, 9,11
	<b>Раздел III</b>	<b>Возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности и информационная безопасность</b>		
Тема 3.1 Компьютерные сети, сеть Интернет	<b>Содержание учебного материала</b>	2		
	Классификация сетей по масштабам, топологии, архитектуре и стандартам. Типы компьютерных сетей. Эталонная модель OSI. Преимущества работы в локальной сети. Технология WorldWideWeb. Браузеры. Адресация ресурсов. Электронная почта и телеконференции.		2	ОК 1-3,5,9,10,11
	<b>Практические занятия</b>	8		

	23. Работа с электронной почтой. Поиск информации в глобальной сети.			
	24.Создание простого HTML документа.		2-3	ОК 1-3, 9,10,11
	25. Создание HTML документа с использованием списков, фреймов.			
	26. Создание Web-страницы предприятия общественного питания.			
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Разработка проекта Web-страницы предприятия общественного питания.	2	2-4	ОК 1-3, 5, 9,11
Тема 3.2 Основы информационной и технической компьютерной безопасности	<b>Содержание учебного материала</b>			
	Информационная безопасность. Классификация средств защиты. Защита от компьютерных вирусов. Виды компьютерных вирусов Организация безопасной работы с компьютерной техникой.	2	2	ОК 1-3,5,9,11
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Сообщение на тему «Защита данных».	1	2-4	ОК 1-3, 5, 9,11
<b>Всего:</b>		<b>92</b>		

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Реализация рабочей программы учебной дисциплины обеспечена учебным кабинетом «Информационные технологии в профессиональной деятельности», оснащенным оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), информационными стендами; техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; персональными компьютерами (по числу обучающихся) с выходом в интернет, программным обеспечением.

#### 3.2 Информационное обеспечение обучения

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

##### 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>
3. Гражданский кодекс РФ.URL: [http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_5142/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_5142/)
4. Доктрина информационной безопасности РФ.URL:[http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_208191/](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 и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Знания: основных понятий автоматизированной обработки информации; общего состава и структуры персональных компьютеров и вычислительных систем; базовых системных программных продуктов в области профессиональной деятельности; состава, функций и возможностей использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; методов и средств сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации; основных методов и приемов обеспечения информационной	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов	<b>Текущий контроль при проведении:</b> Фронтальный контроль: - устный опрос. Индивидуальный контроль: - письменного опроса; - тестирования; - оценка результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) <b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде: - письменных/ устных ответов, - тестирования.

