

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОУД.01.РУССКИЙ ЯЗЫК

Для специальности:

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Форма обучения: очная

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 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 специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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 обучающихся: языковых, речемыслительных, орфографических, пунктуационных, стилистических;

формирование функциональной грамотности и всех видов компетенций: лингвистической (языковедческой), коммуникативной, культуроведческой;

совершенствование умений обучающихся осмысливать закономерности языка, правильно, стилистически верно использовать языковые единицы в устной и письменной речи в разных речевых ситуациях;

дальнейшее развитие и совершенствование способности и готовности к речевому взаимодействию и социальной адаптации; готовности к трудовой деятельности, осознанному выбору профессии; навыков самоорганизации и саморазвития; информационных умений и навыков.

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

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

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

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

Формирование **лингвистической (языковедческой) компетенции** проходит в процессе систематизации знаний о языке как знаковой системе и общественном явлении, его устройстве, развитии и функционировании; овладения основными нормами русского литературного языка;

совершенствования умения пользоваться различными лингвистическими словарями; обогащения словарного запаса и грамматического строя речи учащихся.

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

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

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

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

Максимальная учебная нагрузка обучающегося 117 часов, в том числе:

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

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 ОБЪЕМ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	78
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	78
в том числе практических работ	10
Самостоятельная работа обучающихся (всего)	
В том числе:	
Работа с учебной литературой	
Написание сочинений	
Выполнение упражнений	
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
Введение.	Содержание учебного материала Русский язык в современном мире. Язык как средство общения и форма существования национальной культуры. Язык как развивающееся явление. Язык как система. Основные уровни языка. Язык и общество. Понятие о русском литературном языке и языковой норме.	2
Раздел I. Фонетика, орфоэпия, графика, орфография		6
Тема 1.1. Фонетика. Понятие фонемы, открытого и закрытого слога. Фонетический разбор.	Содержание учебного материала Фонетические единицы. Звук и фонема. Открытый и закрытый слоги. Соотношение буквы и звука. Фонетический разбор слова.	2
Тема 1.2. Орфоэпия. Орфоэпические нормы: произносительная и нормы ударения.	Содержание учебного материала Произношение гласных и согласных звуков, заимствованных слов. Использование орфоэпического словаря.	2
	Практические занятия: №1. Фонетический анализ речи	2
	Самостоятельная работа обучающихся Фонетические процессы в русском языке. Роль ударения в стихотворной речи.	0
Раздел II. Лексикология и фразеология		8
Тема 2.1. Лексическая система русского языка. Лексическое значение слова. Синонимы и антонимы. Омонимия и многозначность. Активный и пассивный словарный запас.	Содержание учебного материала Слово в лексической системе языка. Лексическое и грамматическое значения слова. Многозначность слова. Прямое и переносное значение слова. Метафора, метонимия как выразительные средства языка. Омонимы, синонимы, антонимы, паронимы и их употребление. Активный и пассивный словарный запас.	2

Тема 2.2. Фразеология. Лексические и фразеологические словари.	Содержание учебного материала Фразеологизмы. Отличие фразеологизма от слова. Употребление фразеологизмов в речи. Афоризмы. Лексические и фразеологические словари.	2
Тема 2.3. Лексические нормы. Лексические ошибки и их исправление, ошибки в употреблении фразеологических единиц.	Содержание учебного материала Лексические нормы. Лексические ошибки и их исправление.	2
	Практические занятия №2. Лексические нормы	2
	Самостоятельная работа обучающихся Словари русского языка. Фразеология. Крылатые слова. Пословицы и поговорки.	
Раздел III. Морфемика, словообразование, орфография		6
Тема 3.1. Морфемика и словообразование русского языка. Словообразовательный разбор. Правописание приставок	Содержание учебного материала Понятие морфемы как значимой части слова. Многозначность морфем. Морфемный разбор слова. Способы словообразования. Словообразование знаменательных частей речи. Правописание приставок при- / пре-	2
Тема 3.2. Правописание безударных гласных в корне слова. Написание о-ё в корне после шипящих.	Содержание учебного материала Правописание гласных в корне. Выбор гласной о-ё после шипящих.	2
Тема 3.3. Чередующиеся гласные в корне слова.	Содержание учебного материала Правописание чередующихся гласных в корнях слов. Условия выбора гласной.	2
	Самостоятельная работа обучающихся Правописание приставок пре- и при- Правописание чередующихся гласных в корне слова.	
Раздел IV. Морфология и орфография		24
Тема 4.1. Морфология. Знаменательные и служебные части речи. Имя существительное. Правописание окончаний имен существительных.	Содержание учебного материала Грамматические признаки слова (грамматическое значение, грамматическая форма и синтаксическая функция). Знаменательные и незначительные части речи и их роль в построении текста. Лексико-грамматические разряды имен существительных. Род, число, падеж существительных. Склонение имен существительных. Правописание окончаний имен существительных.	2
Тема 4.2. Имя прилагательное. Степени сравнения имен	Содержание учебного материала Лексико-грамматические разряды имен прилагательных. Степени сравнения имен прилагательных. Правописание окончаний имен прилагательных.	2

прилагательных. Правописание окончаний имен прилагательных		
Тема 4.3. Правописание сложных имен существительных и прилагательных.	Содержание учебного материала Особенности написания сложных имен существительных и прилагательных.	2
Тема 4.4. Правописание числительных и местоимений.	Содержание учебного материала Лексико-грамматические разряды имен числительных. Правописание числительных. Употребление числительных в речи. Значение местоимения. Правописание местоимений.	2
Тема 4.5. Глагол. Правописание личных окончаний глаголов. Причастие и деепричастие как особая форма глагола.	Содержание учебного материала Грамматические признаки глагола. Правописание личных окончаний глагола. Причастие и деепричастие как особая форма глагола.	2
Тема 4.6. Правописание наречий.	Содержание учебного материала Грамматические признаки наречия. Правописание наречий.	2
Тема 4.7. Правописание н – нн в суффиксах прилагательных, существительных и наречиях.	Правила написания н и нн в суффиксах именных частей речи.	2
Тема 4.8. Правописание н - нн в суффиксах отглагольных прилагательных и причастиях.	Содержание учебного материала Отличительные признаки причастий и отглагольных прилагательных. Алгоритм написания н и нн в суффиксах.	2
Тема 4.9. Не с различными частями речи.	Содержание учебного материала Слитное и раздельное написания не с различными частями речи. Исключения.	2
Тема 4.10. Правописание предлогов	Содержание учебного материала 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 4.11. Правописание союзов, частиц.	Содержание учебного материала Правописание союзов. Отличие союзов <i>тоже, также, чтобы, зато</i> от слов-омонимов. Правописание частиц.	2

	Практические занятия №3. Морфология и орфография	2
	Самостоятельная работа обучающихся Морфологический разбор слов. Правописание суффиксов имен существительных и прилагательных. Спряжение глаголов. Слитное и раздельное написание наречий. Правописание не и ни с различными частями речи. Правописание служебных частей речи.	
Раздел V. Синтаксис и пунктуация		18
Тема 5.1. Синтаксис. Словосочетание и предложение. Грамматическая основа простого предложения. Виды простых предложений.	Содержание учебного материала Основные единицы синтаксиса. Словосочетание, предложение, сложное синтаксическое целое. Грамматическая основа простого двусоставного предложения. Тире между подлежащим и сказуемым.	2
Тема 5.2. Виды осложнения простого предложения.	Содержание учебного материала Предложения с однородными членами и знаки препинания в них. Однородные и неоднородные определения.	2
Тема 5.3. Предложения с обособленными оборотами и уточняющими членами предложения.	Содержание учебного материала Предложения с обособленными и уточняющими членами. Обособление определений. Обособление приложений. Обособление дополнений. Обособление обстоятельств. Уточняющие члены предложения.	4
Тема 5.4. Сложносочиненные предложения, знаки препинания в них.	Содержание учебного материала Сложносочиненное предложение. Знаки препинания в сложносочиненном предложении. Употребление ССП в речи.	2
Тема 5.5. Сложноподчиненные предложения, знаки препинания в них.	Содержание учебного материала Сложноподчиненное предложение. Знаки препинания в сложноподчиненном предложении. Использование сложноподчиненных предложений в разных типах и стилях речи.	2
Тема 5.6. Бессоюзные сложные предложения, знаки препинания в них.	Содержание учебного материала Бессоюзное сложное предложение. Знаки препинания в бессоюзном сложном предложении. Использование бессоюзных сложных предложений в речи.	2
	Практические занятия №4. Способы передачи чужой речи.	2
	Самостоятельная работа обучающихся	

	Союзы и союзные слова в сложноподчиненных предложениях. Типы сложных предложений, знаки препинания в них. Синтаксический разбор словосочетания и предложения.	
Раздел VI. Язык и речь. Функциональные стили речи		14
Тема 6.1. Язык и речь. Основные требования к речи. Типы речи.	Содержание учебного материала Язык и речь. Виды речевой деятельности. Речевая ситуация и ее компоненты. Основные требования к речи: правильность, точность, выразительность, уместность употребления языковых средств. Функционально-смысловые типы речи.	2
Тема 6.2. Текст, его строение. Виды переработки текста.	Содержание учебного материала Текст как произведение речи. Признаки, структура текста. Тема, основная мысль текста. Абзац как средство смыслового членения текста. Виды переработки текста.	2
Тема 6.2. Функциональные стили речи и их основные особенности. Научный стиль. Термины и терминология.	Содержание учебного материала Функциональные стили речи и их особенности. Научный стиль речи. Основные жанры научного стиля: доклад, статья, сообщение и др.	2
Тема 6.3. Официально-деловой стиль речи. Сфера использования.	Содержание учебного материала Официально-деловой стиль речи, его признаки, назначение. Жанры официально-делового стиля: заявление, доверенность, расписка, резюме и др.	2
Тема 6.4. Публицистический стиль речи.	Содержание учебного материала Публицистический стиль речи, его назначение. Основные жанры публицистического стиля.	2
Тема 6.5. Особенности художественного стиля речи. Изобразительно-выразительные средства языка, их использование мастерами художественного слова.	Содержание учебного материала Художественный стиль речи, его основные признаки: образность, использование изобразительно-выразительных средств и др.	2
	Практические занятия №5. Лингвистический анализ текста.	2
	Самостоятельная работа обучающихся Стили речи. Особенности и сфера их употребления. Анализ художественного текста.	0
Раздел VII. Повторение		2
Тема 7.1. Систематизация ЗУНов по русскому языку. Заключительное занятие	Содержание учебного материала Повторение пройденного материала	2
		78

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 специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело 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>• личностных:</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</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>Индивидуальный контроль: экспертное наблюдение за выполнением заданий, упражнений; индивидуальный опрос; проверка сочинений.</p>

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;

• подбирать примеры по темам, взятым из изучаемых художественных произведений;

• оценивать чужие и собственные речевые высказывания разной функциональной направленности с точки зрения соответствия

• исправлять речевые недостатки, редактировать текст;

• выступать перед аудиторией сверстников с небольшими информационными сообщениями, докладами на учебно-научную тему;

• анализировать и сравнивать русский речевой этикет с речевым этикетом отдельных народов России и мира;

• различать тексты разных функциональных стилей (экстралингвистические особенности, лингвистические особенности на уровне употребления лексических средств, типичных синтаксических конструкций);

• анализировать тексты разных жанров научного, публицистического, официально-делового стилей, разговорной речи;

• составлять связное высказывание (сочинение) в устной и письменной форме на основе проанализированных текстов; определять эмоциональный настрой текста;

• Опознавать, наблюдать изучаемое языковое явление, извлекать его из текста, анализировать с точки зрения текстообразующей роли, проводить языковой разбор (фонетический, лексический, морфемный, словообразовательный, этимологический, морфологический, синтаксический, орфографический, пунктуационный);

• комментировать ответы товарищей

• строить рассуждения с целью анализа проделанной работы; определять круг орфографических и пунктуационных правил, по которым следует ориентироваться в конкретном случае;

• проводить операции синтеза и анализа с целью обобщения признаков, характеристик, фактов и т. д.;

извлекать необходимую информацию по изучаемой теме из таблиц, схем учебника;

• характеризовать словообразовательные цепочки и словообразовательные гнезда,

Индивидуальный контроль: экспертное наблюдение за выполнением заданий, упражнений; индивидуальный опрос; проверка сочинений.

<p>— умение извлекать необходимую информацию из различных источников:</p> <p>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>• предметных:</p> <p>— сформированность понятий о нормах русского литературного языка и применение знаний о них в речевой практике;</p> <p>— 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;</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>— сформированность представлений об изобразительно-выразительных возможностях русского языка;</p> <p>— сформированность умений учитывать исторический, историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа текста;</p> <p>— способность выявлять в художественных текстах образы, темы и проблемы и выражать свое отношение к теме, проблеме текста в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях;</p> <p>— владение навыками анализа текста с учетом их стилистической и жанрово-родовой специфики; осознание художественной картины жизни, созданной</p>	<p>устанавливая смысловую и структурную связь однокоренных слов;</p> <p>Выразительно читать текст, определять тему, функциональный тип речи, формулировать основную мысль художественных текстов;</p> <ul style="list-style-type: none"> • вычитывать разные виды информации; • характеризовать средства и способы связи предложений в тексте; • выполнять лингвостилистический анализ текста; определять авторскую позицию в тексте; высказывать свою точку зрения по проблеме текста; • составлять связное высказывание (сочинение) в устной и письменной форме на основе проанализированных текстов; определять эмоциональный настрой текста • характеризовать изобразительно-выразительные средства языка, указывать их роль в идейно-художественном содержании текста; • анализировать речь с точки зрения правильности, точности, выразительности, уместности употребления языковых средств; • подбирать примеры по темам, взятым из изучаемых художественных произведений; • оценивать чужие и собственные речевые высказывания разной функциональной направленности с точки зрения соответствия их коммуникативным задачам и нормам современного русского литературного языка; • исправлять речевые недостатки, редактировать текст; • выступать перед аудиторией сверстников с небольшими информационными сообщениями, докладами на учебно-научную тему; • анализировать и сравнивать русский речевой этикет с речевым этикетом отдельных народов России и мира; • различать тексты разных функциональных стилей (экстралингвистические особенности, лингвистические особенности на уровне употребления лексических средств, типичных синтаксических конструкций); • анализировать тексты разных жанров научного, публицистического, 	<p>Индивидуальный контроль: экспертное наблюдение за выполнением заданий, упражнений; индивидуальный опрос; проверка сочинений.</p>
--	--	---

<p>в литературном произведении, в единстве эмоционального личного восприятия и интеллектуального понимания; — сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы.</p>	<p>официально-делового стилей, разговорной речи; • создавать устные и письменные высказывания разных стилей, жанров и типов речи (отзыв, сообщение, доклад; интервью, репортаж, эссе; расписка, доверенность, заявление; рассказ, беседа, спор); • подбирать тексты разных функциональных типов и стилей; осуществлять информационную переработку текста, создавать вторичный текст, используя разные виды переработки текста (план, тезисы, конспект, реферат, аннотацию, рецензию)</p>	
--	--	--

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОУД.01.02 ЛИТЕРАТУРА

Для специальности:

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Форма обучения: очная

Красноярск 2023

СОДЕРЖАНИЕ

1.	Паспорт рабочей программы учебной дисциплины	4
2.	Структура и содержание учебной дисциплины	7
3.	Условия реализации учебной дисциплины	15
4.	Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	17

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 специальностям: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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. Общие и профессиональные компетенции, 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

Максимальная учебная нагрузка обучающегося 127 часов, в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка 85 часов,

- самостоятельная работа студента 42 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 ОБЪЕМ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	100
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	100
в том числе практических работ.	
Самостоятельная работа обучающихся	
в том числе: написание сочинений; анализ литературных текстов; заучивание стихов; подготовка докладов о биографии писателей.	
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
Раздел I. Развитие русской литературы и культур в первой половине XIX века		6
Тема 1.1. Русская литература первой половины 19 века. А.С. Пушкин. Философское начало в лирике. Тема поэта и поэзии.	Содержание учебного материала Историко-культурный процесс рубежа XVIII — XIX веков. Романтизм. Особенности русского романтизма. Литературные общества и кружки. Зарождение русской литературной критики. Становление реализма в русской литературе. Личность писателя. Жизненный и творческий путь (с обобщением ранее изученного). Философское начало в лирике, тема поэта и поэзии.	4
Тема 1.2. Поэтический мир М.Ю. Лермонтова. Основные темы творчества.	Содержание учебного материала Личность и жизненный путь М. Ю. Лермонтова (с обобщением ранее изученного). Темы, мотивы и образы ранней лирики Лермонтова. Жанровое и художественное своеобразие творчества М. Ю. Лермонтова петербургского и кавказского периодов. Тема одиночества в лирике Лермонтова. Поэт и общество. Трагизм любовной лирики Лермонтова.	2
Тема 1.3. Н.В. Гоголь. Личность писателя. Идеиный замысел цикла «Петербургские повести». Повесть «Портрет».	Содержание учебного материала 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.	4
	Самостоятельная работа обучающихся А.С. Пушкин Философская лирика в творчестве поэта. Личность и творчество Н.В. Гоголя в восприятии современников.	
Раздел II. Особенности развития русской литературы во второй половине XIX века		14
Тема 2.1. . Русская литература как вид искусства во второй половине 19 века.	Содержание учебного материала Культурно-историческое развитие России середины XIX века, отражение его в литературном процессе. Феномен русской литературы. Взаимодействие разных стилей и направлений	2
Тема 2.2. Литературно-театральная деятельность А.Н. Островского. Самобытность замысла драмы «Гроза».	Содержание учебного материала Жизненный и творческий путь А. Н. Островского (с обобщением ранее изученного). Социально-культурная новизна драматургии А. Н. Островского. Темы «горячего сердца» и «темного царства» в творчестве А. Н. Островского.	2

Тема 2.3. Драма «Гроза». Конфликт. Художественные образы. Обличение самодурства. Незаурядность характера Катерины.	Содержание учебного материала Драма «Гроза». Творческая история драмы. Жанровое своеобразие. Художественные особенности драмы. Калинов и его обитатели (система персонажей). Самобытность замысла, оригинальность основного характера, сила трагической развязки в судьбе героев драмы. Символика грозы. Образ Катерины — воплощение лучших качеств женской натуры. Конфликт романтической личности с укладом жизни, лишенной народных нравственных основ. Мотивы искушений, мотив своеволия и свободы в драме.	2
Тема 2.4. И.А. Гончаров. Роман «Обломов». Творческая история создания. Противоречивость характера главного героя.	Содержание учебного материала Жизненный путь и творческая биография И. А. Гончарова. Роль В. Г. Белинского в жизни И. А. Гончарова. «Обломов». Творческая история романа. Свообразие сюжета и жанра произведения. Проблема русского национального характера в романе.	2
Тема 2.5. И.С. Тургенев. Творческий облик писателя. Обобщающий смысл, вложенный автором в заглавие романа «Отцы и дети».	Содержание учебного материала Сведения из биографии. «Отцы и дети». Временной и всечеловеческий смысл названия и основной конфликт романа.	2
Тема 2.6. Нравственный максимализм Базарова. Черты личности нового поколения.	Содержание учебного материала Базаров в системе образов. Нигилизм Базарова и пародия на нигилизм в романе.	2
Тема 2.7. Нравственная проблематика романа: взаимоотношение поколений, утверждение всечеловеческих ценностей.	Содержание учебного материала Нравственная проблематика романа и ее общечеловеческое значение. Тема любви в романе.	2
	Самостоятельная работа обучающихся Особенности драматургии А.Н. Островского. И.С. Тургенев. Любовь в романе «Отцы и дети».	
Раздел III. Поэзия второй половины 19 века.		6
Тема 3.1. Поэзия «чистого искусства». Творчество Ф.И. Тютчева и А.А. Фета.	Содержание учебного материала Жизненный и творческий путь Ф. И. Тютчева. Художественные особенности лирики Ф. И. Тютчева. Жизненный и творческий путь А. А. Фета. Эстетические взгляды поэта и художественные особенности лирики А. А. Фета.	2
Тема 3.2 Н.А. Некрасов. Личность поэта. Тема поэта и поэзии. Гражданская лирика.	Содержание учебного материала Жизненный и творческий путь Н. А. Некрасова (с обобщением ранее изученного). Гражданская позиция поэта. Журнал «Современник». Свообразие 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
	Самостоятельная работа обучающихся	

	Мотивы народной песни. Сатирическая направленность поэзии Н.А. Некрасова.	2
Раздел IV. Особенности прозы второй половины XIX века.		20
Тема 4.1. М.Е. Салтыков-Щедрин. Очерк жизни и творчества. Особенности сатиры. Эзопов язык, гротеск, ирония, гипербола.	Содержание учебного материала Жизненный и творческий путь М. Е. Салтыкова-Щедрина (с обобщением ранее изученного). Мировоззрение писателя. Жанровое своеобразие, тематика и проблематика сказок М. Е. Салтыкова-Щедрина. Свообразие фантастики в сказках М. Е. Салтыкова-Щедрина. Иносказательная образность сказок. Гротеск, аллегория, символика, язык сказок. Обобщающий смысл сказок.	2
Тема 4.2. Ф.М. Достоевский. Трагические страницы жизни писателя.	Содержание учебного материала Сведения из биографии. Нравственная проблематика, философская глубина произведений писателя. «Преступление и наказание», своеобразие жанра, отображение русской действительности в романе.	2
Тема 4.3. Социальные и философские истоки бунта Раскольникова.	Содержание учебного материала Социальные и философские основы бунта Раскольникова. Смысл теории Раскольникова. Проблема «сильной личности» и «толпы», «твари дрожащей» и «имеющих право» и ее опровержение в романе. Тайны внутреннего мира человека: готовность к греху, попранию высоких истин и нравственных ценностей. Драматичность характера и судьбы Родиона Раскольникова.	2
Тема 4.4. Двойники и антиподы Раскольникова в романе. Символические образы в романе.	Содержание учебного материала Эволюция идеи «двойничества». Страдание и очищение в романе. Символические образы в романе. Символическое значение образа «вечной Сонечки».	2
Тема 4.5. Л.Н. Толстой. Жизненный и творческий путь. Духовные искания писателя.	Содержание учебного материала Жизненный и творческий путь. Духовные искания писателя. «Севастопольские рассказы». Отражение перелома во взглядах писателя на жизнь в сева­сто­польский период. Проблема истинного и ложного патриотизма в рассказах. Утверждение духовного начала в человеке. Обличение жестокости войны.	2
Тема 4.7. Роман-эпопея «Война и мир». История создания романа, жанровое своеобразие, особенности композиции	Содержание учебного материала Роман-эпопея «Война и мир». Жанровое своеобразие романа. Особенности композиционной структуры романа. Художественные принципы Толстого в изображении русской действительности: следование правде, психологизм. Символическое значение «войны» и «мира».	2
Тема 4.8. Духовно богатая внутренняя жизнь главных героев романа – А. Болконского и П. Безухова.	Содержание учебного материала Путь духовных исканий любимых героев Толстого.	2

Тема 4.9. Наташа Ростова, кн. Марья. Сложность жизненного выбора.	Содержание учебного материала Духовные искания Наташи Ростовской, жизненный путь княжны Марьи.	2
Тема 4.10. А.П. Чехов. Личность писателя. Рассказ «Ионыч» - история духовного оскудения личности.	Содержание учебного материала Сведения из биографии. Своеобразие и всепроникающая сила чеховского творчества. Художественное совершенство рассказов А. П. Чехова. Периодизация творчества Чехова. Работа в журналах. Чехов – репортер. Юмористические рассказы. Пародийность ранних рассказов. Новаторство Чехова в поисках жанровых форм. Новый тип рассказа. Герои рассказов Чехова.	2
	Самостоятельная работа обучающихся «Сказки для детей изрядного возраста» М.Е. Салтыкова-Щедрина. Полифонизм романов Ф.М. Достоевского. Религиозно-эстетические взгляды Л.Н. Толстого. Общественная и политическая деятельность писателя.	
Раздел V. Особенности развития литературы и других видов искусства в начале XX века.		10
Тема 5.1. Особенности развития русской литературы к. 19- н. 20 века. И.А. Бунин. Рассказ «Чистый понедельник». Любовь и смерть в цикле «Темные аллеи».	Содержание учебного материала Серебряный век как культурно-историческая эпоха. Идеологический и эстетический плюрализм эпохи. Расцвет русской религиозно-философской мысли. Кризис гуманизма и религиозные искания в русской философии. Основные тенденции развития прозы. Реализм и модернизм в литературном процессе рубежа веков. Обращение к малым эпическим формам. Модернизм как реакция на кризис реализма. Сведения из биографии. Тонкость восприятия психологии человека и мира природы; поэтизация исторического прошлого.	2
Тема 5.2. А.И. Куприн. Повесть «Олеся» - поэтическое изображение природы, богатство духовного мира героини.	Содержание учебного материала Поэтическое изображение природы, богатство духовного мира героев. Нравственные и социальные проблемы в повестях Куприна. Осуждение пороков современного общества.	2
Тема 5.3. «Серебряный век» в русской литературе.	Содержание учебного материала Обзор русской поэзии и поэзии народов России конца XIX – начала XX в. Проблема традиций и новаторства в литературе начала XX века; формы ее разрешения в творчестве футуристов, символистов, акмеистов. Конструирование мира в процессе творчества, идея «творимой легенды». Музыкальность стиха.	2
Тема 5.4. М. Горький. Жизнь и творчество. Романтический пафос ранних произведений. Социально-философская драма «На дне».	Содержание учебного материала Сведения из биографии. Ранние рассказы. Правда жизни в рассказах Горького. Типы персонажей в романтических рассказах писателя. Тематика и проблематика романтического творчества Горького. Поэтизация гордых и сильных людей. Авторская позиция и способ ее воплощения. Контрольная работа №1	2
Тема 5.5. А.А. Блок. Лирический герой поэзии. Цикл «Стихи о Прекрасной	Содержание учебного материала Сведения из биографии. Природа социальных противоречий в изображении поэта. Тема исторического прошлого в лирике Блока. Тема родины, тревога за судьбу России.	2

Даме». Глубокое чувство любви к Родине в поэзии Блока.		
	Самостоятельная работа обучающихся «Да святится имя твоё...». Испытание любовью героев повести «Гранатовый браслет». Поэты «серебряного века».	
Раздел VI. Особенности развития литературы 1920-х годов		6
Тема 6.1. Литературный процесс 20-х гг. Тема любви к Родине и гражданского мужества в творчестве А.А. Ахматовой. Поэма «Реквием».	Содержание учебного материала Противоречивость развития культуры в 1920-е годы. Литературный процесс 1920-х годов. Литературные группировки и журналы (РАПП, «Перевал», конструктивизм; «На посту», «Красная новь», «Новый мир» и др.). Политика партии в области литературы в 1920-е годы. Тема России и революции в творчестве поэтов разных поколений и мировоззрений. Жизненный и творческий путь (с обобщением ранее изученного). Тематика и тональность лирики периода Первой мировой войны: судьба страны и народа. Личная и общественная темы в стихах революционных и первых послереволюционных лет. Темы любви к родной земле, Родине, России.	2
Тема 6.2. В.Маяковский. Жизнь, творчество, личность поэта.	Содержание учебного материала Сведения из биографии. Поэтическая новизна ранней лирики: необычное содержание, гиперболичность 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. Тема Родины, любовь к русской природе.	Содержание учебного материала Сведения из биографии. Поэтизация русской природы, русской деревни, развитие темы родины как выражение любви к России.	2
	Самостоятельная работа обучающихся В. Маяковский. Новаторство поэзии.	
Раздел VII. Особенности развития литературы 1930 — начала 1940-х годов.		14
Тема 7.1. Литература 30-40 ^х гг. Поэтический мир М.И. Цветаевой.	Содержание учебного материала Становление новой культуры в 1930-е годы. Поворот к патриотизму в середине 1930-х годов (в культуре, искусстве и литературе). Первый съезд советских писателей и его значение. Социалистический реализм как новый художественный метод. Противоречия в его развитии и воплощении. Сведения из биографии. Идеино-тематические особенности поэзии М. И. Цветаевой, конфликт быта и бытия, времени и вечности. Художественные особенности поэзии М. И. Цветаевой. Фольклорные и литературные образы и мотивы в лирике Цветаевой. Своеобразие поэтического стиля.	2
Тема 7.2. Бабель. Изображение событий гражданской войны в книге рассказов «Конармия».	Содержание учебного материала Сведения из биографии. Рассказы: «Мой первый гусь», «Соль». Проблематика и особенности поэтики прозы Бабеля. Изображение событий гражданской войны в книге рассказов «Конармия». Сочетание трагического и комического, прекрасного и безобразного в рассказах Бабеля.	2

Тема 7.3. М. А. Шолохов. Мир и человек в «Донских рассказах» писателя.	Содержание учебного материала Жизненный и творческий путь писателя. Мир и человек в рассказах М. Шолохова. Глубина реалистических обобщений. Трагический пафос «Донских рассказов». Поэтика раннего творчества М. Шолохова. Роман-эпопея «Тихий Дон». Роман-эпопея о судьбах русского народа и казачества	2
Тема 7.4. А. Платонов. Творческий портрет. Рассказ «В прекрасном и яростном мире»	Содержание учебного материала Сведения из биографии. Поиски положительного героя писателем. Единство нравственного и эстетического. Труд как основа нравственности человека. Принципы создания характеров. Социально-философское содержание творчества А. Платонова, своеобразие художественных средств.	2
Тема 7.5. М.А. Булгаков. Очерк жизни и творчества писателя. Роман «Мастер и Маргарита».	Содержание учебного материала Сведения из биографии. «Мастер и Маргарита». Своеобразие жанра. Многоплановость романа. Система образов.	2
Тема 7.6. Роман «Мастер и Маргарита». Сочетание фантастики с философско-библейскими мотивами.	Содержание учебного материала Ершалаимские главы. Москва 30-х годов. Фантастическое и реалистическое в романе.	2
Тема 7.7. Проблема творчества и судьбы художника. Трагическая любовь героев романа.	Содержание учебного материала Любовь и судьба Мастера в романе.	2
	Самостоятельная работа обучающихся История создания романа «Тихий Дон». Вопрос об авторстве романа. Трагедия изображения гражданской войны в драматургии М.А. Булгакова.	
Раздел VIII. Особенности развития литературы периода Великой Отечественной войны и первых послевоенных лет.		4
Тема 8.1. Патриотические мотивы и сила патриотического чувства в лирике поэтов Вов. А. Твардовский.	Содержание учебного материала Лирический герой в стихах поэтов-фронтовиков О. Берггольц, К. Симонов, А. Твардовский, А. Сурков, М. Исаковский, М. Алигер, Ю. Друнина, М. Джалиль и др. Сведения из биографии. Тема войны и памяти в лирике А. Твардовского. Утверждение нравственных ценностей.	2
Тема 8.2 Проза периода Вов. М. Шолохов, Э. Казакевич, Б. Васильев, А. Приставкин (на выбор)	Содержание учебного материала Реалистическое и романтическое изображение войны в прозе. Испытание войной.	2
	Самостоятельная работа обучающихся Патриотическая поэзия и песни Великой Отечественной войны.	
Раздел IX. Особенности развития литературы 1950—1980-х годов.		4

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

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», «Иудушка Головлев», «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. 10кл. – Москва: Эксмо, 2011. – 640с.
9. Егорова Н.В. Универсальные поурочные разработки по литературе. 11кл. 2 полугодие. – М., 2006.

10. Егорова Н.В., Золотарёва И.В., Михайлова Т.И. Поурочные разработки по литературе 19 в. 10 кл. 1 полугодие. – М., 2007.
11. Золотарёва И.В., Михайлова Т.И. Универсальные разработки по литературе. 10 кл. 2 полугодие. – М., 2005.
12. Русская литература 20 века. Методическое пособие для учителя/ под ред. Агеносова В.В. – М., 1999.
13. Савина Л.Н. Уроки литературы в 11 кл. Поурочные планы в 2 ч. – В., 2001.

Интернет-ресурсы:

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

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

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

3.3 КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

Реализация подготовки (специалистов среднего звена) по специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, 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>• личностных:</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>— толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем</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 критериям:</p> <ul style="list-style-type: none"> - соответствие работы ученика теме и основной мысли; - полнота раскрытия темы; 	<p>Индивидуальный, письменный контроль:</p> <p>Оценивание сочинений, экспертное наблюдение при защите выступления по биографии писателя, при анализе литературного текста</p>

<p>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>• метапредметных:</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 решения практических задач, применению различных методов познания;</p> <p>• предметных:</p> <p>— сформированность устойчивого интереса к чтению как средству познания других культур, уважительного отношения к ним;</p>	<p>- правильность фактического материала;</p> <p>- последовательность изложения. При оценке речевого оформления сочинений и изложений учитывается:</p> <p>- разнообразие словаря и грамматического строя речи;</p> <p>- стилевое единство и выразительность речи;</p> <p>- число речевых недочетов</p> <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>1. Знание текста и понимание идейно-художественного содержания изученного произведения.</p>	<p>Комбинированный контроль:</p> <p>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>— 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>	<p>2. Умение объяснять взаимосвязь событий, характер и поступки героев.</p> <p>3. Понимание роли художественных средств в раскрытии идейно-эстетического содержания изученного произведения.</p> <p>4. Знание теоретико-литературных понятий и умение пользоваться этими знаниями при анализе произведений, изучаемых в классе и прочитанных самостоятельно.</p> <p>5. Умение анализировать художественное произведение в соответствии с ведущими идеями эпохи.</p> <p>6. Умение владеть монологической литературной речью; логичность и последовательность ответа; беглость, правильность и выразительность чтения</p>	
--	---	--

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОУД .07 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК
(АНГЛИЙСКИЙ)

Для специальности:
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Форма обучения: очная

Красноярск 2023

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт рабочей программы	4
2. Структура и содержание рабочей программы	6
3. Условия реализации учебной дисциплины	13
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	14

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

1.1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ ПРОГРАММЫ

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «Английский язык» по специальностям: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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

1.2 МЕСТО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ:

общеобразовательный учебный цикл.

Для изучения данной дисциплины обучающиеся должны владеть знаниями в области русского языка, географии, истории. Общие и профессиональные компетенции, полученные в рамках данной дисциплины, могут применяться при изучении ОГСЭ.03 Иностранный язык и ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности.

1.3 ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Учебная дисциплина ориентирована на следующие цели:

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

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

- заполнить анкету/заявление с указанием фамилии, имени, отчества, даты рождения, почтового и электронного адреса, телефона и т.п.;
- заполнить анкету/заявление о выдаче документа;
- написать энциклопедическую или справочную статью о родном городе по предложенному шаблону;
- составить резюме;
- работать с текстовым материалом (*литературно-художественный, научный, научно-популярный, газетно-публицистический, разговорный*): чтение, аудирование, говорение.

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

- **Имя существительное.** Образование множественного числа с помощью внешней и внутренней флексии; множественное число существительных, заимствованных из греческого и латинского языков; существительные, имеющие одну форму для единственного и множественного числа; чтение и правописание окончаний. Существительные исчисляемые и неисчисляемые. Употребление слов *many, much, a lot of, little, a little, few, a few* с существительными.
- **Артикль.** Артикли определенный, неопределенный, нулевой. Чтение артиклей. Употребление артикля в устойчивых выражениях, с географическими названиями, в предложениях с оборотом *there + to be*.
- **Имя прилагательное.** Образование степеней сравнения и их правописание. Сравнительные слова и обороты *than, as . . . as, not so . . . as*.

- **Наречие.** Образование степеней сравнения. Наречия, обозначающие количество, место, направление, время.
- **Предлог.** Предлоги времени, места, направления и др.
- **Местоимение.** Местоимения личные, притяжательные, указательные, неопределенные, отрицательные, возвратные, взаимные, относительные, вопросительные.
- **Имя числительное.** Числительные количественные и порядковые. Дроби. Обозначение годов, дат, времени, периодов. Арифметические действия и вычисления.
- **Глагол.** Глаголы *to be, to have, to do*, их значения как смысловых глаголов и функции как вспомогательных. Глаголы правильные и неправильные. Видовременные формы глагола, их образование и функции в действительном и страдательном залоге. Чтение и правописание окончаний в настоящем и прошедшем времени. Слова — маркеры времени. Обороты *to be going to* и *there + to be* в настоящем, прошедшем и будущем времени. Модальные глаголы и глаголы, выполняющие роль модальных. Модальные глаголы в этикетных формулах и официальной речи (*Can/ may I help you?, Should you have any questions . . . , Should you need any further information . . .* и др.). Инфинитив, его формы. Герундий. Сочетания некоторых глаголов с инфинитивом и герундием (*like, love, hate, enjoy* и др.). Причастия I и II. Сослагательное наклонение.
- **Вопросительные предложения.** Специальные вопросы. Вопросительные предложения — формулы вежливости (*Could you, please . . . ? , Would you like . . . ? , Shall I . . . ?* и др.).
- **Условные предложения.** Условные предложения I, II и III типов. Условные предложения в официальной речи (*It would be highly appreciated if you could/can . . .* и др.).
- **Согласование времен. Прямая и косвенная речь.**

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

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

1.4. КОЛИЧЕСТВО ЧАСОВ НА ОСВОЕНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Максимальная учебная нагрузка обучающегося 134 часов, в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка 134 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 ОБЪЕМ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	134
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	134
в том числе:	
практические занятия	134
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование разделов, междисциплинарных курсов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объём часов
1	2	3
I Вводный курс		6
1. Вводная беседа.	Структура английского предложения. Прямой порядок слов. Личные и притяжательные местоимения	2
2. Глагол «to be».	Спряжение глагола «to be», вопросительная и отрицательная форма в «The Present Indefinite Tense». Выполнение грамматических упражнений.	2
* Самостоятельная работа	Спряжение глагола «to be», грамматические упражнения.	2
II «About yourself»- «О себе»		12
3. «About yourself»	Введение лексического материала по теме «About yourself». Отработка лексического материала. Работа с текстом: чтение и перевод. Грамматический анализ текста. Спряжение глагола «to have» в «The Present, Past and Future Indefinite Tenses», вопросительная и отрицательная формы.	2
4. «About yourself»	«About yourself». Активизация лексического материала по теме. Повторение и контроль лексического материала. Тестирование по теме глагол «to be». Представление себя и своего друга, используя модель. Оформление визитной карточки.	2
5. «About yourself»	Монологические высказывания по теме «About yourself and your family». Указательные, неопределенные, обобщающие и отрицательные местоимения. Выполнение грамматических упражнений.	2
6. «About yourself»	«About yourself» Развитие навыка диалогической речи по теме. Составление собственных диалогов. Контрольное тестирование по теме «to be» и «to have».	2
* Самостоятельная работа	Грамматические упражнения «to be» и «to have», «Артикли», «Местоимения». Составление диалогов-расспросов по теме «About yourself». Составление анкеты, визитки.	4
III Перевод научно-популярных текстов		6
7. Перевод текстов	Письменный перевод научно-популярных текстов. («Drawing up and filling the documents».)	2
8. Перевод текстов	Анализ письменных переводов. Работа над ошибками. Выделение и анализ изученных грамматических форм.	2
* Самостоятельная работа	Составить вопросы к тексту. Грамматические упражнения.	2
IV «My flat» – «Моя квартира»		12
9. «My flat»	Введение нового лексического материала по теме «My flat» фонетическая отработка. оборот «There is, there are» – вопросительная и отрицательная форма. Особенности перевода оборота.	2
10. «My flat»	Виды артиклей: неопределенный и определенный. Составление конспекта. Особенности употребления определенного артикля. Работа с текстом по теме: чтение, перевод, ответы на вопросы. Выполнение грамматических упражнений по теме «There is, there are».	2
11. «My flat»	Составление монологического высказывания-описания собственной квартиры с использованием оборота there is, there are. Предлоги места. Выполнение грамматических упражнений.	2

12. «My flat»	Устойчивые сочетания с артиклем. Выполнение грамматических упражнений. Тестирование по теме «Артикли».	2
* Самостоятельная работа	Грамматические упражнения there is, there are. Лексические упражнения. Составление рассказа «My flat». «My ideal kitchen» – «Моя идеальная кухня»- Проект. Развитие навыков письменной речи.	4
V Перевод научно-популярных текстов		6
13. Перевод текстов	Письменный перевод научно-популярных текстов.	2
14. Перевод текстов	Анализ письменных переводов. Работа над ошибками. Выделение и анализ изученных грамматических форм.	2
* Самостоятельная работа	Составить вопросы к тексту. Грамматические упражнения.	2
VI «My working day» – «Мой рабочий день»		18
15. «My working day»	Имя существительное («Noun»), образование множественного числа у существительных, исключения. Лексическая работа по теме «My working day», фонетическая отработка нового лексического материала.	2
16. «My working day»	Работа с текстом «My working day». Тестирование по теме мн. число и притяжательный падеж существительных. Обучение чтению на примере текста «My working day».	2
17. «My working day»	Виды числительных (количественные и порядковые). Десятки, сотни, тысячи. Чтение дат, года.	2
18. «My working day»	«Time». Развитие диалогической речи, подготовка и разыгрывание диалогов. Контроль чтения дат. Выполнение грамматических упражнений	2
19. «My working day»	Контрольное чтение текста «My working day». Развитие навыка письменной речи, написание сочинения по модели на тему «My working day».	2
20. «My working day»	Монологическое высказывание по теме «My working day». Развитие навыка диалогической речи, составление собственных диалогов по теме «My working day». Тестирование мн.ч. суц., притяжательный падеж.	2
* Самостоятельная работа	Грамматические упражнения «Мн.ч. существительных и притяжательный падеж». Рассказ-повествование «My working day». Диалог-обмен информацией «My working day». Сочинение « My day off». Грамматические упражнения «Предлоги». Мини диалоги-расспросы «Time».	6
VII Перевод научно-популярных текстов		6
21. Перевод текстов	Письменный перевод научно-популярных текстов. («The role of technical progress»)	2
22. Перевод текстов	Анализ письменных переводов. Работа над ошибками. Выделение и анализ изученных грамматических форм.	2
* Самостоятельная работа	Составить вопросы к тексту. Грамматические упражнения.	2
VIII «Our technical school» – «Наш техникум»		17
23. «Our technical school»	Введение и фонетическая отработка нового лексического материала по теме. «The Present Indefinite Tense», ключевые слова, употребление, смысловые глаголы, вопросительная и отрицательная формы.	2
24. «Our technical school»	Повторение и контроль лексического материала. Работа с текстом «Our technical school» (чтение и перевод). Ответы на вопросы к тексту. Выполнение грамматических заданий по теме «The Present Indefinite Tense».	2
25. «Our technical school»	Развитие навыков устной речи, составление собственных монологических высказываний с использованием модели. Модальные глаголы, особенности их использования в «The Present Indefinite Tense». Выполнение грамматических заданий.	2

26. «Our technical school»	Развитие навыков монологической речи, собственные высказывания на тему: «My technical school». Тестирование по грамматическому материалу «The Present Indefinite Tense».	1
27. «Old friends»	Развитие навыка диалогической речи на примере диалога «Old friends». Чтение и перевод диалога. Контрольное чтение по ролям.	2
28. «Old friends»	Устная практика, диалог «Old friends». Повторение грамматического материала.	2
* Самостоятельная работа	Лексические упражнения. Грамматические упражнения «The Present Indefinite Tense». Составить вопросы к тексту. Составление расписания. Презентация «My technical school». Сочинение – описание «My favorite classroom».	6
IX «Sports and Health» - «Спорт и здоровье»		9
29. «Sports and Health»	«Sports and Health». Введение и фонетическая отработка лексического материала. Основные типы вопросов (общий, специальный, альтернативный, разделительный и к подлежащему).	2
30. «Sports and Health»	Работа с текстом «Sports». Ответы на вопросы. Составление вопросов к тексту.	2
31. «Sports and Health»	Развитие навыков монологической и диалогической речи по теме. Контрольное тестирование «The Present Indefinite Tense».	2
* Самостоятельная работа	Грамматические упражнения. Презентация «Sport in my life». Рассказ «Sport in my life».	3
X. «Hobby» - «Хобби»		9
32. «Hobby»	«Hobbies and interests» введение и фонетическая отработка лексического материала. Составление вопросов по теме. Повторение вспомогательных глаголов.	2
33. «Hobby»	Работа с текстом «Hobby», контрольное чтение и перевод, ответы на вопросы.	2
34. «Hobby»	«Shopping is my hobby» - составление мини-диалогов по теме. Выполнение лексических упражнений.	2
* Самостоятельная работа	Грамматические упражнения. Диалоги «At the supermarket»	3
XI «Meals» - «Еда»		12
35. «Meals»	Введение и фонетическая отработка материала по теме. «The Past Indefinite Tense», правильные и неправильные глаголы, вспомогательный глагол, ключевые слова, образование вопросительной и отрицательной форм. Составление вопросов в «The Past Indefinite Tense». Выполнение грамматических заданий.	2
36. «Meals»	Работа с текстом «At the canteen». Пересказ текста в «The Past Indefinite Tense».	2
37. «Meals»	Развитие навыков диалогической речи: «Eating out», «A quick snack». Выполнение лексических упражнений.	2
38. «Meals»	Работа с текстом «Eating out in Moscow». Выполнение лексических упражнений. Ответы на вопросы.	2
* Самостоятельная работа	Грамматические упражнения. Лексические упражнения. Мини-диалоги.	4
XII. Перевод научно-популярных текстов		6
39. Перевод текстов	Письменный перевод научно-популярных текстов. («Industrial electronics»)	2

40. Перевод текстов	Анализ письменных переводов. Работа над ошибками. Составление аннотации текста.	2
* Самостоятельная работа	Составление плана текста. Лексические упражнения	2
XIII «Travelling around Russia» - «Путешествие по России»		15
41. «Travelling»	Отработка лексического материала. Работа с текстом «Travelling». Работа с лексическими упражнениями. Образование «The Future Indefinite Tense».	2
42. «Russia»	«Russia». Введение и фонетическая отработка лексического материала по теме. Работа с текстом «The Russian Federation State system». Выполнение грамматических заданий.	2
43. «Russia»	Выполнение лексических упражнений. «National symbols of Russia». Составление диалогов. Тестирование по временам «Indefinite».	2
44. «Moscow»	Введение лексического материала. Презентация «Sights in Moscow». Работа с текстом «Travelling around Moscow».	2
45. «Moscow»	Выполнение лексических упражнений. Ответы на вопросы к тексту. Монологические высказывания о достопримечательностях Москвы	2
* Самостоятельная работа	Грамматические упражнения Лексические упражнения Мини-диалоги Презентация «Russia is my motherland» Презентация «The sights of Moscow»	5
XIV. Перевод научно-популярных текстов		6
46. Перевод текстов	Письменный перевод научно-популярных текстов.(«Functions of computers»)	2
47. Перевод текстов	Анализ письменных переводов. Работа над ошибками. Выполнение упражнений.	2
* Самостоятельная работа	Составить плана к тексту Грамматическое упражнение	2
XV «English speaking countries» - «Англоговорящие страны»		24
48. «Great Britain»	«Great Britain» Введение и фонетическая отработка нового лексического материала по теме. Степени сравнения прилагательных и наречий (положительная, сравнительная и превосходная), сравнительные конструкции (as... as, so...as, than)	2
49. «Great Britain»	Повторение и контроль лексического материала. Работа с текстом «Great Britain». Чтение и перевод.	2
50. «Great Britain»	«Traditions of Great Britain» Повторение лексического материала. Работа с текстом. Контрольное чтение текста. Ответы на вопросы. Выполнение грамматических упражнений по степеням сравнения.	2
51. «Great Britain»	Презентация «Sights of Great Britain». Составление собственного монологического высказывания. Ответы на вопросы. Тестирование по степеням сравнения.	2
52. «The USA»	«The USA» Введение лексического материала по теме «The USA». Работа с текстом. Выполнение упражнений.	2
53. «The USA»	Работа с текстом. Чтение и перевод. Презентация «Sights of The USA».	2
54. «The USA»	«Sights of The USA» Повторение лексического материала. Работа с текстом. Контрольное чтение текста. Ответы на вопросы.	2
55. «The USA»	Презентация «Sights of The USA», составление собственного монологического высказывания. Тестирование по временам «Indefinite»	2
* Самостоятельная работа	Грамматические упражнения Лексические упражнения Мини-диалоги Презентация «English speaking countries»	5

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

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 ТРЕБОВАНИЯ К МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ

Реализация учебной дисциплины осуществляется в учебном кабинете иностранного языка.

Оборудование учебного кабинета: рабочее место обучающихся и преподавателя, компьютерный стол, интерактивная доска, передвижная меловая доска, комплект учебно-наглядных пособий по дисциплине «Английский язык».

Технические средства обучения: экранно-звуковые пособия, компьютер с лицензионным программным обеспечением, мультимедиапроектор, информационно-коммуникативные средства.

3.2 ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБУЧЕНИЯ

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

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

Дополнительные источники:

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

Периодические издания:

Приложение к газете Первое сентября «Английский язык»

Интернет-ресурсы:

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

3.3 КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

Реализация подготовки (специалистов среднего звена) по специальностям 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, обеспечиваться 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 проектов и самостоятельной работы.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
1	2	3
<p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> Слышать и понимать иноязычную речь (аудирование) 	<ul style="list-style-type: none"> Выделять наиболее существенные элементы сообщения. Извлекать необходимую информацию. Отделять объективную информацию от субъективной. Адаптироваться к индивидуальным особенностям говорящего, его темпу речи. Пользоваться языковой и контекстуальной догадкой, прогнозированием. Получать дополнительную информацию и уточнять полученную с помощью переспроса или просьбы. Выражать свое отношение к прослушанной информации, обосновывая его. Составлять план, аннотацию прослушанного текста. Передавать на английском языке (устно или письменно) содержание услышанного/увиденного. 	<p>Индивидуальный контроль (устный, письменный), фронтальный контроль. Практические работы, упражнения.</p>
<ul style="list-style-type: none"> Подготовить самостоятельное высказывание (монолог) 	<ul style="list-style-type: none"> Делать подготовленное сообщение различного характера на заданную тему или в соответствии с ситуацией с использованием различных источников информации (презентация, реферат) приводить аргументацию и делать заключения. Делать развернутое сообщение, содержащее выражение собственной точки зрения, оценку передаваемой информации. Комментировать услышанное, прочитанное, увиденное. 	<p>Индивидуальный контроль (устный). Рассказ, упражнения</p>
<ul style="list-style-type: none"> Подготовить диалог 	<ul style="list-style-type: none"> Уточнять и дополнять сказанное. Использовать адекватные эмоционально-экспрессивные средства, мимику и жесты. Соблюдать логику и последовательность высказываний. Использовать монологические высказывания в диалогической речи. Принимать участие в диалогах различных видов (диалог – расспрос, диалог - обмен информацией и т.д) на заданную тему или в соответствии с ситуацией; приводить аргументацию и делать заключения. Выражать отношение к высказываниям партнера (согласие, несогласие). 	<p>Индивидуальный контроль (устный), групповой контроль (устный). Рассказ, упражнения, практические работы</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - Запрашивать необходимую информацию. - Задавать вопросы, пользоваться переспросами. - Быстро реагировать на реплики партнера. 	
<ul style="list-style-type: none"> • Владеть всеми видами чтения (просмотровое, ознакомительное, поисковое, изучающее) 	<ul style="list-style-type: none"> - Определять тип и структурно-композиционные особенности текста. - Получать общее представление о содержании текста, прогнозировать его содержание по заголовку, известным понятиям, терминам, географическим названиям, именам собственным. - Извлекать из текста наиболее важную информацию. - Находить информацию, относящуюся к определенной теме или отвечающую определенным критериям. - Находить фрагменты текста требующие детального изучения. - Использовать полученную информацию в других видах деятельности (в ролевой игре) - Понимать основное содержание текста, определять его главную мысль. - Оценивать содержание текста, высказывать свое отношение к нему. - Обобщать информацию, делать выводы. - Использовать информацию в других видах деятельности. - Полно и точно понимать содержание текста, в том числе при помощи словаря. - Оценивать содержание текста, высказывать свое отношение. - Обобщать информацию, полученную из текста, классифицировать ее и делать выводы. - Извлекать необходимую информацию. - Составлять реферат, аннотацию текста. 	<p>Фронтальный контроль, индивидуальный контроль (устный), групповой контроль. Практическая работа (работа с книгой)</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Владеет письменной речью 	<ul style="list-style-type: none"> - Описывать различные события, делать обобщения и выводы. - Выражать и обосновывать свою точку зрения с использованием эмоционально-оценочных средств. - Использовать образец в качестве опоры для составления собственного текста. - Заполнять анкеты, составлять резюме, составлять расписание на день, план мероприятий. - Фиксировать основные сведения в процессе чтения в виде таблиц. - Составлять развернутый план, конспект, реферат для дальнейшего использования в устной и письменной речи. - Делать письменный пересказ текста, рецензии, эссе. - Готовить текст презентации с использованием технических средств. 	<p>Индивидуальный контроль (письменный). Практическая работа (упражнения)</p>

<p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Лексические единицы 	<ul style="list-style-type: none"> - Правильно употреблять лексику в зависимости от коммуникативного намерения; обладать быстрой реакцией при выборе лексических единиц. - Правильно сочетать слова в предложениях. - Использовать служебные слова для организации сочинительной и подчинительной связи в предложении. - Выбирать наиболее подходящий и корректный для конкретной ситуации синоним или антоним. - Распознавать на письме и в речевом потоке изученные лексические и фразеологические единицы, включая наиболее употребляемые фразовые глаголы. - Определять значения и грамматическую функцию слов. - Распознавать сходные по написанию и звучанию слова. - Пользоваться контекстом, прогнозированием и речевой догадкой при восприятии письменных и устных текстов. - Определять происхождение слов с помощью словаря - Уметь расшифровывать некоторые аббревиатуры 	<p>Фронтальный контроль, индивидуальный контроль (устный), групповой контроль. Практическая работа (упражнения)</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Грамматические структуры 	<p>Знать основные различия английского и русского языков:</p> <ul style="list-style-type: none"> • наличие грамматических явлений не присущих русскому языку (артикл); • различия в общих для обоих языков грамматических явлениях (притяжательный падеж и др.). <ul style="list-style-type: none"> - Правильно пользоваться основными грамматическими средствами английского языка (степени сравнения, построение вопросительных и отрицательных предложений и др). - Формулировать грамматические правила, используя таблицы и схемы. - Распознавать, образовывать и правильно употреблять в речи сокращенные формы, употребляемые широко в разговорной речи. - Знать и различать грамматические формы. - Уметь изменять грамматическое оформление высказывания в зависимости от коммуникативного намерения. - Определять структуру простого и сложного предложения, устанавливать логические, временные, причинно-следственные связи и отношения между элементами предложения и текста с помощью союзов и союзных слов. 	<p>Фронтальный контроль, индивидуальный контроль (письменный). Практическая работа (упражнения, тесты).</p>

<ul style="list-style-type: none"> • Орфографические правила 	<ul style="list-style-type: none"> - Усвоить правописание слов, предназначенных для продуктивного усвоения. - Применять правила орфографии и пунктуации в речи. - Проверять написание слов по словарю. 	<p>Индивидуальный контроль (письменный). Практическая работа (упражнения)</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Произношение 	<ul style="list-style-type: none"> - Владеть Международным фонетическим алфавитом, уметь читать слова в транскрипционной записи. - Знать технику артикулирования отдельных звуков. - Формулировать правила чтения гласных и согласных букв и буквосочетаний; знать типы слогов. - Соблюдать ударения в словах и фразах. - Знать ритмико-интонационные особенности различных типов предложений: повествовательного, побудительного, вопросительного, разделительный вопрос и тд. 	<p>Индивидуальный контроль (устный). Практическая работа (упражнения)</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Специальные навыки и умения 	<ul style="list-style-type: none"> - Пользоваться толковыми, двуязычными словарями и другими справочными материалами, поисковыми системами и ресурсами в сети Интернет. - Составлять ассоциогаммы и разрабатывать мнемонические средства для закрепления лексики, запоминания грамматических правил и др. 	<p>Индивидуальный контроль. Практическая работа</p>

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОУД .07 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК
(НЕМЕЦКИЙ)

Для специальности:
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Форма обучения: очная

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. Паспорт рабочей программы	4
2. Структура и содержание рабочей программы	6
3. Условия реализации учебной дисциплины	12
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	14

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

1.2. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ ПРОГРАММЫ

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «Немецкий язык» по специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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

1.2 МЕСТО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ:

Общеобразовательный учебный цикл.

Для изучения данной дисциплины обучающиеся должны владеть знаниями в области русского языка, географии, истории. Общие и профессиональные компетенции, полученные в рамках данной дисциплины, могут применяться при изучении ОГСЭ.03 Иностранный язык и ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности.

1.3 ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Учебная дисциплина ориентирована на следующие цели:

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

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

- заполнить анкету/заявление с указанием фамилии, имени, отчества, даты рождения, почтового и электронного адреса, телефона и т.п.;
- заполнить анкету/заявление о выдаче документа;
- написать энциклопедическую или справочную статью о родном городе по предложенному шаблону;
- составить резюме;
- работать с текстовым материалом (*литературно-художественный, научный, научно-популярный, газетно-публицистический, разговорный*): чтение, аудирование, говорение.

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

- *Имя существительное*: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе.
- *Артикль*: определенный, неопределенный. Основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля. Употребление существительных без артикля.
- *Местоимения*: указательные (*dieser, dieses, diese*) с существительными и без них, личные, притяжательные, вопросительные.
- *Имя прилагательное* в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения.
- *Наречия* в сравнительной и превосходной степенях.

- *Глагол*. Понятие глагола-связки. Система модальности. Образование и употребление глаголов в Präsens, Imperfekt, Perfekt, Plusquamperfekt, Futur.
- *Сложноподчиненные предложения* времени, причины, дополнительные, условные. Дифференциальные признаки глаголов в Präsens, Imperfekt, Perfekt, Plusquamperfekt, Futur.
- *Глаголы в страдательном залоге*.
- *Признаки инфинитива* и инфинитивных оборотов и способы передачи их значений на родном языке.
- *Признаки и значения слов и словосочетаний* с формами на -ung без обязательного различения их функций.
- *Простые нераспространенные предложения* с глагольным, составным именным и составным глагольным сказуемым; простые предложения, распространенные предложения; предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них; безличные предложения; предложения с оборотом Das ist/sind; сложносочиненные предложения: бессоюзные и с союзами und, aber; сложноподчиненные предложения с союзами weil, wenn, als; понятие согласования времен и косвенная речь.

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

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

1.4. КОЛИЧЕСТВО ЧАСОВ НА ОСВОЕНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Максимальная учебная нагрузка обучающегося 134 часов, в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка 134 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 ОБЪЕМ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	134
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	134
в том числе:	
практические занятия	134
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2 СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

* Самостоятельная работа	Грамматические упражнения – спряжение сильных и слабых глаголов в Präsens Aktiv. Составление рассказа «Meine Wohnung».	
V Перевод научно-популярных текстов		4
13. Перевод текстов	Письменный перевод научно-популярных текстов. («Neue Werkstoffe mit neuen Eigenschaften»).	2
14. Перевод текстов	Анализ письменных переводов. Работа над ошибками. Выделение и анализ изученных грамматических форм.	2
* Самостоятельная работа	Составить вопросы к тексту. Грамматическое упражнение.	
VI «Mein Arbeitstag» – «Мой рабочий день»		14
15. «Mein Arbeitstag»	Введение и активизация лексики по теме. Выполнение лексических упражнений.	2
16. «Mein Arbeitstag»	Работа с текстом «Mein Arbeitstag». Числительные.	2
17. «Mein Arbeitstag»	Обучение устной речи. Распорядок дня. Время. Даты.	2
18. «Mein Arbeitstag»	Работа с текстом «Peters freier Tag». Время суток. Дни недели.	2
19. «Mein Arbeitstag»	Обучение аудированию. Глаголы с отделяемыми и неотделяемыми приставками.	2
20. «Mein Arbeitstag»	Мы изучаем немецкий язык. В аудитории. Составление мини-диалогов. Возвратные глаголы.	2
* Самостоятельная работа	Грамматические упражнения. Глаголы с отделяемыми и неотделяемыми приставками. Составление рассказа «Mein Arbeitstag». Грамматические упражнения «Возвратные глаголы». Мини диалоги-расспросы «Zeit».	
VII Перевод научно-популярных текстов		4
21. Перевод текстов	Письменный перевод научно-популярных текстов («Ein Fortschritt in der Wissenschaft»)	2
22. Перевод текстов	Анализ письменных переводов. Работа над ошибками. Выделение и анализ изученных грамматических форм.	2
* Самостоятельная работа	Составить вопросы к тексту Грамматическое упражнение	
VIII «Unsere Fachschule» – «Наш техникум»		12
23. «Mein College»	Введение и фонетическая отработка нового лексического материала по теме. Лексические упражнения.	2
24. «Mein College»	Повторение и контроль лексического материала. Работа с текстом «Mein College» (чтение и перевод). Ответы на вопросы к тексту.	2
25. «Mein College»	Развитие навыков устной речи, составление собственных монологических высказываний с использованием модели. Имя существительное. Сложные существительные. Выполнение грамматических заданий.	2
26. «Mein College»	Развитие навыков монологической речи, собственные высказывания на тему: «Mein College». Тестирование по грамматическому материалу. Образование сложных существительных.	2
27. «Studium»	Развитие навыка диалогической речи на примере диалога «Ich bin Student». Чтение и перевод диалога. Контрольное чтение по ролям.	2
28. «Studium»	Устная практика, диалог «Mein Studium». Повторение грамматического материала. Парные союзы.	2
* Самостоятельная работа	Лексические упражнения Грамматические упражнения. Имя существительное. Составить вопросы к тексту. Составление расписания. Презентация «Mein College». Сочинение – описание «Meine Fachschule».	

IX «Sport und Gesundheit» – «Спорт и здоровье»		6
29. «Sport und Gesundheit»	Введение и фонетическая отработка лексического материала. Упражнения. Вопросительные слова.	2
30. «Sport und Gesundheit»	Работа с текстом «Die Olympischen Spiele». Ответы на вопросы. Составление вопросов к тексту	2
31. «Sport und Gesundheit»	Развитие навыков монологической и диалогической речи по теме. Составление предложений с вопросительными словами.	2
* Самостоятельная работа	Грамматические упражнения Презентация «Gesundheit». Рассказ «Sport in unserem Leben».	
X «Hobby»- «Хобби»		6
32. «Meine Hobbys»	Введение и фонетическая отработка лексического материала. Составление вопросов по теме. Повторение вспомогательных глаголов.	2
33. «Meine Hobbys»	Работа с текстом «Hobby», контрольное чтение и перевод, ответы на вопросы.	2
34. «Mein Hobby – Mein Lieblingstier»	Составление мини-рассказов по теме. Выполнение лексических упражнений.	2
* Самостоятельная работа	Грамматические упражнения. Вспомогательные глаголы. Презентация «Mein Lieblingstier».	
XI «Die Ernährung» – «Еда»		6
35. «Mahlzeit»	Введение и фонетическая отработка лексического материала по теме. Вопросительные предложения. Отрицание для глагола и существительных. Выполнение грамматических заданий	2
36. «Die Lebensmittel»	Работа с текстом «Welche Lebensmittel wurden in neuer Zeit erfunden?». Ответы на вопросы.	2
37. «In die Mensa»	Развитие навыков диалогической речи. Выполнение лексических упражнений.	2
* Самостоятельная работа	Грамматические упражнения. Вопросительные предложения. Лексические упражнения. Составление лексического словаря. Мини-диалоги.	
XII Перевод научно-популярных текстов		4
38. Перевод текстов	Письменный перевод научно-популярных текстов.(«Energetik der Zukunft»).	2
39. Перевод текстов	Анализ письменных переводов. Работа над ошибками. Выделение и анализ изученных грамматических форм.	2
* Самостоятельная работа	Составление плана текста. Лексические упражнения.	
XIII «Reisen. Russland» – «Путешествуем по России»		10
40. «Reisen»	Отработка лексического материала. Работа с текстом «Reisen». Работа с лексическими упражнениями. Пересказ.	2
41. «Russland»	Работа с текстом «Russland ist das größte Land». Имя прилагательное. Упражнения.	2
42. «Moskau»	Введение лексического материала. Москва – столица России. Чтение и перевод текста (ч.1). Составление вопросов к тексту.	2
43. «Moskau»	Работа с текстом «Moskau» (ч.2). Послетекстовые упражнения. Монологические высказывания о достопримечательностях Москвы	2
44. «Namhafte Persönlichkeiten Russlands»	Работа с текстом «P.I. Tschaikowsky». Лексические упражнения. Ответы на вопросы. Выполнение заданий к тексту.	2
* Самостоятельная работа	Грамматические упражнения. Имя прилагательное. Лексические упражнения.	

	Презентация «Russland». Презентация «Moskau».	
XIV. Перевод научно-популярных текстов		4
45. Перевод текстов	Письменный перевод научно-популярных текстов («Restauration mit Computer»)	2
46. Перевод текстов	Анализ письменных переводов. Работа над ошибками. Выполнение упражнений.	2
* Самостоятельная работа	Составить план к тексту. Грамматическое упражнение.	
XV «Deutschsprachige Länder» – «Немецкоязычные страны»		14
47. «Deutschland und Russland im Vergleich»	Работа с текстом «Deutschland und Russland im Vergleich zueinander». Чтение и перевод. Составление плана текста.	2
48. «Deutschland»	Введение и фонетическая отработка нового лексического материала по теме. Правило употребления предлогов с названиями стран и городов.	2
49. «Deutschland»	Повторение лексического материала. Работа с текстом «Geschichte Deutschlands». Контрольное чтение текста. Ответы на вопросы. Выполнение грамматических упражнений. Дробные числительные.	2
50. «Österreich»	Введение и фонетическая отработка нового лексического материала. Работа с текстом «Austria – Österreich». Составление плана текста.	2
51. «Schweiz»	Введение и активизация лексики по теме. Работа с текстом «Die Schweiz». Краткий пересказ текста.	2
52. «Liechtenstein»	Введение и активизация лексики по теме. Работа с текстом «Liechtenstein». Составление вопросов.	2
53. «Luxemburg»	Введение и активизация лексики по теме. Работа с текстом «Luxemburg». Ответы на вопросы.	2
* Самостоятельная работа	Грамматические упражнения. Лексические упражнения. Мини-диалоги. Презентация «Deutschsprachige Länder».	
XVI «Feiertage in Deutschland und Russland» – «Праздники в Германии и в России»		6
54. «Deutsche Feste und Feiertage»	Введение лексического материала по теме. Лексические упражнения. Перевод текста «Weihachten». Ответы на вопросы. Приставка «ig».	2
55. «Ostern»	Введение лексического материала по теме. Работа с текстами «Ostern», «Karneval». Выполнение упражнений. Просмотр видеофильма «Deutsche Feste».	2
56. «Feiertage in Russland»	Повторение лексического материала. Обучение диалогической речи. Составление диалога «Unsere Feiertage».	2
* Самостоятельная работа	Презентация «Weihachten». Презентация «Ostern».	
XII. Перевод научно-популярных текстов		5
57. Перевод текстов	Письменный перевод научно-популярных текстов. («Mensch – Natur – Technik»).	2
58. Перевод текстов	Письменный перевод научно-популярных текстов. («Der Wald»).	2
59. Перевод текстов	Анализ ошибок, допущенных в переводах. Анализ грамматических структур.	1
* Самостоятельная работа	Грамматические упражнения	
Всего:		134

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 ТРЕБОВАНИЯ К МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ

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

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

3.2 ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБУЧЕНИЯ

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

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

Дополнительные источники:

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

Периодические издания:

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

Интернет-ресурсы:

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

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

www.urait.ru

<http://www.drofa.ru>

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

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

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

www.europschool.net;

www.wasistwas.de;

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

3.3 КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

Реализация подготовки (специалистов среднего звена) по специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело обеспечиваться 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 проектов и самостоятельной работы.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
1	2	3
<p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся умеет:</p> <ul style="list-style-type: none">Слышать и понимать иноязычную речь (аудирование)	<ul style="list-style-type: none">Выделять наиболее существенные элементы сообщения.Извлекать необходимую информацию.Отделять объективную информацию от субъективной.Адаптироваться к индивидуальным особенностям говорящего, его темпу речи.Пользоваться языковой и контекстуальной догадкой, прогнозированием.Получать дополнительную информацию и уточнять полученную с помощью переспроса или просьбы.Выражать свое отношение к прослушанной информации, обосновывая его.Составлять план, аннотацию прослушанного текста.Передавать на немецком языке (устно или письменно) содержание услышанного/увиденного.	<p>Индивидуальный контроль (устный, письменный), фронтальный контроль. Практические работы, упражнения.</p>
<ul style="list-style-type: none">Подготовить самостоятельное высказывание (монолог)	<ul style="list-style-type: none">Делать подготовленное сообщение различного характера на заданную тему или в соответствии с ситуацией с использованием различных источников информации (презентация, реферат) приводить аргументацию и делать заключения.Делать развернутое сообщение, содержащее выражение собственной точки зрения, оценку передаваемой информации.Комментировать услышанное, прочитанное, увиденное.	<p>Индивидуальный контроль (устный). Рассказ, упражнения</p>
<ul style="list-style-type: none">Подготовить диалог	<ul style="list-style-type: none">Уточнять и дополнять сказанное.Использовать адекватные эмоционально-экспрессивные средства, мимику и жесты.Соблюдать логику и последовательность высказываний.Использовать монологические высказывания в диалогической речи.	<p>Индивидуальный контроль (устный), групповой контроль (устный). Рассказ, упражнения, практические работы</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - Принимать участие в диалогах различных видов (диалог – расспрос, диалог - обмен информацией и т.д.) на заданную тему или в соответствии с ситуацией; приводить аргументацию и делать заключения. - Выражать отношение к высказываниям партнера (согласие, несогласие). - Запрашивать необходимую информацию. - Задавать вопросы, пользоваться переспросами. - Быстро реагировать на реплики партнера. 	
<ul style="list-style-type: none"> • Владеть всеми видами чтения (просмотровое, ознакомительное, поисковое, изучающее) 	<ul style="list-style-type: none"> - Определять тип и структурно-композиционные особенности текста. - Получать общее представление о содержании текста, прогнозировать его содержание по заголовку, известным понятиям, терминам, географическим названиям, именам собственным. - Извлекать из текста наиболее важную информацию. - Находить информацию, относящуюся к определенной теме или отвечающую определенным критериям. - Находить фрагменты текста, требующие детального изучения. - Использовать полученную информацию в других видах деятельности (в ролевой игре) - Понимать основное содержание текста, определять его главную мысль. - Оценивать содержание текста, высказывать свое отношение к нему. - Обобщать информацию, делать выводы. - Использовать информацию в других видах деятельности. - Полно и точно понимать содержание текста, в том числе при помощи словаря. - Оценивать содержание текста, высказывать свое отношение. - Обобщать информацию, полученную из текста, классифицировать ее и делать выводы. - Извлекать необходимую информацию. - Составлять реферат, аннотацию текста. 	<p>Фронтальный контроль, индивидуальный контроль (устный), групповой контроль. Практическая работа (работа с книгой)</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Владеет письменной речью 	<ul style="list-style-type: none"> - Описывать различные события, делать обобщения и выводы. - Выражать и обосновывать свою точку зрения с использованием эмоционально-оценочных средств. - Использовать образец в качестве опоры для составления собственного текста. - Заполнять анкеты, составлять резюме, составлять расписание на день, план мероприятий. - Фиксировать основные сведения в процессе чтения в виде таблиц. - Составлять развернутый план, конспект, реферат для дальнейшего 	<p>Индивидуальный контроль (письменный). Практическая работа (упражнения)</p>

	<p>использования в устной и письменной речи.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Делать письменный пересказ текста, рецензии, эссе. - Готовить текст презентации с использованием технических средств. 	
<p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Лексические единицы 	<ul style="list-style-type: none"> - Правильно употреблять лексику в зависимости от коммуникативного намерения; обладать быстрой реакцией при выборе лексических единиц. - Правильно сочетать слова в предложениях. - Использовать служебные слова для организации сочинительной и подчинительной связи в предложении. - Выбирать наиболее подходящий и корректный для конкретной ситуации синоним или антоним. - Распознавать на письме и в речевом потоке изученные лексические и фразеологические единицы, включая наиболее употребляемые фразовые глаголы. - Определять значения и грамматическую функцию слов. - Распознавать сходные по написанию и звучанию слова. - Пользоваться контекстом, прогнозированием и речевой догадкой при восприятии письменных и устных текстов. - Определять происхождение слов с помощью словаря - Уметь расшифровывать некоторые аббревиатуры 	<p>Фронтальный контроль, индивидуальный контроль (устный), групповой контроль. Практическая работа (упражнения)</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Грамматические структуры 	<p>Знать основные различия английского и русского языков:</p> <ul style="list-style-type: none"> • наличие грамматических явлений не присущих русскому языку (артикл); • различия в общих для обоих языков грамматических явлениях (притяжательный падеж и др.). <ul style="list-style-type: none"> - Правильно пользоваться основными грамматическими средствами английского языка (степени сравнения, построение вопросительных и отрицательных предложений и др). - Формулировать грамматические правила, используя таблицы и схемы. - Распознавать, образовывать и правильно употреблять в речи сокращенные формы, употребляемые широко в разговорной речи. - Знать и различать грамматические формы. - Уметь изменять грамматическое оформление высказывания в зависимости от коммуникативного намерения. - Определять структуру простого и сложного предложения, устанавливать логические, временные, причинно-следственные связи и отношения между 	<p>Фронтальный контроль, индивидуальный контроль (письменный). Практическая работа (упражнения, тесты).</p>

	элементами предложения и текста с помощью союзов и союзных слов.	
<ul style="list-style-type: none"> • Орфографические правила 	<ul style="list-style-type: none"> - Усвоить правописание слов, предназначенных для продуктивного усвоения. - Применять правила орфографии и пунктуации в речи. - Проверять написание слов по словарю. 	<p>Индивидуальный контроль (письменный).</p> <p>Практическая работа (упражнения)</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Произношение 	<ul style="list-style-type: none"> - Владеть Международным фонетическим алфавитом, уметь читать слова в транскрипционной записи. - Знать технику артикуляции отдельных звуков. - Формулировать правила чтения гласных и согласных букв и буквосочетаний; знать типы слогов. - Соблюдать ударения в словах и фразах. - Знать ритмико-интонационные особенности различных типов предложений: повествовательного, побудительного, вопросительного, разделительный вопрос и т.д. 	<p>Индивидуальный контроль (устный).</p> <p>Практическая работа (упражнения)</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Специальные навыки и умения 	<ul style="list-style-type: none"> - Пользоваться толковыми, двуязычными словарями и другими справочными материалами, поисковыми системами и ресурсами в сети Интернет. - Составлять ассоциогаммы и разрабатывать мнемонические средства для закрепления лексики, запоминания грамматических правил и др. 	<p>Индивидуальный контроль.</p> <p>Практическая работа</p>

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОУД.08 МАТЕМАТИКА

По специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Форма обучения: очная

Красноярск 2023

Содержание

1. Паспорт рабочей программы	4
2. Структура и содержание учебной дисциплины	7
3. Условия реализации учебной дисциплины	19
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	20

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

1.1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ ПРОГРАММЫ

Рабочая программа учебной дисциплины математика является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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 специальности 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:

общеобразовательная

Учебная дисциплина «Математика» входит в состав общеобразовательных учебных дисциплин. Дисциплина «Математика» относится к естественнонаучным дисциплинам и служит базой для дальнейшего изучения дисциплин.

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.

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

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.

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.

Изучение математики как профильной общеобразовательной учебной дисциплины, учитывающей специфику осваиваемой студентами специальности СПО, обеспечивается:

- выбором различных подходов к введению основных понятий;
- формированием системы учебных заданий, обеспечивающих эффективное осуществление

выбранных целевых установок;

обогащением спектра стилей учебной деятельности за счет согласования с ведущими деятельностными характеристиками выбранной специальности.

Профильная составляющая отражается в требованиях к подготовке обучающихся в части:

общей системы знаний: содержательные примеры использования математических идей и методов в профессиональной деятельности;

умений: различие в уровне требований к сложности применяемых алгоритмов;

практического использования приобретенных знаний и умений: индивидуального учебного опыта в построении математических моделей, выполнении исследовательских проектов.

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.

Промежуточная аттестация по дисциплине «Математика» проводится в форме дифференцированного зачета и экзамена.

1.4. КОЛИЧЕСТВО ЧАСОВ НА ОСВОЕНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Максимальная учебная нагрузка обучающихся составляет 212 час.

Из них аудиторная (обязательная) нагрузка обучающихся — 212 часа;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 ОБЪЕМ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	212
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	212
в том числе:	
Практические работы	86
Лабораторные работы	
Промежуточная аттестация в форме: - дифференцированного зачета (1 семестр); - экзамена (2 семестр).	

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
Введение	Содержание учебного материала Введение. Роль математики в науке, технике, экономике, информационных технологиях и практической деятельности. Ознакомление с целями и задачами изучения математики при освоении специальностей СПО	2
	Самостоятельная работа обучающихся Непрерывные дроби	
Раздел 2. Развитие понятия о числе		10
Тема 2.1 Числовые множества. Иррациональные числа	Содержание учебного материала Множества. Числовые множества. Рациональные числа. Обыкновенные, десятичные и бесконечные периодические десятичные дроби. Иррациональные числа. Изображение иррациональных чисел на числовой оси	2
Тема 2.2 Множество действительных чисел	Содержание учебного материала Округление десятичных дробей. Арифметические операции над конечными и бесконечными десятичными дробями	2
Тема 2.3 Комплексные числа. Действия над комплексными числами	Содержание учебного материала Понятие комплексного числа. Мнимая единица. Изображение комплексных чисел. Действия над комплексными числами	2
Тема 2.4 Приближенные значения и погрешности приближений	Содержание учебного материала Приближенные значения и погрешности приближений. Абсолютная и относительная погрешность	2
Тема 2.5 Погрешность суммы и разности, произведения и частного	Содержание учебного материала Решение задач на нахождение погрешности суммы и разности, произведения и частного. Контрольная работа 1	2
	Самостоятельная работа обучающихся - Числовые множества; - История развития понятия о числе; - История открытия комплексных чисел	
Раздел 3. Уравнения и неравенства		20

Тема 3.1 Линейные уравнения и неравенства с одной переменной. Системы линейных уравнений и неравенств	Содержание учебного материала 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
Тема 3.2 Квадратные уравнения и неравенства. Уравнения, приводимые к квадратным	Содержание учебного материала 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	Содержание учебного материала 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	Содержание учебного материала 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	Содержание учебного материала 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	Содержание учебного материала 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	Содержание учебного материала Понятие равносильного уравнения и неравенства. Понятие уравнения-следствия. Основные теоремы равносильности	2
Тема 3.8 Решение задач	Содержание учебного материала Решение уравнений и неравенств. Контрольная работа 2	4
	Самостоятельная работа обучающихся - Светила математики Г. Крамер, и К.Ф. Гаусс; - Исследование уравнений и неравенств с параметром	
Раздел 4. Функции и графики		18
Тема 4.1 Функция. Основные понятия	Содержание учебного материала Функция. Основные определения. Нахождение ООФ и ОЗФ. Числовые функции, способы их задания	2
Тема 4.2 График функции. Преобразования графиков функций	Содержание учебного материала График функции. Преобразования графиков функций: параллельный перенос, растяжение, сжатие, отображение. Построение графиков	2

Тема 4.3 Свойства функций	Содержание учебного материала 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	Содержание учебного материала Правило нахождения суммы, разности, произведения и частного функций. Решение задач	2
Тема 4.5 Сложная функция. Обратная функция	Содержание учебного материала 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	Содержание учебного материала Примеры функциональных зависимостей в реальных процессах и явлениях. Решение задач и построение графиков	2
Тема 4.7 Решение задач	Содержание учебного материала Решение задач на построение графиков. Описание свойств функций. Сложная функция. Контрольная работа 3	4
	Самостоятельная работа обучающихся - Функции; - Функциональные зависимости в реальных процессах и явлениях	
Раздел 5. Корни, степени и логарифмы		28
Тема 5.1 Степени и корни. Корни натуральной степени из числа и их свойства	Содержание учебного материала 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	Содержание учебного материала 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	Содержание учебного материала Степенная функция, её свойства и график. Построение графиков степенных функций	2
Тема 5.4 Показательная функция, её свойства и график	Содержание учебного материала Показательная функция, её свойства и график. Построение графиков показательных функций	2
Тема 5.5 Решение задач, построение графиков степенных и показательных функций	Содержание учебного материала Нахождение области определения и множества значений функций. Построение графиков степенных и показательных функций. Решение уравнений графически.	2

Тема 5.6 Логарифм и его свойства	Содержание учебного материала Определение логарифма и его свойства. Основное логарифмическое тождество. Вычисление логарифмов	2
Тема 5.7 Десятичные и натуральные логарифмы	Содержание учебного материала Десятичные и натуральные логарифмы. Формула перехода к новому основанию. Преобразование логарифмических выражений	2
Тема 5.8 Вычисление логарифмов, преобразование логарифмических выражений	Содержание учебного материала 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	Содержание учебного материала Логарифмическая функция, ее свойства и график Построение графиков логарифмических функций	2
Тема 5.10 Показательные уравнения и неравенства и методы их решения	Содержание учебного материала Определение показательных уравнений и неравенств, методы их решения: сведение к степени с одинаковым основанием, замена переменной, разложение на множители, логарифмирование	4
Тема 5.11 Логарифмические уравнения и неравенства и методы их решения	Содержание учебного материала Определение логарифмических уравнений и неравенства, методы их решения: переход к общему основанию, замена переменной, преобразование с помощью свойств логарифма. Контрольная работа. Контрольная работа 4	4
	Самостоятельная работа обучающихся - Звезды, шум и логарифмы; - Логарифмы в науке	
Раздел 6. Основы тригонометрии		31
Тема 6.1 Градусное и радианное измерение углов. Числовая окружность	Содержание учебного материала 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	Содержание учебного материала Определение тригонометрических функций с помощью единичной окружности. Значения тригонометрических функций. Основное тригонометрическое тождество. Тригонометр	2
Тема 6.3 Функции острого угла и прямоугольный треугольник	Содержание учебного материала Функции острого угла и прямоугольный треугольник. Теоремы синусов и косинусов. Решение треугольников	2
Тема 6.4 Формулы приведения	Содержание учебного материала 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	Содержание учебного материала 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	2
Тема 6.6 Преобразование тригонометрических выражений	Содержание учебного материала Решение задач с использованием различных тригонометрических формул на преобразование выражений, доказательство тождеств	4
Тема 6.7 Графики функций синус и косинус, тангенс и котангенс	Содержание учебного материала Свойства и графики функций синус и косинус, тангенс и котангенс. Решение задач	2
Тема 6.8 Обратные тригонометрические функции	Содержание учебного материала Обратные тригонометрические функции. Область определения и графики. Вычисление значений обратных тригонометрических функций	2
Тема 6.9 Решение задач. Дифференцированный зачет	Содержание учебного материала Решение упражнений, построение графиков. Дифференцированный зачет	2
Тема 6.10 Простейшие тригонометрические уравнения	Содержание учебного материала Понятие тригонометрического уравнения. Формулы общих решений простейших тригонометрических уравнений	2
Тема 6.11 Тригонометрические неравенства	Содержание учебного материала Понятие тригонометрического неравенства. Решение тригонометрических неравенств с помощью единичной окружности	2
Тема 6.12 Методы решения тригонометрических уравнений и неравенств	Содержание учебного материала Изучение методов решения тригонометрических уравнений и неравенств: метод введения новой переменной, разложение на множители	2
Тема 6.13 Решение задач	Контрольная работа 5	1
	Самостоятельная работа обучающихся - Тригонометрия в науке; - История тригонометрии	
Раздел 7. Координаты и векторы		16
Тема 7.1 Скалярные и векторные величины. Понятие вектора, действия над векторами	Содержание учебного материала 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	Содержание учебного материала Прямоугольная декартова система координат на плоскости. Координаты вектора на плоскости. Действия над векторами, заданными своими координатами. Длина вектора	2
Тема 7.3 Прямоугольная декартова система координат	Содержание учебного материала	2

в пространстве. Компланарные векторы	Понятие компланарности векторов. Разложение вектора в пространстве по трем некомпланарным направлениям. Прямоугольная система координат в пространстве	
Тема 7.4 Действия над векторами в пространстве	Содержание учебного материала Действия над векторами, заданными своими координатами в пространстве	2
Тема 7.5 Скалярное, векторное и смешанное произведение векторов	Содержание учебного материала 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	3
Тема 7.7 Окружность и её уравнение. Уравнение сферы	Содержание учебного материала Окружность и её уравнение. Уравнение сферы. Решение задач	1
Тема 7.8 Уравнение прямой на плоскости. Уравнение плоскости	Содержание учебного материала Получение уравнений прямой на плоскости: общее, с угловым коэффициентом, в отрезках. Уравнение плоскости	2
Тема 7.9 Решение задач	Контрольная работа 6	1
	Самостоятельная работа обучающихся - История векторного исчисления; - Векторное задание прямых и плоскостей в пространстве	
Раздел 8. Начала математического анализа		24
Тема 8.1 Числовые последовательности. Предел числовой последовательности	Содержание учебного материала Числовые последовательности, способы их задания и свойства. Монотонные и ограниченные последовательности. Предел числовой последовательности. Вычисление пределов числовых последовательностей	2
Тема 8.2 Предел функции	Содержание учебного материала Понятие предела функции. Теоремы о пределах функций. Вычисление пределов функций в точке и на бесконечности	2
Тема 8.3 Вычисление пределов функций	Содержание учебного материала Вычисление пределов функций в точке и на бесконечности	3
Тема 8.4 Задачи, приводящие к понятию производной. Определение производной	Содержание учебного материала Задачи математики, физики и химии, приводящие к понятию производной. Определение производной. Алгоритм вычисления производной. Производные элементарных функций	2
Тема 8.5 Теоремы дифференцирования	Содержание учебного материала Теоремы дифференцирования. Вычисление производных функций	2
Тема 8.6 Геометрический смысл производной, уравнение касательной и	Содержание учебного материала Геометрический смысл производной. Уравнения касательной и нормали к линии в данной точке. Решение задач	2

нормали к линии в данной точке		
Тема 8.7 Физический смысл производной	Содержание учебного материала 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	Содержание учебного материала Производная сложной функции. Вычисление производных функций	2
Тема 8.9 Применение производной к исследованию функций на монотонность и экстремумы	Содержание учебного материала 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	Содержание учебного материала 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	Содержание учебного материала 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	Контрольная работа 7	1
	Самостоятельная работа обучающихся - Примеры использования производной для нахождения наилучшего решения в прикладных задачах; - Правило Лопиталя	
Раздел 9. Интеграл и его применение		15
Тема 9.1 Первообразная и неопределенный интеграл. Формулы интегрирования	Содержание учебного материала Понятие первообразной функции. Нахождение первообразных функций. Неопределенный интеграл и его свойства. Формулы интегрирования	3
Тема 9.2 Методы интегрирования неопределенного интеграла	Содержание учебного материала Вычисление неопределенных интегралов методом непосредственного интегрирования, замены переменной, интегрированием по частям	4
Тема 9.3 Определенный интеграл и его свойства. Формула Ньютона-Лейбница	Содержание учебного материала 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	Содержание учебного материала Вычисление определенных интегралов методами подстановки и интегрирования по частям	2
Тема 9.5 Применение определенного интеграла в геометрии и физике	Содержание учебного материала Применение определенного интеграла для решения задач в геометрии и физики. Решение задач практического характера на применение определенного интеграла	1
Тема 9.6 Решение задач	Контрольная работа 8	1
	Самостоятельная работа обучающихся - Понятие дифференциала и его приложения	
Раздел 10. Прямые и плоскости в пространстве		20
Тема 10.1 Аксиомы планиметрии и стереометрии. Следствия	Содержание учебного материала Геометрия Евклида. Аксиомы планиметрии и стереометрии. Следствия	2
Тема 10.2 Взаимное расположение прямой и плоскости в пространстве	Содержание учебного материала 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	Содержание учебного материала Взаимное расположение плоскостей в пространстве: условия принадлежности, пересечения, параллельности. Признак параллельности плоскостей	2
Тема 10.4 Перпендикулярность прямых и плоскостей в пространстве	Содержание учебного материала 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	4
Тема 10.5 Двугранный угол и его измерение. Перпендикулярные плоскости	Содержание учебного материала Двугранный угол и его измерение. Понятие линейного угла. Условие перпендикулярности плоскостей	4
Тема 10.6 Параллельная и ортогональная проекции, их свойства	Содержание учебного материала Понятие параллельной проекции. Свойства параллельного проектирования. Ортогональная проекция в черчении	2
Тема 10.7 Изображение пространственных фигур. Площадь проекции плоской фигуры	Содержание учебного материала 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	Содержание учебного материала Решение задач стереометрии. Контрольная работа 9	2

	Самостоятельная работа обучающихся -Многогранные углы; - Параллельное проектирование	
Раздел 11. Многогранники и круглые тела		26
Тема 11.1 Понятие о многограннике. Призма	Содержание учебного материала Понятие о многограннике. Выпуклые многогранники. Призма и ее свойства. Площадь поверхности призмы. Решение задач	2
Тема 11.2 Параллелепипед и его свойства	Содержание учебного материала Параллелепипед и его свойства. Измерения прямоугольного параллелепипеда. Куб. Площадь поверхности параллелепипеда. Решение задач	2
Тема 11.3 Пирамида и усеченная пирамида	Содержание учебного материала Пирамида и усеченная пирамида, определение и формулы площадей поверхности. Решение задач	2
Тема 11.4 Понятие о правильных многогранниках. Теорема Эйлера	Содержание учебного материала Понятие о правильных многогранниках. Тела Платона и Архимеда. Теорема Эйлера. Развертки правильных многогранников	2
Тема 11.5 Построение сечений многогранников	Содержание учебного материала Построение сечений куба, параллелепипеда, призмы и пирамиды	4
Тема 11.6 Тело вращения и его элементы. Цилиндр	Содержание учебного материала Понятие тела вращения, элементы тела вращения. Цилиндр и его свойства. Площадь поверхности цилиндра. Осевое сечение цилиндра. Решение задач	2
Тема 11.7 Конус и усеченный конус	Содержание учебного материала Конус и усеченный конус определение и формулы площадей поверхности. Осевое сечение конуса. Решение задач	2
Тема 11.8 Сфера. Шар и его части	Содержание учебного материала 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	Содержание учебного материала 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	Содержание учебного материала 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	Содержание учебного материала 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	Содержание учебного материала	2

	Решение задач практического характера на вычисление объемов пространственных тел. Контрольная работа 10	
	Самостоятельная работа обучающихся -Изготовление моделей многогранников с помощью развертки; - Изготовление моделей тел вращения с помощью развертки; - Правильные, полуправильные и правильные звездчатые многогранники; - Построение конфигураций многогранников и тел вращения; - Отношения площадей поверхностей и объемов подобных тел	
Раздел 12. Комбинаторика		12
Тема 12.1 Элементы комбинаторики. Перестановки, размещения, сочетания	Содержание учебного материала Понятие комбинаторики. Факториал числа. Основные понятия комбинаторики: перестановки, размещения, сочетания. Решение комбинаторных задач	2
Тема 12.2 Перестановки, размещения и сочетания с повторениями	Содержание учебного материала 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	Преобразование выражений и решение задач практического характера с использованием формул комбинаторики	2
Тема 12.4 Бином Ньютона и треугольник Паскаля	Содержание учебного материала Формула бинома Ньютона. Свойства биномиальных коэффициентов. Треугольник Паскаля	2
Тема 12.5 Решение задач с использованием бинома Ньютона	Содержание учебного материала Решение задач комбинаторики с использованием бинома Ньютона	2
Тема 12.6 Решение задач	Содержание учебного материала Решение задач комбинаторики. Контрольная работа 11	2
	Самостоятельная работа обучающихся - Комбинаторика вокруг нас	
Раздел 13. Элементы теории вероятностей и математической статистики		12
Тема 13.1 Элементы теории вероятностей. Классическое определение вероятности	Содержание учебного материала Элементы теории вероятностей. Виды случайных событий. Понятие вероятности и ее свойства. Классическое определение вероятности. Решение задач	2
Тема 13.2 Теоремы о вероятности случайных событий	Содержание учебного материала Теоремы о вероятности совместных и несовместных, зависимых и не зависимых случайных событий. Решение задач	2

Тема 13.3 Решение задач на вычисление вероятности случайных событий	Содержание учебного материала Решение задач на вычисление вероятности случайных событий. Контрольная работа 12	2
Тема 13.4 Основные понятия математической статистики	Содержание учебного материала Основные понятия математической статистики. Выборочный метод. Генеральная совокупность и выборка. Первичная статистическая обработка данных	2
Тема 13.5 Числовые характеристики выборки. Полигон и гистограмма	Содержание учебного материала Обработка статистических данных, числовые характеристики выборки. Графическое изображение выборки – полигон и гистограмма	2
Тема 13.6 Решение задач с практическим применением методов математической статистики	Содержание учебного материала Решение задач с практическим применением методов математической статистики. Заключительное занятие	2
	Самостоятельная работа обучающихся - Роль теории вероятностей и математической статистики в различных сферах человеческой жизнедеятельности; - Формула полной вероятности. Формула Байеса	
	итого	212

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 (Информационные, тренировочные и контрольные материалы).
www.school-collection.edu.ru (Единая коллекции цифровых образовательных ресурсов).

3.3 КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

Реализация подготовки (специалистов среднего звена) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело 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>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания) (общие и профессиональные компетенции)</p>	<p>Основные показатели оценки результата</p>	<p>Формы и методы контроля и оценки</p>
<p>1</p>	<p>2</p>	<p>3</p>
<p>Освоение содержания учебной дисциплины «Математика» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:</p> <p>личностных:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 	<p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, последовательностей действий. Умение излагать мысль последовательно, обосновывая изложенное. 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>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;</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>– готовность и способность к самостоятельной творческой и ответственной деятельности;</p> <p>– готовность к коллективной работе, сотрудничеству со сверстниками в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;</p> <p>– отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем.</p>		
<p>предметных:</p> <p>– сформированность представлений о математике как части мировой культуры и месте математики в современной цивилизации, способах описания явлений реального мира на математическом языке;</p>	<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>

<p>– сформированность представлений о математических понятиях как важнейших математических моделях, позволяющих описывать и изучать разные процессы и явления; понимание возможности аксиоматического построения математических теорий;</p>	<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>
<p>– владение методами доказательств и алгоритмов решения, умение их применять, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач;</p>	<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</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>

с практическим содержанием		
<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>метапредметных:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 	<p>Умение излагать мысль последовательно, обосновывая изложенное.</p> <p>Умения оценивать и отбирать 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>Индивидуальный контроль, письменный контроль. Экспертное наблюдение за деятельностью обучающегося при выполнении практических заданий</p>

<p>ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;</p> <p>– владение языковыми средствами: умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства;</p> <p>– 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;</p> <p>– целеустремленность в поисках и принятии решений, сообразительность и интуиция, развитость пространственных представлений; способность воспринимать красоту и гармонию мира.</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>	
--	---	--

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОУД.03 ИСТОРИЯ

Для специальности:
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

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

1.1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ ПРОГРАММЫ

Рабочая программа учебной дисциплины составлена на основе примерной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Рабочая 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

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

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

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 ОБЪЕМ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	175
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	117
в том числе:	
Практические работы	
Лабораторные работы	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	58
в том числе:	
Составление конспектов лекций	6
Создание презентаций, подготовка сообщений	14
Написание проектных работ	20
Работа с тестовыми заданиями	8
Работа с историческими документами	10
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
Раздел 1. Древнейшая и древняя история. Традиционные общества.		18
Тема 1 Первобытный мир	Содержание учебного материала Происхождение человека. Люди эпохи палеолита, мезолита. Неолитическая революция и ее последствия.	2
Тема 2 Переход от первобытности к цивилизациям	Содержание учебного материала Понятие и предпосылки цивилизации. Особенности цивилизаций Древнего мира — древневосточной и античной.	2
Тема 3 – 4. Цивилизации древнего Востока	Содержание учебного материала Великие державы Древнего Востока: древний Египет, Китай, Индия, Вавилон.	4
Тема 5 Древняя Греция	Содержание учебного материала Особенности географического положения и природы Греции. Минойская и микенская цивилизации. Последствия вторжения дорийцев в Грецию. Складывание полисного строя. Характерные черты полиса. Культура, религия Греции.	2
Тема .6 Древний Рим	Содержание учебного материала Рим в период правления царей. Рождение Римской республики и особенности управления в ней. Борьба патрициев и плебеев, ее результаты. Римские завоевания. Борьба с Карфагеном. Превращение Римской республики в мировую державу. Система управления в Римской республике. Внутриполитическая борьба, гражданские войны. Рабство в Риме, восстание рабов под предводительством Спартака. От республики к империи. Римская империя: территория, управление.	2
	Самостоятельная работа 1. Культура первобытного человека (реферат) 2. Воспитание в древней Греции (доклад) 3. Восстание Спартака (реферат)	6
Раздел 2. Период средних веков		50
Тема .7 Рождение средневековой европейской цивилизации	Содержание учебного материала Великое переселение народов и образование варварских королевств в Европе. Средние века: понятие, хронологические рамки, периодизация. Варвары и их вторжения на территорию Римской империи. Крещение варварских племен. Варварские королевства, особенности отношений варваров и римского населения в различных королевствах	2

Тема. 8 Византийская империя в VI- XIвв	Содержание учебного материала Территория Византии. Византийская империя: власть, управление. Расцвет Византии при Юстиниане. Попытка восстановления Римской империи. Кодификация права. Византия и славяне, славянизация Балкан. Принятие христианства славянскими народами. Византия и страны Востока. Турецкие завоевания и падение Византии. Культура Византии. Сохранение и переработка античного наследия. Искусство, иконопись, архитектура.	2
Тема .9 Восточные славяне в древности	Содержание учебного материала Восточные славяне: происхождение, расселение, занятия, общественное устройство. Взаимоотношения с соседними народами и государствами.	2
Тема .10 Возникновение древнерусского государство	Содержание учебного материала Предпосылки и причины образования Древнерусского государства. Новгород и Киев — центры древнерусской государственности. Варяжская проблема. Формирование княжеской власти (князь и дружина, полюдь). Первые русские князья, их внутренняя и внешняя политика. Походы Святослава.	2
Тема .11 Расцвет древнерусского государства	Содержание учебного материала Начало правления князя Владимира Святославича. Организация защиты Руси от кочевников. Крещение Руси: причины, основные события, значение. Христианство и язычество. Церковная организация на Руси. Монастыри. Распространение культуры и письменности.	2
Тема .12 Феодалная раздробленность	Содержание учебного материала. Политическая раздробленность: причины и последствия. Крупнейшие самостоятельные центры Руси, особенности их географического, 11 социально-политического и культурного развития. Новгородская земля. Владимиро-Суздальское княжество. Зарождение стремления к объединению русских земель.	2
Тема .13 Средневековый город Европы	Содержание учебного материала Города Средневековья, причины их возникновения. Развитие ремесла и торговли. Коммуны и сеньоры. Городские республики. Ремесленники и цехи. Социальные движения. Повседневная жизнь горожан. Значение средневековых городов	2
Тема .14 Крестовые походы	Содержание учебного материала Причины крестовых походов, власть католической церкви. Последствия крестовых походов	2
Тема 2.15. Образование централизованных государств	Содержание учебного материала Англия и Франция в Средние века. Держава Плантагенетов. Великая хартия вольностей. Франция под властью Капетингов на пути к единому государству. Столетняя война и ее итоги. Османское государство и падение Византии. Рождение Османской империи и государства Европы. Пиренейский полуостров в Средние века. Реконкиста. Образование Испании и Португалии. Политический и культурный подъем в Чехии. Ян Гус. Гуситские войны и их последствия. Перемены во внутренней жизни европейских стран. «Черная смерть» и ее последствия. Изменения в положении трудового населения. Жакерия. Восстание УотаТайлера. Завершение складывания национальных государств. Окончательное объединение Франции. Война Алой и Белой розы в Англии. Укрепление королевской власти в Англии.	2
Тема 16. Монгольское завоевание и их последствия	Содержание учебного материала Монгольское нашествие. Сражение на Калке. Поход монголов на Северо-Западную Русь. Героическая оборона русских городов. Походы монгольских войск на Юго-Западную Русь и страны Центральной Европы. Значение	2

	противостояния Руси монгольскому завоеванию. Борьба Руси против экспансии с Запада. Александр Ярославич. Невская битва. Ледовое побоище. Зависимость русских земель от Орды и ее последствия. Борьба населения русских земель против ордынского владычества.	
Тема 17 Объединение русского государство	Содержание учебного материала Русь при преемниках Дмитрия Донского. Отношения между Москвой и Ордой, Москвой и Литвой. Феодалная война второй четверти XV века, ее итоги. Автокефалия Русской православной церкви. Иван III. Присоединение Новгорода. Завершение объединения русских земель. Прекращение зависимости Руси от Золотой Орды. Войны с Казанью, Литвой, Ливонским орденом и Швецией. Образование единого Русского государства и его значение. Усиление великокняжеской власти. Судебник 1497 года. Происхождение герба России. Система землевладения. Положение крестьян, ограничение их свободы. Предпосылки и начало складывания крепостнической системы.	2
Тема 18. Россия в VI –VII вв.: от великого княжества к царству.	Содержание учебного материала Россия в период боярского правления. Иван IV. Избранная рада. Реформы 1550-х годов и их значение. Становление при- казной системы. Укрепление армии. Стоглавый собор. Расширение территории государства, его многонациональный характер. Походы на Казань. Присоединение Казанского и Астраханского ханств, борьба с Крымским ханством, покорение Западной Сибири. Ливонская война, ее итоги и последствия. Опричнина, споры о ее смысле. Последствия опричнины. Россия в конце XVI века, нарастание кризиса. Учреждение патриаршества. Закрепощение крестьян.	2
19. Великие географические открытия	Содержание учебного материала Великие географические открытия, их технические, экономические и интеллектуальные предпосылки. Поиски пути в Индию и открытие Нового Света (Х. Колумб, Васко да Гама, Ф. Магеллан). Разделы сфер влияния и начало формирования колониальной системы. Испанские и португальские колонии в Америке. Политические, экономические и культурные последствия Великих географических открытий.	2
	Самостоятельная работа 1. Исламский мир (реферат) 2. Церковь и культура (презентации) 3. Культура Руси в XII–XII вв. (презентации) 4. Столетняя война (доклад) 5. Культура средневекового Запада (реферат)	24
Глава 3. Период нового времени.		48
Тема 20. Смутное время в России XVI–XVII вв	Содержание учебного материала Царствование Б. Годунова. Смута: причины, участники, последствия. Самозванцы. Восстание под предводительством И. Болотникова. Вмешательство Речи Посполитой и Швеции в Смуту. Оборона Смоленска. Освободительная борьба против интервентов. Патриотический подъем народа. Окончание Смуты и возрождение российской государственности. Ополчение К. Минина и Д. Пожарского. Освобождение Москвы. Начало царствования династии Романовых.	2
Тема 21 Россия XVI - XVII: от царства к империи	Содержание учебного материала	2

	Усиление царской власти. Развитие приказной системы. Преобразования в армии. Начало становления абсолютизма.	
Тема 22. Становление абсолютизма в европейских странах.	Содержание учебного материала Абсолютизм как общественно- политическая система. Абсолютизм во Франции. Религиозные войны и правление Ген-риха IV. Франция при кардинале Ришелье. Фронда. Людовик XIV — «король-солнце». Абсолютизм в Испании. Испания и империя Габсбургов в XVII—XVIII веках. Англия в эпоху Тюдоров. Превращение Англии в великую морскую державу при Елизавете I. Общие черты и особенности абсолютизма в странах Европы.	2
Тема 23. Гуманизм и возрождения в Западной Европе.	Содержание учебного материала Эпоха Возрождения. Понятие «Возрождение». Истоки и предпосылки становления культуры Ренессанса в Италии. Гуманизм и новая концепция человеческой личности.	2
Тема 24. Революции в Западной Европе VXIIвв	Содержание учебного материала Предпосылки и причины Французской революции конца XVIII века. Начало революции. Декларация прав человека и гражданина. Конституционалисты, жирондисты и якобинцы. Конституция 1791 года. Начало революционных войн.	6
Тема 25. Россия в эпоху петровских преобразований. Эпоха дворцовых переворотов.	Содержание учебного материала Дискуссии о Петре I, значении и цене его преобразований. Начало царствования Петра I. Итоги и цена преобразований Петра Великого.	8
Тема 26. Российская империя в XIXвеке	Содержание учебного материала Император Александр I и его окружение. Участие России в антифранцузских коалициях. Тильзитский мир 1807 года и его последствия. Причины победы России в Отечественной войне 1812 года Заграничный поход русской армии 1813—1814 годов.Правление Николая I. Преобразование и укрепление роли государственного аппарата. Кодификация законов. Социально- экономическое развитие России во второй четверти XIX .Политика Александра II.Отмены крепостного права. Либеральные реформы 60 – 70 х ггXIXвв. Контрреформы Александра III.	8
Тема 27. Общественные движения в России в XIXвв	Содержание учебного материала Оппозиционная общественная мысль. «Философическое письмо» П. Я. Чаадаева. Славянофилы (К. С. и И. С. Аксаковы, И. В. и П. В. Киреевские, А. С. Хомяков, Ю. Ф. Самарин и др.) и западники (К. Д. Кавелин, С. М. Соловьев, Т. Н. Грановский и др.). Революционно- социалистические течения (А. И. Герцен, Н. П. Огарев, В. Г. Белинский). Общество петрашевцев. Создание А. И. Герценом теории русского социализма и его издательская деятельность. Общественное движение в России в последней трети XIX века.	4
Тема 28. Промышленный переворот и становления индустриального общества	Содержание учебного материала Промышленный переворот (промышленная революция), его причины и последствия. Важнейшие изобретения. 15 Технический переворот в промышленности. От мануфактуры к фабрике. Машинное производство. Появление новых видов транспорта и средств связи. Социальные последствия промышленной революции. Индустриальное общество. Экономическое развитие Англии и Франции в XIX веке. Конец эпохи «свободного	2

	капитализма». Концентрация производства и капитала. Монополии и их формы. Финансовый капитал. Роль государства в экономике.	
Тема 29. Культура России в XVIII – XIX вв	Содержание учебного материала Нововведения в культуре петровских времен. Развитие науки и техники (Н. И. Лобачевский, Н.И.Пирогов, Н.Н.Зинин, Б.С.Якоби, А.Г.Столетов, Д.И.Менделеев, И.М.Сеченов и др.). Географические экспедиции, их участники. Расширение сети школ и университетов. Основные стили в художественной культуре (романтизм, классицизм, реализм). Золотой век русской литературы: писатели и их произведения (В. А. Жуковский, А. С. Пушкин, М. Ю. Лермонтов, Н. В. Гоголь и др.).	2
	Самостоятельная работа: 1. Английская буржуазная революция (доклад) 2. Северная война 1700 -1721 (доклад) 3. Страны Востока в период колониализма (презентации) 4. Эпоха наполеоновских войн (тестовой задание)	10
Раздел 4. Период новейшей истории.		59
Тема 30. Россия на рубеже XIX— XX веков.	Содержание учебного материала Роль государства в экономике России. Аграрный вопрос. Император Николай II, его политические воззрения. Общественное движение Возникновение социалистических и либеральных организаций и партий: их цели, тактика, лидеры (Г. В. Плеханов, В.М.Чернов, В.И.Ленин, Ю.О.Мартов, П.Б.Струве). Усиление рабочего и крестьянского движения. Внешняя политика России. Конференции в Гааге. Усиление влияния в Северо-Восточном Китае. Русско-японская война 1904 — 1905 годов: планы сторон, основные сражения. Первая русская революция 1905 г: причины, ход и последствия	6
Тема 31. Первая мировая война.	Содержание учебного материала Особенности и участники войны. Начальный период боевых действий (август—декабрь 1914 года). Восточный фронт и его роль в войне. Успехи и поражения русской армии. Переход к позиционной войне. Основные сражения в Европе в 1915—1917 годах. Брусиловский прорыв и его значение. Боевые действия в Африке и Азии. Вступление в войну США и выход из нее России. Боевые действия в 1918 году. Поражение Германии и ее союзников.	4
Тема 32. Индустриализация и коллективизация.	Содержание учебного материала Обострение внутрипартийных разногласий и борьбы за лидерство в партии и государстве. Советская модель модернизации. Начало индустриализации. Коллективизация сельского хозяйства: формы, методы, экономические и социальные последствия. Индустриализация: цели, методы, экономические и социальные итоги и следствия. Первые пятилетки: задачи и результаты.	2
Тема 33. Межвоенный период (1918 – 1939 г)	Содержание учебного материала СССР между первых и вторых мировых войн (соглашения и союзы со странами Запада).	2
Тема 34	Содержание учебного материала Мир в конце 1930-х годов: три центра силы. Нарастание угрозы войны. Нападение Германии на Польшу. «Странная война» на Западном фронте.Основные сражения и их итоги на первом этапе войны (22 июня 1941 года — ноябрь 1942 года. Военные действия на советско-германском фронте в 1942 году. Сталинградская	6

Вторая мировая война. Великая отечественная война.	битва и начало коренного перелома в ходе войны. Оккупационный режим. Геноцид. Холокост. Движение Сопротивления. Партизанское движение в СССР, формы борьбы, роль и значение Главные задачи и основные наступательные операции Красной Армии на третьем этапе войны (1944). Открытие Второго фронта в Европе. Военные операции 1945 года. Разгром Германии. Советско-японская война. Атомная бомбардировка Хиросимы и Нагасаки. Окончание Второй мировой войны. Значение победы над фашизмом	
Тема 35. Послевоенный период	Содержание учебного материала Итоги Второй мировой войны и новая геополитическая ситуация в мире. Решения Потсдамской конференции. Создание ООН и ее деятельность. Раскол антифашистской коалиции. Начало «холодной войны». Создание НАТО и СЭВ. Особая позиция Югославии. Формирование двухполюсного (биполярного) мира. Создание НАТО и ОВД. Берлинский кризис. Раскол Германии. Война в Корее. Гонка вооружений.	4
Тема 36. Политические лидеры XX века.	Содержание учебного материала Противоречия внутривластного курса Н. С. Хрущева. Причины отставки Н. С. Хрущева. Л. И. Брежнев. Концепция развитого социализма. Предпосылки перемен. М. С. Горбачев. Политика ускорения и ее неудача. Причины нарастания проблем в экономике. Экономические реформы, их результаты. Разработка проектов приватизации и перехода к рынку. Реформы политической системы. Изменение государственного устройства СССР. Национальная политика и международные отношения. Национальные движения.	9
Тема 37. Формирование российской государственности. Соревнование социальных систем. Современный мир	Содержание учебного материала Изменения в системе власти. Б.Н.Ельцин. Политический кризис осени 1993 года. Принятие Конституции России 24 1993 года. Экономические реформы 1990-х годов. Отставка Б. Н. Ельцина. Деятельность Президента России В. В. Путина: курс на продолжение реформ, стабилизацию положения в стране, сохранение целостности России, укрепление государственности, обеспечение гражданского согласия и единства общества. Новые государственные символы России.	8
*Россия в 1917 и гражданские войны.	Самостоятельная работа: 1. Россия в 1917 и гражданские войны (доклад) 2. Страны Западной Европы и США в XX веке (рефераты) 3. Страны Азии и Востока вXX веке (презентации)	18
Всего:		175

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

<https://rosuchebnik.ru/product/elektronnaya-forma-uchebnika-rossiya-v-mire-10-klass-bazovyy/>

2. Волобуев О.В., Клоков В.А., Пономарев М.В. Серия Линия УМК О. В. Волобуева, М. В. Пономарева. Россия и мир (10-11) Класс 11 класс Предмет История России Издательство ДРОФА, 2019

<https://rosuchebnik.ru/product/rossiya-v-mire-bazovyy-uroven-11-klass-uchebnik-424719/>

Дополнительные источники:

1. Федеральный закон Российской Федерации от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

2. Самыгин, П.С. История, учебник / Самыгин П.С., Шевелев В.Н., Самыгин С.И. — Москва: КноРус, 2020. URL: <https://book.ru/book/932543>

3. Артемов В.В., Лубченков Ю.Н., учебник История для всех специальностей СПО. 1,2 часть. Издательский центр «Академия» - Москва, 2012 г.

4. Артасов И.А., Данилов А.А., Крицкая Н.Ф., Мельникова О.Н. Я сдам ЕГЭ! История: модульный курс: практикум и диагностика. – М., 2017.

5. Аверьянов К.А., Ромашов С.А. Смутное время: Российское государство в начале XVII в.: исторический атлас. – М., 2015.
6. Артемов В.В., Лубченков Ю.Н. История: в 2 ч.: учебник для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. – М., 2017.

Интернет-ресурсы:

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

3.3 КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

Реализация подготовки (специалистов среднего звена) по специальности:

43.02.15 Поварское и кондитерское дело - 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>умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире; - выявлять взаимосвязь отечественных, региональных мировых социально-экономических, политических и культурных проблем <p>владение навыками проектной деятельности и исторической реконструкции с привлечением различных источников;</p> <p>знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> - концепции исторического развития; 	<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 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>

<ul style="list-style-type: none"> - 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. 	<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>Фронтальный контроль.</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.10.ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

Для специальности:

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Форма обучения: очная

Красноярск 2023

СОДЕРЖАНИЕ

1.	Паспорт рабочей программы учебной дисциплины	4
2.	Структура и содержание учебной дисциплины	8
3.	Условия реализации учебной дисциплины	16
4.	Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	18

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ ПРОГРАММЫ

Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины «Физическая культура» предназначена для организации занятий по физической культуре в краевом государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении «Красноярский технологический техникум пищевой промышленности» при подготовке квалифицированных специалистов среднего звена по специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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

Цели изучения учебной дисциплины «Физическая культура»:

Формирование физической культуры личности будущего профессионала, востребованного на современном рынке труда;

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

Формирование устойчивых мотивов и потребностей в бережном отношении к собственному здоровью в занятиях физкультурно-оздоровительной и спортивно-оздоровительной деятельностью;

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 преемственности с другими общеобразовательными дисциплинами способствует воспитанию, социализации и самоидентификации обучающихся посредством лично и общественно значимой деятельности, становлению целесообразного здорового образа жизни.

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

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

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

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

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

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

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

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

Практическая часть предусматривает организацию учебно-тренировочных занятий.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Таким образом, освоение содержания учебной дисциплины «Физическая культура» предполагает, что студентов, освобожденных от занятий физическими упражнениями, практически нет. Вместе с тем в зависимости от заболеваний двигательная активность

обучающихся может снижаться или прекращаться. Студенты, временно освобожденные по состоянию здоровья от практических занятий, осваивают теоретический и учебно-методический материал, готовят рефераты, выполняют индивидуальные проекты. Темой реферата, например, может быть: «Использование индивидуальной двигательной активности и основных валеологических факторов для профилактики и укрепления здоровья» (при том или ином заболевании).

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

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

Максимальная учебная нагрузка обучающегося 78 часов, в том числе:

-обязательная аудиторная учебная нагрузка 78 часов,

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 ОБЪЕМ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка обучающегося	177
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	117
Самостоятельная работа обучающихся	60
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
Раздел I. Введение		10
Тема 1.1. Физическая культура в общекультурной и профессиональной подготовке студентов.	Содержание учебного материала Основные понятия - физическая культура и спорт, физическое воспитание, самовоспитание и самообразование, ценности физической культуры, физическая культура и спорт как социальные феномены общества. Владение информацией о Всероссийском комплексе «Готов к труду и обороне» (ГТО).	2
Тема 1.2. Основы здорового образа жизни.	Содержание учебного материала Основные понятия: здоровье, образ жизни, здоровье человека как ценность и факторы его определяющие. Здоровый образ жизни и его взаимосвязь с общей культурой. Физическое самовоспитание и самосовершенствование человека.	2
Тема 1.3. Основы методики самостоятельных занятий физическими упражнениями.	Содержание учебного материала Демонстрация мотивации и стремления к самостоятельным занятиям. Знание форм и содержания физических упражнений. Умение организовывать занятия физическими упражнениями различной направленности с использованием знаний особенностей самостоятельных занятий для юношей и девушек. Знание основных принципов построения самостоятельных занятий и их гигиены	1
	Самостоятельная работа Овладеть информацией о Всероссийском физкультурно-спортивном комплексе «Готов к труду и обороне» (ГТО)	
Тема 1.4. Самоконтроль, его основные методы, показатели и критерии оценки.	Содержание учебного материала Самостоятельное использование и оценка показателей функциональных проб, упражнений-тестов для оценки физического развития, телосложения, функционального состояния организма, физической подготовленности. Внесение коррекций в содержание занятий физическими упражнениями и спортом по результатам показателей контроля производственного и учебного труда	1
	Самостоятельная работа освоение применения аутотренинга для повышения работоспособности	
Тема 1.5. Психологические основы учебного и производственного труда. Средства физической культуры в регулировании.	Содержание учебного материала Знание требований, которые предъявляет профессиональная деятельность к личности, ее психофизиологическим возможностям, здоровью и физической подготовленности. Использование знаний динамики работоспособности в учебном году и в период экзаменационной сессии. Овладение методами повышения эффективности	2

Тема 1.6. Физическая культура в профессиональной деятельности специалиста.	Содержание учебного материала Обоснование социально-экономической необходимости специальной адаптивной и психофизической подготовки к труду. Умение использовать оздоровительные и профилированные методы физического воспитания при занятиях различными видами двигательной активности	1
	Самостоятельная работа освоение применения аутотренинга для повышения работоспособности	
Раздел II. Легкая атлетика (осенний период).		16
Тема 2.1 Оздоровительное и прикладное значение лёгкой атлетики. Развитие скоростных качеств, координации.	Содержание учебного материала Техника выполнения низкого старта и стартового разгона. Техника выполнения бега на короткие дистанции.	2
	Самостоятельная работа Освоение техники беговых упражнений	
Тема 2.2 Контроль развития скоростно - силовых и координационных качеств. Контрольные нормативы: - бег 100 м.	Содержание учебного материала Техника выполнения высокого старта и бега по повороту. Распределение сил по дистанции. Бег 100м.	2
Тема 2.3 Развитие скоростной выносливости. Бег на средние дистанции.	Содержание учебного материала Техника высокого старта. Бег на средние дистанции. Техника метания гранаты. Бег девушки-500м, юноши-1000м.	2
Тема 2.4 Развитие общей выносливости, силы, координации.	Содержание учебного материала Техника бега на длинные дистанции. Распределение сил по дистанции. Техника метания гранаты.	2
	Самостоятельная работа Освоение техники выполнения прыжка в длину.	
Тема 2.5 Развитие скоростно-силовых качеств, контроль общей выносливости.	Содержание учебного материала Прыжок в длину с места. Бег на длинные дистанции: юноши-3000м. девушки-2000м.	2
Тема 2.6 Техника эстафетного бега, развитие скорости, силы.	Содержание учебного материала Техника эстафетного бега 4*100м. Передача эстафетной палочки. Прыжок в длину с места.	2
Тема 2.7 Развитие общей выносливости, силы.	Содержание учебного материала Бег на длинные дистанции. Метание гранаты.	2
Тема 2.8 Развитие силовой выносливости.	Содержание учебного материала Техника кроссовой подготовки. Бег по пересеченной местности. Силовые упражнения: отжимание от пола, от скамьи, поднимание туловища из положения лежа. Бег 6 мин.	2
Раздел III. Баскетбол.		20

Тема 3.1 Развитие координационных способностей.	Содержание учебного материала Правила игры. Техника выполнения перемещений по площадке, Техника выполнения остановок. Учебная игра.	2
	Самостоятельная работа Овладение спортивным мастерством в избранном виде спорта	
Тема 3.2 Развитие координации, техники владения мячом.	Содержание учебного материала Техника выполнения поворотов, перемещений, остановок. Техника выполнения ведения мяча. Учебная игра.	2
Тема 3.3 Развитие координации, индивидуальных технических способностей.	Содержание учебного материала Техника выполнения передач мяча в парах и тройках, на месте и в движении. Техника перемещений, остановок, поворотов, после ведения мяча. Учебная игра.	2
	Самостоятельная работа Овладение спортивным мастерством в избранном виде спорта	
Тема 3.4 Развитие координации, индивидуальных технических способностей.	Содержание учебного материала Техника выполнения бросков мяча в кольцо с места. Техника выполнения передач мяча. Техника ведения мяча. Учебная игра.	2
	Самостоятельная работа Овладение спортивным мастерством в избранном виде спорта	
Тема 3.5 Развитие координации, индивидуальных технических способностей, Развитие командных действий.	Содержание учебного материала Техника выполнения бросков мяча в кольцо после ведения в два шага и в прыжке. Техника выполнения передач мяча в двойках и в тройках. Учебная игра.	2
	Самостоятельная работа Овладение спортивным мастерством в избранном виде спорта	
Тема 3.6 Развитие координации, индивидуальных технических способностей, Развитие командных действий.	Содержание учебного материала Техника выполнения передач мяча на месте и в движении, в парах. Техника выполнения поворотов, ведения мяча. Учебная игра.	2
	Самостоятельная работа Овладение спортивным мастерством в избранном виде спорта	
Тема 3.7 Развитие координации, индивидуальных технических способностей, Развитие командных действий.	Содержание учебного материала Техника выполнения бросков мяча в кольцо после ведения в два шага, после ведения в прыжке, с места. Учебная игра.	2
	Самостоятельная работа Овладение спортивным мастерством в избранном виде спорта	

Тема 3.8 Развитие координации, индивидуальных технических способностей,. Развитие командных действий.	Содержание учебного материала Техника выполнения бросков мяча в кольцо. Техника выполнения передач мяча. Техника выполнения ведения мяча. Учебная игра.	2
	Самостоятельная работа Овладение спортивным мастерством в избранном виде спорта	
Тема 3.9 Развитие координации, индивидуальных технических способностей,. Развитие командных действий.	Содержание учебного материала Тактические действия в защите. Техника ведения мяча с изменением направления. Техника выполнения бросков мяча в движении. Учебная игра.	2
Тема 3.10 Развитие координации, индивидуальных технических способностей,. Развитие командных действий.	Содержание учебного материала Тактические действия в нападении. Зонная защита. Прессинг по всей площадке. Учебная игра.	2

Раздел IV. Лыжная подготовка		39
Тема 4.1 Оздоровительное значение лыжного спорта. Правила эксплуатации лыжного инвентаря. Техника безопасности.	Содержание учебного материала Теоретические сведения по технике безопасности на занятиях по лыжной подготовке, зачетные нормативы. Техника выполнения поворотов. Прохождение дистанции.	4
	Самостоятельная работа Овладение спортивным мастерством в избранном виде спорта	
Тема 4.2 Техника подъёмов в гору, спусков. Развитие силовой выносливости, координации.	Содержание учебного материала Техника выполнения подъемов в гору. Техника выполнения спусков с горы. Техника выполнения торможений. Прохождение дистанции.	3
	Самостоятельная работа Овладение спортивным мастерством в избранном виде спорта	
Тема 4.3 Техника подъёмов в гору, спусков. Развитие силовой выносливости, координации.	Содержание учебного материала Техника выполнения подъемов. Техника выполнения спусков. Техника выполнения торможений. Прохождение дистанции.	4
	Самостоятельная работа Овладение спортивным мастерством в избранном виде спорта	
Тема 4.4 Техника подъёмов в гору, спусков. Развитие силовой выносливости, координации.	Содержание учебного материала Техника выполнения попеременно двухшажного хода по ровному рельефу местности. Техника выполнения спусков, торможений, поворотов, подъемов в гору. Прохождение дистанции.	4

	Самостоятельная работа Овладение спортивным мастерством в избранном виде спорта	
Тема 4.5 Развитие выносливости. Техника попер. Двух шажного ход.	Содержание учебного материала Техника выполнения попеременно двухшажного хода в подъем. Техника выполнения подъемов в гору и спусков с горы.	4
	Самостоятельная работа Овладение спортивным мастерством в избранном виде спорта	
Тема 4.6 Развитие выносливости. Техника одновременно бесшажного хода.	Содержание учебного материала Техника выполнения одновременно одношажного хода (стартовый вариант). Техника выполнения одновременно бесшажного хода под уклон. Техника выполнения подъемов в гору. Прохождение дистанции.	4
	Самостоятельная работа Овладение спортивным мастерством в избранном виде спорта	
Тема 4.7 Развитие выносливости, координации.	Содержание учебного материала Техника выполнения одновременно одношажного хода (основной вариант). Техника выполнения попеременно двухшажного хода. Техника выполнения поворотов. Прохождение дистанции.	4
	Самостоятельная работа Овладение спортивным мастерством в избранном виде спорта	
Тема 4.8 Развитие выносливости, координации. Основы конькового хода.	Содержание учебного материала Техника выполнения полуконькового хода на равнинных участках. Техника выполнения попеременно двухшажного хода. Техника выполнения одновременно бесшажного хода. Техника торможений.	4
	Самостоятельная работа Овладение спортивным мастерством в избранном виде спорта	
Тема 4.9 Развитие выносливости, координации. Техника одновременно одношажного хода	Содержание учебного материала Техника выполнения конькового хода без отталкивания палками. Техника выполнения одновременно одношажного и двухшажного ходов. Прохождение дистанции на время.	4
	Самостоятельная работа Овладение спортивным мастерством в избранном виде спорта	
Тема 4.10 Контроль развития выносливости. Совершенствование техники лыжных ходов.	Содержание учебного материала Техника выполнения попеременно двухшажного хода. Техника выполнения торможений. Техника выполнения одновременно одношажного и двухшажного ходов. Техника выполнения попеременно двухшажного хода. Девушки (5 км.) Юноши (7 км.)	4
Раздел V. Волейбол.		20

Тема 5.1 Развитие координации, ловкости. Техника выполнения передач.	Содержание учебного материала Техника выполнения передачи мяча двумя руками сверху и снизу в парах, над собой. Техника выполнения перемещений.	2
	Самостоятельная работа Овладение спортивным мастерством в избранном виде спорта	
Тема 5.2 Индивидуальная техника владения мячом.	Содержание учебного материала Техника выполнения передачи мяча двумя руками сверху и снизу в парах. Техника перемещения волейболиста.	2
	Самостоятельная работа Овладение спортивным мастерством в избранном виде спорта	
Тема 5.3 Развитие координации, ловкости. Техника выполнения передач.	Содержание учебного материала Техника передач мяча двумя руками сверху и снизу в движении. Техника выполнения передачи мяча двумя руками сверху над собой.	2
	Самостоятельная работа Овладение спортивным мастерством в избранном виде спорта	
Тема 5.4 Развитие координации, ловкости, скоростно-силовых качеств. Техника выполнения подачи мяча.	Содержание учебного материала Техника выполнения верхней подачи мяча. Техника выполнения нижней подачи мяча. Техника выполнения передач мяча в парах.	2
	Самостоятельная работа	
Тема 5.5 Развитие координации, ловкости, скоростно-силовых качеств. Техника выполнения подачи мяча.	Содержание учебного материала Техника выполнения нижних подач мяча, верхней прямой подачи мяча. Учебная игра.	2
	Самостоятельная работа Овладение спортивным мастерством в избранном виде спорта	
Тема 5.6 Развитие координации, ловкости, скоростно-силовых качеств. Техника выполнения подачи мяча.	Содержание учебного материала Техника выполнения нижних подач мяча, верхней прямой подачи мяча. Учебная игра.	2
Тема 5.7 Развитие координации, ловкости, скорости, скоростно-силовых качеств. Совершенствование командных действий.	Содержание учебного материала Техника выполнения выхода к сетке для блокирования. Техника выполнения выхода к сетке для выполнения нападающего удара.	2
Тема 5.8 Развитие координации, ловкости, скорости, скоростно-силовых качеств. Совершенствование командных действий.	Содержание учебного материала Тактические действия в защите. Расстановка игроков на площадке в защите. Техника выполнения нападающего удара.	2
	Самостоятельная работа Овладение спортивным мастерством в избранном виде спорта	

Тема 5.9 Развитие координации, ловкости, скорости, скоростно-силовых качеств. Совершенствование командных действий.	Содержание учебного материала Техника выполнения подачи мяча. Техника игры в защите и в нападении. Учебная игра.	2
Раздел VI. Легкая атлетика (весенний период).		14
Тема 6.1 Развитие координации, быстроты, силовой выносливости.	Содержание учебного материала Техника развития координации, быстроты и силовой выносливости. Беговые упражнения. С.Ф.П., О.Ф.П.	2
Тема 6.2 Развитие скоростных качеств. Бег 100м.	Содержание учебного материала Техника выполнения низкого старта и бега по дистанции. Бег 100м.	2
Тема 6.3 Развитие скоростно-силовых качеств, общей выносливости.	Содержание учебного материала Техника выполнения прыжка с места. Развитие общей выносливости. Бег 6 мин.	2
	Самостоятельная работа	
Тема 6.4 Развитие силовой выносливости.	Содержание учебного материала Техника развития силовых способностей. Поднимание туловища, подтягивание. Прыжок в длину с места.	2
Тема 6.5 Развитие скоростно-силовой выносливости.	Содержание учебного материала Техника выполнения бега на средние дистанции. Бег девушки -500м, юноши-1000м.	2
	Самостоятельная работа Освоение техники беговых упражнений	
Тема 6.6 Развитие скоростной и скоростно-силовой выносливости.	Содержание учебного материала Техника развития силовых способностей. Сгибание и разгибание рук в упоре лежа. Прыжки на скакалке за одну минуту.	2
Тема 6.7 Развитие скорости, координации, совершенствование командных действий.	Содержание учебного материала Техника выполнения эстафетного бег 4*100м. Подведение итогов.	2
	ИТОГО	177

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 рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

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

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

2.Кадыров Р.М., 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 (Официальный сайт Министерства спорта Российской Федерации).
www./book.ru (Современная электронная библиотека для ВУЗов и ССУЗов)
www.edu.ru (Федеральный портал «Российское образование»)
www.olymptic.ru (Официальный сайт Олимпийского комитета России).

3.3 КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

Реализация подготовки (специалистов среднего звена) по специальностям: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело 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>• 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</p>	<p>Знание современного состояния физической культуры и спорта. Умение обосновывать значение физической культуры для формирования личности профессионала, профилактики профзаболеваний. Знание оздоровительных систем физического воспитания. Владение информацией о Всероссийском физкультурно-спортивном комплексе «Готов к труду и обороне» (ГТО) Демонстрация мотивации и стремления к самостоятельным занятиям. Знание форм и содержания физических упражнений. Умение организовывать занятия физическими упражнениями различной направленности с использованием знаний особенностей самостоятельных занятий для юношей и девушек.</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>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>• предметных:</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 (девушки) и 3000 м (юноши).</p> <p>Умение технически грамотно выполнять (на технику): прыжки в длину.</p> <p>Метание гранаты весом 500 г (девушки) 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 (девушки); выполнение упражнений для коррекции нарушений осанки, упражнений на внимание, висов и упоров, упражнений у гимнастической стенки. 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);
 - поднимание туловища (сед) из положения лежа на спине, руки за головой, ноги закреплены (девушки);
 - прыжки в длину с места;
 - бег 100 м;
 - бег: юноши — 3 км, девушки — 2 км (без учета времени);
 - тест — 6-минутное передвижение (без учёта времени);
 - бег на лыжах: юноши — 3 км, девушки — 2 км (без учета времени).__

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОУД.11 ОСНОВЫ БЕЗОПАСНОСТИ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Для специальности:

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Форма обучения: очная

Красноярск 2023

СОДЕРЖАНИЕ

1.	Паспорт рабочей программы учебной дисциплины	4
2.	Структура и содержание учебной дисциплины	7
3.	Условия реализации учебной дисциплины	20
4.	Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	25

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 специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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 выработать план действий в конкретной опасной ситуации с учетом реально складывающейся обстановки и индивидуальных возможностей;

— формирование умения анализировать явления и события природного, техногенного и социального характера, выявлять причины их возникновения и возможные последствия, проектировать модели личного безопасного поведения;

— развитие умения информировать о результатах своих наблюдений, участвовать в дискуссии, отстаивать свою точку зрения, находить компромиссное решение в различных ситуациях;

— освоение знания устройства и принципов действия бытовых приборов и других технических средств, используемых в повседневной жизни;

— формирование установки на здоровый образ жизни;

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

• **предметных:**

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

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

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

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

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

— освоение знания факторов, пагубно влияющих на здоровье человека;

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

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

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

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

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

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

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

Изучение дисциплины завершается подведением итогов в форме дифференцированного зачёта

1.4. КОЛИЧЕСТВО ЧАСОВ НА ОСВОЕНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

- обязательная аудиторная учебная нагрузка 70 часов,
- самостоятельная работа 35 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 ОБЪЕМ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	73
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	73
в том числе:	
теоретические занятия	63
практические занятия	10
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	
Итоговая 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
Раздел 1. Обеспечение личной безопасности и сохранение здоровья населения		
Тема 1. Здоровье и здоровый образ жизни.	<p>Содержание учебного материала 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.</p> <p>Самостоятельная работа. Ответ на контрольные вопросы лекции</p>	2
Тема 2. Факторы, способствующие укреплению здоровья.	<p>Содержание учебного материала 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.</p> <p>Самостоятельная работа Составить схемоконспект лекции</p>	2
Тема 3. Алкоголь и его влияние на здоровье человека. Курение и его влияние на организм человека. Наркотики и наркомания, социальные последствия.	<p>Содержание учебного материала 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.</p> <p>Самостоятельная работа Составить кластер по материалам лекции</p>	2
Тема 4. Правила и безопасность дорожного движения.	<p>Содержание учебного материала Основы безопасности дорожного движения. Модели поведения пешеходов, велосипедистов, пассажиров и водителей транспортных средств при организации дорожного движения.</p> <p>Самостоятельная работа Ответить на контрольные вопросы лекции</p>	2

<p>Тема 5. Правовые основы взаимоотношения полов.</p>	<p>Содержание учебного материала Права и обязанности супругов. Семейное законодательство. Условия и порядок заключения брака. Порядок расторжения брака. Права несовершеннолетних детей. Права и обязанности родителей. Лишение родительских прав.</p> <p>Самостоятельная работа. Прочитать «Основы безопасности жизнедеятельности» учебник для учреждений сред. проф. образования/ Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко, подготовить ответы на вопросы к разделу 1</p>	<p>2</p>
<p>Раздел II. Государственная система обеспечения безопасности населения.</p>		
<p>Тема 6. Правила безопасного поведения в условиях вынужденного автономного существования. Автономное существование человека в условиях природной среды</p>	<p>Содержание учебного материала 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>Самостоятельная работа Ответ на контрольные вопросы лекции</p>	<p>2</p>
<p>Тема 7. Правила безопасного поведения в ситуациях криминогенного характера. Уголовная ответственность несовершеннолетних</p>	<p>Содержание учебного материала 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>Самостоятельная работа Подготовить презентацию по индивидуальной темам: «Правила поведения на транспорте», «Необходимая оборона», «Преступления несовершеннолетних, уголовная ответственность»</p>	<p>2</p>
<p>Тема 8. Правила безопасного поведения в условиях ЧС природного и техногенного характера</p>	<p>Содержание учебного материала Общие понятия и классификация чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера. Характеристики чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера. Модели безопасного поведения.</p> <p>Самостоятельная работа Ответ на контрольные вопросы лекции</p>	<p>2</p>
<p>Тема 9. Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций. РСЧС</p>	<p>Содержание учебного материала 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>Самостоятельная работа Создать таблицу «Государственная система безопасности населения»</p>	<p>2</p>

предназначение, структура, задачи		
Тема 10. Законодательные и нормативно-правовые акты РФ по обеспечению безопасности, личности, общества и государства. Правовые основы организации защиты населения РФ от ЧС	Содержание учебного материала 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.	2
	Самостоятельная работа Ответ на контрольные вопросы лекции	
Тема 11. Гражданская оборона как система мер по защите населения в военное время. Понятие, определение, задачи, структура и органы управления	Содержание учебного материала 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.	2
	Самостоятельная работа Прочитать «Основы безопасности жизнедеятельности» учебник для учреждений сред. проф. Образования/ Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко, подготовить ответы на вопросы к разделу 2	
Тема 12. Современные средства поражения. Ядерное, химическое оружие	Содержание учебного материала 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.	2
	Самостоятельная работа Прочитать «Основы безопасности жизнедеятельности» учебник для учреждений сред. проф. Образования/ Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко, подготовить ответы на вопросы к разделу 2	
Тема 13. Современные средства поражения. Бактериологическое оружие и обычные средства поражения	Содержание учебного материала 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.	2
	Самостоятельная работа Подготовить ответы на вопросы лекции	

<p>Тема 14. Современные средства поражения. Новые виды оружия</p>	<p>Содержание учебного материала 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>Содержание учебного материала 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>Содержание учебного материала 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>Содержание учебного материала 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>Содержание учебного материала 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>Самостоятельная работа Прочитать «Основы безопасности жизнедеятельности» учебник для учреждений сред. проф. Образования/ Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко</p>	
Тема 19. Правила безопасного поведения при угрозе террористического акта и при захвате в заложники	<p>Содержание учебного материала 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>	2
	<p>Самостоятельная работа Прочитать «Основы безопасности жизнедеятельности» учебник для учреждений сред. проф. Образования/ Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко</p>	
Тема 20. Государственные службы по охране здоровья и безопасности граждан. Другие государственные службы в области безопасности.	<p>Содержание учебного материала 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>	2
	<p>Самостоятельная работа Ответ на контрольные вопросы лекции</p>	
Тема 21. МЧС России – федеральный орган управления в области защиты населения от чрезвычайной ситуации	<p>Содержание учебного материала 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>	2
	<p>Самостоятельная работа Прочитать «Основы безопасности жизнедеятельности» учебник для учреждений сред. проф. Образования/ Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко</p>	
Тема 22. Обучение населения защите от чрезвычайных ситуаций. Правила поведения при получении сигнала ЧС согласно плану образовательного учреждения. Организация гражданской обороны в образовательном	<p>Содержание учебного материала Документы, затрагивающие вопросы обучения населения в области безопасности жизнедеятельности в России. Основные задачи обучения населения по защите от ЧС. Группы лиц, подлежащие обучению в области защиты населения и территорий от ЧС. Государственный документ, организующий мероприятия гражданской обороны в общеобразовательном учреждении. Основные задачи обучения в области гражданской обороны. Задачи, возложенные на функциональную подсистему РСЧС, находящуюся в сфере деятельности Федерального агентства РФ по образованию. Планы по предупреждению и ликвидации ЧС, разрабатываемые в общеобразовательном учреждении. Обучение населения в области гражданской обороны. Формы обучения в области гражданской обороны, применяемые в общеобразовательном учреждении. Руководитель гражданской обороны в общеобразовательном учреждении. Объектовая комиссия по чрезвычайным ситуациям в общеобразовательном учреждении. Мероприятия, проводимые в общеобразовательном учреждении для защиты обучающихся от ЧС.</p>	2

учреждении, её предназначение.	Самостоятельная работа Ответна контрольные вопросы лекции	
Тема 23. Аварийно-спасательные работы в зонах ЧС. Эвакуация населения в условиях чрезвычайных ситуаций	Содержание учебного материала 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
	Самостоятельная работа Продумать вопросы по материалу лекции для беседы в парах	
Тема 24. Основные направления деятельности государственных организаций РФ по защите населения. Определение мер безопасности населения, оказавшегося на территории военных действий.	Содержание учебного материала 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
	Самостоятельная работа Прочитать «Основы безопасности жизнедеятельности» учебник для учреждений сред. проф. Образования/ Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко	
Тема 25. Изучение и использование средств индивидуальной защиты от поражающих факторов ЧС мирного и военного времени	Содержание учебного материала Определение, классификация, задачи средств индивидуальной защиты. Виды средств индивидуальной защиты. Выбор средств индивидуальной защиты.	2
	Самостоятельная работа Прочитать «Основы безопасности жизнедеятельности» учебник для учреждений сред. проф. Образования Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко, подготовить ответы на вопросы к Разделу II	
Раздел III		
Основы Оборона государства и воинская обязанность (юноши)		
Вооружённые силы РФ		
Тема 26. История создания Вооружённых сил. Организационная структура Вооружённых сил РФ. Виды Вооружённых сил и их характеристики.	Содержание учебного материала 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	
	Практическая работа Организационная структура Вооружённых сил РФ. Виды Вооружённых сил и их характеристики.	2

	<p>Самостоятельная работа Ответ на контрольные вопросы лекции</p>	
<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>Содержание учебного материала 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>Практическая работа Функции и основные задачи современных вооружённых сил РФ, их роль и место в системе обеспечения национальной безопасности страны</p>	2
	<p>Самостоятельная работа Прочитать «Основы безопасности жизнедеятельности» учебник для учреждений сред. проф. Образования Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко, подготовить ответы на вопросы к Разделу III</p>	
<p>Тема 28. Другие войска, их состав и предназначение с учётом концепции государственной политики РФ по военному строительству. Основные виды вооружения, военной техники.</p>	<p>Содержание учебного материала 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>Практическая работа Основные виды вооружения, военной техники.</p>	2
	<p>Самостоятельная работа Прочитать «Основы безопасности жизнедеятельности» учебник для учреждений сред. проф. Образования Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко, подготовить ответы на вопросы к Разделу III</p>	
<p>Воинская обязанность</p>		
<p>Тема 29. Основные сведения о воинской обязанности. Организация воинского учета. Подготовка граждан к военной службе. Призыв граждан на военную службу. Прохождение военной службы по</p>	<p>Содержание учебного материала Понятие «Воинская обязанность». Правовая основа воинской обязанности и военной службы в РФ. Требования установленные воинской обязанностью. Категории граждан, состоящие на воинском учёте. Воинский учёт граждан РФ. Обязанности граждан по воинскому учёту. Мобилизация. Виды мобилизации. Объявление мобилизации. Особенности подготовки граждан к военной службе. Закон, определяющий правовую основу призыва на военную службу. Порядок призыва на военную службу граждан РФ, не пребывающих в запасе. Роль военного комиссариата в организации призыва на военную службу. Организация работы призывной комиссии. Прибытие на сборный пункт призывников. Особенности призыва на военную службу граждан РФ, зачисленных в запас с присвоением воинского звания офицера.</p>	
	<p>Практическая работа Подготовка граждан к военной службе</p>	2

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

<p>Тема 32. Правовые основы военной службы. Уставы Вооруженных Сил Российской Федерации. Соблюдение норм международного гуманитарного права. Военная присяга. Воинская дисциплина, её сущность и значение. Права и обязанности военнослужащих. Воинский долг. Уголовная ответственность за преступления против военной службы.</p>	<p>Содержание учебного материала 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>Практическая работа Правовые основы военной службы</p>	2
	<p>Самостоятельная работа Ответна контрольные вопросы лекции</p>	
<p>Тема 33. Дни воинской славы – память поколений. Боевое знамя воинской части. Ритуалы Вооружённых сил.</p>	<p>Содержание учебного материала 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>Практическая работа Ритуалы Вооружённых сил</p>	2
	<p>Самостоятельная работа Ответ на контрольные вопросы лекции</p>	
<p>Тема 34. Патриотизм и верность воинскому долгу – основные качества защитника Отечества. Дружба, войсковое товарищество. Особенности воинского коллектива.</p>	<p>Содержание учебного материала 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>Практическая работа Особенности воинского коллектива</p>	2
	<p>Самостоятельная работа Прочитать «Основы безопасности жизнедеятельности» учебник для учреждений сред. проф. образования Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко, подготовить ответы на вопросы к Разделу III</p>	

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

	Правила и способы остановки кровотечений. Порядок наложения жгута.	
	Самостоятельная работа Прочитать «Основы безопасности жизнедеятельности» учебник для учреждений сред. проф. Образования Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко, подготовить ответы на вопросы к Разделу IV	
Тема 29. Первая медицинская помощь при сотрясениях, ушибах головного мозга.	Содержание учебного материала 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.	
	Практическая работа Первая медицинская помощь при сотрясении или ушибе головного мозга.	2
	Самостоятельная работа Прочитать «Основы безопасности жизнедеятельности» учебник для учреждений сред. проф. Образования Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко, подготовить ответы на вопросы к Разделу IV	
Тема 30. Первая медицинская помощь при переломах.	Содержание учебного материала Понятие перелома. Виды переломов. Особенности оказания первой медицинской помощи при переломе.	
	Практическая работа Первая медицинская помощь при переломе.	2
	Самостоятельная работа Прочитать «Основы безопасности жизнедеятельности» учебник для учреждений сред. проф. Образования Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко, подготовить ответы на вопросы к Разделу IV	
Тема 31. Первая медицинская помощь при травматическом шоке или при ожоге.	Содержание учебного материала 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.	
	Практическая работа Первая медицинская помощь при ожоге.	2
	Самостоятельная работа Прочитать «Основы безопасности жизнедеятельности» учебник для учреждений сред. проф. Образования Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко, подготовить ответы на вопросы к Разделу IV	
Тема 32. Первая медицинская помощь при поражении электрическим током.	Содержание учебного материала Понятие электротравмы. Виды электротравм. Изменения в теле человека от поражения электрическим током. Особенности оказания первой медицинской помощи при поражении электрическим током.	
	Практическая работа Первая медицинская помощь при поражении электрическим током.	2
	Самостоятельная работа Ответ на контрольные вопросы лекции	

Тема 33. Первая медицинская помощь при синдроме длительного сдавливания.	Содержание учебного материала 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.	
	Практическая работа Первая медицинская помощь при синдроме длительного сдавливания.	2
	Самостоятельная работа Прочитать «Основы безопасности жизнедеятельности» учебник для учреждений сред. проф. Образования Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко, подготовить ответы на вопросы к Разделу IV	
Тема 34. Первая медицинская помощь при отморожениях.	Содержание учебного материала Понятие отморожения. Виды отморожения. Изменения в теле человека от воздействия холода. Особенности оказания первой медицинской помощи при отморожении.	
	Практическая работа Первая медицинская помощь при отморожении.	2
	Самостоятельная работа Прочитать «Основы безопасности жизнедеятельности» учебник для учреждений сред. проф. Образования Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко, подготовить ответы на вопросы к Разделу IV	
Тема 35. Первая медицинская помощь при острой сердечной недостаточности, приступе стенокардии, инфаркте миокарда и внезапной остановке сердца.	Содержание учебного материала 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.	
	Практическая работа Первая медицинская помощь при острой сердечной недостаточности.	2
	Самостоятельная работа Прочитать «Основы безопасности жизнедеятельности» учебник для учреждений сред. проф. Образования Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко, подготовить ответы на вопросы к Разделу IV	
	Итого	73

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. Общевоинские уставы Вооруженных Сил РФ (ред. 2013 г.) — Ростов н/Д, 2013. Наставление по стрелковому делу. М.: Воениздат, 1987. – 640 с.

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

4. Учебное пособие «Организация и ведение гражданской обороны и защиты населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера» под редакцией Г. Н. Кириллова. Москва 2002.
5. Учебное пособие «Защита населения и территорий в чрезвычайных ситуациях» под редакцией М. И. Фалеева. Калуга 2001.
6. ФЗ «О безопасности», ФЗ «О ФСБ», ФЗ «О государственной охране», ФЗ «О внешней разведке», ФЗ «О федеральной фельдгерской связи», ФЗ «О полиции», «Положение о совете безопасности». Консультант плюс.
7. ФЗ «Об обороне». Консультант плюс.
8. ФЗ «О защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера». Консультант плюс.
9. ФЗ «О пожарной безопасности». Консультант плюс.
10. ФЗ «О гражданской обороне». Консультант плюс.
11. ФЗ «О безопасности дорожного движения». Консультант плюс.
12. ФЗ «О противодействии терроризму». Консультант плюс.
13. ФЗ «О радиационной безопасности населения». Консультант плюс.
14. ФЗ «О предупреждении распространения в Российской Федерации заболевания, вызываемого вирусом иммунодефицита человека (ВИЧ-инфекции). Консультант плюс.
15. ФЗ «О промышленной безопасности опасных производственных объектов». Консультант плюс.
16. ФЗ «О безопасности гидротехнических сооружений». Консультант плюс.
17. ФЗ «О транспортной безопасности». Консультант плюс.
18. ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов». Консультант плюс.
19. ФЗ «О противодействии экстремистской деятельности». Консультант плюс.
20. ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения». Консультант плюс.
21. ФЗ «О наркотических средствах и психотропных веществах». Консультант плюс.
22. ФЗ «Об охране окружающей среды». Консультант плюс.
23. ФЗ «О безопасном обращении с пестицидами и агрохимикатами». Консультант плюс.
24. ФЗ «О воинской обязанности и военной службе». Консультант плюс.
25. ФЗ «О статусе военнослужащих». Консультант плюс.
26. Указ Президента РФ №1237 от 16.09.1999 года «Вопросы прохождения военной службы». Положение о порядке прохождения военной службы. Консультант плюс.
27. Постановление Правительства РФ от 30.12.2003 № 794 «О единой государственной системе предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций» (в ред. от 18.04.2012) // СЗ РФ. — 2004. — № 2. — Ст. 121.
28. Постановление Правительства РФ «О силах и средствах единой государственной системы предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций». Консультант плюс.
29. Постановление Правительства РФ «О классификации чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера». Консультант плюс.
30. Постановление Правительства РФ «О подготовке населения в области защиты от чрезвычайных ситуаций». Консультант плюс.
31. Приказ министра обороны РФ от 03.09.2011 № 1500 «О Правилах ношения военной формы одежды и знаков различия военнослужащих Вооруженных Сил Российской Федерации, ведомственных знаков отличия и иных геральдических знаков и особой церемониальной парадной военной формы одежды военнослужащих почетного караула Вооруженных Сил Российской Федерации» (зарегистрирован в Минюсте РФ 25.10.2011 № 22124) // Бюллетень нормативных актов федеральных органов исполнительной власти. — 2011. — № 47.
32. Конституция Российской Федерации (принята всенародным голосованием 12.12.1993) (с учетом поправок, внесенных федеральными конституционными законами РФ о поправках к Конституции РФ от 30.12.2008 № 6-ФКЗ, от 30.12.2008 № 7-ФКЗ) // СЗ РФ. — 2009. — № 4. — Ст. 445.
33. Уголовный кодекс РФ. Консультант плюс.
34. Гражданский кодекс РФ (Ч. 1) (утвержден Федеральным законом от 30.11.94 № 51-ФЗ (в ред. от 11.02.2013, с изм. и доп. от 01.03.2013) // СЗ РФ. — 1994. — № 32 (Ч. 1). — Ст. 3301.

- Гражданский кодекс РФ (Ч. 2) (утвержден Федеральным законом от 26.01.96 № 14-ФЗ) (в ред. от 14.06.2012) // СЗ РФ. — 1996. — № 5 (Ч. 2). — Ст. 410.
- Гражданский кодекс РФ (Ч. 3) (утвержден Федеральным законом от 26.11.01 № 146-ФЗ) (в ред. от 05.06.2012) // СЗ РФ. — 2001. — № 49. — Ст. 4552.
- Гражданский кодекс РФ (Ч. 4) (утвержден Федеральным законом от 18.12.06 № 230-ФЗ) (в ред. от 08.12.2011) // СЗ РФ. — 2006. — № 52 (Ч. 1). — Ст. 5496.
35. Административный кодекс РФ. Консультант плюс.
36. Бурдуков П.М., Олешко Г.И., Хапалов Г.С., Бурдукова Н.А. Антитеррористическая безопасность и медицинское обеспечение населения при массовых поражениях. Пермь, ПГФА, 2006.
37. Военная доктрина Российской Федерации/ КноРус, Проспект, 2010.
38. Военная педагогика. Учебное пособие / под редакцией Ефремова О.Ю. - Питер.: 2008.
39. Гуревич. Психология чрезвычайных ситуаций. ЮНИТИ. 2007
40. Журнал «ОБЖ. Основы безопасности жизни» 2010 - 2015 г.г.
41. Журнал «Военные знания» - 2010 - 2015 г.г.
42. Журнал «Гражданская защита» - 2010 - 2015 г.г.
43. Журнал «Медицина катастроф» - 2010 - 2015 г.г.
44. Журнал «Российское военное обозрение» - 2010 - 2015 г.г.
45. Концепция национальной безопасности Российской Федерации // Вестник военной информации. - 2000. - № 2.
46. Основы безопасности жизнедеятельности: справочник для учащихся / [А.Т.Смирнов, Б.О.Хренников, Р.А.Дурнев, Э.Н.Аюбов]; под ред. А.Т.Смирнова. – М., 2007.
47. Смирнов А.Т., Васнев В.А. Основы военной службы: Учебное пособие. 2-е изд. 2007 г.
48. Шойгу Ю.С. Психология экстремальных ситуаций/Учебное пособие. Под общей ред. к. психол. наук Ю. С. Шойгу. М.: Смысл, 2007
49. Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации» (в ред. от 25.06.2012) // СЗ РФ. — 2011. — N 48. — Ст. 6724.
50. Указ Президента РФ от 05.02.2010 № 146 «О Военной доктрине Российской Федерации» //СЗ РФ. — 2010. — № 7. — Ст. 724.
51. Приказ Министерства здравоохранения и социального развития РФ от 04.05.2012 № 477н «Об утверждении перечня состояний, при которых оказывается первая помощь, и перечня мероприятий по оказанию первой помощи» (в ред. от 07.11.2012) (зарегистрирован в Минюсте РФ 16.05.2012 № 24183) // Бюллетень нормативных актов федеральных органов исполнительной власти. — 2012.
52. Приказ министра обороны Российской Федерации и Министерства образования и науки Российской Федерации от 24.02.2010 № 96/134 «Об утверждении Инструкции об организации обучения граждан Российской Федерации начальным знаниям в области обороны и их подготовки по основам военной службы в образовательных учреждениях среднего (полного) общего образования, образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования и учебных пунктах» (зарегистрировано Минюстом России 12.04.2010, регистрационный № 16866).
53. Кобяков Ю. П. Физическая культура. Основы здорового образа жизни. — М., 2012.
54. Косолапова Н. В., Прокопенко Н. А., Побежимова Е. Л. Безопасность жизнедеятельности: практикум: учеб. пособие для учреждений нач. проф. образования. — М., 2013.
55. Митяев А. Книга будущих командиров. — М., 2010.
56. Назарова Е. Н., 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-tvvaiu.ru>

<http://flot.com>

<http://www.milrus.com>

<http://www.mil.ru>

<http://www.mchs.gov.ru> (сайт МЧС РФ)

<http://contract.mil.ru>

<http://www.redstar.ru>

<http://www.1st-aid.ru>

<http://www.pomogi-sebe.ru>

<http://www.scrf.gov.ru>
<http://www.mvdinform.ru>
<http://www.emercom.gov.ru>
<http://www.minzdrav-rf.ru>
<http://www.fsgv.ru>
<http://www.fps.gov.ru>
www.mvd.ru (сайт МВД РФ).
www.mil.ru (сайт Минобороны).
www.fsb.ru (сайт ФСБ РФ).
www.dic.academic.ru (Академик. Словари и энциклопедии).
www.booksgid.com (Books Gid. Электронная библиотека)
www.globalteka.ru/index.html (Глобалтека. Глобальная библиотека научных ресурсов).
www.window.edu.ru (Единое окно доступа к образовательным ресурсам).
www.iprbookshop.ru (Электронно-библиотечная система IPRbooks).
www.school.edu.ru/default.asp (Российский образовательный портал. Доступность, качество, эффективность).
www.ru/book (Электронная библиотечная система).
www.pobediteli.ru (проект «ПОБЕДИТЕЛИ: Солдаты Великой войны».)
www.monino.ru (Музей Военно-Воздушных Сил).
www.simvolika.rsl.ru (Государственные символы России. История и реальность).
www.militera.lib.ru (Военная литература).

3.3 КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

Реализация подготовки (специалистов среднего звена) по специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело 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>• личностных:</p> <p>— развитие личностных, в том числе духовных и физических, качеств, обеспечивающих защищенность жизненно важных интересов личности от внешних и внутренних угроз;</p> <p>— готовность к служению Отечеству, его защите;</p> <p>— формирование потребности соблюдать нормы здорового образа жизни, осознанно выполнять правила безопасности жизнедеятельности;</p> <p>— исключение из своей жизни вредных привычек (курения, пьянства и т. д.);</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>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>

<p>— воспитание ответственного отношения к сохранению окружающей природной среды, личному здоровью, как к индивидуальной и общественной ценности;</p> <p>— освоение приемов действий в опасных и чрезвычайных ситуациях природного, техногенного и социального характера;</p> <p>• метапредметных:</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 выработать план действий в конкретной</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>
---	--	---

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 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,

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

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.

--

--

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОУД.09 ИНФОРМАТИКА
Для специальности:
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Форма обучения: очная

Содержание

1. Паспорт рабочей программы	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

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 специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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

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 учебных дисциплины «Информационные технологии в профессиональной деятельности.»

1.3 ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

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

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

Учебная дисциплина «Информатика» включает следующие разделы:

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

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

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.

1.4. КОЛИЧЕСТВО ЧАСОВ НА ОСВОЕНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Максимальная учебная нагрузка обучающегося 117 часов, в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка 117 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 ОБЪЕМ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	117
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	117
в том числе практических работ	57
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
Раздел I. Введение. Информационная деятельность человека.		2
Тема 1.1 Введение. Информационная деятельность человека	Содержание учебного материала Роль информационной деятельности в современном обществе, его экономической, социальной, культурной, образовательной сферах. Значение информатики при освоении профессий СПО. Основные этапы развития информационного общества. Этапы развития технических средств и информационных ресурсов. Виды профессиональной информационной деятельности человека с использованием технических средств и информационных ресурсов (в соответствии с техническим направлением профессиональной деятельности). Стоимостные характеристики информационной деятельности. Правовые нормы, относящиеся к информации, правонарушения в информационной сфере, меры их предупреждения.	2
Раздел II. Информация и информационные процессы.		28
Тема 2.1 Кодирование информации. Единицы измерения информации.	Содержание учебного материала Оценка информации с позиции её свойств. Подходы к понятию и измерению информации. Единицы измерения. Кодирование информации. История технических способов кодирования информации. Решение задач на кодирование/декодирование информации, определение количества информации.	2
Тема 2.2 Система счисления	Содержание учебного материала История появления системы счисления. Виды: римская, двоичная, десятичная, восьмеричная, десятичная, шестнадцатеричная системы. Арифметические операции в позиционных системах счисления.	2
Тема 2.3 Алгебра логики	Содержание учебного материала История развития науки «Логика». Основные понятия алгебры логики: логика, понятие, суждение, алгебра высказываний, логическое высказывание, логические величины Построение таблиц истинности, с использованием логических операций конъюнкции, дизъюнкции, отрицания.	2
Тема 2.4 Решение задач	Содержание учебного материала Решение задач по темам: «Кодирование информации. Единицы измерения», «Системы счисления», «Алгебра логики»	2
Тема 2.5 Решение задач. Самостоятельная работа	Содержание учебного материала Решение задач по темам: «Кодирование информации. Единицы измерения», «Системы счисления», «Алгебра логики».	2
Тема 2.6 Алгоритмизация. Алгоритмы	Содержание учебного материала Алгоритм. Алгоритм и ЭВМ. Способы описания. Свойства алгоритмов. Алгоритмические конструкции. Формальное исполнение. Решение задач на алгоритмическом языке с использованием алгоритмических конструкций и блок-схемы.	2
Тема 2.7 Язык программирования Basic.	Содержание учебного материала Основные понятия: компьютерная программа, язык программирования, транслятор, интерпретатор, компилятор, отладка, тестирование, оператор, переменная, функция, выражение. Уровни, поколения языков программирования. Обзор языков программирования высокого уровня.	2

Тема 2.8 Составление программ на языке Basic	Основы языка Basic. Правила составления программ. Этапы решения задач. Составление, решение задач на языке Basic.	2
Тема 2.9 Решение задач. Самостоятельная работа	Содержание учебного материала Решение алгоритмических задач. Самостоятельная работа	2
	Практические занятия 1-5. Составление программ на языке Бейсик.	10
Раздел III. Средства информационных и коммуникационных технологий.		18
Тема 3.1 Программное обеспечение.	Содержание учебного материала Основные понятия: «программное обеспечение», «операционная система», «прикладное ПО», «системы программирования». Программное обеспечение: виды, характеристика.	2
Тема 3.2 Операционная система. ОС MS-DOS. Программные оболочки.	Операционная система: структура, функции, запуск, типы. Операционная система Windows: характеристика, версии.	2
Тема 3.3 Файловая система	Содержание учебного материала Дисковая операционная система (DOS). Основные понятия DOS. Версии. Составные части. Файловая система. Основные понятия. Программные оболочки: понятие, история появления, функции, виды. Характеристика программной оболочки NC. Основные понятия: «файл», «каталог», «файловая система» Характеристики и свойства каталогов, файлов.	2
Тема 3.4 Архитектура компьютера. Основные устройства компьютера	Содержание учебного материала Назначение компьютера. Основные понятия: производительность компьютера, архитектура ЭВМ. Магистрально – модульный принцип построения компьютера. Структурная схема компьютера. Характеристика основных устройств компьютера: монитор, клавиатура, системный блок. Устройства системного блока: - микропроцессор, - внутренняя память, - дисководы, - системная шина, - электронные схемы, - блок питания, система вентиляции, индикации и защиты. Периферийные устройства: понятие, классификация.	2
Тема 3.5 История компьютеров, их состояние и перспективы развития	Содержание учебного материала Счётно-решающие средства до появления ЭВМ. Поколения ЭВМ. Перспективы развития компьютерных систем.	2
Тема 3.6 Безопасность, гигиена, эргономика, ресурсосбережение.	Содержание учебного материала Требования техники безопасности, гигиены и ресурсосбережения при работе со средствами информатизации. Правовые аспекты использования компьютерных программ и работы в Интернете.	2

Тема 3.7 Защита информации, антивирусная защита.	Содержание учебного материала Компьютерные вирусы, их разновидности. Реализация антивирусной защиты компьютера.	2
	Практические занятия 6. Работа в операционной среде MS-DOS 7. Самостоятельная работа в ОС MS-DOS	4
Раздел IV. Технологии создания и преобразования информационных объектов.		40
Тема 4.1 Информационные системы и автоматизация информационных процессов	Содержание учебного материала Понятие информационной системы. Понятие автоматизации информационных процессов. Основные компоненты автоматизированных информационных систем.	2
Тема 4.2 Возможности настольных издательских систем. Основные способы верстки документов	Содержание учебного материала Возможности настольных издательских систем: создание, организация и основные способы верстки текста. Текстовые редакторы. Текстовые процессоры. Издательская система. Настольная издательская система. Программы верстки. Оперативная полиграфия.	2
Тема 4.3 Возможности динамических (электронных таблиц). Математическая обработка данных	Содержание учебного материала Основные возможности и назначение электронных таблиц. Области применения электронных таблиц. Использование электронных таблиц для решения жизненных задач.	2
Тема 4.4 Графическое представление данных. Программные среды компьютерной графики	Содержание учебного материала Компьютерная графика: определение, история появления, виды и их характеристика. Графический редактор: понятие, функции. Возможности графического редактора MS Paint.	2
Тема 4.5 Представление о мультимедийных средах	Содержание учебного материала Понятие мультимедиа. Сферы применения мультимедиа. Аппаратные и программные средства мультимедиа. Особенности подготовки мультимедиа презентаций	2
Тема 4.6 Представление об организации баз данных и системах управления базами данных.	Содержание учебного материала Основные понятия темы, этапы создания баз данных. Представление о среде баз данных и способах манипулирования данными. Представление об интерфейсе Microsoft Access. Типы данных MS Access.	2
Тема 4.7 Компьютерное моделирование	Содержание учебного материала Основные понятия: модель, моделирование, компьютерное моделирование, формализация. Классификация моделей. Этапы моделирования. Объект, свойства объекта. Система. Знакомство с программой «Виртуальный практикум»	2
Тема 4.8 Искусственный интеллект	Содержание учебного материала Основные понятия искусственного интеллекта. Развитие искусственного интеллекта. Экспертные системы.	2

	Практические занятия	24
	8. Форматирование шрифтов и абзаца текста.	2
	9. Встроенные объекты. Форматирование таблиц.	2
	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
Раздел V. Телекоммуникационные технологии.		12
Тема 5.1 Компьютерные сети. Представления о технических и программных средствах телекоммуникационных технологий.	Содержание учебного материала Общие понятия. Локальные вычислительные сети, ее компоненты, особенности, управление. Глобальные вычислительные сети. Сеть Internet: история, структура. Гипертекст, программа-браузер, модель клиент-сервер. Система адресации. Протоколы сети. Способы подключения к сети Интернет. Электронная почта. Технология WWW.	2
Тема 5.2 Поиск информации с использованием компьютера. Программные поисковые сервисы.	Содержание учебного материала Информационные ресурсы сети Интернет. Программные поисковые сервисы. Использование ключевых слов, фраз для поиска информации. Комбинации условия поиска. Пример поиска информации на государственных образовательных порталах.	2
Тема 5.3 Возможности сетевого программного обеспечения для организации коллективной деятельности в компьютерных сетях. Методы создания и сопровождения сайта.	Содержание учебного материала Личные и коллективные сетевые сервисы в Интернете. Возможности сетевого ПО для организации коллективной деятельности в локальных и глобальных сетях: электронная почта, чат, <i>видеоконференция, интернет-телефония. Сетевая этика и культура.</i> Способы создания сайтов. Виды сайтов. Этапы создания сайта. Сопровождение сайта.	2
Тема 5.4 Семинарское занятие	Содержание учебного материала Обобщение пройденного материала. Контрольная работа.	2
Тема 5.5 Зачетное занятие.	Содержание учебного материала Обобщение пройденного материала.	2

	Практические занятия 20. Электронная почта. Поиск информации в сети Интернет	2
	ВСЕГО:	117

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

Дополнительные источники:

1. Астафьева Н. Е., Гаврилова С. А., Цветкова М. С. Информатика и ИКТ: Практикум для профессий и специальностей технического и социально-экономического профилей: учеб.пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / под ред. М. С. Цветковой. — М., 2016
2. Цветкова М. С. Информатика и ИКТ: электронный учеб.-метод. комплекс для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2017.
3. Великович Л. С., Цветкова М. С. Программирование для начинающих: учеб.издание. - М., 2015.
4. Залогова Л. А. Компьютерная графика. Элективный курс: практикум / Л. А. Залогова - М., 2011.
5. Логинов М. Д., Логинова Т. А. Техническое обслуживание средств вычислительной техники: учеб.пособие. — М., 2010.
6. Информатика: пособие для подготовки к ЕГЭ: учебно-методическое пособие / Вовк Е.Т., под ред., и др. 4-е изд., перераб. и дополненное — Москва : Лаборатория знаний, 2018. — 355 с. — ISBN 978-5-00101-117-0. — URL: <https://book.ru/book/930167>. — Текст : электронный.

7. Назаров С. В., Широков А. И. Современные операционные системы: учеб.пособие. — М., 2011.
8. Новожилов Е. О., Новожилов О. П. Компьютерные сети: учебник. — М., 2013.
9. Информатика. Теоретический курс и практические занятия./С.Д.Шапорев – СПб.:БХВ-Петербург, 2009.-480с.: ил.

Периодические издания:

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

Интернет-ресурсы:

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

3.3 КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

Реализация подготовки (специалистов среднего звена) по специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело 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"> • 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; 	<p>уровень умения сформулировать собственную позицию, оценку и аргументировать</p>	<p>Комбинированный контроль: фронтальный опрос , индивидуальный опрос, выполнение тестовых заданий, решение ситуационных задач.</p>

<p>- 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;</p> <p>- умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в командной работе по решению общих задач, в том числе с использованием современных средств сетевых коммуникаций;</p> <p>- умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития, в том числе с использованием современных электронных образовательных ресурсов;</p> <p>- умение выбирать грамотное поведение при использовании разнообразных средств информационно-коммуникационных технологий как в профессиональной деятельности, так и в быту;</p> <p>- готовность к продолжению образования и повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности на основе развития личных информационно-коммуникационных компетенций;</p> <p>• метапредметных:</p> <p>- умение определять цели, составлять планы деятельности и определять средства, необходимые для их реализации;</p> <p>- 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;</p> <p>- использование различных информационных объектов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере в изучении явлений и процессов;</p> <p>- использование различных источников информации, в том числе электронных библиотек, умение критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из</p>	<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, объективность, полнота, актуальность и т.п.);</p> <p>уровень умения активно использовать электронные образовательные ресурсы, находить требующуюся</p>	<p>Индивидуальный контроль: экспертное наблюдение за выполнением и защитой практических работ</p> <p>Комбинированный 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>различных источников, в том числе из сети Интернет;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; <p style="text-align: center;">предметных:</p> <ul style="list-style-type: none"> -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; 	<p>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</p> <p>Владеть навыками логического, алгоритмического мышления</p> <p>Уметь анализировать условие задачи, ее решение, полученный результат</p> <p>Уметь анализировать алгоритмы с использованием таблиц;</p> <p>Реализовывать технологию решения конкретной задачи с помощью конкретного программного средства выбирать метод решения задачи, Разбивать процесс решения задачи на этапы.</p>	<p>Комбинированный 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>-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>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>	
--	---	--

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОУД.06 ЭКОНОМИКА

Для специальности:
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Форма обучения: очная

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	14

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 для специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, 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 оснащённости 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.

Промежуточная аттестация по дисциплине проводится в форме комплексного экзамена

1.4. КОЛИЧЕСТВО ЧАСОВ НА ОСВОЕНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Максимальная учебная нагрузка обучающегося **108** часов, в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка **72** часа,

- самостоятельная работа обучающихся **36** часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 ОБЪЕМ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка обучающегося	78
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	78
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
	<p>Содержание учебного материала Предмет учебной дисциплины, её задачи, межпредметные связи при освоении специальности СПО 38.02.04 Коммерция (по отраслям). Теория и практика рыночной экономики.</p>	2
Раздел 1. Экономика и экономическая наука		14
<p>Тема 1.1 Потребности человека и ограниченность ресурсов</p>	<p>Содержание учебного материала 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.</p>	2
<p>Тема 1.2 Факторы производства. Прибыль и рентабельность</p>	<p>Содержание учебного материала 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.</p>	4
<p>Тема 1.3 Выбор и альтернативная стоимость</p>	<p>Содержание учебного материала Экономический выбор. Метод научной абстракции. Стоимость, потребительная и меновая, альтернативная стоимость. Альтернативные затраты.</p>	2
<p>Тема 1.4 Типы экономических систем</p>	<p>Содержание учебного материала 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.</p>	2
<p>Тема 1.5 Собственность и конкуренция</p>	<p>Содержание учебного материала 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.</p>	2

Тема 1.6 Экономическая свобода	Содержание учебного материала 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
Раздел 2. Семейный бюджет		4
Тема 2.1 Источники доходов семьи, виды расходов семьи	Содержание учебного материала Семейный бюджет. Источники доходов семьи. Основные статьи расходов. Личный располагаемый доход. Номинальная и реальная заработная плата, реальные и номинальные доходы.	2
Тема 2.2 Рациональный потребитель	Содержание учебного материала Потребитель. Покупатель. Защита прав потребителя. Поведение потребителя. Сбережения населения. Страхование.	2
Раздел 3. Товар и его стоимость		4
Тема 3.1 Товар и его свойства	Содержание учебного материала Товар. Продукция. Признаки, свойства, виды.	2
Тема 3.2 Стоимость товара и его цена	Содержание учебного материала 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
Раздел 4. Рыночная экономика		12
Тема 4.1 Рыночный механизм. Рыночное равновесие. Рыночные структуры	Содержание учебного материала Круговорот производства и обмена продукции в экономической системе. Закон спроса. Факторы, влияющие на спрос. Агрегированная функция спроса. Закон предложения. Концепция равновесия рынка. Устойчивость равновесия. Эластичность спроса по цене. Эластичность спроса по доходу. Перекрёстная эластичность спроса. Эластичность предложения. Рыночные структуры.	2
Тема 4.2 Экономика предприятия	Содержание учебного материала 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
Тема 4.3 Организация производства	Содержание учебного материала Общая производственная структура предприятия. Инфраструктура предприятия. Типы производственной структуры хозяйствующих субъектов. Производственный и технологический процесс. Производственный цикл. 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	4

	эффективного планирования и организации труда, необходимость, методы и временные рамки финансового планирования, важность оперативного планирования рабочего процесса (ТО WSSS R11 Предпринимательство)).	
Тема 4.4 Производственные затраты. Бюджет затрат	Содержание учебного материала Издержки предприятия и себестоимость продукции (иметь представление об издержках (ТО WSSS R11 Предпринимательство)). Классификация издержек предприятия. Сметы затрат на производство (расчёт затрат, связанных с запуском стартапа, расчёт постоянных и переменных издержек (ТО WSSS R11 Предпринимательство)). Факторы, влияющие на себестоимость. Предельные издержки производства. Ценообразование (реалистичный расчёт цен на товары и услуги (ТО WSSS R11 Предпринимательство)). Доход предприятия (расчёт прибыли и убытков (ТО WSSS R11 Предпринимательство)).	4
Раздел 5. Труд и заработная плата		10
Тема 5.1 Рынок труда. Заработная плата и мотивация труда	Содержание учебного материала 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
Тема 5.2 Безработица	Содержание учебного материала Безработица. Функциональная, структурная, циклическая безработица. Управление занятостью. Политика государства в области занятости населения.	4
Тема 5.3 Наёмный труд и профессиональные союзы	Содержание учебного материала Правовая основа деятельности профсоюзов. Основные права профсоюзов. Гарантии прав профсоюзов. Защита прав профсоюзов. Обязанности профсоюзов. Модели функционирования рынка труда с участием профсоюзов.	2
Раздел 6. Деньги и банки		8
Тема 6.1 Деньги и их роль в экономике	Содержание учебного материала 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.	2
Тема 6.2 Банковская система	Содержание учебного материала 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
Тема 6.3 Ценные бумаги. Фондовый рынок	Содержание учебного материала 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.	2
Тема 6.4	Содержание учебного материала	2

Инфляция и её социальные последствия	Инфляция. Измерение уровня инфляции. Типы инфляции. Причины возникновения инфляции. Инфляция спроса. Инфляция предложения. Социально – экономические последствия инфляции. Государственная система антиинфляционных мер.	
Раздел 7. Государство и экономика		10
Тема 7.1 Роль государства в развитии экономики	Содержание учебного материала 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)).	2
Тема 7.2 Налоги и налогообложение	Содержание учебного материала Система налогообложения. Принципы и методы построения налоговой системы. Понятие налогов. Виды налогов. Элементы налога и способы его взимания. Система и функции налоговых органов.	2
Тема 7.3 Государственный бюджет	Содержание учебного материала 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.	2
Тема 7.4 Показатели экономического роста	Содержание учебного материала 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.	2
Тема 7.5 Основы денежно – кредитной политики государства	Содержание учебного материала 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.	2
Раздел 8. Международная экономика		8
Тема 8.1 Международная торговля	Содержание учебного материала 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.	2

<p>Тема 8.2 Валюта</p>	<p>Содержание учебного материала 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>Тема 8.3 Глобализация мировой экономики</p>	<p>Содержание учебного материала 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>Тема 8.4 Особенности современной экономики России</p>	<p>Содержание учебного материала 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>2</p>
	<p>Всего</p>	<p>108</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

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 специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело 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>личностных:</p> <ul style="list-style-type: none"> - развитие личностных, в том числе духовных и физических качеств, обеспечивающих защищённость обучающегося 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; <p>метапредметных:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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, закрепленных 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; <p>предметных:</p> <ul style="list-style-type: none"> - сформированность системы знаний об экономической сфере жизни общества как пространстве, в котором осуществляется экономическая деятельность индивидов, семей, отдельных предприятий и государства; 	<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>Умение использовать теоретические знания при выполнении практических и 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>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</p>

<ul style="list-style-type: none"> - 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. <p>Промежуточная аттестация по дисциплине проводится в форме комплексного экзамена</p>	<p>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>опрос, выполнение тестовых заданий.</p> <p>Индивидуальный контроль: экспертное наблюдение за решением и защитой ситуационных задач</p>
---	---	---

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

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

ОУД.04.ОБЩЕСТВОЗНАНИЕ

Для специальности:
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Форма обучения: очная

Красноярск 2023

СОДЕРЖАНИЕ

1.	Паспорт рабочей программы учебной дисциплины	4
2.	Структура и содержание учебной дисциплины	7
3.	Условия реализации учебной дисциплины	16
4.	Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	17

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ ПРОГРАММЫ

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

Рабочая программа учебной дисциплины составлена на основе примерной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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

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, экологических основ природопользования, экономики, правового регулирования хозяйственной 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 включено содержание, направленное на формирование у студентов компетенций, необходимых для качественного освоения основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования; программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих, программы подготовки специалистов среднего звена.

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 :

Максимальная учебная нагрузка обучающегося 117 часов, из них:

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

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 ОБЪЕМ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	78
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	78
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета (комплексного)	

1. СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОУД.08 ОБЩЕСТВОЗНАНИЕ

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объём часов
1	2	3
Введение. 1. Обществознание в системе гуманитарных наук	Содержание учебного материала. Специфика изучения предмета обществознания. Методы исследования. Значимость предмета обществознание.	2
I. Начала философских и психологических знаний о человеке и обществе.		12
2. Природа человека.	Содержание учебного материала. Философские представления о социальных качествах человека. Человек, индивид, личность. Цель и смысл человеческой жизни.	2
3. Человек как духовное существо.	Содержание учебного материала. Духовные ориентиры личности. Гражданские качества личности. Ценности и нормы. Мировоззрение. Типы мировоззрения.	2
4. Деятельность - как способ существования людей.	Деятельность и ее структура. Потребности, способности и интересы. Виды деятельности: игра, общение, учеба, труд. Творчество. Человек в учебной и трудовой деятельности. Выбор профессии.	2
5. Познание и знание.	Содержание учебного материала. Субъект и объект познания. Формы познания: чувственное и рациональное. Истина, ее критерии. Заблуждение. Практика. Проблема познаваемости мира. Виды человеческих знаний.	2
6. Человек в системе социальных связей.	Содержание учебного материала. Типы социального взаимодействия: физическое, вербальное, жестовое. Формы взаимодействия: кооперация, конкуренция, конфликт. Взаимодействие как обмен.	2
7. Многообразие современного мира.	Содержание учебного материала. Многовариантность общественного развития. Эволюция и революция как формы социального изменения. Понятие общественного прогресса. Смысл и цель истории. Цивилизация и формация. Общество: традиционное, индустриальное, постиндустриальное (информационное).	2
Раздел II. Основы знаний о духовной культуре человека и общества.		12
8. Наука в современном обществе.	Содержание учебного материала. Возникновение науки; ее функции. Естественные и социально – гуманитарные науки. Нормы научной этики. Ответственность ученого перед обществом. Специфика научного познания.	2

9. Образование как способ передачи знаний.	Содержание учебного материала. Образование как способ передачи знаний и опыта. Социальная и личная значимость образования. Система образования в РФ. Профессиональное образование. Государственные гарантии в получении образования.	2
10. Мораль и моральный долг.	Содержание учебного материала. Мораль, ее социальные функции. Основные принципы и нормы морали. Гуманизм. Долг. Совесть. Моральный самоконтроль личности.	2
11. Религия как одна из форм культуры.	Содержание учебного материала. Сущность религии. Мировые религии. Религия и церковь в современном мире. Свобода совести. Религиозные объединения Российской Федерации. Религия как феномен культуры.	2
Раздел III. Экономика.		20
12. Роль экономике в жизни общества.	Содержание учебного материала. Экономика как подсистема. Экономика и уровень жизни. Экономика и социальная структура общества.	2
13. Фирмы в экономике.	Содержание учебного материала. Понятие фирма. Факторы производства и факторные доходы. Экономические и бухгалтерские прибыль. Издержки производства. Эффективность фирмы.	2
14. Правовые основы предпринимательской деятельности.	Содержание учебного материала. Правовые основы предпринимательства. Организационно-правовые формы предпринимательства. Условия открытия своего дела. Поочередность оформления.	2
15. Экономический рост и развитие.	Содержание учебного материала. Понятия экономический рост Факторы экономического роста. Экстенсивный экономический рост. Интенсивный экономический рост. Экономическое развитие. Экономические циклы.	2
16. Занятость и безработица	Содержание учебного материала. Спрос на труд и его факторы. Предложение труда. Факторы предложения труда. Роль профсоюзов и государства на рынках труда. Человеческий капитал.	2
17-18. Мировая экономика	Содержание учебного материала. Формы протекционизма. Понятия "Эмбарго", "сальдо торгового баланса". Организация международной торговли. Государственная политика в области международной торговли. Глобальные экономические проблемы.	4
Раздел IV. Социальные отношения.		22
19-20. Социальные общности и группы.	Содержание учебного материала. Социальные отношения. Понятие о социальных общностях и группах. Виды социальных групп. Механизм образования социальных групп. Влияния социальных групп на общество.	4
21. Социальные статусы и роли.	Содержание учебного материала. Социальные отношения.. Социальная роль. Соотношение личностного «Я» и социальной роли. Многообразие социальных ролей в юношеском возрасте. Социальные роли человека в семье и трудовом коллективе. Социальный статус и престиж.	2

22-23. Социальные нормы и отклоняющееся поведение.	Содержание учебного материала. Социальный контроль. Виды социальных норм и санкций. Самоконтроль. Девиантное поведение, его формы, проявления. Профилактика негативных форм девиантного поведения среди молодежи. Опасность наркомании, алкоголизма. Социальная и личностная значимость здорового образа жизни.	4
24. Этнические общности.	Содержание учебного материала. Этнические общности. Межнациональные отношения, этносоциальные конфликты, пути их разрешения. Конституционные принципы национальной политики в Российской Федерации.	2
25. Семья как малая социальная группа.	Содержание учебного материала. Семья как малая социальная группа. Функции семьи. Виды семьи и брака. Проблема неполных семей. Решение проблем неполных семей. Демографическая и семейная политика в РФ.	2
26. Общение.	Содержание учебного материала. Общение и его роль в жизни человека. Виды общения. Основные формы общения. Культура общения.	2
Раздел V.. Политика как общественное явление.		18
27. Политическая система.	Содержание учебного материала. Политическая система и ее роль в жизни общества, ее структура. Политические институты, отношения, нормы. Политические реформы в России. Типология политических режимов. Политический режим современной России. Демократия, ее основные ценности и признаки.	2
28. Демократические выборы.	Содержание учебного материала. Основные конституционные права и обязанности граждан в России. Право граждан РФ участвовать в управлении делами государства. Формы и процедуры избирательного процесса. Многопартийность, партийные системы. Политические партии.	2
29. Политические партии и движения.	Содержание учебного материала. Общественно-политические движения. Виды политических движений на (примере Гринпис). Политические партии. Правила регистрации политических партий.	2
30-31. Политическая элита и лидерство.	Содержание учебного материала. Политический статус личности. Причины и особенности экстремистских форм политического участия. Политическое лидерство. Лидеры и ведомые. Политическая элита, особенности ее формирования в современной России.	4
32. Роль СМИ в политической жизни общества	Содержание учебного материала. Роль средств массовой информации в политической жизни общества. Влияние СМИ на позиции избирателя во время предвыборных кампаний. Характер информации, распространяемой по каналам СМИ.	2
Раздел VI. Право.		24
33. Конституционный строй РФ.	Содержание учебного материала. История возникновения права. Конституционное право как отрасль российского права. Основы конституционного строя Российской Федерации. Структура Основного Закона государства. Характеристика глав конституции РФ.	2
34. Гражданство как правовая категория.	Содержание учебного материала. Понятие гражданства. Порядок приобретения и прекращения гражданства в РФ. Основные конституционные права и обязанности граждан в России.	2
35. Гражданское право.	Содержание учебного материала.	2

	<p>Имущественные права. Право собственности на движимые и недвижимые вещи, деньги, ценные бумаги. Право на интеллектуальную собственность. Основания приобретения права собственности: купля-продажа, мена, наследование, дарение.</p> <p>Способы защиты имущественных и неимущественных прав.</p>	
36. Семейное право.	<p>Содержание учебного материала.</p> <p>Семейное право и семейные правоотношения.</p> <p>Понятие семейных правоотношений. Порядок, условия заключения и расторжения брака. Права и обязанности супругов. Брачный договор. Правовые отношения родителей и детей. Опекa и попечительство.</p>	2
37. Правовое регулирование занятости и трудоустройства.	<p>Содержание учебного материала.</p> <p>Трудовое право и трудовые правоотношения.</p> <p>Понятие трудовых правоотношений. Занятость и трудоустройство. Органы трудоустройства. Порядок приема на работу. Трудовой договор: понятие и виды, порядок заключения и расторжения. Правовое регулирование трудовой деятельности несовершеннолетних.</p> <p>Коллективный договор. Роль профсоюзов в трудовых правоотношениях. Трудовые споры и порядок их разрешения. Заработная плата. Правовые основы социальной защиты и социального обеспечения.</p>	2
38. Тестовое задание.	<p>Содержание учебного материала.</p> <p>Основные принципы гражданского процесса. Участники гражданского процесса. Прохождения дела в суд. Арбитражный процесс. Исполнение судебных решений.</p>	2
39. Зачет по дисциплине.	<p>Содержание учебного материала.</p> <p>Проверка конспектов. Тестовое задание.</p>	2

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 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 «Обществознание» 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 «Обществознание».

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

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

3.2 Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Соболева О.Б., Барабанов В.В., Кошкина С.Г. Серия Линия УМК Г. А. Бордовского. Обществознание (10-11). Класс 10 класс. Издательство ВЕНТАНА-ГРАФ, 2019.
2. <https://rosuchebnik.ru/product/obshchestvoznание-bazovyy-uroven-10klass-uchebnik-344454/>
3. Воронцов А.В., Королева Г.Э., Наумов С.А. Серия Линия УМК Г. А. Бордовского. Обществознание (10-11) Класс 11 класс Издательство ВЕНТАНА-ГРАФ, 2019. <https://rosuchebnik.ru/product/obshchestvoznание-bazovyy-uroven-11klass-uchebnik-428216/>
4. Королева Г.Э., Бурмистрова Т.В. Серия Линия УМК Г. Э. Королёвой. Экономика (10-11) Класс 10 класс, 11 класс Издательство ВЕНТАНА-ГРАФ, 2019
5. <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:

1. Конституция Российской Федерации. Принята на референдуме 12 декабря 1993 г. – М., 2005.

2. Гражданский кодекс Российской Федерации (часть первая) от 21 октября 1994 г. № 51-ФЗ (в ред. ФЗ от 26.06.2020 № 489-ФЗ))
3. 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.
4. 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:

1. <https://book.ru/book/932543>
2. <https://rosuchebnik.ru>

3.3 КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

Реализация подготовки (специалистов среднего звена) по специальностям: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело 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>личностных:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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, достигая в нем взаимопонимания, учитывая позиции всех участников, находить общие цели и сотрудничать для их достижения; эффективно разрешать конфликты; 	<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</p> <p>Ответственность за результат выполненной работы</p> <p>Коммуникативное поведение при работе в команде</p> <p>Взаимодействие и сотрудничество с обучающимися, преподавателями</p> <p>Уровень самостоятельности при выполнении работ.</p>	<p>Индивидуальный контроль:</p> <p>экспертное наблюдение за выполнением обучающимся ситуационных задач; рассуждения, демонстрирующие гражданскую позицию; выступление на семинарских занятиях.</p>

<p>– 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;</p> <p>– осознанное отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем;</p> <p>– ответственное отношение к созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни;</p> <p>• метапредметных:</p> <p>– умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленной цели;</p> <p>– 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;</p> <p>– 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;</p> <p>– 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;</p> <p>– умение определять назначение и функции различных социальных, экономических и правовых институтов;</p> <p>– умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей;</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>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 Оценивание последствий принятых решений и коррекция результатов собственной деятельности 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>– владение языковыми средствами: умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства, понятийный аппарат обществознания;</p> <p>• предметных:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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. 	<p>Строить умозаключения, обобщения на основе анализа собранного фактического материала. 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 решением ситуационных задач, представление беседы в парах, работа на семинарах, эссе, устный опрос.</p>
---	--	--

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОУД .16 ПРАВО

Для специальности:

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Форма обучения: очная

Красноярск 2023

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	16

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 специальностям: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Рабочая 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 дисциплин: правовое обеспечение профессиональной деятельности, экономика организации.

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 осуществлялся 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, применяются такие формы деятельности обучающихся:

- 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.

Промежуточная аттестация по дисциплине проводится в форме экзамена.

1.4 КОЛИЧЕСТВО ЧАСОВ НА ОСВОЕНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Максимальная учебная нагрузка обучающегося - 34 часов, в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка - 34 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 ОБЪЕМ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	34
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	34
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
Раздел 1. Основы теории право		
Тема 1. Юриспруденция как важная общественная наука. Роль права в жизни человека и общества	Содержание учебного материала Значение изучения права; Система юридических наук; Исторические особенности зарождения права в различных уголках мира; принципы право и социальные нормы.	
Тема 2. Формы (источники) права	Содержание учебного материала Понятие и виды форм право; Нормативно – правовой акт и его виды;	
Тема 3. Правовая норма	Содержание учебного материала Правовые нормы и их характеристики; Классификация норм права; структура правовой нормы; Способы изложения норм права в нормативных правовых актах.	
Тема 4. Правоотношение правовая культура	Содержание учебного материала Юридические факты как основание правоотношений; Виды и структура правоотношений.	
Тема 5. Правомерное поведение, правонарушение и юридическая ответственность.	Содержание учебного материала Поведение людей в мире права; Правомерное поведение; Правонарушение, его состав, признаки; Виды правонарушений; Виды юридической ответственности.	
Тема 6. Система российского права	Содержание учебного материала Характеристика отраслей российского права Институты российского права	
Глава II: Личность, право, государство.		
Тема 7. Государство и право. Основы конституционного права Российской Федерации	Содержание учебного материала Понятие государства и его признаки; Теории происхождения государства; Форма государства и ее элементы;	

	Конституция Российской Федерации.	
Тема 8. Основы правового статуса человека и гражданина Р.Ф.	Содержание учебного материала Правовой статус человека в демократическом правовом государстве.	
Тема 9. Система органов власти Р.Ф	Содержание учебного материала Государственный орган и его признаки; Глава государства; Законодательная власть; Исполнительная власть; Судебная власть; Местное самоуправление; Принципы местного самоуправления.	
Тема 10 - 11 Судебная система Р.Ф.	Содержание учебного материала Конституционный суд; Арбитражный суд; Верховный суд; местные суды.	
Тема 12. Правоохранительные органы Р.Ф.	Содержание учебного материала Понятие правоохранительные органы; Прокуратура; Формы прокурорского реагирования.	
Тема 13. Виды правоохранительных органов	Содержание учебного материала Милиция; Адвокатура; Нотариат.	
Тема 14. Федеральной службы РФ	Содержание учебного материала Федеральной службы охраны; Федеральной службы исполнения наказаний; Федеральной службы судебных приставов; Федеральной миграционной службы, Федеральной службы РФ по контролю за оборотом наркотиков	
Глава III: Отрасли российского права.		
Тема 15. Общее положение гражданского права.	Содержание учебного материала Понятие и сущность гражданского права; Гражданские правоотношения; 2. Источники гражданского права; 3. Виды субъектов гражданских правоотношений.	
Тема 16. Понятие сделки. Виды и формы сделок.	Содержание учебного материала Понятие сделки и ее виды; Формы сделок;	

Понятие и виды договоров.	Основания недействительности сделок; Понятие договора и его содержание; Виды договоров.	
Тема 17. Понятие и сущность наследование	Содержание учебного материала Понятие и сущность наследования; Правила наследования на основании завещания; Формы завещания; Наследование по закону.	
Тема 18 Предпринимательство и предпринимательское право	Содержание учебного материала Понятие предпринимательства; Признаки предпринимательства. Статус приобретения индивидуально предпринимателя.	
Тема 19. Понятие семейного права и семейных отношений. Источники право	Содержание учебного материала Понятие семейного права; Субъекты семейного права; Источники (семейный кодекс Р.Ф)	
Тема 20. Порядок заключения брака. Расторжение брака	Содержание учебного материала Порядок заключения брака; Расторжение брака; Брачный договор.	
Тема 21. Имущественные и личные неимущественные права супругов. Договорный режим имущества супругов	Содержание учебного материала Характеристика имущественных и неимущественных прав супругов; Понятие и формы договорного режима супругов.	
Тема 22. Родители и дети: правовые основы взаимоотношений. Алиментные обязательства	Содержание учебного материала Права и обязанности детей; Права и обязанности родителей; Понятие и формы алиментных обязательств участников семейного права.	
Тема 23. Усыновление, формы усыновление.	Содержание учебного материала Что такое усыновление; Порядок усыновления; Усыновление иностранными гражданами.	
Тема 24. Трудовые правоотношения. Источники право	Содержание учебного материала Понятие трудового права; Принципы и источники трудового права; Коллективный договор; Трудовое соглашение.	
Тема 25.	Содержание учебного материала	

Трудовой договор (заключение, изменение, прекращение).	Порядок взаимоотношений работников и работодателя; Трудовой договор; Гарантии при приеме на работу; Порядок и условия расторжения трудового договора; Расторжение трудового договора по инициативе работодателя.	
Тема 26. Трудовые споры и дисциплинарная ответственность.	Содержание учебного материала Виду трудовых споров; Что такое дисциплинарная ответственность; Виды дисциплинарной ответственности.	
Тема 27. Правовое регулирование труда несовершеннолетних	Содержание учебного материала Льготы, гарантии и компенсации, предусмотренные трудовым законодательством для несовершеннолетних.	
Тема 28 Рабочее время и время отдыха. Виды отпусков	Содержание учебного материала Понятие рабочего времени; Виды рабочего времени; Виды отпусков.	
Тема 29 Занятость и трудоустройство	Содержание учебного материала Законодательство о занятости; Понятие и формы занятости. Права граждан в области занятости.	
Тема 30. Понятие административного права. Субъекты административного права. Источники права	Содержание учебного материала Административное право и административные правоотношения; Особенности административного права. Административные правоотношения.	
Тема 31. Понятие административного правонарушения. Административная ответственность	Содержание учебного материала Что такое административное правонарушение; Ответственность и наказание за правонарушения.	
Тема 32. Понятие государственной службы и ее виды	Содержание учебного материала Что такое государственная служба; Признаки и виды государственной службы.	
Тема 33. Производство по делам об административных правонарушениях.	Содержание учебного материала Производство по делам об административном правонарушении; Административное правонарушение несовершеннолетних.	
Тема 34. Общая характеристика уголовного права.	Содержание учебного материала Понятие уголовного права. Принципы уголовного права. Действие уголовного закона.	

Тема 35 - 36 Преступление. Понятие преступления. Виды преступлений.	Содержание учебного материала Понятие преступления; Основные виды преступлений; Уголовная ответственность и наказание; Уголовная ответственность несовершеннолетних; Уголовный процесс. Особенности уголовного процесса по делам несовершеннолетних	
Тема 37. Обстоятельства, исключают уголовную ответственность. Освобождение от уголовной ответственности	Содержание учебного материала Презумпция не виновности; Обстоятельства, исключают уголовную ответственность.	
Тема 38. Уголовное судопроизводство.	Содержание учебного материала Что такое уголовное судопроизводство.	
Тема 39. История возникновения международного права. Источники международного права	Содержание учебного материала Понятие международного права; Источники и принципы; Международного права; Субъекты международного права.	
Тема 40. Международные договоры и организации	Содержание учебного материала Понятие международных договоров; История возникновения международных договоров; Виды международных организаций.	
Тема 41. Международная защита прав человека в условиях мирного и военного времени.	Содержание учебного материала Правозащитные организации и развитие системы прав человека; Европейский суд по правам человека; Международная защита прав детей.	
Тема 42. Международные споры и международно-правовая ответственность	Содержание учебного материала Международные споры и пути их решения; Международное гуманитарное право и права человека.	
Тема 43 Международное гуманитарное право и права человека	Содержание учебного материала Понятие международного права; Принципы международного права.	
	Самостоятельная работа Проблемы международно-правовой защиты прав человека (доклад) Международное право и международное правосудие (презентация)	
Всего		34

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 специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело 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>• личностных:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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; 	<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>– готовность и способность к самообразованию на протяжении всей жизни;</p> <p>• метапредметных:</p> <p>– выбор успешных стратегий поведения в различных правовых ситуациях;</p> <p>– умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, предотвращать и эффективно разрешать возможные правовые конфликты;</p> <p>– 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;</p> <p>– готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности в сфере права, включая умение ориентироваться в различных источниках правовой информации;</p> <p>– умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию правового поведения с учетом гражданских и нравственных ценностей;</p> <p>– владение языковыми средствами: умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства;</p> <p>– 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;</p> <p>• предметных:</p> <p>– сформированность представлений о понятии государства, его функциях, механизме и формах;</p> <p>– владение знаниями о понятии права, источниках и нормах права, законности, правоотношениях;</p> <p>– владение знаниями о правонарушениях и юридической ответственности;</p> <p>– сформированность представлений о Конституции РФ как основном законе государства, владение знаниями об основах правового статуса личности в Российской Федерации;</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>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 прочитать 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; Обоснованность и чёткость изложения материала;</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 защитой</p>
--	---	--

<ul style="list-style-type: none"> – 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. 	<p>Уровень самостоятельности при выполнении практических работ</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>Умение определять государственное устройство и политический режим. Владение информацией о главе государства, умение характеризовать законодательную, исполнительную и судебную власть.</p>	<p>ситуационных задач</p>
--	--	---------------------------

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ

краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Красноярский технологический техникум пищевой промышленности»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

ОУД .05 ГЕОГРАФИЯ

Для специальности:

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Форма обучения: очная

СОДЕРЖАНИЕ

1.	Паспорт рабочей программы учебной дисциплины	4
2.	Структура и содержание учебной дисциплины	6
3.	Условия реализации учебной дисциплины	10
4.	Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	12

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ ПРОГРАММЫ

Рабочая программа учебной дисциплины составлена на основе примерной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Рабочая 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

Требования к результатам освоения учебной дисциплины:

- освоение системы географических знаний о целостном, многообразном и динамично изменяющемся мире, взаимосвязи природы, населения и хозяйства на всех территориальных уровнях;
- овладение умениями сочетать глобальный, региональный и локальный подходы для описания и анализа природных, социально-экономических, геоэкологических процессов и явлений;
- развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей посредством ознакомления с важнейшими географическими особенностями и проблемами мира в целом, его отдельных регионов и ведущих стран;
- воспитание уважения к другим народам и культурам, бережного отношения к окружающей природной среде;
- использование в практической деятельности и повседневной жизни разнообразных географических методов, знаний и умений, а также географической информации;
- нахождение и применение географической информации, включая географические карты, статистические материалы, геоинформационные системы и интернет-ресурсы, для правильной оценки важнейших социально-экономических вопросов международной жизни;
- понимание географической специфики крупных регионов и стран мира в условиях стремительного развития международного туризма и отдыха, деловых и образовательных программ, телекоммуникаций и простого общения

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

Максимальная учебная нагрузка обучающегося 66 часа, в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка 66 часа

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 ОБЪЕМ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	66
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	66
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
Раздел I. Введение. Источники географической информации		
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.. Международные сравнения.	
Раздел II. Политическое устройство мира		
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.	
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	
Раздел III. География мировых природных ресурсов		
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.	
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	
Тема 3.3 Ресурсы мирового океана	Ресурсы Мирового океана. Территориальные сочетания природных ресурсов. Природно-ресурсный потенциал.	
Раздел IV. География населения мира		
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..	

Тема 4.2 Размещение и миграции населения. Урбанизация	Содержание учебного материала Размещение населения по территории земного шара. Средняя плотность населения в регионах и странах мира. Миграции населения и их основные направления. Урбанизация. «Ложная» урбанизация, субурбанизация, рурбанизация. Масштабы и темпы урбанизации в различных регионах и странах мира. Города-миллионеры, «сверхгорода» и мегалополисы	
Раздел V. Мировое хозяйство		
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.	
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.	
Тема 5.4 География отраслей вторичной и третичной 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. Транспортный комплекс и его современная структура. Крупнейшие мировые морские торговые порты и аэропорты	
Раздел VI. Регионы мира		
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.	
Тема 6.2 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.	
Тема 6.3 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.	
Тема 6.4 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	
Раздел VII. Россия в современном мире.		

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.	
Раздел VIII .Географические аспекты современных глобальных проблем человечества		
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.	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		
	ВСЕГО:	66

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., Петрусьок 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.

Энциклопедия стран мира / гл. ред. Н. А. Симония. — М., 2004.

Интернет – ресурсы:

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

3.3 КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

Реализация подготовки (специалистов среднего звена) по специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело 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 «География» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:</p> <p>• личностных:</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>— сформированность экологического мышления, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды; приобретение опыта эколого-направленной 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 аргументировать ее.</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 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>• метапредметных:</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 понимания особенностей развития современного мира;</p> <p>— понимание места и роли географии в системе наук; представление об обширных междисциплинарных связях географии;</p> <p>• предметных:</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>- объяснять различия развитых и развивающихся стран по уровню их социально-экономического развития;</p> <p>- уметь приводить примеры и характеризовать различные типы стран по уровню социально-экономического развития.</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>— владение представлениями о современной географической науке, ее участии в решении важнейших проблем человечества;</p> <p>— владение географическим мышлением для определения географических аспектов природных, социально-экономических и экологических процессов и проблем;</p> <p>— сформированность системы комплексных социально ориентированных географических знаний о закономерностях развития природы, размещения населения и хозяйства, динамике и территориальных особенностях процессов, протекающих в географическом пространстве;</p> <p>— владение умениями проведения наблюдений за отдельными географическими объектами, процессами и явлениями, их изменениями в результате природных и антропогенных воздействий;</p> <p>— владение умениями использовать карты разного содержания для выявления закономерностей и тенденций, получения нового географического знания о природных социально-экономических и экологических процессах и явлениях;</p> <p>— владение умениями географического анализа и интерпретации разнообразной информации;</p> <p>— владение умениями применять географические знания для объяснения и оценки разнообразных явлений и процессов, самостоятельного оценивания уровня безопасности окружающей среды, адаптации к изменению ее условий;</p> <p>— сформированность представлений и знаний об основных проблемах взаимодействия природы и общества, природных и социально-экономических аспектах экологических проблем</p>	<p>Уметь объяснять междисциплинарные связи географии;</p> <p>- 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;</p> <p>- сопоставлять страны Зарубежной Европы по площади территории, численности населения и уровню экономического развития;</p> <p>- уметь приводить примеры стран Зарубежной Европы, наиболее хорошо обеспеченных различными видами природных ресурсов;</p> <p>Использовать полученные знания в действии.</p> <p>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

ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ
ОУД. 13 ХИМИЯ

Для специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Форма обучения: очная

Красноярск 2023

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1 Область применения программы учебной дисциплины

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2 Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Общеобразовательный цикл

Для изучения данной дисциплины обучающиеся должны владеть знаниями в области математики и физики. Общие компетенции, полученные в рамках данной дисциплины, могут применяться при изучении учебных дисциплин и профессиональных модулей: ЕН. 01. Химия, ЕН.02 Экологические основы природопользования, ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена, ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья, ОП.09 Безопасность жизнедеятельности

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

Учебная дисциплина ориентирована на следующие цели:

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

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

- **личностных:**
 - чувство гордости и уважения к истории и достижениям отечественной химической науки; химически грамотное поведение в профессиональной деятельности и в быту при обращении с химическими веществами, материалами и процессами;
 - готовность к продолжению образования и повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности и объективное осознание роли химических компетенций в этом;
 - умение использовать достижения современной химической науки и химических технологий для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности;
- **метапредметных:**
 - использование различных видов познавательной деятельности и основных интеллектуальных операций (постановки задачи, формулирования гипотез, анализа и синтеза, сравнения, обобщения, систематизации, выявления причинно-следственных связей, поиска аналогов, формулирования выводов) для решения поставленной задачи, применение основных методов познания (наблюдения, научного эксперимента) для изучения различных сторон химических объектов и процессов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;
 - использование различных источников для получения химической информации, умение оценить ее достоверность для достижения хороших результатов в профессиональной сфере;
- **предметных:**

– сформированность представлений о месте химии в современной научной картине мира; понимание роли химии в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач;

– владение основополагающими химическими понятиями, теориями, законами и закономерностями; уверенное пользование химической терминологией и символикой;

– владение основными методами научного познания, используемыми в химии: наблюдением, описанием, измерением, экспериментом; умение обрабатывать, объяснять результаты проведенных опытов и делать выводы; готовность и способность применять методы познания при решении практических задач; — сформированность умения давать количественные оценки и производить расчеты по химическим формулам и уравнениям;

– владение правилами техники безопасности при использовании химических веществ;

– сформированность собственной позиции по отношению к химической информации, получаемой из разных источников.

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются общие и профессиональные компетенции:

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, применять стандарты антикоррупционного поведения.

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 языках.

ЛР 19 Уважительное отношения обучающихся к результатам собственного и чужого труда.

ЛР 21 Приобретение обучающимися опыта личной ответственности за развитие группы обучающихся.

ЛР 25 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ЛР 28 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ЛР 31 Активно применяющий полученные знания на практике

1.4 Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 78, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 78;

самостоятельной работы обучающегося 0 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	78
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	78
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	0
в том числе:	
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета (комп. с ОУД.12 и ОУД.14)</i>	

2.2. Содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Код формируемых компетенций
1	2	3	4
Раздел I. Общая и неорганическая химия		34	
Тема 1.1 Основные понятия и законы химии	Содержание		ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК9, ОК10
	Введение. Основные понятия и законы химии. Закон сохранения массы веществ. Закон постоянства состава веществ молекулярной структуры. Закон Авогадро и следствия из него. Решение задач	2	
	Практические и лабораторные занятия		
	Самостоятельная работа обучающихся		
Тема 1.2 Периодический закон и Периодическая система химических элементов Д.И. Менделеева	Содержание		ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК9, ОК10
	Открытие периодического закона. Периодический закон и строение атома. Периодическая таблица химических элементов – графическое отображение периодического закона. Структура периодической таблицы: периоды (малые и большие), группы (главная и побочная)	2	
	Практические и лабораторные занятия		
	Самостоятельная работа обучающихся		
Тема 1.3 Строение вещества	Содержание		ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК9, ОК10
	Понятие о химической связи. Ковалентная химическая связь. Ионная химическая связь. Металлическая химическая связь. Водородная химическая связь. Написание графических формул веществ	2	
	Практические и лабораторные занятия		
	Самостоятельная работа обучающихся		
Тема 1.4 Вода. Растворы. Электролитическая диссоциация	Содержание		ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК9, ОК10
	Вода как растворитель. Растворимость веществ. Растворы. Электролитическая диссоциация кислот, оснований и солей.	2	
	Практические и лабораторные занятия		
	Самостоятельная работа обучающихся		
Тема 1.5 Классификация неорганических соединений и их свойства	Содержание		ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК9, ОК10 ЛР28
	Классификация неорганических соединений. Кислоты, основания, соли, оксиды. Гидролиз солей.	4	
	Практические и лабораторные занятия Лабораторная работа № 1 «Реакции ионного обмена» Лабораторная работа № 2 «Испытание растворов солей индикаторами. Гидролиз солей»	4	
	Самостоятельная работа обучающихся		

Тема 1.6 Химические реакции	Содержание		
	Типа химических реакций. Реакции соединения, разложения, замещения, обмена. ОВР.	4	
	Практические и лабораторные занятия		
	Самостоятельная работа обучающихся		
Тема 1.7 Классификация веществ. Простые вещества	Содержание		
	Химия металлов. Особенности строения атомов и кристаллов. Металлическая связь. Физические и химические свойства металлов. Электрохимический ряд напряжения металлов Химия неметаллов. Сравнительная характеристика, особенности строения атомов. Зависимость свойств галогенов от их положения в периодической системе	4	ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК9, ОК10 ЛР 19, ЛР 21
	Практические и лабораторные занятия	10	
	Лабораторная работа № 3 «Химические свойства металлов» Лабораторная работа № 4 «Свойства соединений Cr, Mn» Лабораторная работа № 5 «Свойства соединений железа» Лабораторная работа № 6 «Качественные реакции на анионы» Лабораторная работа № 7 «Экспериментальные задачи по теме неметаллы»		
	Самостоятельная работа обучающихся		
Раздел II. Органическая химия		44	
Тема 2.1 Предмет органической химии. Теория строения органических соединений	Содержание		
	Теория строения органических соединений А.М. Бутлерова. Классификация органических соединений. Основы номенклатуры на примере алканов	2	ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК9, ОК10
	Практические и лабораторные занятия		
	Самостоятельная работа обучающихся		
Тема 2.2 Предельные углеводороды	Содержание		
	Гомологический ряд алканов. Способы получения. Физические и химические свойства. Применение	2	ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК9, ОК10
	Практические и лабораторные занятия		
	Самостоятельная работа обучающихся		
Тема 2.3 Этиленовые и диеновые углеводороды	Содержание		
	Гомологический ряд алкенов. Способы получения. Физические и химические свойства. Применение Гомологический ряд алкадиенов. Способы получения. Физические и химические свойства. Применение	4	ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК9, ОК10
	Практические и лабораторные занятия		
	Самостоятельная работа обучающихся		
Тема 2.4	Содержание		

Ацетиленовые углеводороды	Гомологический ряд алкинов. Способы получения. Физические и химические свойства. Применение	2	ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК9, ОК10 ЛР 25
	Практические и лабораторные занятия Лабораторная работа № 8 «Получение углеводородов и изучение их свойств»	2	
	Самостоятельная работа обучающихся		
Тема 2.5 Ароматические углеводороды	Содержание		
	Гомологический ряд аренов. Способы получения. Физические и химические свойства. Применение	2	ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК9, ОК10
	Практические и лабораторные занятия		
Самостоятельная работа обучающихся			
Тема 2.6 Гидроксильные соединения	Содержание		
	Спирты. Способы получения. Физические и химические свойства. Применение Альдегиды. Способы получения. Физические и химические свойства. Применение. Кетоны.	4	
	Практические и лабораторные занятия Лабораторная работа № 9 «Изучение свойств спиртов» Лабораторная работа № 10 «Изучение свойств альдегидов»	4	ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК9, ОК10 ЛР 31
	Самостоятельная работа обучающихся		
Тема 2.7 Карбоновые кислоты и их производные	Содержание		
	Карбоновые кислоты. Способы получения. Физические и химические свойства. Применение Сложные эфиры. Жиры. Способы получения. Физические и химические свойства. Применение	4	
	Практические и лабораторные занятия Лабораторная работа № 11 «Изучение свойств карбоновых кислот» Лабораторная работа № 12 «Изучение свойств жиров»	4	ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК9, ОК10 ЛР 28
	Самостоятельная работа обучающихся		
Тема 2.8 Углеводы	Содержание		
	Углеводы. Моносахариды. Дисахариды. Полисахариды. Их физические и химические свойства. Применение	2	
	Практические и лабораторные занятия Лабораторная работа № 13 «Изучение свойств моносахаридов» Лабораторная работа № 14 «Изучение свойств ди- и полисахаридов»	4	ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК9, ОК10 ЛР 28
	Самостоятельная работа обучающихся		
Тема 2.9 Амины. Аминокислоты. Белки	Содержание		
	Амины. Способы получения. Физические и химические свойства. Аминокислоты. Способы получения. Физические и химические свойства. Применение Белки. Физические и химические свойства. Применение. Зачет.	6	ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6,

			ОК7, ОК9, ОК10 ЛР 28
	Практические и лабораторные занятия Лабораторная работа № 15 «Изучение свойств белков»	2	
	Самостоятельная работа обучающихся		
	Всего:	78	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины осуществляется в учебном кабинете химических дисциплин, химическая лаборатория.

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

Технические средства обучения: доска; проектор.

3.2 Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Борисов, А. Н., Химия : учебник / А. Н. Борисов, Е. С. Остроглядов, Т. Б. Бойцова, Л. П. Ардашева. — Москва : КноРус, 2024. — 331 с. — ISBN 978-5-406-11987-7. — URL: <https://book.ru/book/950237> (дата обращения: 02.09.2023). — Текст : электронный.
2. Глинка, Н. Л., Общая химия. : учебное пособие / Н. Л. Глинка. — Москва : КноРус, 2022. — 749 с. — ISBN 978-5-406-09865-3. — URL: <https://book.ru/book/943894> (дата обращения: 02.09.2023). — Текст : электронный.
3. Денисова, О. И., Химия : учебник / О. И. Денисова. — Москва : КноРус, 2023. — 307 с. — ISBN 978-5-406-11978-5. — URL: <https://book.ru/book/950217> (дата обращения: 02.09.2023). — Текст : электронный.
4. Кокорева, В. В., Химия : учебное пособие / В. В. Кокорева. — Москва : КноРус, 2023. — 371 с. — ISBN 978-5-406-10075-2. — URL: <https://book.ru/book/947249> (дата обращения: 02.09.2023). — Текст : электронный.
5. Саенко, О. Е., Органическая химия (с практикумом) : учебник / О. Е. Саенко. — Москва : КноРус, 2023. — 177 с. — ISBN 978-5-406-11969-3. — URL: <https://book.ru/book/950154> (дата обращения: 02.09.2023). — Текст : электронный.
6. Саенко, О. Е., Химия (для нехимических специальностей) : учебник / О. Е. Саенко. — Москва : КноРус, 2023. — 304 с. — ISBN 978-5-406-11295-3. — URL: <https://book.ru/book/948704> (дата обращения: 02.09.2023). — Текст : электронный.

Дополнительные источники:

1. Глинка, Н. Л., Задачи и упражнения по общей химии : учебное пособие / Н. Л. Глинка, Т. Е. Алексеева, Н. Б. Платунова, Т. Е. Хрипунова. — Москва : КноРус, 2023. — 240 с. — ISBN 978-5-406-11511-4. — URL: <https://book.ru/book/949214> (дата обращения: 02.09.2023). — Текст : электронный.
2. Кочеткова, А. А., Химия для специальности "Поварское и кондитерское дело" : учебник / А. А. Кочеткова. — Москва : КноРус, 2023. — 294 с. — ISBN 978-5-406-11183-3. — URL: <https://book.ru/book/948576> (дата обращения: 02.09.2023). — Текст : электронный.
3. Рогатых, С. В., Общая и неорганическая химия (для специальности "Фармация") : учебник / С. В. Рогатых. — Москва : КноРус, 2024. — 148 с. — ISBN 978-5-406-11832-0. — URL: <https://book.ru/book/949916> (дата обращения: 02.09.2023). — Текст : электронный.

Интернет-ресурсы:

1. <http://school-collection.edu.ru/> единая коллекция цифровых образовательных ресурсов
2. www.krugosvet.ru/ универсальная энциклопедия «Кругосвет»;
3. <http://www.alhimik.ru> - полезные советы, эффектные опыты, химические новости

3.3 КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

Реализация подготовки (специалистов среднего звена) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело 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>Предметные:</p> <ul style="list-style-type: none"> — сформированность представлений о месте химии в современной научной картине мира; понимание роли химии в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач; — владение основополагающими химическими понятиями, теориями, законами и закономерностями; уверенное пользование химической терминологией и символикой; — владение основными методами научного познания, используемыми в химии: наблюдением, описанием, измерением, экспериментом; умение обрабатывать, объяснять результаты проведенных опытов и делать выводы; готовность и способность применять методы познания при решении практических задач; — сформированность умения давать количественные оценки и производить расчеты по химическим формулам и уравнениям; — владение правилами техники безопасности при использовании химических веществ; — сформированность собственной позиции по отношению к химической информации, получаемой из разных источников. 	<p>Оценка «отлично». За глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором обучающийся ориентируется, понятийным аппаратом, акцентологическим и орфоэпическим минимумами, за умение находить и использовать информацию.</p> <p>Оценка «хорошо». Если обучающийся полно освоил учебный материал, владеет понятийным аппаратом, акцентологическим и орфоэпическим минимумами, ориентируется в изученном материале, грамотно излагает ответ, но в его форме имеются отдельные неточности.</p> <p>Оценка «удовлетворительно». Если обучающийся обнаруживает знания и понимание положенного учебного материала, понятийного аппарата, акцентологического и орфоэпического минимумов, но излагает их неполно, непоследовательно, допускает неточности в определении понятий, не умеет доказательно обосновать свои суждения.</p> <p>Оценка «неудовлетворительно». Если обучающийся имеет разрозненные, бессистемные знания, не умеет выделять главное и второстепенное, допускает ошибки в определении понятий, искажает их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Устные и письменные опросы на теоретических и практических занятиях. – Тестовые опросы по завершению тем.. – Взаимный контроль при работе в парах и малыми группами. – Самоконтроль при рефлексии на теоретических занятиях. – Устные и письменные опросы на теоретических и практических занятиях (входные и фронтальные). – Взаимный контроль при работе в парах и малыми группами. – Самоконтроль при рефлексии на теоретических занятиях и проверке самостоятельной внеаудиторной работы. – Самоконтроль при проверке самостоятельной работы. – Наблюдение, интерпретация результатов и экспертная оценка деятельности обучающихся на практических и теоретических занятиях.

		– Итоговый контроль дифференцированный зачет
<p>Метапредметные:</p> <p>- использование различных видов познавательной деятельности и основных интеллектуальных операций (постановки задачи, формулирования гипотез, анализа и синтеза, сравнения, обобщения, систематизации, выявления причинно-следственных связей, поиска аналогов, формулирования выводов) для решения поставленной задачи, применение основных методов познания (наблюдения, научного эксперимента) для изучения различных сторон химических объектов и процессов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;</p> <p>— использование различных источников для получения химической информации, умение оценить ее достоверность для достижения хороших результатов в профессиональной сфере;</p>	<p>– способность обучающегося принимать и сохранять учебную цель и задачи;</p> <p>– умение планировать собственную деятельность в соответствии с поставленной задачей и условиями её реализации и искать средства её осуществления;</p> <p>– умение контролировать и оценивать свои действия, вносить коррективы в их выполнение на основе оценки и учёта характера ошибок, проявлять инициативу и самостоятельность в обучении;</p> <p>– умение осуществлять информационный поиск, сбор и выделение существенной информации из различных информационных источников;</p> <p>– умение использовать знаково-символические средства для создания моделей изучаемых объектов и процессов, схем решения учебно-познавательных и практических задач;</p> <p>– способность к осуществлению логических операций сравнения, анализа, обобщения, классификации по родовидовым признакам, к установлению аналогий, отнесения к известным понятиям;</p>	<p>– Устные и письменные опросы на теоретических и практических занятиях.</p> <p>– Взаимный контроль при работе в парах и малыми группами.</p> <p>– Самоконтроль при рефлексии на теоретических занятиях.</p> <p>– Устные и письменные опросы на теоретических и практических занятиях.</p> <p>– Самоконтроль при рефлексии на теоретических занятиях.</p> <p>– Самоконтроль при проверке самостоятельной работы. Наблюдение, интерпретация результатов и экспертная оценка деятельности обучающихся на практических и теоретических занятиях</p>
<p>Личностные:</p> <p>— чувство гордости и уважения к истории и достижениям отечественной химической науки; химически грамотное поведение в профессиональной деятельности и в быту при обращении с химическими веществами, материалами и процессами;</p> <p>– готовность к продолжению образования и повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности и объективное осознание роли химических компетенций в этом;</p> <p>– умение использовать</p>	<p>– умение сотрудничать с педагогом и сверстниками при решении учебных проблем, принимать на себя ответственность за результаты своих действий. способность обучающегося принимать и сохранять учебную цель и задачи;</p> <p>– умение планировать собственную деятельность в соответствии с поставленной задачей и условиями её реализации и искать средства её осуществления;</p> <p>– умение контролировать и оценивать свои действия, вносить коррективы в их выполнение на основе оценки и учёта характера ошибок, проявлять инициативу и самостоятельность в обучении;</p> <p>– умение осуществлять</p>	<p>– Устные и письменные опросы на теоретических и практических занятиях.</p> <p>– Взаимный контроль при работе в парах и малыми группами.</p> <p>– Самоконтроль при рефлексии на теоретических занятиях.</p> <p>– Устные и письменные опросы на теоретических и практических занятиях.</p> <p>– Самоконтроль при рефлексии на теоретических занятиях.</p>

<p>достижения современной химической науки и химических технологий для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности;</p>	<p>информационный поиск, сбор и выделение существенной информации из различных информационных источников;</p> <p>– умение использовать знаково-символические средства для создания моделей изучаемых объектов и процессов, схем решения учебно-познавательных и практических задач;</p> <p>– способность к осуществлению логических операций сравнения, анализа, обобщения, классификации по родовидовым признакам, к установлению аналогий, отнесения к известным понятиям;</p> <p>умение сотрудничать с педагогом и сверстниками при решении учебных проблем, принимать на себя ответственность за результаты своих действий</p>	<p>– Самоконтроль при проверке самостоятельной работы.</p> <p>Наблюдение, интерпретация результатов и экспертная оценка деятельности обучающихся на практических и теоретических занятиях</p>
---	--	---

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ
ОУД.14 БИОЛОГИЯ

Для специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Красноярск 2023

СОГЛАСОВАНО

заместитель директора

по учебно-методической работе

_____ Л.А. Коловская

« ____ » _____ 2023 год

РАССМОТРЕНО

предметной цикловой

комиссией

специальности Технология

продуктов питания животного

происхождения» / «Технология

молока и молочных

продуктов»: протокол № _____

от _____

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утверждённого приказом Министерства образования и науки РФ № 1565 от 09.12.2016 г.

Организация-разработчик: краевое государственное бюджетное образовательное учреждение среднего профессионального образования «Красноярский технологический техникум пищевой промышленности»

Разработчик: Моськина Марьяна Геннадьевна

СОДЕРЖАНИЕ

1.	Паспорт рабочей программы учебной дисциплины	4
2.	Структура и содержание учебной дисциплины	6
3.	Условия реализации учебной дисциплины	10
4.	Информационное обеспечение реализации программы	11
5.	Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	12

2. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1 Область применения программы учебной дисциплины

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2 Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Общеобразовательный цикл

Для изучения данной дисциплины обучающиеся должны владеть знаниями в области химии и физики. Общие компетенции, полученные в рамках данной дисциплины, могут применяться при изучении учебных дисциплин и профессиональных модулей: ОП. 01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена, ОП. 09 Безопасность жизнедеятельности.

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

Учебная дисциплина ориентирована на следующие цели:

- формирование у обучающихся умения оценивать значимость биологических знаний для каждого человека;
- формирование у обучающихся целостного представления о мире и роли биологии в создании современной естественнонаучной картины мира; умения объяснять объекты и процессы окружающей действительности: природной, социальной, культурной, технической среды, — используя для этого биологические знания;
- развитие у обучающихся умений различать факты и оценки, сравнивать оценочные выводы, видеть их связь с критериями оценок и связь критериев с определенной системой ценностей, формулировать и обосновывать собственную позицию;

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

- **личностных:**
 - чувство гордости и уважения к истории и достижениям отечественной биологической науки;
 - готовность к продолжению образования и повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности и объективное осознание роли биологических компетенций в этом;
- **метапредметных:**
 - обосновывать место и роль биологических знаний в практической деятельности людей, в 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;
 - использование различных источников для получения биологической информации, умение оценить ее достоверность для достижения хороших результатов в профессиональной сфере;
- **предметных:**
 - сформированность представлений о месте биологии в современной научной картине мира; понимание роли биологии в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач;
 - владение основополагающими биологическими понятиями, теориями, законами и закономерностями; уверенное пользование биологической терминологией и символикой;
 - сформированность собственной позиции по отношению к биологической информации, получаемой из разных источников.

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются общие и профессиональные компетенции:

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, применять стандарты антикоррупционного поведения.
- 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 языках.
- ЛР 19 Уважительные отношения обучающихся к результатам собственного и чужого труда.
- ЛР 21 Приобретение обучающимися опыта личной ответственности за развитие группы обучающихся.
- ЛР 25 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
- ЛР 28 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
- ЛР 31 Активно применяющий полученные знания на практике

1.4 Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 44, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 44;

самостоятельной работы обучающегося 0 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	44
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	44
в том числе:	
теоретическое обучение	32
практические работы	12
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	0
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта (комп с ОУД.13)	2

2.2. Содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Код формируемых компетенций
1	2	3	4
Введение	Содержание учебного материала	2	ОК01-ОК07, ЛР5, ЛР13, ЛР15, ЛР19, ЛР22, ЛР24
	1.Краткая история развития биологии. Методы исследования в биологии. Сущность жизни и свойства живого. Уровни организации живой материи	2	
	Профессионально-ориентированное содержание: Значение Биологии при освоении специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.		
Раздел I. Клетка		16	
Тема 1.1 Методы цитологии. Клеточная теория, её основные положения.	Содержание учебного материала		ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК9, ОК10
	1.Методы цитологии. Клеточная теория, её основные положения.	2	
	Практические занятия		
	Самостоятельная работа обучающихся		
Тема 1.2 Строение клетки	Содержание учебного материала		ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК9, ОК10 ЛР 19, ЛР 21
	1. Строение клетки. Клеточная мембрана. Ядро. 2. Цитоплазма. Клеточный центр. Рибосомы. ЭПС. Комплекс Гольджи. Лизосомы. Митохондрии. Пластиды. Органы движения. 3.Сходство и различие в строении прокариот и эукариот. Сходство и различие в строении клеток растений, животных и грибов. Неклеточные формы жизни. Вирусы и бактериофаги.	4	
	Практические занятия	2	
	1.«Изучение сходства и различия в строении клеток»		
	Самостоятельная работа обучающихся		
Тема 1.3 Химический состав клетки	Содержание учебной материалы		ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК9, ОК10
	1.Роль воды и минеральных веществ в жизнедеятельности клетки. 2.Углеводы. Липиды и их роль в жизнедеятельности клетке 3.Строение и функции белков.	4	

	4.Нуклеиновые кислоты и их роль в жизнедеятельности клетки		
	Практические занятия		
	Самостоятельная работа обучающихся		
Тема 1.4 Жизненный цикл клетки	Содержание учебного материала		
	1.Жизненный цикл клетки. Митоз. Амитоз. Мейоз 2.Индивидуальное развитие. Эмбриональный и постэмбриональный периоды. 3.Бесполое и половое размножение и его виды.	4	ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК9, ОК10
	Практические занятия		
	Самостоятельная работа обучающихся		
Раздел II. Реализация генетической информации в клетке			
Тема 2.1 История генетики	Содержание учебного материала	6	
	1.История развития генетики. Гибридологический метод 2. Закономерности наследования Моногибридное скрещивание. Правило единообразия гибридов первого поколения. Правило расщепления. Закон чистоты гамет.(I и II Законы Менделя) 3. Виды изменчивости: фенотипическая и генотипическая. Модификационная изменчивость. Комбинативная и мутационная изменчивость. Причины мутаций	4	ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК9, ОК10 ЛР28
	Практические занятия 1. «Решение задач на моногибридное скрещивание»	2	
	Самостоятельная работа обучающихся		
Раздел III Вид		6	
Тема 3.1 Видообразование	Содержание учебного материала		
	1. Вид. Критерии вида. Популяция. Генетический состав Генетический состав популяций. Изменения генофонда популяций. 2. Борьба за существование и её формы. Естественный отбор и его формы.. 3. Изолирующие механизмы в природе. Виды и стадии видообразования	2	ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК9, ОК10 ЛР 19, ЛР 21
	Практические занятия 1. «Изучение критериев вида по выданным объектам»	2	
	Самостоятельная работа обучающихся		
Тема 3.2	Содержание учебного материала		

Основные методы селекции	1. Основные методы селекции: отбор, гибридизация, мутагенез. Центры происхождения культурных растений. Работы Н.И Вавилова по селекции растений. Работы В.И. Мичурина по селекции растений.	2	OK1, OK2, OK3, OK4, OK5, OK6, OK7, OK9, OK10
	Практические занятия		
	Самостоятельная работа обучающихся		
Раздел IV Эволюция биосферы и человек		12	
Тема 4.1 Положение человека в системе животного мира	Содержание учебного материала		
	1. Положение человека в системе животного мира. Основные стадии антропогенеза. Движущие силы антропогенеза 2. Расы и их происхождение	2	OK1, OK2, OK3, OK4, OK5, OK6, OK7, OK9, OK10
	Практические занятия П/Р №4: Расы человека	2	
	Самостоятельная работа обучающихся		
Тема 4.2 Гипотезы происхождения жизни	Содержание учебного материала		
	1. Гипотезы о происхождении жизни. Современные представления о происхождении жизни.	2	OK1, OK2, OK3, OK4, OK5, OK6, OK7, OK9, OK10
	Практические занятия П/Р №5: Гипотезы происхождения человека	2	
	Самостоятельная работа обучающихся		
Тема 4.3 Эволюция биосферы	Содержание учебного материала		
	1 Биосфера	2	OK1, OK2, OK3, OK4, OK5, OK6, OK7, OK9, OK10
	Практические занятия П/р №6: Составление схем передачи веществ и энергии	2	
	Самостоятельная работа обучающихся		
Дифференцированный зачёт		2	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Биология», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности 38.02.04 Коммерция (по отраслям)

3.2 Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организации выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1. Основные печатные издания

Константинов В.М. Биология: учебник для профессий и специальностей технического и естественно-научного профилей – Москва: Академия, 2020 – 336 с. - SBN:

978-5-4468-2535-6

3.2.2. Основные электронные издания

1. Мамонтов, С.Г. Общая биология : учебник / Мамонтов С.Г., Захаров В.Б. — Москва : КноРус, 2022. — 323 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-07702-3. — URL: <https://book.ru/book/933564>. — Текст : электронный.

2. Колесников, С.И. Общая биология : учебное пособие / Колесников С.И. — Москва : КноРус, 2022. — 287 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-06119-0. — URL: <https://book.ru/book/927653>. —

Текст : электронный

Для преподавателей (дополнительные источники):

1. Федеральный закон от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

2. Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования».

3. Приказ Минобрнауки России от 31.12.2015 № 1578 «О внесении изменений в Приказ

4. Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования».

5. 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».

6. Константинов В.М. и др. Биология для профессий и специальностей технического и естественно-научного профилей, учебник для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. – М., 2017.

7. Биология: руководство к практическим занятиям / под ред. В. В. Маркиной. — М., 2010.

3.2.3 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, 2022
2. Биология для школьников. Научно-популярный журнал. №2, 2022
3. Биология в школе. Научно-методический журнал. №1, 2022
4. Биология в школе. Научно-методический журнал. №2, 2022
5. Биология в школе. Научно-методический журнал. №3, 2022
6. Биология в школе. Научно-методический журнал. №4, 2022
7. Биология в школе. Научно-методический журнал. №5, 2022
8. В мире науки. Научно-информационный журнал. №8, 2022

Интернет-ресурсы:

www.sbio.info (Вся биология. Современная биология, статьи, новости, библиотека).
www.window.edu.ru (Единое окно доступа к образовательным ресурсам Интернета по биологии).
www.5ballov.ru/test (Тест для абитуриентов по всему школьному курсу биологии).
www.vspu.ac.ru/deold/bio/bio.htm (Телекоммуникационные викторины по биологии — экологии на сервере Воронежского университета).
www.biology.ru (Биология в Открытом колледже. Сайт содержит электронный учебник по биологии, On-line тесты).

3.4 КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

Реализация подготовки (специалистов среднего звена) 19.02.11 Технология продуктов питания животного происхождения, 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.

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Методы оценки</i>
1	2	3
• 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	Оценка «5» 1. Показывает глубокое и полное знание и понимание всего программного материала; полное понимание сущности рассматриваемых понятий, явлений и закономерностей, теорий, взаимосвязей. 1. Умеет составить полный и правильный ответ на основе изученного материала; выделять главные положения, самостоятельно подтверждать ответ конкретными примерами, фактами; самостоятельно и аргументировано делать анализ, обобщения, выводы; устанавливать межпредметные связи (на основе ранее приобретённых знаний) и внутрпредметные связи, творчески применять полученные знания в незнакомой ситуации; последовательно, чётко, связно, обоснованно и безошибочно излагать учебный материал. Умеет составлять ответ в логической последовательности с использованием принятой терминологии; делать собственные выводы; формулировать точное определение и	Индивидуальный контроль: экспертное наблюдение за выполнением практических работ, защитой рефератов. Комбинированный контроль: фронтальный опрос, письменный опрос, устный индивидуальный опрос, тестирование

<p>толерантности, диалога и сотрудничества; готовность к взаимодействию с коллегами, работе в коллективе;</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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; <p>• метапредметных:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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; 	<p>истолкование основных понятий, законов, теорий. Может при ответе не повторять дословно текст учебника; излагать, материал литературным языком; правильно и обстоятельно отвечать на дополнительные вопросы учителя; самостоятельно и рационально использовать наглядные пособия, справочные материалы, учебник, дополнительную литературу, первоисточники; применять систему условных обозначений при ведении записей, сопровождающих ответ; использовать для доказательства выводов из наблюдений и опытов.</p> <p>1. Самостоятельно, уверенно и безошибочно применяет полученные знания в решении проблем на творческом уровне; допускает не более одного недочёта, который легко исправляет по требованию учителя; имеет необходимые навыки работы с приборами, чертежами, схемами, графиками, картами, сопутствующими ответу; записи, сопровождающие ответ, соответствуют требованиям.</p> <p>Оценка «4» 1. Показывает знания всего изученного программного материала. Дает полный и правильный ответ на основе изученных теорий; допускает незначительные ошибки и недочёты при воспроизведении изученного материала, небольшие неточности при использовании научных терминов или в выводах, обобщениях из наблюдений. Материал излагает в определённой логической последовательности, при этом допускает одну негрубую ошибку или не более двух недочётов, которые может исправить самостоятельно при требовании или небольшой помощи преподавателя; подтверждает ответ конкретными примерами; правильно отвечает на дополнительные вопросы учителя.</p> <p>Умеет самостоятельно выделять главные положения в изученном материале; на основании фактов и примеров обобщать, делать выводы. Устанавливает внутрипредметные связи. Может применять полученные знания на практике в видоизменённой ситуации, соблюдать основные правила культуры устной речи; использовать при ответе научные термины.</p> <p>Не обладает достаточным навыком работы со справочной литературой, учебником, первоисточником (правильно ориентируется, но работает медленно).</p> <p>Оценка «3» 1. Усваивает основное содержание учебного материала, но имеет пробелы, не препятствующие дальнейшему усвоению программного материала.</p> <p>Излагает материал несистематизированно, фрагментарно, не всегда последовательно; показывает недостаточную сформированность отдельных знаний и умений; слабо</p>	<p>Индивидуальный контроль: экспертное наблюдение за выполнением практических работ, защитой рефератов.</p> <p>Комбинированный контроль: фронтальный опрос, письменный опрос, устный опрос, индивидуальный опрос, тестирование</p> <p>Подготовка и выступление с докладом, сообщением, презентацией. Решение ситуационных задач</p> <p>Индивидуальный контроль: экспертное наблюдение за выполнением практических работ, защитой рефератов.</p> <p>Комбинированный контроль: фронтальный опрос, письменный опрос, устный индивидуальный опрос, Тестирование на знание терминологии по теме. Самостоятельная работа. Подготовка и выступление с докладом, сообщением, презентацией. Решение ситуационных задач</p>
--	---	---

<p>– способность к оценке этических аспектов некоторых исследований в области биотехнологии (клонирование, искусственное оплодотворение);</p> <p>• предметных:</p> <p>– 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;</p> <p>– владение основополагающими понятиями и представлениями о живой природе, ее уровневой организации и эволюции; уверенное пользование биологической терминологией и символикой;</p> <p>– владение основными методами научного познания, используемыми при биологических исследованиях живых объектов и экосистем: описанием, измерением, проведением наблюдений; выявление и оценка антропогенных изменений в природе;</p> <p>– сформированность умений объяснять результаты биологических экспериментов, решать элементарные биологические задачи;</p> <p>– сформированность собственной позиции по отношению к биологической информации, получаемой из разных источников, глобальным экологическим проблемам и путям их решения.</p>	<p>аргументирует выводы и обобщения, допускает ошибки при их формулировке; не использует в качестве доказательства выводы и обобщения из наблюдений, опытов или допускает ошибки при их изложении; даёт нечёткие определения понятий.</p> <p>Испытывает затруднения в применении знаний, необходимых для решения задач различных типов, практических заданий; при объяснении конкретных явлений на основе теорий и законов; отвечает неполно на вопросы учителя или воспроизводит содержание текста учебника, но недостаточно понимает отдельные положения, имеющие важное значение в этом тексте, допуская одну-две грубые ошибки</p> <p>Оценка «2» 1. Не усваивает и не раскрывает основное содержание материала; не знает или не понимает значительную часть программного материала в пределах поставленных вопросов; не делает выводов и обобщений.</p> <p>Имеет слабо сформированные и неполные знания, не умеет применять их при решении конкретных вопросов, задач, заданий по образцу.</p> <p>При ответе на один вопрос допускает более двух грубых ошибок, которые не может исправить даже при помощи преподавателя</p>	
--	---	--

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОГСЭ.01 ОСНОВЫ ФИЛОСОФИИ

для специальности:
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Форма обучения: очная

Красноярск 2023

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	11

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

1.1 Область применения программы учебной дисциплины

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы ППССЗ составленной в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

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

Для изучения данной дисциплины обучающиеся должны владеть знаниями в области истории и обществознания. Общие и профессиональные компетенции, полученные в рамках данной дисциплины, могут применяться при изучении деловой культуры, правовых основ профессиональной деятельности.

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

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

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 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

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

– ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основах формирования культуры гражданина и будущего специалиста.

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

- основные категории и понятия философии;
- роль философии в жизни человека и общества;
- основы философского учения о бытии;
- сущность процесса познания;
- основы научной, философской и религиозной картин мира;
- об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды;
- о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий.

1.4 Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 54 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 48 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
Максимальная учебная нагрузка (всего)	54
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	48
в том числе:	
Практические работы	
Лабораторные работы	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	6
в том числе:	
Работа с первоисточниками	1
Составление схемоконспектов лекций	1
Создание презентаций, подготовка сообщений	1
Написание рассуждений	1
Работа с тестовыми заданиями	1
Решение ситуационных задач	1
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, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Код формируемых компетенций
1	2	3	4
Раздел I. Введение в философию.			
Введение. Философия, ее смысл, функции и роль в обществе.	Содержание		OK02, OK03, OK05, OK06 OK09
	Философия как любовь к мудрости, как учение о разумной и правильной жизни. Философия как умение о мире в целом, как мышление об основных идеях мироустройства. Соотношение философии, науки, религии и искусства. Мудрость и знание. Основной вопрос философии. Язык философии	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: рассуждение «Значение философии для современного человека и специалиста»	0.5	
Раздел II. Историческое развитие философии			
Тема 2.1. Философия античного мира и Средних веков	Содержание		OK02, OK03, OK05, OK06 OK09
	Философия Востока. Античная философия (от мифа к Логосу. Гераклит и Парменид. Сократ и Платон, система Аристотеля. Демокрит и Эпикур, циники, стоики и скептики. Философия Средних веков. Философия и религия, патристика (Августин) и схоластика (Фома Аквинский). Спор номиналистов и реалистов в Средние века.	8	
	Самостоятельная работа обучающихся : - решение тестовых заданий в рабочей тетради. - используя дополнительную литературу по философии подготовить сообщение о философе античности, сообщение о философе Средних веков	0.5	
Тема 2.2. Философия Нового и новейшего времени	Содержание учебного материала		OK02, OK03, OK05, OK06 OK09
	Философия Нового времени, спор сенсуалистов (Ф. Бекон, Т. Гоббс. Дж. Локк) и рационалистов (Г. Декарт, Б.Спиноза,. В. Лейбниц)- Субъективный идеализм (Дж. Беркли) и агностицизм (Д.Юм) Нового времени. Немецкая классическая философия (П.Кант. Г.В.Ф.Гегель). Немецкий материализм и диалектика (Л. Фейербах и К. Маркс).Постклассическая философия второй половины XIX - начала XX века (Л. Шопенгауэр, Ф. Ницше. С. Кьеркегор. Л. Вергсон).Русская философия XIX- XX вв. Современная философия (неопозитивизм и аналитическая философия, экзистенциализм, философия религии, философская герменевтика, структурализм и постструктурализм).	12	
	Самостоятельная работа обучающихся: - подготовка к тестированию по каждой теме в рабочей тетради. - анализ фрагментов текста Федорова Н. «Философия общего дела», А. Шопенгауэр «Мир, как воля и представление» - используя дополнительную литературу подготовить сообщение о философе нового и новейшего времени с презентацией.	0.5	

Раздел III. Проблематика основных отраслей философского знания.			
Тема № 3.1. Учение о бытии. Сущность и формы материи. Философия развития	Содержание учебного материала		OK02, OK03, OK05, OK06 OK09
	Основы философского учения о бытии, основные понятия философской онтологии. Общие философские проблемы бытия. Онтология как учение о бытии. Уровни бытия. Своеобразие бытия человека. Уровни организации материи: неживая природа, биологический и социальный уровни. Атрибутивные свойства материи: движение, пространство, время, отражение, системность. Всеобщие и специфические свойства пространства и времени. Движение и развитие как важнейшие категории. Принципы, законы и категории диалектики.	4	
	Самостоятельная работа обучающихся. Решение ситуационных задач, на основе законов и категорий диалектики	0.5	
Тема 3.2 Человек как главная философская проблема	Содержание учебного материала		OK02, OK03, OK05, OK06 OK09
	Философия о происхождении и сущности человека. Человек как дух и тело. Основные отношения человека: к самому себе, к другим, к обществу, к культуре и к природе. Проблема «я», образ «я», внутреннее и внешнее «я». Фундаментальные характеристики человека: несводимость, невыразимость, неповторимость, незаменимость, не predeterminedность. Основополагающие категории человеческого бытия: творчество, счастье, любовь, труд, игра, вера, смерть.	4	
	Самостоятельная работа обучающихся: - написать рассуждение на тему «Основополагающие категории человеческого бытия: творчество, счастье, любовь, труд, игра, вера, смерть» - решение ситуационных задач	1	
Тема 3.3. Проблема сознания	Содержание учебного материала		OK02, OK03, OK05, OK06 OK09
	Философия о происхождении и сущности сознания. Три стороны сознания: предметное сознание, самосознание и сознание как поток переживаний (душа). Психофизическая проблема в науке и философии, ее современная интерпретация. Идеальное и материальное. Сознание, мышление, язык. Сознание и бессознательное. Основные идеи психоанализа З. Фрейда. Теория архетипов К. Юнга. Современная цивилизация и психическое здоровье личности	2	
	Самостоятельная работа обучающихся. Философский анализ высказывания: «Мысль не существует вне языковой оболочки»	0.5	
Тема 3.4. Учение о познании	Содержание учебного материала		OK02, OK03, OK05, OK06 OK09
	Как человек познает окружающий мир? Спор сенсуалистов, рационалистов и агностиков о природе познания. Чувства, разум, воля, память, мышление, воображение и их роль в познании. Что такое знание. Здравый смысл, наивный реализм и научное знание. Методы и формы научного познания. Проблема истины.	4	
	Самостоятельная работа обучающихся: - привести примеры для каждой формы чувственного и рационального познания. - рассуждение на тему «Почему основой единства чувственного и рационального является - общественная практика?»	0.5	

Тема 3.5 Философия истории	Содержание учебного материала		ОК02, ОК03, ОК05, ОК06 ОК09
	Сущность идеалистического и материалистического понимания истории. Вопрос о направленности и движущих силах исторического развития. Теологическая философия (Августин), объективно-идеалистическая философия истории (Гегель). Волюнтаризм в философии истории (Т. Карлейль). Географический и экономический детерминизм в философии истории. Формационная и цивилизационная концепции общественного развития. Вопрос о смысле и конце истории.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Составление схемоконспекта по материалам лекций, подготовка к его защите	0.5	
Тема 3.6. Философия культуры	Содержание учебного материала		ОК02, ОК03, ОК05, ОК06 ОК09
	Определение культуры. Культура как неотъемлемая черта бытия человека, её связь с деятельностью и социумом. Виды культуры, культура материальная и духовная. Соотношение культуры и природы как философская проблема. Основные теории происхождения культуры (культурогенеза), их связь с философскими концепциями. Понятие «цивилизация», его взаимоотношение с понятием «культура». Теории локальных цивилизаций. Воспитательная роль культуры.	2	
3.7 Философская проблематика этики и эстетики	Содержание учебного материала		ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8 ПК4.1, ПК 4.2 ПК4.3
	Предмет этики. Практический и императивный характер этики. Соотношение нравственности и морали. Нравственность и право. Добро и зло как главные категории этики. Основные этические доктрины: эвдемонизм, ригоризм, гедонизм, квиетизм, утилитаризм и пр. Проблема долга и нравственной обязанности. Справедливость как этическая категория. Предмет эстетики. Специфика эстетического восприятия мира. Эстетическое и практическое. Прекрасное и возвышенное как главные эстетические категории. Безобразное и низменное как эстетические антиценности.	4	
	Самостоятельная работа обучающихся Рассуждение на тему «Практическое выражение этики в поведении современного человека»	1	
Тема 3.8. Философия и глобальные проблемы современности	Содержание учебного материала		ОК02, ОК03, ОК05, ОК06 ОК09
	Кризис современной цивилизации: гибель природы, перенаселение, терроризм, нищета развивающихся стран. Создание мировой системы хозяйства. Попытка глобального регулирования социальных и экономических основ жизни человечества. Наука и ее влияние на будущее человечества. Философия о возможных путях будущего развития мирового сообщества.	4	
	Самостоятельная работа обучающихся. Эссе на тему «Глобалисты» и «антиглобалисты» о судьбах планеты. Какой вариант вы считаете приемлемым?	05	
Всего:		54	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины осуществляется в учебном кабинете гуманитарных и социально – экономических дисциплин

Оборудование учебного кабинета: меловая доска, рабочее место обучающегося и преподавателя, схемоконспекты лекций

Технические средства обучения: DWD- проектор, телевизор, библиотека, читальный зал с выходом в Интернет

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Ивин, А. А. Основы философии : учебник для среднего профессионального образования [электронный ресурс] / А. А. Ивин, И. П. Никитина. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 478 с.
2. Спиркин, А. Г. Основы философии: учебник для среднего профессионального образования [электронный ресурс] / А. Г. Спиркин. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 392 с.
3. Кочеров, С. Н. Основы философии : учебное пособие для СПО [электронный ресурс] / С. Н. Кочеров, Л. П. Сидорова. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2017
4. Лавриненко, В. Н. Основы философии : учебник и практикум для СПО [электронный ресурс] / В. Н. Лавриненко, В. В. Кафтан, Л. И. Чернышова. — 8-е изд., перераб. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 374 с
5. Стрельник, О. Н. Основы философии : учебник для СПО [электронный ресурс] / О. Н. Стрельник. — М. : Издательство Юрайт, 2018. — 312 с

Дополнительные источники:

1. [krotov.info>library/02_b/berdyaev/1940_39_00.htm](http://krotov.info/library/02_b/berdyaev/1940_39_00.htm) Бердяев Н.А.
2. [eduspб.com>public/books...platon_aristotel.pdf](http://eduspб.com/public/books...platon_aristotel.pdf) Алексей Лосев Сократ. Платон. Аристотель. биографические очерки.
3. Болломолов А. С. Античная философия. — М., 1985
4. Бердяев Н.А. Самопознание.- М., Мир книги. 2006.
5. Конфуций. Беседы и суждения. М., Мир книги. 2007
6. Ксенофонт. Сократические сочинения. М., Мир книги. 2007.
7. Кириленко Г. Г., Шевцов Е. В. Краткий философский словарь. — М., 2003
8. Маркс К. к критике философии права. Нищета философии. М., Мир книги. 2007.
9. Монтень М. Опыты. М., Мир книги. 2007.
10. Плутарх. Застольные беседы. М., Мир книги. 2007.
11. Розанов В.В. Уединенное. М. Мир книги. 2006.
12. Спиноза. Этика. М. Мир книги. 2007.
13. Сократ. Платон. Аристотель. Сенека: биографические очерки. — М., 1995.
14. Сенека. М. Нравственные письма к Луцилию. М. Мир книги. 2006.
15. Таранов П. Звезды мировой философии. Энциклопедия высокого ума. М.: АСТ 2000
16. Таранов П Золотая философия. М.: АСТ 2000, том 1 – 4.

3.3 Кадровое обеспечение

Реализация подготовки (специалистов среднего звена) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело 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 умеет:</p> <p>ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основе формирования культуры гражданина и будущего специалиста;</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>На семинарском занятии оценивается глубина изучения материала, умение связно и последовательно излагать материал, подтверждая примерами</p>	<p>Индивидуальный контроль, письменный контроль.</p> <p>Проверка и оценка рассуждений: «Основополагающие категории человеческого бытия: творчество, счастье, любовь, труд, игра, вера, смерть»</p> <p>«Практическое выражение этики в поведении современного человека»</p> <p>Индивидуальный контроль, устный контроль.</p> <p>Экспертное наблюдение за деятельностью обучающихся во время семинарских занятий: «Роль сознания в познании» «Возможные пути будущего развития мирового сообщества»</p>
<p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> • основные категории и понятия философии; роль философии в жизни человека и общества; 	<p>Умение сказать главное о важных человеческих ценностях, представить работу на электронной презентации</p> <p>Умения оценивать и отбирать важнейшие понятия</p> <p>Умение сказать главное, представить работу на электронной презентации</p>	<p>Индивидуальный контроль, письменный контроль.</p> <p>Проверка и оценка рассуждения «Значение философии для современного человека и специалиста»</p> <p>Проверка решения тестовых заданий по темам раздела II. Историческое развитие философии</p> <p>Индивидуальный контроль, устный контроль</p> <p>Экспертное наблюдение за выступлением обучающихся с сообщением о философе античности, Средних веков, нового и новейшего времени</p>

<ul style="list-style-type: none"> • основы философского учения о бытии; 	<p>При проверке схемоконспектов лекций проверяется умение лаконично и сжато представить материал лекции, свободно в нем ориентироваться при защите</p> <p>Умение выполнять условия задания на творческом уровне с представлением собственной позиции</p>	<p>Индивидуальный контроль, письменный контроль Проверка схемоконспектов лекций</p> <p>Индивидуальный контроль. Экспертное наблюдение за деятельностью обучающегося при решении ситуационных задач на основе законов и категорий диалектики</p>
<ul style="list-style-type: none"> • сущность процесса познания; основы научной, философской и религиозной картин мира; 	<p>Умения оценивать и отбирать важнейшие понятия, знание основных терминов</p> <p>Умение свободно излагать изученный материал, правильно отвечать на поставленные вопросы, представить работу на электронной презентации</p>	<p>Индивидуальный контроль, письменный контроль Проверка диктанта - провокации Проверка и оценка рассуждения на тему «Сознание – тяжкий крест или великий дар» «Почему основой единства чувственного и рационального является - общественная практика?»</p> <p>Индивидуальный контроль, устный контроль Экспертное наблюдение презентаций творческих работ – сообщений о мировых религиях</p>
<ul style="list-style-type: none"> • об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды; 	<p>Умения оценивать и отбирать важнейшие понятия, обосновывать собственную позицию</p>	<p>Индивидуальный контроль, устный контроль</p> <p>Оценка анализа философских высказываний, фрагментов философских текстов: Федорова Н. «Философия общего дела», А. Шопенгауэр «Мир, как воля и представление», И.Кант «Критика чистого разума» обучающимися</p>
<ul style="list-style-type: none"> • о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий 	<p>Проверяется умение задать вопросы по теме и умение ответить конкретно на вопросы собеседника</p> <p>Оценивается свободное изложение материала по формуле Позиция Обоснование Пример Следствие</p>	<p>Групповой контроль, устный контроль Экспертное наблюдение за беседой обучающихся при проверке освоенности материала в парах на тему «Наука и ее влияние на будущее человечества»</p> <p>Индивидуальный контроль Письменный контроль Эссе на тему «Глобалисты» и «антиглобалисты» о судьбах планеты. Какой вариант вы считаете приемлемым?</p>

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ
ОГСЭ.02 ИСТОРИИ

По специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Форма обучения: очная

Красноярск 2023

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	11

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

1.1 Область применения программы учебной дисциплины

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы составленной в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2 Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: общий гуманитарный и социально-экономический 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 экономики, менеджмента и маркетинга, правовых основ профессиональной деятельности

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

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.

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

- основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков (XX и XXI вв.);
- сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX-начале XXI в.;
- основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира;
- назначение ООН, НАТО, ЕС и других организаций и основные направления их деятельности;
- о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций;
- содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения.

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

Общие и профессиональные компетенции	Уметь	Знать
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач 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.	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	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности

коллегами, руководством, клиентами.		
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	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.	Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности

1.4 Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 54 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 48 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
Максимальная учебная нагрузка (всего)	54
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	48
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	6
- Подготовить сообщения.	2
- Презентация.	2
- Подготовить доклад.	2
<i>Итоговая аттестация в форме</i> - дифференцированного зачета	

2.2. Содержание учебной дисциплин

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Коды формируемых компетенций
1	2	3	5
Раздел 1. Введение. Тема 1.1 Общая характеристика и периодизация новейшей истории.	Содержание учебного материала. Общая характеристика и периодизация новейшей истории. Политическая карта мира XX - XXI века. Россия на карте мира.	2	ОК 2 ОК 4
Раздел 2. Послевоенное мирное урегулирование, оттепель. застойный период.		10	
Тема 2.1 Итоги Второй мировой войны.	Содержание учебного материала. Интересы СССР, США, Великобритании и Франции в Европе и мире после войны. Выработка согласованной политики союзных держав в Германии. Идея коллективной безопасности. Новый расклад сил на мировой арене. Речь Черчилля в Фултоне. Доктрина «сдерживания». План Маршалла. Начало «холодной войны»	2	ОК 2 ОК 4 ОК 10
Тема 2.2 Причины и последствия холодной войны.	Содержание учебного материала. Образование Организации Североатлантического договора (НАТО). Корейская война, как первый опыт эпохи «холодной войны». Высадка войск ООН в Корею. Перемирие и раскол Кореи.	2	
Тема 2.3 Восстановление и развитие СССР в послевоенный период.	Содержание учебного материала. Восстановление развитие промышленности, сельского хозяйства. Политика репрессий против некоторых национальностей. Апогей системы концлагерей. Уровень жизни народа, социальные благо в послевоенный период.	2	
Тема 2.4 «СССР в 1953-1964гг. Политические и экономические реформы Н.С.Хрущева».	Содержание учебного материала. Альтернатива развития страны после смерти И. Сталина. Противоречивый характер экономических и социальных проводимых реформ. Духовная жизнь страны. «Оттепель».	2	
Тема 2.5 СССР во второй половине 60-х начало 80-х гг. XX в.	Содержание учебного материала. Свержение Н.С. Хрущева и поиски политического курса. Гонка вооружений. Власть и общество. Реформы 1965г. и ее результаты. Формирование механизмов «торможения». Период застоя. Диссиденты.	2	
Раздел 3. Перестройка в СССР и распад советского лагеря.		10	
Тема 3.1 СССР в годы перестройки.	Содержание учебного материала. Содержание перестройки. Движущие силы. Готовность общества к переменам. Прагматизм и идеализм. Изменения в правовой и государственной системе. «Август 1991 г. Крах политики перестройки. Распад СССР: причины, объективные и субъективные факторы, последствия».	2	ОК 2 ОК 4
Тема 3.2 Советская наука и культура в 50-х - середина 80-х гг. XX в.	Содержание учебного материала. Развитие науки и техники. Развития образования. Развитие культуры в период «Оттепели». Культура в годы застоя.	2	
Тема 3.3	Содержание учебного материала.	2	

Наука и культура в годы перестройки.	Новые ориентиры. Тенденции культурной жизни в годы перестройки. Реформы в образовании. Наука. Художественная и духовная жизнь страны. Роль СМИ.		
	Самостоятельная работа. «Шоковая терапия» Изучение основной и дополнительной литературы. Приватизация и ее особенности в России. Изучение основной и дополнительной литературы	2	
Раздел 4. Ведущие страны мира во второй половине XX вв. начале XXI вв. Развитие стран третьего мира.		24	
Тема 4.1 Ведущие капиталистические страны.	Содержание учебного материала. Экономика, социальная жизнь, политическое устройство. Проблемы региона и пути их решения. Интеграционные процессы, их цель и формы. Внешнеполитические связи. Падение авторитарных режимов в Европе. Миграционные процессы в Европе.	2	
Тема 4.2 Страны Восточной Европы.	Содержание учебного материала. Политическая карта мира и место на ней стран Восточной Европы. Экономика, социальная жизнь, политической устройство. Проблемы региона и пути их решения. Внешнеполитические связи. Интеграционные процессы, их цель и формы. СЭВ и ОВД. Особый путь Югославии. Отношения с Россией.	2	
Тема 4.3 Распад и крушение колониальной системы.	Содержание учебного материала. Рост антиколониального движения. Образование новых независимых государств в следствии крушения колониальных империй. Влияние «холодной войны» на освободительные движения. Трудности преодоления отсталости.	2	
Тема 4.4 Нацистский режим и нацистское государство.	Содержание учебного материала. Возникновение третьего рейха. Нацистские законы времен становления тоталитарного государства. Теория и методы воспитания А. Гитлера. План «Ост».	2	
Тема 4.5 Германия: раскол и объединение.	Содержание учебного материала. Провозглашение Федеративной Республики Германии и образование ГДР. ФРГ и «план Маршалла». Успешное восстановление экономики к 1950 г. Доктрина национальной безопасности и внешняя политика. Германо-американские отношения на современном этапе. Российско-германские отношения на современном этапе.	2	
	Самостоятельная работа. Объединение ФГР и ГДР. Изучение основной и дополнительной литературы, работа с атласом по новейшей истории и контурной картой, подготовка сообщений по темам: Новая страна на современном этапе развития.	2	ОК 2 ОК 4 ОК 10
Тема 4.6 Социально-экономическое и политическое развитие Японии после второй мировой войны.	Содержание учебного материала. Экономическое и политическое положение Японии после второй мировой войны. Война в Корее и ее влияние на экономическое развитие Японии. Утверждение самостоятельной роли Японии в мире. Глобализация японской внешней политики.	2	
Тема 4.7 Китай на пути модернизации и реформирования.	Содержание учебного материала. Положение Китая после второй мировой войны: раскол страны на коммунистический Север и гоминдановский Юг. Гражданская война. Образование Китайской народной республики. Аграрная реформа, кооперирование, национализация предприятий, индустриализация. Провозглашение курса на превращение КНР в «великое социалистическое государство». Китай на современном этапе развития.	2	
Тема 4.8 Социально-экономическое и политическое развитие Индии во второй половине XX века.	Самостоятельная работа. Провозглашение Индии республикой и принятие конституции 1950 г. «Курс Неру»: социально-экономические реформы 1950-х и первой половины 1960-х гг.; национальный вопрос в Индии. Реформы 90-х гг. Выборы 2004 г.	2	

	Самостоятельная работа. Индийские лидеры Дж. Неру и И. Ганди. Изучение основной и дополнительной литературы.		
Тема 4.9 Страны Латинской Америки.	Содержание учебного материала. Политическая карта мира и место на ней стран Латинской Америки. Экономика, социальная жизнь, политическое устройство. Проблемы региона и пути их решения. Интеграционные процессы, их цель и формы. Внешнеполитические связи. Отношения с Россией.	2	
	Самостоятельная работа. Развитие военно-промышленного комплекса в Латинской Америке». Изучение основной и дополнительной литературы, работа с атласом по новейшей истории и контурной картой.	2	
Раздел 5. Мир в начале XXI века. Глобальные проблемы человечества.		14	
Тема 5.1 Международные отношения и региональные конфликты.	Содержание учебного материала. Влияние конфликтов на систему международных отношений. Причины возникновения региональных конфликтов. Течение региональных конфликтов. Идеологическое противостояние. Создание военно-политических блоков. Разрядка.	2	ОК 2 ОК 4 ОК 10
	Самостоятельная работа. Расширение НАТО и Российская Федерация. Изучение основной и дополнительной литературы	2	
Тема 5.2 Научно-техническая революция.	Содержание учебного материала. Развитие науки и техники, медицины, биологических наук, роботостроение и приборостроение, освоение космоса. Наука и научные разработки Российской Федерации. Новые явления в развитии культуры.	2	
Тема 5.3 Религия в современном мире.	Содержание учебного материала. Влияние религии в современном обществе. Роль религии в обществе. Религиозное сознание. Религиозные организации. Религиозная деятельность. Виды религий.	2	
Тема 5.4 "Воссоединение" Крыма с Россией.	Содержание учебного материала. Исторические корни Крыма. Стратегическая важность Крыма для России. Изменения в жизни Крымчан после референдума. Геополитическое положение и национальные интересы России.	2	
Тема 5.5 Современное социально - экономическое положение Украины.	Содержание учебного материала. Политический кризис Украинский информационный рынок. Планы Евросоюза. Экономическая, социальная ситуация на Украине. Рост националистического влияния.	2	
Тема 5.6. <u>Дифференцированный</u> зачет.	Содержание учебного материала. Проверка конспектов. Проверка основных понятий - НАТО, ООН, ЕС, ВТО, СНГ.	2	
Всего:		54	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

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

Помещение кабинета удовлетворяет требованиям Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов (СанПиН 2.4.2 № 178-02) и оснащено типовым оборудованием,

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 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

Библиотечный фонд дополнен энциклопедиями, справочниками, научной и научно-популярной и другой литературой по вопросам дисциплины ОГСЭ,02 История

3.2. ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБУЧЕНИЯ

Основные источники:

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

<https://rosuchebnik.ru/product/elektronnaya-forma-uchebnika-rossiya-v-mire-10-klass-bazovyy/>

4. Волобуев О.В., Клоков В.А., Пономарев М.В. Серия Линия УМК О. В. Волобуева, М. В. Пономарева. Россия и мир (10-11) Класс 11 класс Предмет История России Издательство ДРОФА, 2019

<https://rosuchebnik.ru/product/rossiya-v-mire-bazovyy-uroven-11-klass-uchebnik-424719/>

Дополнительные источники:

7. Федеральный закон Российской Федерации от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

8. Самыгин, П.С. История, учебник / Самыгин П.С., Шевелев В.Н., Самыгин С.И. — Москва: КноРус, 2020. URL: <https://book.ru/book/932543>

9. Артемов В.В., Лубченков Ю.Н., учебник История для всех специальностей СПО. 1,2 часть. Издательский центр «Академия» - Москва, 2017 г.

10. Артасов И.А., Данилов А.А., Крицкая Н.Ф., Мельникова О.Н. Я сдам ЕГЭ! История: модульный курс: практикум и диагностика. – М., 2017.

11. Аверьянов К.А., Ромашов С.А. Смутное время: Российское государство в начале XVII в.: исторический атлас. – М., 2017.

12. 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 специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело 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 семинарских занятий, обязательного тестирования, заслушивания сообщений, докладов, итогового тестирования, а также выполнения студентами индивидуальных заданий.

Результат обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1	2	3
Уметь:		
- ориентироваться в современной экономической и культурной ситуации в России и мире; - выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем; - определять собственную позицию по отношению к окружающей реальности; - сопоставлять различные версии и оценки исторических событий и личностей.	владение навыками проектной деятельности и исторической реконструкции с привлечением различных источников; умений вести диалог в дискуссии по исторической тематике. составление презентаций, сообщений.	Комбинированный контроль: Экспертное наблюдение за выполнением практической работы. анализа, сбора материала; работы с историческими документами; составления словесных портретов исторических деятелей, при проведении дидактических многофункциональных игр.
Знать		
сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце 20 - начале 21 вв; - основные процессы (интеграционные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира; - содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального назначения; - назначение ООН, НАТО, ЕС и других организаций и основные направления их деятельности; - роль науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций.	знать принципы построения периодизации истории, современную периодизацию исторического процесса; объяснять роль России во всемирной истории; уметь представлений о развитии России и мира на современном этапе. умений применять исторические знания в профессиональной и общественной деятельности.	Индивидуальный контроль (устный, письменный) - логическая беседа, сравнительный анализ; - индивидуальный устный опрос; оценка подготовки информационно-аналитических сообщений; Фронтальный контроль: - фронтальный устный опрос; - тестовый контроль.

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ
ОГСЭ.03 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК
(АНГЛИЙСКИЙ)

Для специальности:
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Форма обучения: очная

Красноярск 2023

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт рабочей программы	4
2. Структура и содержание рабочей программы	5
3. Условия реализации учебной дисциплины	12
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	13

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

1.1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ ПРОГРАММЫ

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы, разработанной в соответствии с ФГОС СПО по специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2 МЕСТО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ:

общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл. Дисциплина реализуется после таких смежных дисциплин, как: ОУД.01 Русский язык, ОУД.01.02 Литература, ОУД.04 История, ОУД.12 География. Продолжение развития языковой компетенции и углубление знаний по дисциплине ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности при изучение профессиональной терминологии, знакомстве с производственными процессами на иностранном языке, продолжается при изучении общепрофессиональных дисциплин и междисциплинарных курсов: ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена, ОП.02 Организация хранения и контроль запасов сырья, ОП.03 Техническое оснащение организаций питания, ОП.04 Организация обслуживания, МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. Изучение дисциплины ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности дает возможность студентам приобрести высокий уровень владения терминологией, грамотное построение предложений и речи. Для участников WorldSkills знание терминологии по специальности на английском языке ускорит ознакомление с заданиями чемпионата, а также доступ к англоязычной литературе, методикам, обмену опытом с иностранными коллегами.

1.3 ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ 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.
- участвовать в дискуссии/беседе на знакомую тему; выражать свое отношение (согласие, несогласие, оценку) к высказыванию собеседника, свое мнение по обсуждаемой теме;

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

- профессиональную терминологию сферы индустрии питания, социально-культурные и ситуационно обусловленные правила общения на иностранном языке;
- лексический (1200-1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности;
- простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения;
- предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них; безличные предложения; сложносочиненные предложения: бессоюзные и с союзами and, but;
- имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения;
- артикль: определенный, неопределенный, нулевой. Основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля. Употребление существительных без артикля;
- имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения;
- наречия в сравнительной и превосходной степенях. Неопределенные наречия, производные от some, any, every;
- количественные местоимения much, many, few, a few, little, a little;
- глагол, понятие глагола-связки. Образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite, Present, Past, Future Continuous/Progressive, Present, Past, Future Perfect.

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

Изучение данной учебной дисциплины предполагает освоение следующих 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.

1.4 КОЛИЧЕСТВО ЧАСОВ НА ОСВОЕНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 188 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 168 часа;

самостоятельной работы обучающегося 20 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 ОБЪЕМ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	172
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	152
в том числе:	
практические занятия	152
контрольные работы (№1,2,3,4,5)	
Промежуточная аттестация в форме	контрольной работы (семестр 3,4,5,6,7) дифференцированного зачета (семестр 8)

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	
Раздел 1. «My profession is a Cook» - «Моя профессия - Повар»		8	
Тема 1.1 «My profession is a Cook»	<p>Практические занятия</p> <p>Практическое занятие №1: Работа с лексическим материалом по теме. Работа с текстовым материалом «My profession is a Cook».</p> <p>Практическое занятие №2: Контроль лексических навыков, ответы на вопросы к тексту. Повторение вспомогательных глаголов «to be /to have» в «Simple Tenses».</p> <p>Практическое занятие №3: Работа с текстовым материалом «You are looking for a job». Развитие навыка письменной речи, составление резюме и оформление бланка заявления.</p> <p>Практическое занятие №4: Развитие навыка устной речи, работа с диалогом «At the personnel department». Тестирование по вспомогательным глаголам.</p>	8	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК10
Раздел 2. «Staff of the restaurant» – «Штаб ресторана».		16	
Тема 2.1 «Staff of the restaurant»	<p>Практические занятия</p> <p>Практическое занятие №5: Работа с лексическим материалом по теме. Повторение «The Present Simple Tense».</p> <p>Практическое занятие №6: Работа с текстовым материалом. Ответы на вопросы. Закрепление грамматических навыков.</p> <p>Практическое занятие №7: Монологические высказывания на тему: «I am the head of the restaurant».</p>	6	ОК 3 ОК 4 ОК 9 ОК 11
Тема 2.2 «The service staff»	<p>Практические занятия</p> <p>Практическое занятие №8: Работа с текстом «The service staff». Выполнение после текстовых упражнений.</p> <p>Практическое занятие №9: «The Past Indefinite Tense» и «The Future Simple Tense». Работа над грамматикой. Тестирование.</p>	4	ОК 2
Тема 2.3 «The kitchen staff»	<p>Практические занятия</p> <p>Практическое занятие №10: Работа с текстом «The kitchen staff». Развитие навыков монологической речи.</p> <p>Практическое занятие №11: Выполнение послетекстовых упражнений. Работа над грамматикой. «The Future Indefinite Tense»</p>	4	ОК 1 ОК 2
Контрольная работа №1	<p>Практическое занятия:</p> <p>Контрольная работа (№ 1) №12: «Simple Tenses». Анализ контрольной работы.</p>	2	ОК 1 ОК 2-3
Раздел 3. «Staff's Duties» – «Обязанности персонала»		6	
Тема 3.1 «Chef's duties»	<p>Практические занятия</p> <p>Практическое занятие №13: Работа с лексическим материалом по теме. Работа с текстом «Chef's duties». Работа над грамматикой.</p> <p>Практическое занятие №14: Контроль лексического материала. Предлоги – виды и способы употребления. Закрепление грамматических навыков.</p> <p>Практическое занятие №15: Монологические высказывания: «Chef's duties» и «Waiter's duties». Тестирование по теме «Предлоги».</p>	6	ОК 1 ОК 8 ОК 9
Раздел 4. «In the kitchen» - «На кухне»		26	

Тема 4.1 «Kitchen utensils»	Практические занятия Практическое занятие №16: Работа с лексическим материалом по теме. Работа с текстом «Kitchen knives». Ответы на вопросы. «Imperative mood», способы образования. Практическое занятие №17: Контроль лексического материала. Работа с текстом «Secrets of delicious cutting». Выполнение лексических упражнений. Практическое занятие №18: Работа с лексическим материалом. Работа с текстом «Pots and pans». Выполнение лексических упражнений. Практическое занятие №19: Отработка лексического материала. Выполнение лексических упражнений. Контроль навыка устной речи (перевод Ex.11 p.43, Ex.16 p.45 «In the kitchen»)	8	OK 2 OK 6 OK 9
Тема 4.2 «Cooking appliances and Measurements»	Практические занятия Практическое занятие №20: Работа с лексическим материалом по теме. Работа с текстом «Kitchen cooking appliances». Практическое занятие №21: Выполнение послетекстовых упражнений. Тестирование по временам группы «Indefinite». Практическое занятие №22: Работа с аббревиатурами веса. Работа с текстом «Imperial measurements»	6	OK 1 OK 2 OK 5
Тема 4.3 «Kitchen areas»	Практические занятия Практическое занятие №23: Работа с лексическим материалом «Kitchen areas». Работа с текстом «Kitchen design», ответы на вопросы. Практическое занятие №24: Модальные глаголы и их эквиваленты. Развитие навыка диалогической речи на основе модели «Conversation between a restaurant manager and a head chef». Практическое занятие №25: Контроль навыка диалогической речи (презентация диалогов). Тестирование по модальным глаголам.	6	OK 2 OK 3 OK 4 OK 5
	Самостоятельная работа обучающихся Составить памятку-презентацию «What knife to use» Составить таблицу «Measurements» Постер «План кухни с разделением на рабочие зоны и оборудованием» (подписать).	2 2 2	OK 4-5 OK 9
Раздел 5. «Clothes and personal Hygiene» - «Одежда и личная гигиена»		11	
Тема 5.1 «Kitchen uniform»	Практические занятия Практическое занятие №26: Введение и отработка лексического материала по теме. Работа с текстом «Kitchen staff uniforms». «The Present Continuous Tense»- презентация. Практическое занятие №27: Работа с послетекстовыми упражнениями. Развитие навыка диалогической речи на основе модели. Сопоставление времен «The Present Continuous Tense» и «The Present Simple». Тестирование. Практическое занятие №28: Развитие навыка диалогической речи. «The Past Continuous Tense» и «The Future Continuous Tense» - презентация. Представление диалога «Uniform». Практическое занятие №29: Развитие навыка монологической речи «Chef's Uniform»	8	OK 1 OK 2 OK 6 OK 7 OK 9
Контрольная работа №2	Практические занятия Контрольная работа (№ 2) №30: «Continuous Tenses». Практическое занятие №31: Анализ контрольных работ. Работа над ошибками.	3	OK 1 OK 2-3
	Самостоятельная работа обучающихся Постер с основными правилами гигиены «Personal Hygiene Rules»	2	OK 4-5
Раздел 6. «Food and ways of cooking» - «Продукты и способы их приготовления»		36	

Тема 6.1 «Vegetables, herbs and spices»	Практические занятия Практическое занятие №32: Введение и отработка лексического материала по теме. Работа с диалогом «Buying vegetables» (контрольное чтение и перевод). Практическое занятие №33: Контроль лексического материала. Выполнение лексических упражнений (Ex.3,4,5,6,7 p.64,65,66). Повторение времен «Simple». Практическое занятие №34: Контроль навыка диалогической речи. Презентация собственного диалога. Лексический тест по теме (p.69-70).	6	OK 1 OK 2 OK 8
Тема 6.2 «Fish and seafood»	Практические занятия Практическое занятие №35: Введение и отработка лексического материала по теме. Выполнение лексических упражнений p.72-73. Практическое занятие №36: Повторение времен «Continuous». Практическое занятие №37: Контроль лексического материала. Итоговый тест по теме p.74-75.	6	OK 1 OK 2 OK 8
Тема 6.3 «Meat, poultry, game and offal»	Практические занятия Практическое занятие №38: Введение и отработка лексического материала по теме. Выполнение лексических упражнений p.77-78. Практическое занятие №39: Контроль лексического материала (тренировка устойчивых выражений). Развитие навыка диалогической речи (перевод диалога Ex.8 p.78, составление мини-диалогов по модели).	6	OK 1 OK 2 OK 8
Тема 6.4 «Dairy products and cereals»	Практические занятия Практическое занятие №40: Введение и отработка лексического материала по теме. Выполнение лексических упражнений p.82-83. Практическое занятие №41: Развитие навыка монологической и диалогической речи (контроль лексического материала, тестирование).	4	OK 1 OK 2 OK 8
Контрольная работа №3	Практические занятия Контрольная работа (№ 3) №42: Сопоставление времен «Simple» и «Continuous». Анализ контрольной работы.	2	OK 1 OK 2-3
Тема 6.5 «Fruit, berries and nuts»	Практические занятия Практическое занятие №43: Введение и отработка лексического материала по теме. Выполнение лексических упражнений p.87-89. Практическое занятие №44: Контроль лексического материала (тренировка устойчивых выражений). Развитие навыка диалогической речи (перевод диалога Ex.15 p.93, составление диалогов по модели Ex.16p.94). Практическое занятие №45: Развитие диалогической речи, презентация собственных диалогов. Итоговый тест по теме p.95-96.	6	OK 1 OK 2 OK 8
	Самостоятельная работа обучающихся Презентация по теме «Mushrooms and ways of cooking»	2	OK 4-5 OK 9
	Презентация по теме «Eggs and ways of cooking»	2	
	Презентация «Types of desserts»	2	
Раздел 7. «Setting the table» – «Сервировка стола».		10	
Тема 7.1 «Setting the table»	Практические занятия Практическое занятие №46: Работа с лексическим материалом по теме. Работа с текстом «Setting the table». Практическое занятие №47: Работа с текстом «Setting the table». Выполнение после текстовых упражнений. Составление собственного высказывания	10	OK 1 OK 3 OK 5 OK 9

	<p>Практическое занятие №48: Степени сравнения прилагательных и наречий (сравнительные конструкции), выполнение грамматических упражнений.</p> <p>Практическое занятие №49: Развитие монологической речи по теме «Setting the table» (Презентация). Работа с текстом «Serving wines at a restaurant».</p> <p>Практическое занятие №50: Итоговое тестирование по теме «Степени сравнения прилагательных и наречий».</p>		
Раздел 8. «National Cuisine» – «Национальная кухня».		21	
Тема 8.1 «Russian Cuisine»	<p>Практические занятия</p> <p>Практическое занятие №51: Работа с лексическим материалом по теме «Russian Cuisine». Работа с текстом.</p> <p>Практическое занятие №52: Контроль лексического материала. Работа с текстом. Ответы на вопросы.</p> <p>Практическое занятие №53: Составление собственного монологического высказывания. Развитие грамматических навыков «The Present Perfect Tense».</p> <p>Практическое занятие №54: Монологическое высказывание «My Russian Cuisine». Работа с лексическим материалом по теме «Specialties of Russian Cuisine». Работа с текстом.</p> <p>Практическое занятие №55: Выполнение послетекстовых упражнений, составление плана, ответы на вопросы. Развитие грамматических навыков «The Past Perfect Tense» и «The Future Perfect Tense».</p> <p>Практическое занятие №56: Развитие навыков диалогической речи. Работа с диалогами. Составление по модели собственных диалогов. Модальные глаголы и их эквиваленты.</p> <p>Практическое занятие №57: Представление собственных диалогов «In a cafe». Тестирование по временам «Perfect».</p> <p>Практическое занятие №58: Составление собственной технологической карты блюда из «Русской кухни».</p>	16	OK 1-9
	<p>Самостоятельная работа обучающихся</p> <p>Проект «My favorite Russian recipe».</p>	2	OK 4-5 OK 9
Контрольная работа №4	<p>Контрольная работа (№ 4) №59: «Perfect Tenses».</p> <p>Практическое занятие №60: Анализ контрольных работ. Работа над ошибками.</p>	3	OK 1 OK 2-3
Раздел 9. «World Cuisines» - «Кухни мира».		48	
Тема 9.1 «Italian Cuisine»	<p>Практические занятия</p> <p>Практическое занятие №61: Работа с лексическим материалом по теме. Работа с текстом «Italian Cuisine».</p> <p>Практическое занятие №62: Ответы на вопросы. Выполнение лексических упражнений. Анализ грамматических форм. Повторение времен «Indefinite Tenses» и «Continuous Tenses».</p> <p>Практическое занятие №63: Работа с текстом «The history of Pizza». Ответы на вопросы, составление собственного монологического высказывания.</p> <p>Практическое занятие №64: Монологическое высказывание по теме «Italian Pizza». Тестирование по грамматике «Simple» и «Continuous».</p>	8	OK 1-9
Тема 9.2 «Italian Dishes»	<p>Практические занятия</p> <p>Практическое занятие №65: «Перевод рецептов «Pizza Recipe».</p> <p>Практическое занятие №66: Работа с рецептами «Mushroom Risotto», «Tiramisu», «Panzanella».</p>	4	OK 1-9
Тема 9.3 «English Cuisine»	<p>Практические занятия</p> <p>Практическое занятие №67: Работа с лексическим материалом по теме «English Cuisine». Работа с текстом.</p> <p>Практическое занятие №68: Ответы на вопросы, выполнение лексических упражнений. Составление собственного монологического высказывания. Повторение времен «Perfect».</p>	6	OK 1-9

	Практическое занятие №69: Монологическое высказывание по теме «English Cuisine». Тестирование по временам группы «Perfect».		
Тема 9. 4 «French Cuisine»	Практические занятия Практическое занятие №70: Работа с лексическим материалом по теме «French Cuisine». Работа с текстом «French Cuisine». Практическое занятие №71: Работа с текстом, ответы на вопросы. Составление монологического высказывания «French Cuisine». Виды залога: активный и пассивный. Практическое занятие №72: Монологические высказывания «French Cuisine». Тестирование по грамматике «Types of Voice».	6	OK 1-9
Тема 9. 5 «Chinese Cuisine»	Практические занятия Практическое занятие №73: Работа с лексическим материалом по теме «Chinese Cuisine». Работа с текстом. Практическое занятие №74: Работа с текстом, ответы на вопросы. Составление собственного монологического высказывания. Практическое занятие №75: Монологическое высказывание по теме «Chinese Cuisine».	6	OK 1-9
Контрольная работа №5	Практические занятия Контрольная работа (№ 5) №76: «Technological card of dish». Анализ контрольной работы.	2	OK 1 OK 2-3
Тема 9. 6 «Caucasian Cuisine»	Практические занятия Практическое занятие №77: Работа с лексическим материалом по теме «Caucasian Cuisine». Работа с текстом. Практическое занятие №78: Работа с текстом, ответы на вопросы. Составление собственного монологического высказывания. Практическое занятие №79: Монологическое высказывание по теме «Caucasian Cuisine».	6	OK 1-9
Тема 9. 7 «Scandinavian Cuisine»	Практические занятия Практическое занятие №80: Работа с лексическим материалом по теме «Scandinavian Cuisine». Работа с текстом. Практическое занятие №81: Работа с текстом, ответы на вопросы. Составление собственного монологического высказывания. Практическое занятие №82: Перевод рецептов «Scandinavian Cuisine».	6	OK 1-9
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовить презентацию «Types of Italian Pizzas» Составить сводную таблицу «World Cuisines»	2 2	OK 4-5 OK 9
Раздел 10. Перевод текстов по специальности.		6	
Тема 10.1 «What is a Fondue?»	Практические занятия Практическое занятие №83: Перевод текста по специальности «What is a Fondue?». Практическое занятие №84: Выполнение послетекстовых упражнений. Практическое занятие №85: Итоговое занятие. Дифференцированный зачет	6	OK 10
	Итого	172	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. ТРЕБОВАНИЯ К МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ

Реализация учебной дисциплины осуществляется в учебном кабинете иностранного языка.

Оборудование учебного кабинета: рабочее место обучающихся и преподавателя, компьютерный стол, интерактивная доска, передвижная меловая доска, комплект учебно-наглядных пособий по дисциплине «Английский язык».

Технические средства обучения: экранно-звуковые пособия, компьютер с лицензионным программным обеспечением, мультимедиапроектор, информационно-коммуникативные средства.

3.2. ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБУЧЕНИЯ

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. English for Colleges=Английский язык для колледжей (СПО). Учебное пособие : учебное пособие / Карпова Т.А. — Москва : КноРус, 2019. — 280 с. (<https://www.book.ru/view4/929961/1>)
2. Гончарова, Т.А. Английский язык для профессии «Повар-кондитер»: учебное пособие/Т.А. Гончарова, Н.А. Стрельцова. – Москва: КНОРУС, 2019.-268с.
3. 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.

Дополнительные источники:

7. Голицынский, Ю.Б. Грамматика английского языка. Сборник упражнений для средней школы. – СПб.: КАРО, 2003.-192с.
8. 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.
9. 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

3.3. КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

Реализация подготовки (специалистов среднего звена) по специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело обеспечиваться 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 проектов и самостоятельной работы.

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> <ul style="list-style-type: none"> - 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. 	<p>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.</p> <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>Индивидуальный контроль (устный, письменный), фронтальный контроль.</p> <p>Практические работы, упражнения, беседа, работа со словарем.</p>
<p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> - профессиональную терминологию сферы индустрии питания, социально-культурные и ситуационно обусловленные правила общения на иностранном языке; - лексический (1200-1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности; -простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения; -предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них; безличные предложения; сложносочиненные предложения: бессоюзные и с союзами and, but; - имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения; -артикль: определенный, неопределенный, нулевой. Основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля. Употребление существительных без артикля; 	<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>Фронтальный контроль, индивидуальный контроль (устный), групповой контроль.</p> <p>Практическая работа (грамматические упражнения, тесты)</p> <p>Контрольная работа</p>

<p>-имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения;</p> <p>-наречия в сравнительной и превосходной степенях. Неопределенные наречия, производные от some, any, every;</p> <p>- количественные местоимения much, many, few, a few, little, a little;</p> <p>-глагол, понятие глагола-связки. Образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite, Present, Past, Future Continuous/Progressive, Present, Past, Future Perfect.</p>		
---	--	--

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ
ОГСЭ.03 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК
(НЕМЕЦКИЙ)

Для специальности:

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Форма обучения: очная

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
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	12

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

1.1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ ПРОГРАММЫ

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы, разработанной в соответствии с ФГОС СПО по специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2 МЕСТО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ:

общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл. Дисциплина реализуется после таких смежных дисциплин, как: ОУД.01 Русский язык, ОУД.01.02 Литература, ОУД.04 История, ОУД.12 География. Продолжение развития языковой компетенции и углубление знаний по дисциплине ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности при изучение профессиональной терминологии, знакомстве с производственными процессами на иностранном языке, продолжается при изучении общепрофессиональных дисциплин и междисциплинарных курсов: ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена, ОП.02 Организация хранения и контроль запасов сырья, ОП.03 Техническое оснащение организаций питания, ОП.04 Организация обслуживания, МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. Изучение дисциплины ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности дает возможность студентам приобрести высокий уровень владения терминологией, грамотное построение предложений и речи. Для участников WorldSkills знание терминологии по специальности на английском языке ускорит ознакомление с заданиями чемпионата, а также доступ к англоязычной литературе, методикам, обмену опытом с иностранными коллегами.

1.3 ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ 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.

- участвовать в дискуссии/беседе на знакомую тему; выражать свое отношение (согласие, несогласие, оценку) к высказыванию собеседника, свое мнение по обсуждаемой теме;

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

- профессиональную терминологию сферы индустрии питания, социально-культурные и ситуационно обусловленные правила общения на иностранном языке;

- лексический (1200-1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности;

- простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения;

- предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них; безличные предложения; сложносочиненные предложения: бессоюзные и с союзами;

- имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения;

- артикль: определенный, неопределенный. Основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля. Употребление существительных без артикля;

- имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения;

- наречия в сравнительной и превосходной степенях;

- личные и неопределённо-личные местоимения;

- глагол, понятие глагола-связки. Образование и употребление глаголов в Präsens, Präteritum, Perfekt, Plusquamperfekt, Futurum Aktiv; Präsens, Präteritum, Perfekt, Plusquamperfekt, Futurum Passiv.

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

Изучение данной учебной дисциплины предполагает освоение следующих 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.

1.4 КОЛИЧЕСТВО ЧАСОВ НА ОСВОЕНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 188 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 168 часа;

самостоятельной работы обучающегося 20 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 ОБЪЕМ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	172
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	152
в том числе:	
практические занятия	152
<i>Промежуточная аттестация в форме</i> контрольной работы (семестр 3,4,5,6,7) дифференцированного зачета (семестр 8)	

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	
Раздел 1. «Die gesunde Ernährung» – «Здоровое питание».		14	
Тема 1.1 «Nahrung und Nahrungsmittel»	Практические занятия Практическое занятие №1: Работа с лексическим материалом по теме. Повторение основных форм глагола в Aktiv. Практическое занятие №2: Работа с пословицами. Практическое занятие №3: Предтекстовые лексические упражнения. Fragesätze. Практическое занятие №4: Перевод текста «Die gesunde Ernährung». Порядок слов в простом распространённом предложении. Практическое занятие №5. Развитие навыков устной речи. Предлоги с Dativ и Akkusativ. Практическое занятие №6. Тестирование по грамматическому материалу темы.	12	ОК 1 ОК 2 ОК 4 ОК 5 ОК 8 ОК 9
	Самостоятельная работа обучающихся Составление грамматической таблицы предлогов.	2	ОК 4-5
Раздел 2. «Eiweiss, Fette, Kohlenhydrate» – «Белки, жиры, углеводы».		14	
Тема 2.1 «Eiweiss»	Практические занятия Практическое занятие №7: Лексические упражнения. Глаголы с приставками. Практическое занятие №8: Перевод текста «Eiweiss». Практическое занятие №9: Работа с текстом «Fette». Множественное число имён существительных. Практическое занятие №10: Работа с мини-текстами «Kohlenhydrate», «Suppen-Brühen». После текстовые упражнения. Практическое занятие №11: Контрольная работы №1 Практическое занятие №12: Анализ контрольной работы	12	ОК 2 ОК 4 ОК 6 ОК 8 ОК 9
	Самостоятельная работа обучающихся Составить таблицу образования множественного числа имён существительных.	2	ОК 4-5
Раздел 3. «Vitamine und Mineralstoffe» – Витамины и минеральные вещества.		14	
Тема 3.1 «Vitamine»	Практические занятия Практическое занятие №13: Работа с текстом «Vitamine». Грамматический материал – отрицания «nicht», «kein». Практическое занятие №14: Модальные глаголы. Тестирование. Практическое занятие №15: Работа с лексическим материалом. Текст «Mineralstoffe» Практическое занятие №16: «Präsens Passiv». «Imperfekt Passiv». Работа над грамматическим материалом. Практическое занятие №17: Выполнение лексических упражнений. Ответы на вопросы. Практическое занятие №18: Составление таблицы: «Wo gibt es Vitamine?». После текстовые упражнения.	12	ОК 1 ОК 2 ОК 4 ОК 7 ОК 8 ОК 9
	Самостоятельная работа обучающихся Составление обобщающей таблицы по временам «Passiv».	2	ОК 4-5
Раздел 4. «Wasser» – «Вода».		14	
Тема 4.1 «Wasser»	Практические занятия Практическое занятие №19: Работа с лексическим материалом по теме «Wasser». Лексические упражнения.	12	ОК 2 ОК 3

	<p>Практическое занятие №20: Перевод текста «Wasser». Ответы на вопросы.</p> <p>Практическое занятие №21: Работа над грамматическим материалом «Perfekt Aktiv».</p> <p>Практическое занятие №22: Развитие навыков диалогической речи.</p> <p>Практическое занятие №23: Повторение грамматического материала. «Präteritum», «Perfekt», «Plusquamperfekt».</p> <p>Выполнение упражнений.</p> <p>Практическое занятие №24: Повторение – прошедшие времена глагола в «Aktiv». Грамматические упражнения.</p>		<p>OK 4</p> <p>OK 6</p> <p>OK 8</p> <p>OK 9</p>
	<p>Самостоятельная работа обучающихся</p> <p>Составить грамматическую таблицу прошедших времён глагола в «Aktiv».</p>	2	OK 4-5
Раздел 5. «Wiederholung» – «Повторение».		10	
Тема 5.1 «Wiederholung»	<p>Практические занятия</p> <p>Практическое занятие №25: Повторение временных форм «Aktiv». Тренировочные упражнения.</p> <p>Практическое занятие №26: Развитие навыков устной, ситуативной речи.</p> <p>Практическое занятие №27: Развитие навыков диалогической речи.</p> <p>Практическое занятие №28: Контрольная работа №2</p> <p>Практическое занятие №29: Анализ контрольной работы</p>	10	<p>OK 4</p> <p>OK 8</p> <p>OK 9</p>
Раздел 6. «Zucker und Stärke» – «Сахар и крахмал».		12	
Тема 6.1 «Zucker und Stärke»	<p>Практические занятия</p> <p>Практическое занятие №30: Активизация лексического материала. Лексические упражнения.</p> <p>Практическое занятие №31: Работа с грамматическим материалом. Имя прилагательное.</p> <p>Практическое занятие №32: Перевод текста «Zucker». Сложноподчинённые предложения.</p> <p>Практическое занятие №33: Работа с текстами по специальности «Zuckerverbrauch», «Süße Soßen».</p> <p>Практическое занятие №34: Предтекстовые упражнения. Работа с текстом «Stärke». Формирование собственных высказываний.</p>	10	<p>OK 1</p> <p>OK 2</p> <p>OK 4</p> <p>OK 5</p> <p>OK 6</p> <p>OK 8</p> <p>OK 9</p>
	<p>Самостоятельная работа обучающихся</p> <p>Составление таблицы спец. терминов.</p> <p>Составление лексических карточек.</p>	2	OK 4-5
Раздел 7. «Gemüse und Obst» – «Овощи и фрукты».		20	
Тема 7.1 «Gemüse und Obst»	<p>Практические занятия</p> <p>Практическое занятие №35: Работа с лексическим материалом по теме «Gemüse».</p> <p>Практическое занятие №36: Творческая работа со словарём.</p> <p>Практическое занятие №37: Работа с текстом «Gemüse». Послетекстовые упражнения.</p> <p>Практическое занятие №38: Работа с текстами по специальности «Wie man das Gemüse zum Garen vorbereiten muss».</p> <p>Практическое занятие №39: Контрольная работа №3</p> <p>Практическое занятие №40: Анализ контрольной работы</p> <p>Практическое занятие №41: Активизация лексического материала «Obst». Выполнение лексических заданий.</p> <p>Практическое занятие №42: Работа с текстом «Obst».</p> <p>Практическое занятие №43: Развитие навыков диалогической речи.</p>	18	<p>OK 3</p> <p>OK 4</p> <p>OK 6</p> <p>OK 8</p> <p>OK 9</p>
	<p>Самостоятельная работа обучающихся</p> <p>Презентация «Фрукты и овощи»</p>	2	OK 4-5
Раздел 8. «Kartoffel» – «Картофель».		12	
Тема 8.1 «Kartoffel»	Практические занятия	10	OK 2

	<p>Практическое занятие №44: Работа с лексическим материалом. Практическое занятие №45: Перевод текста «Kartoffel». Практическое занятие №46: Парные союзы. Выполнение грамматических упражнений. Практическое занятие №47: Работа со специальной лексикой. Практическое занятие №48: Перевод рецептов.</p>		<p>OK 5 OK 8 OK 9</p>
	<p>Самостоятельная работа обучающихся Составление грамматической таблицы «Парные союзы».</p>	2	OK 4-5
Раздел 9. Перевод текста по специальности.		8	
Тема 9.1 «Deutsche Küche»	<p>Практические занятия Практическое занятие №49: Работа с лексическим материалом по теме «Deutsche Küche» Работа с текстом. Практическое занятие №50: Выполнение после текстовых упражнений. Развитие навыков монологической речи. Практическое занятие №51: Перевод текста по специальности «Kakaopulver». Практическое занятие №52: Перевод текста по специальности «Würzgemüse».</p>	8	<p>OK 4 OK 5 OK 8 OK 9</p>
Раздел 10. «Wiederholung» – «Повторение».		10	
Тема 10.1 «Wiederholung»	<p>Практические занятия Практическое занятие №53: Повторение времён глаголов в Aktiv. Закрепление грамматических навыков. Практическое занятие №54: Работа с лексическим материалом. Лексика для службы сервиса. Практическое занятие №55: Развитие навыков диалогической речи. Практическое занятие №56: Контрольная работа №4 Практическое занятие №57: Анализ контрольной работы</p>	10	<p>OK 2 OK 4 OK 6</p>
Раздел 11. «Mehl und Mehlerzeugnisse» – «Мука и мучные изделия».		10	
Тема 11.1 «Brot»	<p>Практические занятия Практическое занятие №58: Работа с лексическим материалом. Развитие и закрепление лексических навыков. Практическое занятие №59: Работа с текстом «Mehlerzeugnisse». Придаточные предложения причины. Выполнение грамматических упражнений. Практическое занятие №60: Перевод мини-текстов «Speisereis», «Teigwaren». Практическое занятие №61: Работа с лексическим материалом по теме «Brot».</p>	8	<p>OK 1 OK 2 OK 4 OK 7</p>
	<p>Самостоятельная работа обучающихся Презентация «Рецепты немецкой кухни»</p>	2	OK 4-5
Раздел 12. «Fleisch und Fleischerzeugnisse» – «Мясо и мясные изделия».		10	
Тема 12.1 «Fleisch und Fleischerzeugnisse»	<p>Практические занятия Практическое занятие №62: Работа с лексическим материалом по теме «Fleisch». Практическое занятие №63: Перевод текста «Fleisch». Практическое занятие №64: Развитие навыков диалогической речи. Мини-диалоги. Практическое занятие №65: Выполнение грамматических упражнений Futurum Aktiv, Futurum Passiv.</p>	8	<p>OK 2 OK 4 OK 6 OK 9</p>
	<p>Самостоятельная работа обучающихся Составление сравнительной таблицы времён Futurum Aktiv, Futurum Passiv.</p>	2	OK 4-5
Раздел 13. Перевод текста по специальности.		8	
Тема 13.1 «Schokolade».	<p>Практические занятия Практическое занятие №66: Перевод текста «Die Schokolade». Практическое занятие №67: Перевод текста по специальности «Die Bisquit».</p>	8	<p>OK 5 OK 8 OK 9</p>

	Практическое занятие №68: Реферирование текста «Im Café». Выполнение лексических упражнений. Практическое занятие №69: Перевод рецепта.		
Раздел 14. «Fisch und Fischerzeugnisse» – «Рыба и изделия из рыбы».		10	
Тема 14.1 «Fisch und Fischerzeugnisse»	Практические занятия Практическое занятие №70: Работа с лексическим материалом по теме «Fisch und Fischerzeugnisse». Предтекстовые упражнения. Практическое занятие №71: Работа с текстом «Im Fischladen». Ответы на вопросы. Практическое занятие №72: Контрольная работа №5 Практическое занятие №73: Анализ контрольной работы	8	OK 2 OK 4 OK 6
	Самостоятельная работа обучающихся Составить словарь названий морских и речных рыб.	2	OK 4-5
Раздел 15. «Milch und Milcherzeugnisse» – «Молоко и молочные продукты».		8	
Тема 15.1 «Milch und Milcherzeugnisse»	Практические занятия Практическое занятие №74: Работа с лексическим материалом по теме «Milch». Практическое занятие №75: Работа с текстом «Milch und Milcherzeugnisse». Составление плана по тексту. Практическое занятие №76: Развитие навыков диалогической речи. Практическое занятие №77: Работа с текстом «Butter und Käse». Послетекстовые упражнения.	8	OK 1 OK 2 OK 5 OK 6 OK 9
Раздел 16. «Konditoreierzeugnisse» – «Кондитерские изделия».		10	
Тема 16.1 «Konditoreierzeugnisse»	Практические занятия Практическое занятие №78: Работа с лексическим материалом по теме «Konditoreierzeugnisse». Практическое занятие №79: Предтекстовые упражнения. Диалог «Обучение диалогической речи». Практическое занятие №80: Перевод текста «Konditoreierzeugnisse». Практическое занятие №81: Повторение грамматического материала. Сложноподчинённое предложение. Практическое занятие №82: Перевод мини-текстов «In der Konditorei», «Die Bisquitmasse».	10	OK 1 OK 3 OK 4 OK 8 OK 9
Раздел 17. «Heiße Getränke» – «Горячие напитки».		4	
Тема 17.1 «Heiße Getränke»	Практическое занятие №83: Работа с лексическим материалом по теме «Heiße Getränke». Предтекстовые упражнения. Практическое занятие №84: Перевод текста «Heiße Getränke». Ответы на вопросы.	4	OK 2 OK 6
Итого		172	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. ТРЕБОВАНИЯ К МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ

Реализации учебной дисциплины осуществляется в учебном кабинете иностранного языка.

Оборудование учебного кабинета: рабочие места обучающихся и рабочее место преподавателя, стенды, ученическая доска, комплект учебно-наглядных пособий по дисциплине «Немецкий язык».

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

3.2. ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБУЧЕНИЯ

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Миляева, Н.Н. Немецкий язык для колледжей (A1-A2): учебник и практикум для среднего профессионального образования / Н.Н. Миляева, Н.В. Кукина. – Москва: Издательство Юрайт, 2020. – 255 с. – (Профессиональное образование). – Текст: непосредственный.
2. Смирнова, Т.Н. Немецкий язык. Deutsch mit lust und liebe. Интенсивный курс для начинающих: учеб. пособие для СПО /Т.Н. Смирнова. – 2-е изд., испр. и доп. – М.: Издательство Юрайт, 2019 – 312 с. – (Серия: Профессиональное образование).

Дополнительные источники:

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

Периодические издания:

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

Интернет-ресурсы:

<http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=450399>

www.urait.ru

<http://www.drofa.ru>

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

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

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

www.europschool.net;

www.wasistwas.de;

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

3.3. КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

Реализация подготовки (специалистов среднего звена) по специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело обеспечиваться 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 проектов и самостоятельной работы.

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> <ul style="list-style-type: none"> - 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. 	<p>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.</p> <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>Индивидуальный контроль (устный, письменный), фронтальный контроль.</p> <p>Практические работы, упражнения, беседа, работа со словарем.</p>
<p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> - лексический минимум (1200-1400 лексических единиц) и необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности 	<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>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>Фронтальный контроль, индивидуальный контроль (устный), групповой контроль.</p> <p>Практическая работа (упражнения)</p>
<p>- грамматический минимум</p>	<p>Правильное пользование основными грамматическими средствами английского языка (степени сравнения, построение вопросительных и отрицательных предложений и др).</p> <p>Умение формулировать грамматические правила, используя таблицы и схемы.</p>	<p>Фронтальный контроль, индивидуальный контроль (письменный).</p> <p>Практическая работа (упражнения, тесты).</p>

	<p>Правильное употребление в речи сокращенных форм характерных разговорной речи.</p> <p>Правильное грамматическое оформление высказывания в зависимости от коммуникативного намерения.</p> <p>Определение структуры простого и сложного предложения, установление логических, временных, причинно-следственных связей и отношений между элементами предложения и текста с помощью союзов и союзных слов.</p>	
--	--	--

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ
ОГСЭ.04 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

По специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Форма обучения: очная

Красноярск 2023

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 программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы, разработанной в соответствии с ФГОС СПО по специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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

Для изучения данной дисциплины обучающиеся должны владеть знаниями в области биологии. Общие знания и умения, полученные в рамках данной дисциплины, могут применяться при изучении безопасности жизнедеятельности, охраны труда.

1.3 Цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения учебной дисциплины:

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 профессиональной деятельности поддержания необходимого уровня физической подготовленности	Применение средств физической культуры для реализации профессиональной деятельности	Применять средства физической культуры для решения профессиональных задач Использовать различные физкультурные комплексы	Современные способы сохранения здорового образа жизни

1.4 Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:
максимальной учебной нагрузки обучающегося 172 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 152 часов;
самостоятельной работы обучающегося 20 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	172
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	152
в том числе:	
- практические занятия	152
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	20
Написание реферата. Изучение правил по спортивным играм (волейбол, баскетбол) Посещение студентами спортивных секций. Участие студентов в соревнованиях по видам спорта.	
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.</i>	

2.2 ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОГСЭ.04 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Формируемые компетенции
Раздел 1. Основы теоретических знаний физической культуры.		6	
Тема 1.1 Общекультурное и социальное значение физической культуры. Здоровый образ жизни.	Содержание учебного материала 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	ОК6 ОК8
	Самостоятельная работа студента Написание реферата.	4	ОК6 ОК8
Раздел 2. Лёгкая атлетика.		42	
Тема 2.1 Техника бега на короткие, средние и длинные дистанции.	Содержание учебного материала 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.	20	ОК4 ОК7 ОК8
	Самостоятельная работа студента Участие студентов в соревнованиях по легкой атлетике.	2	ОК6
Тема 2.2 Техника эстафетного бега.	Содержание учебного материала Техника эстафетного бега. Ознакомление с техникой эстафетного бега. Изучение техники эстафетного бега и передачи эстафетной палочки. Совершенствование техники эстафетного бега.	10	ОК6 ОК8
Тема 2.3 Техника метания.	Содержание учебного материала Ознакомление с техникой метания. Обучение техники метания. Подбор разбега. Совершенствование техники метания.	4	ОК4 ОК6 ОК8
Тема 2.4 Техника прыжка с места.	Содержание учебного материала Техника прыжка. Ознакомление с техникой прыжка. Совершенствование техники прыжка.	6	ОК8

Раздел 3. Гимнастика.		17	
Тема 3.1 Строевые упражнения.	Содержание учебного материала Характеристика строевых упражнений. Строевые приемы на месте. Перестроения на месте. Размыкание приставными шагами. Перестроения в движении.	8	ОК4 ОК6
Тема 3.2 Общеразвивающие упражнения.	Содержание учебного материала Характеристика и классификация ОРУ. Основные положения рук и ног. Проведение ОРУ с предметами и без предметов.	6	ОК4 ОК6 ОК8
	Самостоятельная работа студента Составление комплекса ОРУ.	3	ОК4
Раздел 4. Спортивные игры.		61	
Тема 4.1 Баскетбол.	Содержание учебного материала 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.	26	ОК4 ОК6 ОК8
	Самостоятельная работа студента Изучение правил по баскетболу. Посещение спортивных секций по баскетболу. Участие в соревнованиях по баскетболу.	4	ОК6 ОК8
Тема 4.2 Волейбол.	Содержание учебного материала 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.	30	ОК4 ОК6 ОК8
	Самостоятельная работа студента Изучить правила по волейболу. Посещение спортивных секций по волейболу. Участие в соревнованиях по волейболу.	1	ОК6 ОК8
Раздел 5. Общая физическая подготовка с элементами атлетической гимнастики		40	
Тема 5.1 Работа на тренажерах.	Содержание учебного материала	36	ОК4 ОК6

	Развитие общей выносливости на кардиотренажерах. Упражнения на развитие гибкости. Упражнения 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.		ОК8
	Самостоятельная работа студента Выполнение упражнений с отягощениями.	4	ОК8
Раздел 6. Спортивно-познавательный туризм.		22	
Тема 6.1 Туристический поход.	Содержание учебного материала 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.	18	ОК4 ОК6 ОК7 ОК8
	Самостоятельная работа студента Работа с топографической картой, компасом.	2	ОК4 ОК7
Дифференцированный зачет		2	
		Всего:	172

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы учебной дисциплины обеспечена спортивным комплексом. Все помещения, объекты физической культуры и спорта, места для занятий физической подготовкой, оснащены соответствующим оборудованием и инвентарем в зависимости от изучаемых разделов программы и видов спорта

Оборудование и инвентарь спортивного зала: стенка гимнастическая; перекладина навесная универсальная для стенки гимнастической; гимнастические скамейки; маты гимнастические, 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 : учебник - Москва : КноРус, 2018. - 181 с. - (СПО). - ISBN 978-5-406-05218-1. - URL: <https://book.ru/book/919382> .
2. Кадыров Р.М., Морщинина Д.В. Теория и методика физической культуры: учебное пособие - Москва : КноРус, 2019. - 132 с. - ISBN 978-5-406-06850-2. - URL: <https://book.ru/book/930487>.
3. Мифтахов, Р.А. Организационно-методические основы оздоровительной физической культуры студентов : учебное пособие - Москва : Русайнс, 2019. - 89 с. - ISBN 978-5-4365-4230-0. - URL: <https://book.ru/book/934519> .

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 молодежи. –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 молодежью:

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. olympic. ru](http://www.olympic.ru) (Официальный сайт Олимпийского комитета России).
- 4 [www. goup32441. narod. ru](http://www.goup32441.narod.ru) (сайт: Учебно-методические пособия «Общевойсковая подготовка».
- 5 Наставление по физической подготовке в Вооруженных Силах Российской Федерации (НФП-2009).

3.3 Кадровое обеспечение

Реализация подготовки (специалистов среднего звена) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело 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	Основные показатели оценки результата	Формы и методы оценки
знания: Студент должен знать о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; - основы здорового образа жизни.	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	Комбинированный контроль: Фронтальная беседа, устный опрос, тестирование (сдача контрольных нормативов).
умения: Студент должен уметь использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей.	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.	Индивидуальный контроль: оценка выполнения практических заданий, выполнение индивидуальных заданий, принятие нормативов.

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОГСЭ.05 ПСИХОЛОГИЯ ОБЩЕНИЯ

По специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Форма обучения: очная

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы учебной дисциплины

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы ППСЗ составленной в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2 Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: общегуманитарный и социально-экономический учебный цикл.

Рабочая программа дает распределение учебных часов по разделам учебной дисциплины и устанавливает последовательность изучения тем (разделов) с учетом междисциплинарных и внутри дисциплинарных связей, логики учебного процесса.

Учебная дисциплина ОГСЭ.05 Психология общения изучается после прохождения таких дисциплин и профессиональных моделей, как: ОГСЭ.02 История, ЕН.01 Химия; ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена; ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья; ОП.03 Техническое оснащение организаций питания; ОП.09 Безопасность жизнедеятельности; ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

Учебная дисциплина ОГСЭ.05 Психология общения изучается параллельно с такими дисциплинами и профессиональными модулями: ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности; ОГСЭ.04 Физическая культура; ЕН.02 Экологические основы природопользования; ЕН.03 Математика; ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности; ОП.08 Охрана труда; ОП.10 Дизайн и эстетика кулинарных изделий; ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

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

Изучение данной учебной дисциплины предполагает освоение следующих общих компетенций:

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 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

Цель учебной программы – формирование персонала с определёнными психологическими и нравственными качествами, необходимыми в повседневной жизни.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- применять правила делового этикета;
- поддерживать деловую репутацию;
- соблюдать требования культуры речи при устном, письменном обращении;
- пользоваться простейшими приёмами саморегуляции поведения в процессе межличностного общения;
- выполнять нормы и правила поведения и общения в деловой профессиональной обстановке;
- налаживать контакты с партнерами;
- организовывать рабочее место.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- основы профессиональной этики;

- эстетику внешнего облика повара, кондитера;
- психологические особенности делового общения и его специфику в сфере обслуживания и деятельности повара-кондитера;
- механизмы взаимопонимания в общении;
- техники и приёмы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения;
- источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов, возникающих в профессиональной деятельности.

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 38 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 34 часов (из них теоретических – 28ч., практических – 10 часов);

самостоятельной работы обучающегося 4 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка	38
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	34
в том числе:	
теоретическое обучение	24
практические занятия	10
Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа	4
<i>Промежуточная аттестация в форме</i>	<i>дифференцированного зачета</i>

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
Тема 1. Общение – основа человеческого бытия.	Содержание учебного материала	2	ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9
	1. Общение в системе межличностных и общественных отношений. Социальная роль.		
	2. Классификация общения. Виды, функции общения. Структура и средства общения		
	3. Единство общения и деятельности.	1	
	Практические занятия		
	Тестирование по методике «Уровень коммуникабельности»		
Определение уровня владения невербальными компонентами в процессе делового общения			
Методика «коммуникативные и организаторские способности»			
Тема 2. Общение как восприятие людьми друг друга (перцептивная сторона общения)	Содержание учебного материала	2	ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9
	1. Понятие социальной перцепции. Факторы, оказывающие влияние на восприятие. Искажения в процессе восприятия.		
	2. Психологические механизмы восприятия. Влияние имиджа на восприятие человека.	1	
	Практические занятия «Опросник аффилиации» (потребности в установлении и сохранении добрых отношений с людьми)		
Тема 3. Общение как взаимодействие (интерактивная сторона общения)	Содержание учебного материала	4	ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9
	1. Типы взаимодействия: кооперация и конкуренция. Позиции взаимодействия в русле трансактного анализа. Ориентация на понимание и ориентация на контроль.		
	2. Взаимодействие как организация совместной деятельности.	1	
	Практические занятия		
	Тестирование по методикам: «Определение особенностей произвольного внимания»		
	Определение типа темперамента		
Определение личностной направленности			
Выявление психологических особенностей, влияющих на успешность в профессиональной деятельности			
Тема 4. Общение как обмен информацией (коммуникативная сторона общения)	Содержание учебного материала	4	ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9
	1. Основные элементы коммуникации. Вербальная коммуникация. Коммуникативные барьеры.		
	2. Невербальная коммуникация.		
	3. Методы развития коммуникативных способностей. Виды, правила и техники слушания. Толерантность как средство повышения эффективности общения.	1	
Практические занятия			
Составление глоссария на тему «Общение», «Этика», «Деловое общение»			
Тема 5.	Содержание учебного материала	4	ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9
	1. Деловая беседа. Формы постановки вопросов.		

Формы делового общения и их характеристики	2. Психологические особенности ведения деловых дискуссий и публичных выступлений. Аргументация		
	Практические занятия	1	
	Тестирование по методике «Ваш стиль делового общения»		
	Самостоятельная работа обучающихся:	1	
Составление кроссвордов по теме: «Проявление индивидуальных особенностей личности в деловом общении»			
Тема 6. Конфликт: его сущность и основные характеристики	Содержание учебного материала	2	ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9
	1. Понятие конфликта и его структура. Невербальное проявление конфликта. Стратегия разрешения конфликтов		
	Практические занятия	1	
	Тестирование по методикам: «Уровень конфликтности»		
	Методика «Стратегии поведения в конфликте» (методика К. Томаса)		
	Самостоятельная работа обучающихся	1	
Анализ причин конфликтных ситуаций на производстве			
Определите возможные меры по профилактике конфликтов в профессиональной деятельности			
Тема 7. Эмоциональное реагирование в конфликтах и саморегуляция	Содержание учебного материала	4	ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9
	1. Особенности эмоционального реагирования в конфликтах. Гнев и агрессия. Разрядка эмоций.		
	2. Правила поведения в конфликтах. Влияние толерантности на разрешение конфликтной ситуации.		
	Практические занятия	2	
	Подготовка презентации на тему «Конфликты в профессиональной деятельности»		
	Моделирование, проигрывание и методологический анализ конфликтных ситуаций в профессиональной деятельности		
	Самостоятельная работа обучающихся	1	
Составить схему «Виды конфликтов»			
Написать, как вы понимаете поговорку «Худой мир лучше доброй ссоры»			
Тема 8. Общие сведения об этической культуре	Содержание учебного материала	4	ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9
	1. Понятие: этика и мораль. Категории этики. Нормы морали. Моральные принципы и нормы как основа эффективного общения		
	2. Деловой этикет в профессиональной деятельности. Взаимосвязь делового этикета и этики деловых отношений		
	Практические занятия	2	
	Составление кодекса делового этикета		
	Составление резюме		
	Самостоятельная работа обучающихся:	1	
Составление схемы «Основные этические категории»			
Анализ этически-затруднительных деловых ситуаций			
Дифференцированный зачет		2	
Всего:		38	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимуму материально-техническому обеспечению:

Реализация рабочей программы учебной дисциплины обеспечена учебным кабинетом социально-экономических дисциплин.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета: компьютерный стол, проектор, столы для обучающихся, компьютер с выходом в Internet, комплект учебно-методической документации.

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

3.2.1. Печатные издания

1. Шеламова Г.М. Психология общения: учебное пособие, Академия, 2018.
2. Сахарчук Е.С. Психология делового общения, Кнорус, 2018 (Электронный ресурс)

3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)

1. Психология общения. Практикум по психологии: Учебное пособие / Ефимова Наталия Сергеевна. - Москва ; Москва : Издательский Дом «ФОРУМ»: ООО «Научно-издательский центр ИНФРА-М», 2014. - 192 с. - для учащихся ПТУ и студентов средних специальных учебных заведений. - ISBN 978-5-8199-0249-

<http://znanium.com/go.php?id=410246>.

2. Психология общения [Текст]: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования / М. Н. Жарова. - М.: Издательский центр «Академия», 2014. - 256 с. - (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-7695-6755-1.

3.2.3. Дополнительные источники:

1. <https://books.google.ru/books?id=aNVLDAAAQBAJ&pg=PA4&LPG=PA4&dq>
2. http://www.addesign.ru/portfolio/books_covers/etiquet_covers.htm

3.3 Кадровое обеспечение

Реализация подготовки (специалистов среднего звена) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело 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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания) (общие и профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины взаимосвязь общения и деятельности; цели, функции, виды и уровни общения;	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям,	Комбинированный контроль: -письменный/устный опрос; -тестирование; -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части

<p>роли и ролевые ожидания в общении; виды социальных взаимодействий;</p> <p>механизмы взаимопонимания в общении;</p> <p>техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения; этические принципы общения;</p> <p>источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов; приемы саморегуляции в процессе общения.</p>	<p>полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>проектов, учебных исследований и т.д.)</p>
<p>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины применять техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности;</p> <p>использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения;</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>Точность оценки, самооценки выполнения</p> <p>Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>Рациональность действий и т.д.</p>	<p>Индивидуальный контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для самостоятельной работы,

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ
ОГСЭ.06 РУССКИЙ ЯЗЫК И КУЛЬТУРА РЕЧИ

По специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Форма обучения: очная

СОДЕРЖАНИЕ

1.	ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
4.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1 Область применения программы учебной дисциплины

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы составленной в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2 Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: общий гуманитарный и социально-экономический цикл. Для изучения данной дисциплины обучающиеся должны владеть знаниями в области литературы, русского языка, обществознания. Общие и профессиональные компетенции, полученные в рамках данной дисциплины, могут применяться при изучении правовых основ профессиональной деятельности, технологии планирования профессиональной карьеры, деловой культуры

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

Изучение данной учебной дисциплины предполагает освоение следующих 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 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.

ДПК 05.1 Владеть нормами литературного языка, соблюдать правила речевого этикета и ведения диалога

ДПК 05.2 Знать законы композиции и стиля, владеть приемами убеждения

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

- строить свою речь в соответствии с языковыми, коммуникативными и этическими нормами;
- соблюдать нормы речевого этикета в различных сферах общения, применять в практике речевого общения основные орфоэпические, лексические, грамматические нормы современного русского литературного языка;
- анализировать свою речь с точки зрения ее нормативности, уместности и целесообразности;
- грамотно использовать в своей речи профессиональную лексику;
- устранять ошибки и недочеты в своей устной и письменной речи;
- пользоваться словарями русского языка;
- владеть основными приемами информационной переработки текста;
- владеть основными видами публичных выступлений;
- совершенствовать коммуникативные способности; развивать готовность к речевому взаимодействию, межличностному и межкультурному общению, сотрудничеству.

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

- различия между языком и речью;
- смысл понятий: литературный язык, языковая норма, культура речи;
- качества хорошей речи (точность, логичность, чистота, выразительность, уместность, богатство);
- орфоэпические, лексические, грамматические и пунктуационные нормы речевого поведения в социально-культурной, учебно-научной, официально-деловой сферах общения; специфику устной и письменной речи;
- правила продуцирования текстов разных деловых жанров;
- особенности выступлений в различных жанрах, правила подготовки выступлений.

1.4 Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 56 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 50 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
Максимальная учебная нагрузка (всего)	56
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	50
в том числе:	
практические занятия	10
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	6
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины Русский язык и культура речи

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объём часов	Уровень освоения	Коды формируемых компетенций
1	2	3	4	5
Раздел 1. Введение.		4		
Тема 1.1 Понятие язык и речь. Языковые нормы.	Содержание учебного материала Язык как средство общения и форма существования национальной культуры. Язык и общество. Русский литературный язык – государственный язык РФ. Язык и речь. Основные единицы языка. Языковые нормы.	2	1	ОК 1 ОК 2 ОК 5
Тема 1.2 Понятие культуры речи	Содержание учебного материала Понятие культуры речи. Основные качества речи (точность, выразительность, уместность употребления языковых средств).	2		
Раздел 2. Фонетика. Орфоэпия.		7		
Тема 2.1 Фонетика	Содержание учебного материала Фонетические единицы языка. Особенности русского ударения. Логическое ударение. Фонетический разбор слова.	2	2	ОК 1 ОК 2
Тема 2.2 Орфоэпия. Нормы орфоэпии	Содержание учебного материала Орфоэпические нормы: нормы произношения и ударения. Варианты русского литературного произношения. Стили произношения.	2		
	Практические занятия Практическая работа №1: Фонетические и орфоэпические нормы русского литературного языка.	2	3	ОК 2 ОК 3
	Самостоятельная работа обучающихся Фонетический и орфоэпический анализ слова	1		
Раздел 3. Лексика и фразеология.		12		
Тема 3.1 Лексика и лексические единицы. Активный и пассивный запас лексики	Содержание учебного материала Лексическое значение слова. Семантическая структура слова. Русская лексика с точки зрения ее происхождения (исконно русская, заимствованная лексика, старославянизмы). Активный и пассивный словарный запас; архаизмы, историзмы, неологизмы.	2	2	ОК 1
Тема 3.2 Формирование лексики русского языка.	Содержание учебного материала Формирование лексики русского языка. Словари русского языка	2		
Тема 3.3 Фразеологизмы и их употребление в речи	Содержание учебного материала Фразеологические единицы русского языка. Особенности употребления.	2		ОК 1 ОК 4

Тема 3.4 Виды лексических ошибок	Содержание учебного материала Лексические ошибки и их исправление. Ошибки в употреблении фразеологизмов.	2		ОК 5
	Практические занятия Практическая работа №2: Особенности употребления лексики и фразеологии современного русского языка	2	3	ОК 2
	Самостоятельная работа обучающихся Использование лексических групп в текстах разной стилистической направленности	2		
Раздел 4. Словообразование.		5		
Тема 4.1 Способы образования слов	Содержание учебного материала Способы словообразования. Стилистические возможности словообразования.	2	2	ОК 1 ОК 4
Тема 4.2 Словообразовательные нормы	Содержание учебного материала Особенности словообразования профессиональной лексики и терминов.	2		
	Самостоятельная работа обучающихся Распределение слов по словообразовательным гнездам, восстановление словообразовательной цепочки.	1		
Раздел 5. Морфология и орфография		9		
Тема 5.1 Грамматические категории	Содержание учебного материала Самостоятельные и служебные части речи. Морфологические нормы употребления слов.	2	2	ОК 2
Тема 5.2 Морфологические нормы	Содержание учебного материала Ошибки в речи при образовании и использовании форм слов.	4		
	Практические занятия Практическая работа №3: Морфологические нормы современного русского языка	2	3	
	Самостоятельная работа обучающихся Подбор текстов с определенными орфограммами и пунктограммами.	1		
Раздел 6. Синтаксис		8		
Тема 6.1 Основные синтаксические единицы	Содержание учебного материала Словосочетание и предложение – основные синтаксические единицы.	2	2	ОК 1 ОК 2 ОК 4
Тема 6.2 Синтаксические нормы	Содержание учебного материала Синтаксические нормы. Типы предложений. Актуальное членение предложения.	2		
Тема 6.3 Стилистические возможности синтаксиса	Содержание учебного материала Синтаксическая синонимия – источник богатства и выразительности речи.	2		
	Практические занятия Практическая работа №4: Синтаксические нормы современного русского языка	2	3	
Раздел 7. Нормы русского правописания		9		

Тема 7.1 Принципы русской орфографии	Содержание учебного материала Принципы русской орфографии. Лексический и грамматический анализ при написании слов.	2	2	ОК 2 ОК 4
Тема 7.2 Принципы русской пунктуации	Содержание учебного материала Принципы русской пунктуации. Смысловая роль знаков препинания в тексте.	2		
Тема 7.3 Оформление чужой речи	Содержание учебного материала Способы оформления чужой речи. Цитирование.	2		
	Практические занятия Практическая работа № 5: Принципы русской орфографии и пунктуации	2	3	ОК 2
	Самостоятельная работа обучающихся Составление схем простых и сложных предложений. Составление предложений по схемам.	1		
Раздел 8. Текст. Стили речи.		9		
Тема 8.1 Текст. Виды переработки текста	Содержание учебного материала Признаки текста. Структура текста. Виды переработки текстов.	2	2	ОК 1 ДПК 05.2
Тема 8.2 Функциональные стили речи и их особенности.	Содержание учебного материала Функциональные стили речи. Особенности употребления в устной и письменной речи.	4		
	Самостоятельная работа обучающихся Переработка текста. Конспект, тезисы, план.	1		
Заключительное занятие	Содержание учебного материала Совершенствование языковых компетенций	2		ОК 2 ОК 3 ОК 5 ДПК 05.1
Всего		56		

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы учебной дисциплины имеется в наличии учебный кабинет «Русский язык и культура речи», 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.

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

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект дидактического материала и наглядных пособий по дисциплине (учебники, словари разных типов, опорные конспекты-плакаты, стенды, карточки, тексты разных типов и стилей речи; компьютерные презентации; карточки с тестовыми заданиями; раздаточный материал);
- информационно-коммуникативные средства: компьютер с лицензионным программным обеспечением, проектор, экран проекционный;
- комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию;
- библиотечный фонд.

В библиотечный фонд входят учебники и учебно-методические комплекты (УМК), обеспечивающие освоение учебной дисциплины «Русский язык и культура речи», 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 «Русский язык и культура речи» обучающиеся имеют возможность доступа к электронным учебным материалам, имеющимся в свободном доступе в сети Интернет (электронным книгам, практикумам, тестам и др.).

3.2 Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Руднев В.Н. Русский язык и культура речи: учебное пособие / Руднев В.Н. — Москва: КноРус, 2019. — 253 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-06896-0. — URL: <https://book.ru/book/931430> — Текст: электронный.
2. Сергеева Е.В. Русский язык и культура речи. Практикум: учебно-практическое пособие / Сергеева Е.В. и др. — Москва: КноРус, 2019. — 227 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-07103-8. — URL: <https://book.ru/book/932660> — Текст: электронный.
3. Голуб И.Б. Русский язык: справочник / Голуб И.Б. — Москва: КноРус, 2020. — 189 с. — ISBN 978-5-406-00444-9. — URL: <https://book.ru/book/933953> — Текст: электронный.

Дополнительные источники:

1. Введенская Л.А. Русский язык: культура речи, текст, функциональные стили, редактирование: Учебное пособие для учащихся общеобразовательных школ, студентов и преподавателей колледжей и училищ / Л.А. Введенская, А.М. Пономарева. — Москва: ИКЦ «МарТ»; Ростов н/Д: Издательский центр «Маар», 2011. — 352 с.
2. Власенков А.И. Русский язык: Грамматика. Текст. Стили речи: Учеб. для 10-11 кл. общеобразовательных учреждений / А.И.Власенков, Л.М. Рыбченкова. — 9-е изд. - М: Просвещение, 2003. — 350 с.
3. Михальская А.К. Основы риторики 10-11кл. / А.К. Михальская. - М.: Наука, 2001. — 216 с.

4. Солганик Г.Я. Стилистика русского языка 10-11 кл. /Г.Я. Солганик. – М.: Наука, 2001. – 268 с.
5. Ожегов, С.И. Словарь русского языка: Ок. 53000 слов / С.И. Ожегов; под общ. ред. проф. Л.И. Скворцова. – 24-е изд., испр. – М.: ООО «Издательство Оникс»: ООО «Издательство «Мир и образование», 2007. – 1200 с.
6. Орфоэпический словарь русского языка: Произношение, ударение, грамматические формы / С.Н. Борунова, В.Л. Воронцова, Н.А. Еськова; Под ред. Р.И. Аванесова. – М.: Рус. яз. 2007. – 704 с.
7. Словообразовательный словарь русского языка. – М.: ООО «Дом Славянской книги», 2007. – 704 с.
8. Толковый словарь русского языка: Ок. 2 000 словар. ст.: Свыше 12 000 значений / Под ред. Д.В. Дмитриева. – М.: ООО «Издательство Астрель»: ООО «Издательство АСТ»: ЗАО НПП «Ермак», 2003. – 989 с.
9. Шанский М.Н., Боброва Т.А. Этимологический словарь русского языка: Происхождение слов / М.Н. Шанский Т.А., Боброва. – 5-е изд., стереотип. – М.: Дрофа, 2002. – 400 с.

Интернет-ресурсы:

1. URL: <http://classes.ru/all-russian/> - Русский язык для школьников, абитуриентов, студентов
2. <http://www.video.yandex.ru> – Учебные фильмы

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения теоретических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися контрольной работы и индивидуальных заданий.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Должен уметь: - строить речь в соответствии с языковыми, коммуникативными и этическими нормами;	оценка результатов выполнения практической работы, индивидуальных заданий
- анализировать свою речь с точки зрения ее нормативности, уместности и целесообразности;	оценка результатов выполнения практической работы, индивидуальных заданий
- устранять ошибки и недочеты в своей устной и письменной речи;	оценка результатов внеаудиторной самостоятельной работы; выполнения практической работы
- пользоваться словарями русского языка	оценка результатов выполнения практической работы, индивидуальных творческих работ по подбору и составлению текстов разных функциональных стилей и жанров
Должен знать: - различия между языком и речью, функции языка как средства формирования и трансляции мысли;	оценка результатов выполнения практической работы
- нормы русского литературного языка, специфику устной и письменной речи, правила продуцирования текстов разных деловых жанров	оценка результатов выполнения работы по карточкам, тестовых заданий, практической работы

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ЕН.01 ХИМИЯ

для специальности:
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Форма обучения: очная

Красноярск 2023

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 рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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

Математический и общий естественнонаучный цикл

Для изучения данной дисциплины обучающиеся должны владеть знаниями в области математики и физики. Общие и профессиональные компетенции, полученные в рамках данной дисциплины, могут применяться при изучении учебных дисциплин и профессиональных модулей: ЕН.02 Экологические основы природопользования, ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена, ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья, ОП.09 Безопасность жизнедеятельности.

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины

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

- применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности;
- использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса;
- описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов;
- проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакций;
- использовать лабораторную посуду и оборудование;
- выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру;
- проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений;
- выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений;
- соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории;

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

- основные понятия и законы химии;
- теоретические основы органической, физической, коллоидной химии;
- понятие химической кинетики и катализа;
- классификацию химических реакций и закономерности их протекания;
- обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов;
- окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена;
- гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах;
- тепловой эффект химических реакций, термохимические уравнения;
- характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции;
- свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений;
- дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов;
- роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах;
- основы аналитической химии;
- основные методы классического количественного и физико-химического анализа;
- назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры;
- методы и технику выполнения химических анализов;
- приемы безопасной работы в химической лаборатории.

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

- 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 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
- ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 164 часа, в том числе:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 144 часа;
 теоретической аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 94 часа;
 лабораторно-практической учебной нагрузки обучающегося – 50 часов;
 самостоятельной работы обучающегося - 20 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	164
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	144
в том числе:	
Практические работы	14
Лабораторные работы	36
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	20
в том числе:	
подготовка докладов (презентаций)	7
подготовка рефератов	2
решение расчетных задач	4
написание уравнений реакций	3
подготовка к контрольным работам и зачетам	3
подготовка к дифференцированному зачету	1
Промежуточная аттестация в форме контрольной работы, дифференцированного зачета	

2.2. Содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Код формируемых компетенций
1	2	3	4
Раздел I. Аналитическая химия			
Тема 1.1 Введение в аналитическую химию	Содержание учебного материала		ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК9, ОК10
	Аналитическая химия, ее значение, задачи и применение в профессиональной деятельности. Типы химических реакций. Реакции ионного обмена. Обратимые и необратимые реакции. Теория электролитической диссоциации. Диссоциация воды, определение pH водного раствора. Гидролиз солей. Окислительно-восстановительные реакции.	12	
	Лабораторные работы: Лабораторная работа № 1 «Гидролиз солей. Определение pH»	2	
	Практические работы: Практическая работа № 1 «Закономерности протекания химических реакций»	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Написание уравнений реакций ионного обмена, электролитической диссоциации, гидролиза солей, ОВР. Подготовка докладов по темам: «Роль pH в организме человека», «Значение ТЭД для человека»	2	
Тема 1.2 Качественный анализ	Содержание учебного материала		ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК9, ОК10
	Методы качественного анализа: сухой, мокрый, дробный, систематический. Чувствительность и специфичность реакций. Классификация катионов I, II, III, IV, V, VI групп. Классификация анионов I, II, III групп.	4	
	Лабораторные работы: Лабораторная работа № 2 «Характерные реакции катионов» Лабораторная работа № 3 «Характерные реакции анионов» Лабораторная работа № 4 «Качественное определение соли»	8	
	Практические работы: Практическая работа № 2 «Зачет по качественному анализу»	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Написание характерных реакций катионов и анионов. Подготовка докладов по темам: «Качественный анализ в пищевой промышленности», «Значение качественного анализа для человека».	2	
Тема 1.3 Количественный анализ	Содержание учебного материала		16
	Методы количественного анализа. Ошибки количественных определений. Применение в пищевой промышленности.		

	Гравиметрический метод. Титриметрический метод. Расчет эквивалентов кислот, оснований, солей. Расчеты в титриметрическом анализе. Рабочие и стандартные растворы. Метод нейтрализации. Выбор индикатора в методе нейтрализации. Контрольная работа.		ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК9, ОК10
	Лабораторные работы: Лабораторная работа № 5 «Определение влажности муки» Лабораторная работа № 6 «Определение кислотности пищевых продуктов»	6	
	Практические работы: Практическая работа № 3 «Техника работы на весах» Практическая работа № 4 «Техника работы с мерной посудой» Практическая работа № 5 «Зачет по количественному анализу»	6	
	Самостоятельная работа обучающихся: Решение расчетных задач на концентрацию растворов, расчет навески, эквиваленты кислот, оснований и солей. Подготовка к зачету, контрольной работе.	2	
Тема 1.4 Физико-химические методы анализа	Содержание учебного материала		ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК9, ОК10
	Введение в физико-химические методы анализа. Классификация ФХМА, их характеристика и назначение. Применение в пищевой промышленности. Фотометрический метод анализа.	4	
	Лабораторные работы: Лабораторная работа № 7 «Определение содержания меди в растворе CuSO_4 »	4	
	Практические работы: Практическая работа № 6 «Зачет по аналитической химии»	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовка докладов по темам: «Колометрический метод анализа», «Фотометрические методы анализа пищевых продуктов».	1	
Раздел II. Физическая химия			
Тема 2.1 Агрегатные состояния веществ	Содержание учебного материала		ОК1, ОК2, ОК3, ОК5, ОК6, ОК7, ОК9
	Физическая химия, ее задачи. Общая характеристика агрегатных состояний веществ. Газовое агрегатное состояние. Закон Менделеева-Клапейрона. Жидкое агрегатное состояние. Поверхностное натяжение. Вязкость. Твердое агрегатное состояние. Типы кристаллических решеток.	4	
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовка рефератов по темам: «Открытие закона Менделеева-Клапейрона», «Вязкость жидкостей в пищевой промышленности».	1	
Тема 2.2. Основные понятия и законы термодинамики. Термохимия	Содержание учебного материала		ОК1, ОК2, ОК3, ОК5, ОК6, ОК7, ОК9
	Основы термохимии. Тепловой эффект реакции, экзотермические и эндотермические реакции. Закон Гесса. Теплоты образования и сгорания.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Решение расчетных задач на закон Гесса	1	

Тема 2.3 Химическая кинетика и катализ	Содержание учебного материала		OK1, OK2, OK3, OK5, OK6, OK7, OK9
	Скорость химической реакции. Влияние различных факторов на скорость химической реакции. Катализ. Виды катализа: гомогенный, гетерогенный, ферментативный.	4	
	Самостоятельная работа обучающихся: Решение расчетных задач на скорость химической реакции	1	
Тема 2.4 Свойства растворов	Содержание учебного материала		OK1, OK2, OK3, OK5, OK6, OK7, OK9, OK10
	Диффузия в растворах. Применение диффузии в пищевой промышленности. Осмос в растворах. Применение осмоса в пищевой промышленности. Плазмолиз. Изотонические растворы. Общая характеристика растворов. Растворы газов и твердых веществ в жидкостях. Температура кипения и температура кристаллизации. Решение задач.	8	
	Самостоятельная работа обучающихся: Решение расчетных задач на температуру кипения и кристаллизации. Подготовка рефератов по темам «Диффузия в пищевой промышленности», «Осмос в пищевой промышленности», «Явление плазмолиза при консервации продуктов питания», «Производство газированной воды», «Растворение поваренной соли в воде».	2	
Раздел III. Коллоидная химия			
Тема 3.1 Дисперсные системы	Содержание учебного материала		OK1, OK2, OK3, OK5, OK6, OK7, OK9, OK10
	Введение в коллоидную химию. Применение в пищевой промышленности. Дисперсные системы. Дисперсионная среда, дисперсная фаза. Классификация дисперсных систем по агрегатному состоянию, по размеру частиц дисперсной фазы.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся. Подготовка докладов по темам «Коллоидная химия в пищевой промышленности», «Открытие дисперсных систем».	1	
Тема 3.2 Коллоидные растворы	Содержание учебного материала		OK1, OK2, OK3, OK5, OK6, OK7, OK9, OK10
	Коллоидные растворы. Методы получения. Очистка золей. Оптические, молекулярно-кинетические свойства золей. Диффузно-седиментационное равновесие. Электрокинетические явления в коллоидных растворах. Мицеллярное строение золей. Коагуляция золей.	10	
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовка докладов по темам «Практическое значение очистки золей», «Открытие оптических свойств коллоидных растворов». Написание уравнений реакций и образования мицелл.	2	
Тема 3.3 Грубодисперсные и микрогетерогенные системы	Содержание учебного материала		OK1, OK2, OK3, OK4, OK5, OK6, OK7, OK9, OK10
	Грубодисперсные и микрогетерогенные системы, их общая характеристика. Адсорбция. Адсорбция на границе раздела фаз жидкость - газ, газ - твердое вещество. Суспензии, способы получения, основная характеристика, применение в пищевой промышленности. Эмульсии, способы получения, характеристика эмульсий I и II рода, эмульгаторы, обращение фаз, применение в пищевой промышленности. Пены, способы получения, основная характеристика, поверхностно-активные вещества, способы разрушения, применение в пищевой промышленности. Аэрозоли, способы	6	

	получения, основная характеристика, способы разрушения, применение. Порошки, основная характеристика, псевдооживленное состояние, применение в пищевой промышленности.		
	Лабораторные работы: Лабораторная работа № 8 «Получение эмульсий и изучение их свойств»	4	
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовка докладов по темам «Адсорбция в пищевой промышленности», «Суспензии в пище», «Эмульсии как продукты питания», «Влияние аэрозолей на окружающую среду», «Пены в пищевой промышленности», «Порошки как продукты питания».	1	
Тема 3.4 Органические вещества в продуктах питания. Высокомолекулярные соединения	Содержание учебного материала		ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК9, ОК10
	Жиры: общая формула, физические и химические свойства, способы получения, применение жиров в пищевой промышленности. Углеводы: моносахариды, дисахариды, полисахариды, формулы важнейших представителей, их физические и химические свойства, способы получения, применение углеводов в пищевой промышленности. Аминокислоты: физические и химические свойства, заменимые и незаменимые, способы получения, применение и значение в пищевой промышленности. Белки: состав белков, физические и химические свойства, применение в пищевой промышленности. Витамины: классификация витаминов, физические и химические свойства, применение в пищевой промышленности. Изменения жиров, углеводов, белков в технологических процессах пищевой промышленности. Высокомолекулярные соединения: классификация, применение, природные и синтетические ВМС. Студни. Гелеобразование. Контрольная работа. Дифференцированный зачет.	22	
	Лабораторные работы: Лабораторная работа № 9 «Химические свойства жиров» Лабораторная работа № 10 «Химические свойства углеводов» Лабораторная работа № 11 «Химические свойства белков» Лабораторная работа № 12 «Химические свойства витаминов» Лабораторная работа № 13 «Кинетика набухания ВМС»	12	
	Практические работы: Практическая работа № 7 «Зачет по коллоидной химии»	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовка докладов по темам «Важность жиров для питания человека», «Важность открытия получения сахара в пищевой промышленности», «Денатурация белков при термической обработке», «Значение витаминов при выборе рационального питания», «Значение аминокислот для организма человека». Подготовка к зачету и контрольной работе. Подготовка к дифференцированному зачету.	4	
	Всего:	164	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины осуществляется в учебном кабинете химических дисциплин, химической лаборатории.

Оборудование учебного кабинета: меловая доска, рабочее место обучающегося и преподавателя, конспекты лекций, методические указания к выполнению лабораторных и практических работ, химическое оборудование и реактивы.

Технические средства обучения: компьютер, колонки, библиотека, читальный зал с выходом в Интернет

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Аналитическая химия: учебник для студ. сред. учреждений / Ю.М. Глубоков, В.А. Головачева, Ю.А. Ефимова и др.; под редакцией А.А. Ищенко. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 480 с.
2. Антипова Л.В., Дудченко Н.И. Химия пищи: Учебник. – СПб.: Издательство «Лань», 2018. – 856 с. (Учебники для вузов. Специальная литература).
3. Артеменко А.И. Органическая химия: учебник / А.И. Артеменко. – 5-е изд., исп. – Москва: КНОРУС, 2018. – 536 с. – (Среднее профессиональное образование). – <https://www.book.ru/view/5/25c7240cb84bed5710fd077151bfd7da>
4. Белик В.В. Физическая и коллоидная химия: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Белик, К.И. Киенская. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 288 с.
5. Глинка Н.Л. Общая химия: учебное пособие / Н.Г. Глинка. – Изд. стер. – Москва: КНОРУС, 2020. – 750 с. – (Среднее профессиональное образование). – <https://www.book.ru/view/5/25c7240cb84bed5710fd077151bfd7da>
6. Захарова Т.Н. Органическая химия: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / Т.Н. Захарова, Н.А. Головлева. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 400 с.
7. Физическая и коллоидная химия. В 2 ч. Часть 1. Физическая химия: учебник для среднего профессионального образования / В.Ю. Конюхов [и др.]; под редакцией В.Ю. Конюхова, К.И. Попова. – 2-е изд, испр. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2020. – 259 с. – (Профессиональное образование). – <https://biblio-online.ru/viewer/fizicheskaya-i-kolloidnaya-himiya-v-2-ch-chast-1-fizicheskaya-himiya-454488#page/1>
8. Физическая и коллоидная химия. В 2 ч. Часть 2 Коллоидная химия: учебник для среднего профессионального образования / В.Ю. Конюхов [и др.]; под редакцией В.Ю. Конюхова, К.И. Попова. – 2-е изд, испр. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2020. – 259 с. – (Профессиональное образование). – <https://biblio-online.ru/viewer/fizicheskaya-i-kolloidnaya-himiya-v-2-ch-chast-2-454489#page/1>

Дополнительные источники:

1. Алексеев В.Н. Курс качественного анализа. Учебник. М. Химия 1993.
2. Аналитическая химия: учебник для студ. сред. проф. учеб. заведений / Ю.М. Глубоков, В.А. Головачева, Ю.А. Ефимова и др.; под редакцией А.А. Ищенко. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2006. – 320 с.
3. Горбунцова Э.А. Физическая и коллоидная химия. Учебное пособие. Альфа – М, Инфра – М. 2016 – 270 с (ПРОФИЛЬ).
4. Ерохин Ю.М. Химия: Учеб. для сред. проф. учеб. заведений / Юрий Михайлович Ерохин. – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2004 – 384 с.
5. Захарова Т.Н. Органическая химия: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / Т.Н. Захарова, Н.А. Головлева. – 2-е изд. стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 400 с.
6. Лукьянов А.Б. Физическая и коллоидная химия. Учебник для техникумов, 2-е издание. М. Химия 1988 г.
7. Руководство к практическим занятиям по технике лабораторных работ / А.Я. Любина, Ю.М. Неменцова, М.Э. Полеес, Г.М. Чернобильская. – 5-е изд., перераб. и доп. – М.: Медицина, 1988. – 192 с.: ил. – (Учеб. лит. для учащихся мед. училищ).

8. Травень В.Ф. Органическая химия: Учебник для вузов в 2 т./ - М.: ИКЦ «Академкнига», 2004.
9. Шапиро С.А. Аналитическая химия: Учебник для учащихся техникумов. - 3-е изд., испр. и доп. – М.: Высш. школа, 1979. – 384 с., ил.

3.3 Кадровое обеспечение

Реализация подготовки (специалистов среднего звена) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело 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, лабораторных и практических занятий, зачетных занятий, 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
1	2	3
В результате освоения учебной дисциплины обучающийся умеет: - применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности;	Умение применять основные законы химии для решения задач в профессиональной деятельности.	Индивидуальный контроль. Письменный контроль. Устный контроль. Проверка письменных работ, отчетов лабораторно-практических занятий.
- использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса;	Умение использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса.	Индивидуальный контроль. Письменный контроль. Устный контроль. Проверка письменных работ, отчетов лабораторно-практических занятий.
- описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов;	Умение описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продуктов.	Индивидуальный контроль. Письменный контроль. Устный контроль. Проверка письменных работ, отчетов лабораторно-практических занятий.
- проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакций;	Умение проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакций.	Индивидуальный контроль. Письменный контроль. Проверка письменных работ, отчетов лабораторно-практических занятий.
- использовать лабораторную посуду и оборудование;	Умение пользоваться лабораторной посудой, оборудованием с соблюдением правил техники безопасности.	Индивидуальный контроль. Устный контроль. Наблюдение за деятельностью обучающегося во время проведения лабораторно-практических работ.

- выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру;	Умение выбора метода и хода химического анализа, подбор реактивов и оборудования.	Индивидуальный контроль. Устный контроль. Наблюдение за деятельностью обучающегося во время проведения лабораторно-практических работ.
- проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений;	Умение проводить качественные реакции на ионы, неорганические и органические соединения.	Индивидуальный контроль. Устный контроль. Письменный контроль. Проверка письменных работ, отчетов лабораторно-практических занятий.
- выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений;	Умение выполнения расчетов по результатам измерений.	Индивидуальный контроль. Письменный контроль. Проверка письменных работ, отчетов лабораторно-практических занятий.
- соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории;	Умение пользоваться лабораторной посудой, оборудованием с соблюдением правил техники безопасности.	Индивидуальный контроль. Устный контроль. Наблюдение за деятельностью обучающегося во время проведения лабораторно-практических работ.
В результате освоения учебной дисциплины обучающийся знает: - основные понятия и законы химии;	Умение ориентироваться в основных понятиях и законах химии.	Индивидуальный контроль. Письменный контроль. Устный контроль.
- теоретические основы органической, физической, коллоидной химии;	Знание теоретических основ органической, физической, коллоидной химии.	Индивидуальный контроль. Письменный контроль. Устный контроль.
- понятие химической кинетики и катализа;	Умение оперировать понятиями химической кинетики и катализа.	Индивидуальный контроль. Письменный контроль.
- классификацию химических реакций и закономерности их протекания;	Знание классификации химических реакций и закономерностей их протекания.	Индивидуальный контроль. Письменный контроль. Устный контроль. Проверка письменных работ, отчетов лабораторно-практических занятий.
- обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов;	Умение написания обратимых и необратимых реакций, принципы смещения химического равновесия под действием различных факторов.	Индивидуальный контроль. Письменный контроль.
- окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена;	Умение написания окислительно-восстановительных реакций и реакций ионного обмена.	Индивидуальный контроль. Письменный контроль. Проверка письменных работ, отчетов лабораторно-практических занятий.
- гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах;	Умение написания уравнений гидролиза солей в водных растворах, написание уравнений электролитической диссоциации сильных и слабых электролитов.	Индивидуальный контроль. Письменный контроль. Проверка письменных работ, отчетов лабораторно-практических занятий.

- тепловой эффект химических реакций, термодинамические уравнения;	Умение писать термодинамические уравнения реакций и проводить расчеты по ним.	Индивидуальный контроль. Письменный контроль. Проверка письменных работ.
- характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции;	Умение ориентироваться в классах органических соединений, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции.	Индивидуальный контроль. Письменный контроль. Проверка письменных работ, отчетов лабораторно-практических занятий.
- свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений;	Знание свойств растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений.	Индивидуальный контроль. Письменный контроль. Устный контроль. Проверка письменных работ, отчетов лабораторно-практических занятий.
- дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов;	Умение ориентироваться в дисперсных и коллоидных системах пищевых продуктов.	Индивидуальный контроль. Письменный контроль. Устный контроль. Проверка письменных работ, отчетов лабораторно-практических занятий.
- роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах;	Умение ориентироваться в различных поверхностных явлениях в природных и технологических процессах и их роли.	Индивидуальный контроль. Письменный контроль. Устный контроль. Проверка письменных работ, отчетов лабораторно-практических занятий.
- основы аналитической химии;	Знание основ аналитической химии.	Индивидуальный контроль. Письменный контроль. Устный контроль. Проверка письменных работ, отчетов лабораторно-практических занятий.
- основные методы классического количественного и физико-химического анализа;	Умение пользоваться классическими методами количественного и физико-химического анализа.	Индивидуальный контроль. Письменный контроль. Устный контроль. Проверка письменных работ, отчетов лабораторно-практических занятий.
- назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры;	Умение пользоваться лабораторной посудой, оборудованием с соблюдением правил техники безопасности.	Индивидуальный контроль. Устный контроль. Наблюдение за деятельностью обучающегося во время проведения лабораторно-практических работ.
- методы и технику выполнения химических анализов;	Знание методов и техники выполнения химических анализов.	Индивидуальный контроль. Устный контроль. Наблюдение за деятельностью обучающегося во время проведения лабораторно-практических работ.
- приемы безопасной работы в химической лаборатории.	Знание приемов безопасной работы в химической лаборатории.	Индивидуальный контроль. Устный контроль. Наблюдение за деятельностью обучающегося во время проведения лабораторно-практических работ.

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ
ЕН.02 ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРИРОДОПОЛЬЗОВАНИЯ

Для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Красноярск 2023

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт рабочей программы	4
2. Структура и содержание рабочей программы	8
3. Условия реализации учебной дисциплины	12
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	13

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ЕН.02 ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРИРОДОПОЛЬЗОВАНИЯ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Экологические основы природопользования» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело,

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: математический и общий естественнонаучный цикл

Для изучения данной дисциплины обучающиеся должны владеть знаниями в области естествознания, географии, истории. Знания и умения, полученные в рамках данной дисциплины, могут применяться при изучении микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве, организации хранения и контроля запасов и сырья, безопасности жизнедеятельности.

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

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

- анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности;
- использовать в профессиональной деятельности представления о взаимосвязи организмов и среды обитания;
- соблюдать в профессиональной деятельности регламенты экологической безопасности;

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

- принципы взаимодействия живых организмов и среды обитания;
- особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного воздействия на окружающую среду;
- об условиях устойчивого развития экосистем и возможных причинах возникновения экологического кризиса;
- принципы и методы рационального природопользования;
- методы экологического регулирования;
- принципы размещения производств различного типа;
- основные группы отходов, их источники и масштабы образования;
- понятие и принципы мониторинга окружающей среды;
- правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности;
- принципы и правила международного сотрудничества в области природопользования и охраны окружающей среды;
- природоресурсный потенциал Российской Федерации;
- охраняемые природные территории.

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

<i>Шифр комп.</i>	<i>Наименование компетенций</i>	<i>Дискрипторы (показатели сформированности)</i>	<i>Умения</i>	<i>Знания</i>
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Распознавание сложных проблемные ситуации 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	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, Определить необходимые ресурсы;	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

		Оценка рисков на каждом шагу Оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана.	Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; Реализовать составленный план; Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	и смежных областях; Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
OK 2	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
OK 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Использование актуальной нормативно-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 Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования
OK 4	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
OK 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по 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.
OK 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на	Понимать значимость своей профессии (специальности) Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей.	Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной	Сущность гражданско-патриотической позиции

	основе общечеловеческих ценностей.		деятельности по профессии (специальности)	Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
<i>OK 7</i>	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
<i>OK 9</i>	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
<i>OK 10</i>	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 профессиональные темы	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
<i>OK 11</i>	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	Определение инвестиционной привлекательности коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности	Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи Презентовать идеи открытия собственного дела в	Основы предпринимательской деятельности

			профессиональной деятельности	
<i>ПК 1.1 2.1, 3.1, 4.1, 5.1</i>				Правила утилизации отходов

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 44 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 36 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 (всего)	<i>44</i>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	<i>36</i>
в том числе:	
лабораторные работы	-
практические занятия	-
контрольные работы	<i>2</i>
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	<i>8</i>
в том числе:	
<i>рефераты</i>	<i>1</i>
<i>доклады (презентации)</i>	<i>5</i>
<i>подготовка к контрольной работе</i>	<i>1</i>
<i>подготовка к зачету</i>	<i>1</i>
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

2.2 ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ЕН.02 ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРИРОДОПОЛЬЗОВАНИЯ

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Коды формируемых компетенций
1	2	3	5
Введение	Содержание учебного материала:	2	ОК 1, ОК 4-7
	1 Введение в дисциплину экологические основы природопользования. Основные понятия, термины, внутрипредметные и междисциплинарные связи;		
	2 История взаимоотношений общества и природы. Человек как биосоциальный вид. Основные периоды истории человечества. Формирование техносферы.		
Раздел 1. Особенности взаимодействия общества и природы			
Тема 1.1 Взаимодействие организмов и среды обитания	Содержание учебного материала:	2	ОК 2, ОК 4-7
	1 Факторы среды: условия и ресурсы. Прямые и косвенные факторы. Абиотические, биотические и антропогенные факторы;		
	2 Основные законы отношений организмов и условий среды. Закон оптимума. Закон лимитирующего фактора;		
	3 Среда жизни и их обитатели. Водная среда. Наземно-воздушная среда. Почвенная среда.		
Тема 1.2 Природные ресурсы РФ	Содержание учебного материала:	2	ОК 2, ОК 4-7
	1 Классификация природных ресурсов. Возобновимые, ограниченно возобновимые, и неограниченно возобновимые;		
	2 Природоресурсный потенциал РФ. Лесные ресурсы, полезные ископаемые, водные ресурсы, земельные ресурсы, биологические ресурсы.		
	Самостоятельная работа обучающихся. Доклады (презентации): 1. Проблемы использования пищевых ресурсов; 2. Проблемы использования энергетических ресурсов.	1	ОК 2-7, 9, ПК 6.3
Тема 1.3 Виды воздействия на природу	Содержание учебного материала:	2	ОК 2, ОК 4-7
	1 Виды загрязнения биосферы. Естественные и антропогенные загрязнения;		
	2 Антропогенное воздействие на природу. Промышленность и транспорт как проблема 21 века;		
	3 Степень воздействия человека на природу. Сравнение уровня жизни различных стран.		
Тема 1.4 Чрезвычайные экологические ситуации	Содержание учебного материала:	2	ОК 2, ОК 4-7
	1 Определение чрезвычайной ситуации, ее классификация.		
	2 Природные чрезвычайные ситуации.		
	3 Стихийные бедствия и техногенные катастрофы		
Тема 1.5 Группы отходов	Содержание учебного материала:	2	ОК 2, ОК 4-7
	1 Виды отходов и их источники;		
	2 Твердые бытовые отходы. Депонирование, сжигание, сортировка и переработка ТБО;		
	Самостоятельная работа обучающихся. Доклады (презентации): 1. Отходы производства полуфабрикатов; 2. Отходы производства соусов; 3. Отходы производства рыбных продуктов; 4. Отходы производства мясных продуктов; 5. Отходы производства овощей и грибов; 6. Отходы производства кондитерских изделий и десертов.		

Тема 1.6 Размещение производств	Содержание учебного материала:		2	
	1	Принципы размещения производств различного типа.		
	2	Размещение пищевых производств.		
Тема 1.7 Устойчивое развитие и экологический кризис	Содержание учебного материала:		2	OK 2, OK 4-7
	1	Концепция устойчивого развития. Влияние глобализации на развитие человечества. Стокгольмская конференция ООН по проблемам окружающей человека среды. Возможные сценарии развития общества. Сравнение сценариев;		
	2	Экологический кризис. Виды кризисов: глобальный и локальный. Причины экологического кризиса: рост населения, промышленные проблемы.		
Тема 1.8 Рациональное природопользование	Содержание учебного материала:		2	OK 2, OK 4-7
	1	Рациональное природопользование. Формы природопользования: жизнеобеспечивающая, хозяйственно-экономическая, оздоровительная и культурная. Виды природопользования: общее и специальное;		
	2	Основные направления рационального природопользования. Восстановление природных ресурсов. Комплексное использование природных ресурсов. Вторичное использование природных ресурсов. Проведение природоохранных мероприятий. Внедрение новейших технологий. Экономический механизм: экологические платежи, налоги.		
	Самостоятельная работа обучающихся. Доклады (презентации): 1. Современные технологии производства полуфабрикатов и влияние на окружающую среду; 2. Современные технологии приготовления мясных продуктов и влияние на окружающую среду; 3. Современные технологии приготовления кондитерских изделий и влияние на окружающую среду.		1	OK 2-7, 9, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
Тема 1.9 Охраняемые природные территории РФ	Содержание учебного материала:		2	OK 2, OK 4-7
	1	Обустройство охраняемых природных территорий. Экологические сети;		
	2	Заповедники, заказники, национальные и природные парки, памятники природы РФ. Объекты Всемирного наследия.		
	Самостоятельная работа обучающихся. Рефераты: 1. Алтайский заповедник; 2. Байкальский заповедник; 3. Национальный парк «Столбы»; 4. Большой Арктический заповедник, 5. Путоранский заповедник.		1	OK 2-7, 9
Тема 1.10 Охраняемые территории Красноярского края	Содержание учебного материала:		2	OK 2, OK 4-7
	1	Красные книги. Глобальная и региональные красные книги. Красные книги Красноярского края;		
	2	Заповедники, заказники, природные парки, памятники природы Красноярского края.		
Тема 1.11 Экологический мониторинг	Содержание учебного материала:		2	OK 2, OK 4-7
	1	Мониторинг окружающей среды. Глобальный и локальный мониторинг. Геофизический и биологический мониторинг;		
	2	Нормирование качества среды. ПДК, ПДВ, НДС, ПДУ. ПДК продуктов питания;		
	3	Зеленая революция и пищевые ресурсы		
	Самостоятельная работа обучающихся. Доклады (презентации): 1. ПДК продуктов питания и контроль сырья при производстве мясных полуфабрикатов; 2. ПДК продуктов питания и контроль сырья при производстве рыбных полуфабрикатов; 3. ПДК продуктов питания и контроль сырья при производстве овощных полуфабрикатов; 4. ПДК продуктов питания и контроль сырья при производстве кондитерских полуфабрикатов.		1	OK 2-7, 9, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
Раздел 2. Правовые и социальные вопросы природопользования				
	Содержание учебного материала:		2	

Тема 2.1 Экологическое законодательство РФ	1	История Российского природоохранного законодательства;		OK 2, 5-7, 10
	2	Экологическое право и его источники. Конституция РФ, законы в области охраны природы;		
	3	Право природопользования.		
Тема 2.2 Экологическое регулирование	Содержание учебного материала:		2	OK 2, 5-7, 10, 11
	1	Экологический менеджмент. Структура экологического менеджмента;		
	2	Экологическая экспертиза. Государственная и общественная экологические экспертизы;		
	3	Экологический аудит. Виды экологического аудита: обязательный и добровольный;		
	4	Экологическое страхование.		
Самостоятельная работа обучающихся. Доклады (презентации): 1. Экологическое страхование пищевых производств; 2. Экологическая оценка предприятия производственной практики.		1	OK 2-7, 9, ПК 6.3	
Тема 2.3 Юридическая ответственность	Содержание учебного материала:		2	OK 2, 5-7, 10, 11
	1	Экологические правонарушения: общие и специальные. Виды ответственности: уголовная, административная, дисциплинарная. Санкции;		
	2	Экологический контроль. Этапы экологического контроля. Виды экологического контроля: государственный, муниципальный, производственный, общественный;		
3	Лицензии, договора, лимиты на природопользование.			
Тема 2.4 Международное сотрудничество	Содержание учебного материала:		2	OK 2, 5-7, 10, 11
	1	Охрана биологического разнообразия. Международные договоры (конвенции). СИТЕС. Конвенция о биологическом разнообразии. Конвенции об охране особо ценных природных объектов;		
	2	Международная охрана атмосферы и гидросферы. Контроль над перемещением особо опасных веществ.		
Самостоятельная работа обучающихся. Подготовка к контрольной работе		1	OK 2, 3, 5, 7	
Тема 2.5 Контрольное занятие	Содержание учебного материала:		-	-
	1	-		
	Лабораторные работы		-	-
	Практические работы		-	-
	Контрольные работы: 1. Контрольная работа по курсу «Экологические основы природопользования».		2	OK 1-3, 5-7, 10, 11
	Самостоятельная работа обучающихся. Подготовка к дифференцированному зачету.		1	OK 2, 3, 5, 7
Дифференцированный зачет			2	
Всего:			44	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины осуществляется в учебном кабинете экологических основ природопользования.

Оборудование учебного кабинета: стол учительский, стул учительский, парты ученические, стулья ученические, шкафы, доска магнитная для письма мелом.

Технические средства обучения: персональный компьютер, колонки.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: учебные фильмы «Как спасти воду», «Контроль состояния окружающей среды», «Нормативы качества среды», «Под властью мусора», «Химическая промышленность и охрана среды».

3.2 Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Колесников С.И. Экологические основы природопользования: учебник / С.И. Колесников. – Москва: КНОРУС, 2020. – 234 с. – (Среднее профессиональное образование). [Электронный ресурс] - <https://www.book.ru/view5/61889ff77b0b493eef9caafbc5476f4>
2. Косолапова Н.В. Экологические основы природопользования: учебник / Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко. – Москва: КНОРУС, 2019. – 194 с. – (Среднее профессиональное образование). [Электронный ресурс] - <https://www.book.ru/view5/bcc0c6ea4e4332158321cf8b7e83eb95>
3. Манько О.М. Экологические основы природопользования: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / О.М. Манько, А.В. Мешалкин, С.И. Кривов. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 192 с.
4. Саенко О.Е. Экологические основы природопользования: учебник / О.Е. Саенко, Т.П. Трушина. – Москва: КНОРУС, 2019. – 214 с. – (Среднее профессиональное образование). [Электронный ресурс] - <https://www.book.ru/view5/6e28d759ac57948b2c4a20a53c3a0dc0>
5. Сухачев А.А. Экологические основы природопользования: учебник / А.А. Сухачев. – Москва: КНОРУС, 2019. – 392 с. (Среднее профессиональное образование). [Электронный ресурс] - <https://www.book.ru/view5/63d67f1767624ce8d13bc09028e870e7>

Дополнительные источники:

1. Арустамов Э.А., Левакова И.В., Баркалова Н.В. Экологические основы природопользования: Учебник / Рук.авт. колл. Э.А. Арустамов. – 5-е изд., перераб. и доп. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2008. – 320 с.
2. Банников А.Г. Основы экологии и охрана окружающей среды/ А.Г. Банников, А.А. Вакулин, А.К. Рустамов. – 4-е изд., перераб. и доп. – М.: Колос, 1999. – 304 с.: ил. – (Учебники и учеб. пособия для студентов высш. учеб. заведений).
3. Гальперин М.В. Экологические основы природопользования: Учебник. – М.: Форум: ИНФРА-М, 2003. – 256 с: ил. – (Серия «Профессиональное образование»)
4. Коновалова В.А. Нормирование качества окружающей среды: учебное пособие / В.А. Коновалова – М.: РГУИТП, 2011. – с. 158
5. Константинов В.М. Экологические основы природопользования: Учеб. пособие для студ. проф. образования/ В.М. Константинов, Ю.Б. Челидзе. – 3-е изд., стереотип. – М.: Издательский центр «Академия», 2004. – 208 с.
6. Миркин Б.М. Экология: 10-11 классы: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений: профильный уровень/ Б.М. Миркин, Л.Г. Наумова, С.В. Суматохин. – М.: Вентана-Граф, 2012. – 384

Интернет-источники:

1. prigoda.ru – национальный портал природы (Природные ресурсы и охрана окружающей среды)
2. anriintern.com/ecology/spisok.htm - ссылки на множество экологических сайтов.
3. www.myland.org.ua - земельные ресурсы
4. <http://ecportal.ru/> - мощный экологический портал

5. list.priroda.ru – каталог Интернет ресурсов по экологии и природным ресурсам.
6. <http://ecobez.narod.ru/organisations.html> - список основных международных организаций.
7. www.eco-net.dk/english – Eco-Network – международная сеть экологического образования, воспитания и практики; размещается информация об организациях, работающих в области экологического образования.
8. <http://zapovednik.cwx.ru/>
9. <http://www.geosite.com.ru/pageid-375-1.html>
10. http://www.bru.mogilev.by:84/humanitary/osnov_prava/html/ch15.html

3.3 Кадровое обеспечение

Реализация подготовки (специалистов среднего звена) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело 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 выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля
В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь : — анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности;	Умение использовать теоретические знания при выполнении практических задач; Обоснованность и чёткость изложения материала; Оценка информации с позиции ее свойств: достоверности, объективности, полноты, актуальности и т. д. Обоснованность и четкость изложения материала Уровень самостоятельности при выполнении уровень умения сформулировать собственную позицию, оценку и аргументировать ее Приведение примеров практического применения изученных явлений. Изложение основных положений современной экологической картины мира.	Комбинированный контроль: экспертное наблюдение за выполнением и защитой рефератов, выполнением заданий контрольной работы, фронтальный опрос.
— использовать в профессиональной деятельности представления о взаимосвязи организмов и среды обитания;	Умение использовать теоретические знания при выполнении практических задач;	Индивидуальный контроль: экспертное наблюдение за решением ситуационных задач
— соблюдать в профессиональной деятельности регламенты экологической безопасности;	Критически оценивать информацию, давать ей оценку. Использовать полученные знания в действии.	Комбинированный контроль: фронтальный опрос, индивидуальный опрос, тестирование, экспертная оценка решения ситуационных задач

	<p>Осуществлять самоконтроль в ходе деятельности и корректировать её. Оформления материала в соответствии с требованиями;</p>	
<p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> — принципы взаимодействия живых организмов и среды обитания; — особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного воздействия на окружающую среду; — об условиях устойчивого развития экосистем и возможных причинах возникновения экологического кризиса; — принципы и методы рационального природопользования; — методы экологического регулирования; — принципы размещения производств различного типа; — основные группы отходов, их источники и масштабы образования; — понятие и принципы мониторинга окружающей среды; — правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности; — принципы и правила международного сотрудничества в области природопользования и охраны окружающей среды; — природоресурсный потенциал Российской Федерации; — охраняемые природные территории. 	<p>Обоснованность и четкость изложения материала; Уровень умения сформулировать собственную позицию, оценку и аргументировать ее.</p> <p>Критически оценивать информацию, давать ей оценку. Уровень умения активно использовать электронные образовательные ресурсы, находить требующуюся информацию, изучать ее и применять на практике;</p> <p>Приведение экологических примеров Объяснение демонстрационных экспериментов Умение выявлять региональные экологические проблемы и указывать причины их возникновения, а также возможные пути снижения последствий на окружающую среду Умение определять экологические параметры современного человеческого жилища</p>	<p>Комбинированный контроль: экспертное наблюдение за выполнением и защитой рефератов, выполнением заданий контрольной работы, фронтальный опрос, тестирование.</p>

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ЕН.03.МАТЕМАТИКА

По специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Форма обучения: очная

Красноярск 2023

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт рабочей программы	4
2. Структура и содержание рабочей программы	7
3. Условия реализации учебной дисциплины	10
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	11

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело,

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: математический и общий естественнонаучный учебный цикл. Для изучения данной дисциплины обучающиеся должны владеть знаниями в области естествознания и математики. Общие и профессиональные компетенции, полученные в рамках данной дисциплины, могут применяться при изучении информатики, инженерной графики, технической механики, метрологии, стандартизации и сертификации, технологии отрасли.

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

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

ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 2. Организовывать 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 традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 8. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 9. 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, неводного рыбного 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 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 с учетом потребностей различных категорий 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 и 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 и 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 и подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов 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.

ПК 6.5. осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.

В результате изучения дисциплины студент должен:

уметь:

- решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности;
- применять простые математические модели систем и процессов в сфере профессиональной деятельности;

знать:

- значение математики в профессиональной деятельности и при освоении профессиональной образовательной программы;
- основные понятия и методы математического анализа, теории вероятностей и математической статистики;
- основные математические методы решения прикладных задач в области профессиональной деятельности.

1.4 Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 48 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 40 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 (всего)	48
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	40
в том числе:	
лекционные занятия	20
практические занятия	20
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	8
в том числе:	
- решение задач	2
- конспект	2
- доклад	2
- реферат	2
<i>Итоговая аттестация в форме - дифференцированного зачёта</i>	

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины ЕН.03 Математика

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Коды формируемых компетенций
1	2	3	5
Раздел 1. Начала математического анализа		6	
Тема 1.1 Теория пределов функций	Содержание учебного материала Введение. Роль математики в подготовке специалистов среднего звена. Понятие предела функции. Теоремы о пределах и их следствия. Вычисление пределов	2	ОК 2 ОК 3 ОК 9 ОК 10
	Практические занятия №1 «Вычисление пределов функций»	2	ПК 1.1.-ПК 6.5.
	Самостоятельная работа обучающихся Решение задач на «Применение первого и второго «замечательных» пределов»	2	ОК 1-ОК 7
Раздел 2. Дифференциальное исчисление		14	
Тема 2.1 Производная функции	Содержание учебного материала Производная функции и её геометрический смысл. Формулы и правила дифференцирования. Производная сложной функции	2	ОК 1- ОК 3 ОК 5 ОК 9 ОК 10 ОК 11
	Практические занятия №2 «Дифференцирование функций. Производная сложной функции»	2	ПК 1.1.-ПК 6.5.
Тема 2.2 Производные высших порядков и функций, заданных параметрически	Содержание учебного материала Вычисление производных высших порядков. Дифференцирование функций, заданных параметрически	2	ОК1- ОК 3
	Практические занятия №3 «Производные высших порядков. Дифференцирование функций заданных параметрически»	2	ПК 1.1.-ПК 6.5.
Тема 2.3 Исследование функций и построение графиков	Содержание учебного материала Общая схема исследования функций для построения графиков	2	ОК1- ОК 3 ОК 5
	Практические занятия №4 «Исследование функций и построение графиков»	2	ПК 1.1.-ПК 6.5.
	Самостоятельная работа обучающихся Конспект «Физический смысл производной, решение прикладных задач», «Понятие дифференциала функции»	2	ОК 1- ОК 3 ОК 9
Раздел 3. Интегральное исчисление		18	
Тема 3.1 Первообразная и неопределенный интеграл	Содержание учебного материала Первообразная и неопределенный интеграл, свойства неопределенного интеграла. Формулы интегрирования. Метод непосредственного интегрирования, метод замены переменной и интегрирование по частям	2	ОК 1- ОК 3 ОК 5 ОК 6 ОК 9
	Практические занятия №5 «Вычисление неопределенного интеграла различными методами»	2	ПК 1.1.-ПК 6.5.

Тема 3.2 Определенный интеграл и его свойства. Формула Ньютона-Лейбница	Содержание учебного материала Определенный интеграл и его свойства. Формула Ньютона-Лейбница. Геометрический смысл определенного интеграла. Криволинейная трапеция, вычисление площадей плоских фигур	2	ОК 1- ОК 3 ОК 5 ОК 6 ОК 9
	Практические занятия №6 «Решение задач прикладного характера с применением определенного интеграла»	2	ПК 1.1.-ПК 6.5.
Тема 3.3. Приближенное вычисление определенных интегралов	Содержание учебного материала Приближенное вычисление интегралов методом прямоугольников и методом трапеций	2	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 5
	Практические занятия №7 «Приближенное вычисление определенных интегралов»	2	ПК 1.1.-ПК 6.5.
Тема 3.4 Дифференциальные уравнения	Содержание учебного материала Дифференциальные уравнения, дифференциальные уравнения с разделяющимися переменными. Общее и частное решения дифференциальных уравнений	2	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 5
	Практические занятия №8 «Решение дифференциальных уравнений»	2	ПК 1.1.-ПК 6.5.
	Самостоятельная работа обучающихся Доклад «Решение прикладных задач с использованием определенного интеграла»	2	ОК 1- ОК 3 ОК9
Раздел 4. Теория вероятностей и математическая статистика		10	
Тема 4.1 Теория вероятностей	Содержание учебного материала Предмет теории вероятностей. Виды случайных событий. Операции над событиями. Классическое определение вероятности. Теоремы сложения и умножения вероятностей	2	ОК 1 – ОК 6 ОК 9 ОК 10 ОК 11
	Практические занятия №9 «Классическое определение вероятности»	2	ПК 1.1.-ПК 6.5.
Тема 4.2 Математическая статистика	Содержание учебного материала Предмет математической статистики. Выборки и выборочные распределения. Числовые характеристики выборки. Графическое изображение выборки: полигон и гистограмма.	2	ОК 1 – ОК 6 ОК 9 ОК 10 ОК 11
	Практические занятия №10 «Вычисление числовых характеристик выборки» Дифференцированный зачет	2	ПК 1.1.-ПК 6.5.
	Самостоятельная работа обучающихся Реферат «Практическое применение методов математической статистики»	2	ОК 1 – ОК 3
ИТОГО:		48	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Освоение программы учебной дисциплины ЕН.02 Математика осуществляется в учебном кабинете «Математика».

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

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

Учебно-наглядные пособия: информационные стенды, плакаты.

3.2. Информационное обеспечение обучения

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

Основные источники:

4. Григорьев В.П. Математика: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования ТОП50/ В.П. Григорьев, Т.Н. Сабурова. – Издательский центр «Академия», 2017. – 368 с.

5. Башмаков М.И. Математика: учебник/ М.И. Башмаков – Москва: КноРус, 2019 – 394 стр. – (СПО) <https://book.ru/book/929528>

6. Гончаренко В.М. Элементы высшей математики: учебник / В.М. Гончаренко, Л.В. Липагина, А.А. Рылов. – Москва: КноРус, 2019. – 363 с. – (СПО) <https://book.ru/book/931506>

Дополнительные источники:

1. Алгебра и начала анализа: учебник для 10-11 классов общеобразовательных учреждений / А. Г. Мордкович; М.: Мнемозина, 2012. - 400 с.

2. Алимов, Ш.А. Алгебра и начала анализа 10-11 класс / Ш.А. Алимов, Ю.М. Колягин. – М.: Просвещение, 2000. – 384 с.

3. Колмогоров, А.Н. Алгебра и начала анализа. Учебник для 10-11 классов общеобразовательных учреждений / А.Н. Колмогоров. – М.: Просвещение, 2003. – 336 с.

4. Гусев В.А., Григорьев С.Г., Иволгина С.В. Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия: учебник для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. – М., 2017

5. Дадаев А.А. Математика: Учебник. – М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2010. – 552 с. – (Серия «Профессиональное образование»)

Интернет-ресурсы:

1. www.fcior.edu.ru

2. <http://siblec.ru> – Справочник по высшей математике

3. <http://matclub.ru> – Высшая математика, лекции, курсовые, примеры решения задач, интегралы и производные, дифференцирование, производная и первообразная, электронные учебники

4. www.mathnet.ru – Общероссийский математический портал

5. www.matburo.ru

3.3 Кадровое обеспечение

Реализация подготовки (специалистов среднего звена) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело 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 аудиторных и практических занятий, подготовки сообщений, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, конспектов, рефератов, решения задач

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Уметь:		
вычислять простые пределы;	Правильно выбран способ решения, само решение сопровождается необходимыми объяснениями, верно, выполнены нужные вычисления и преобразования, получен верный ответ, последовательно и аккуратно записано решение.	Комбинированный контроль: экспертная оценка выполнения практических работ, опрос, математический диктант
вычислять производные функции при заданном значении аргумента; вычислять производные сложных функций и функций заданных параметрически; проводить исследование функций с помощью производной	Умение свободно излагать материал и правильно отвечать на поставленные вопросы. Умение излагать мысль последовательно, обосновывая изложенное. Знание основных терминов,	Индивидуальный контроль: экспертное наблюдение за деятельностью студента при выполнении практических работ
интегрировать простейшие неопределённые и определённые интегралы; вычислять площади плоских фигур; решать простые интегральные уравнения	Знание основных терминов, умение ориентироваться в них и решать поставленные задачи. Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов.	Индивидуальный контроль: экспертное наблюдение за деятельностью студента при выполнении практических работ, опрос
находить вероятность в простейших задачах, используя классическое определение вероятностей, применять теоремы сложения вероятностей для несовместных событий; вычислять числовые характеристики выборки	Умение представить работу на электронной презентации. Умение выполнять условия задания на творческом уровне с представлением собственной позиции.	Индивидуальный контроль: экспертное наблюдение за деятельностью студента при выполнении практических работ, опрос
Знать:		
понятие предела функции в точке и на бесконечности; первый и второй «замечательные» пределы; теоремы о пределах (суммы, разности, произведения частного)	Умение выделять главное, самостоятельно подтверждать ответ конкретными примерами, фактами. Обоснованность и точность использования основных понятий математического анализа.	Индивидуальный контроль: экспертное наблюдение за деятельностью студента при выполнении практических работ
определение производной функции; физический и геометрический смысл производной; правила дифференцирования; производные элементарных функций	Соответствие требованиям инструкций к практическим работам. Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов.	Индивидуальный контроль: экспертное наблюдение за деятельностью студента при выполнении практических работ
символику интегрального исчисления; свойства и методы интегрирования; геометрический и физический смысл определённого интеграла; приближенные методы исчисления определённых интегралов	Умение аргументировать свой ответ.	Индивидуальный контроль: экспертное наблюдение за деятельностью студента при выполнении практических работ

понятия: событие, частота и
вероятность появления события,
совместные и несовместные
события, полная вероятность;
теоремы сложения и умножения
вероятностей; правила
вычисления среднего
квадратичного отклонения
дисперсии; свойства
математического ожидания;

Индивидуальный контроль:
экспертное наблюдение за
деятельностью студента при
выполнении практических работ

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«МИКРОБИОЛОГИЯ, ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ,
САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА»

Для специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Красноярск 2023

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт рабочей программы	4
2. Структура и содержание рабочей программы	11
3. Условия реализации учебной дисциплины	21
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	26

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «МИКРОБИОЛОГИЯ, ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА»

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы, разработанной в соответствии с ФГОС СПО по специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, относящейся к укрупненной группе специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связанная с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в примерную образовательную программу, с дисциплинами ОП 02. Организация хранения и контроль запасов и сырья, ОП 03. Техническое организаций питания.

Данная дисциплина базируется на ранее приобретенных знаниях, умениях и навыках, полученных при изучении дисциплин ОУД.09 «Химия», ОУД.08 «Физика», ОУД.11 «Биология», ОУД.01 «Русский язык» (в части формирования профессиональной лексики и грамотности речи).

Учебная дисциплина является основой для изучения профессиональных модулей:

ПМ.01- Организация и ведение процессов приготовления и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

ПМ.02- Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПМ.03 - Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПМ. 04 - Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков, сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПМ. 05 - Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

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

Изучение данной учебной дисциплины предполагает освоение теоретических знаний, а также формирование следующих общих и профессиональных компетенций:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

уметь:

- использовать лабораторное оборудование;
- определять основные группы микроорганизмов;
- проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;
- обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;
- обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП (НАССР)) при выполнении работ;
- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;
- осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;
- проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов;
- рассчитывать энергетическую ценность блюд;
- составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

знать:

- основные понятия и термины микробиологии;
- классификацию микроорганизмов;
- морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;
- генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;
- роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;
- характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;
- особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- 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;
- схему микробиологического контроля;
- 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

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

Общие и профессиональные компетенции	Дескрипторы сформированности (действия)	Уметь	Знать
<p>ОК01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>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</p>	<p>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.</p>	<p>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.</p>

	<p>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.</p>	<p>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
<p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>	<p>Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач. Проведение анализа полученной информации, выделение в ней главных аспектов. Структурирование отобранной информации в соответствии с параметрами поиска. Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности</p>	<p>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.</p>	<p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности. Приемы структурирования информации. Формат оформления результатов поиска информации.</p>
<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p>	<p>Использование актуальной нормативно-правовой документации по специальности. Применение современной научной профессиональной терминологии. Определение траектории профессионального</p>	<p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности. Выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p>	<p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации. Современная научная и профессиональная терминология. Возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>

	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 в устной и письменной форме изложение своих 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	Понимание значимости своей специальности. Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей	Описывать значимость своей специальности. Презентовать структуру профессиональной деятельности по 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. Обеспечение ресурсосбережение на рабочем месте	Соблюдать нормы экологической безопасности. Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности	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 интересные профессиональные темы	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
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		Обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства. Использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья. Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте при обработке сырья. Соблюдать правила утилизации непищевых отходов. Соблюдать товарное соседство пищевых продуктов при складировании. Соблюдать санитарно-гигиенические требования к	Требования производственной санитарии в организации питания. Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности пищевого сырья, продуктов и материалов. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов, приготовления пищи. Правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов. Регламенты, стандарты, в том числе система анализа,

		процессам приготовления пищи. Обеспечивать условия, сроки хранения готовой холодной, горячей кулинарной продукции, хлебобулочных мучных кондитерских изделий	оценки и управления опасными факторами (система ХАССП (НАССР))
--	--	---	--

1.4 Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 92 часа,

в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 82 часа

самостоятельной работы обучающегося – 10 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	92
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	82
в том числе:	
лабораторные занятия	16
практические занятия	8
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	10
в том числе:	
подготовка рефератов и сообщений	6
создание презентаций	2
составление конспектов	2
<i>Промежуточная аттестация в форме –дифференцированный зачет</i>	

2.2 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
Раздел 1. Микробиология		46	
<p>Тема 1.1 Морфология и классификация микроорганизмов</p>	<p>Содержание учебного материала Введение. Предмет, структура курса. История открытия и изучения микроорганизмов. Вклад отечественных и зарубежных ученых в изучение микробиологии. Роль микробов в природе и жизни человека. Техническая микробиология. Понятие о биотехнологии. Прокариоты и эукариоты, их основное различие. Характеристика основных групп микроорганизмов: бактерий, плесневых грибов, дрожжей, ультрамикробов, вирусов (форма, размеры, особенности внешнего строения и размножения, образование и функции спор, подвижность, рост, строение бактериальной и грибной клетки, особенности клетки дрожжей, их размеры и форма, функции клеточных структур). Характеристика дрожжей и их практическое значение. Принципы систематики микроорганизмов. Техника микрокопирования: устройство микроскопа, приготовление и микрокопирования фиксированных окрашенных препаратов бактерий, определение морфологических признаков бактерий, мицелиальных грибов и дрожжей в препарате «раздавленная капля».</p> <p>Лабораторные работы Лабораторная работа №1: Знакомство с оборудованием микробиологической лаборатории. Устройство микроскопа и правила работы с ним. Лабораторная работа № 2: Приготовление и микрокопирование фиксированного окрашенного препарата бактерий. Лабораторная работа № 3: Изучение морфологических признаков мицелиальных грибов в препарате раздавленная капля. Лабораторная работа № 4: Изучение морфологических признаков дрожжей в препарате раздавленная капля.</p>	<p>20</p> <p>8</p>	<p>ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9 ОК 10</p> <p>ПК 1.1 – ПК 5.5</p>
<p>Тема 1.2</p>	<p>Содержание учебного материала</p>	<p>6</p>	<p>ОК 1 ОК 3</p>

Физиология, генетика и культивирование микроорганизмов.	<p>Обмен веществ (метаболизм) как главная особенность живого организма. Химический состав микробной клетки. Роль ферментов в обмене веществ.</p> <p>Понятие о физиологии микроорганизмов. Питание микроорганизмов: поглощение питательных веществ путем осмоса, понятие о плазмолизе, плазмолизе, тургоре клетки. Типы питания: аутотрофы и гетеротрофы, сапрофиты и паразиты. Механизм поступления питательных веществ в клетки микроорганизмов.</p> <p>Источники энергии и энергетический обмен. Фототрофы и хемотрофы. Отношение микробов к молекулярному кислороду. Аэробные и анаэробные микроорганизмы. Типичные брожения: спиртовое, молочнокислое, маслянокислое.</p> <p>Сущность, химизм, условия, краткая характеристика микроорганизмов –возбудителей брожения.</p> <p>Использование брожения при производстве продукции пищевой промышленности.</p> <p>Гниение. Сущность и микроорганизмы – возбудители, вызывающие гниение продуктов. Роль гнилостных микроорганизмов в природе, в процессах порчи пищевых продуктов</p> <p>Способы культивирования и закономерности роста микроорганизмов.</p>		<p>ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 8 ОК 9 ОК 10</p>
	<p>Лабораторные работы</p> <p>Лабораторная работа № 5: Приготовление питательных сред. Техника посевов и пересевов</p>	2	<p>ПК 1.1 – ПК 5.5</p>
<p>Тема 1.3 Экология микроорганизмов</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p><i>Влияние физических факторов на микроорганизмы:</i> температуры, влажности, концентрации среды, излучений.</p> <p>Психрофильные, мезофильные и термофильные микроорганизмы. Микробиологические основы хранения пищевых продуктов в охлажденном и замороженном виде. Термоустойчивость вегетативных клеток и спор, пастеризация и стерилизация. Влияние тепловой обработки пищевых продуктов на их микрофлору.</p> <p>Влияние влажности продукта и окружающей среды на микробы. Значение относительной влажности воздуха для развития микроорганизмов на сухих продуктах. Влияние концентраций веществ, растворенных в среде обитания микробов: осмофильные и галофильные микроорганизмы, их роль в процессе порчи пищевых продуктов.</p> <p>Влияние различных излучений, использование УФ лучей для дезинфекции воздуха.</p> <p><i>Влияние химических факторов</i> Реакция среды, ее влияние на интенсивность развития микробов.</p> <p>Антисептики, возможности их применения для дезинфекции и для консервирования пищевых продуктов.</p> <p><i>Влияние биологических факторов</i></p>	6	<p>ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9 ОК 10</p>

	<p>Симбиоз, метабиоз, паразитизм, антагонизм. Антибиотики и фитонциды. <i>Распространение микроорганизмов в природе.</i></p> <p>Природная среда как источник инфицирования пищевого сырья микробами. Эпидемиологическая роль природной микрофлоры. Влияние экологической ситуации на эпидемиологический процесс.</p> <p>Микрофлора почвы. Сапрофитные микробы. Выживаемость патогенных микробов. Процессы самоочищения почвы.</p> <p>Микрофлора воды. Методы очистки и обеззараживания природной воды.</p> <p>Оценка качества питьевой воды по микробиологическим показателям.</p> <p>Микрофлора воздуха. Значение степени зараженности воздуха микроорганизмами в местах приготовления, хранения и реализации пищи.</p> <p>Микрофлора тела здорового человека, ее состав и значение. Понятие о дизбактериозе. Пищевые продукты, используемые для нормализации микрофлоры кишечника.</p> <p>Микробиологические показатели и нормативы, характеризующие санитарно – эпидемиологическое состояние проб воды, воздуха, смывов с рук, инвентаря, оборудования и т.д.</p>		
<p>Тема 1.4</p> <p>Пищевые отравления.</p> <p>Пищевые инфекционные заболевания.</p> <p>Гельминтозы</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Биологические особенности патогенных микроорганизмов.</p> <p><i>Пищевые инфекции:</i> кишечные (дизентерия, холера, брюшной тиф, паратиф, гепатит) и зоонозы (туберкулез, сибирская язва, ящур, бруцеллез).</p> <p>Сальмонеллез, причины возникновения и меры профилактики, кулинарная продукция, предоставляющая наибольшую опасность.</p> <p><i>Пищевые отравления:</i> микробного происхождения – токсикозы (ботулизм, стафилококковое отравление, микротоксикозы) и токсикоинфекции (в т.ч., вызванные условно – патогенными микроорганизмами).</p> <p>Пищевые отравления немикробного происхождения.</p> <p>Защитные силы организма человека, виды иммунитета. Вакцины и сыворотки. Бактерионосительство.</p> <p>Санитарно – эпидемиологическая обстановка в стране и меры по ее улучшению.</p> <p>Роль кишечной палочки как санитарно – показательного микроорганизма.</p> <p>Микробиологический контроль на предприятиях общественного питания как средство предупреждения пищевых заболеваний.</p> <p>Характеристика гельминтозов, разнообразие гельминтов, способы заражения человека, меры профилактики.</p>	4	<p>ОК 3</p> <p>ОК 4</p> <p>ОК 5</p> <p>ОК 6</p> <p>ОК 7</p> <p>ОК 8</p> <p>ОК 9</p> <p>ОК 10</p>
Тема 1.5	Содержание учебного материала	6	ОК 4

Микробиология пищевых продуктов, кондитерских и кулинарных изделий	Микрофлора пищевых продуктов однородных групп (мясных, рыбных, молочных, яичных, жировых, плодоовощных, зерномучных, консервов)состав, происхождение, факторы, влияющие на обсемененность. Возбудители и основные виды микробиологической порчи продуктов разных групп. Условия, позволяющие обеспечить микробиологическую стойкость продуктов при хранении. Микрофлора кулинарной продукции и кондитерских изделий. Условия, способствующие размножению микроорганизмов. Обоснование условий и сроков хранения, правил приготовления, реализации, транспортирования кулинарной и кондитерской продукции.		ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9 ОК 10
	Лабораторные работы Лабораторная работа № 6: Овладение качественными и количественными методами микробиологического анализа качества пищевых продуктов. Определение микробиологических показателей безопасности пищевых продуктов, кулинарной продукции.	2	ПК 1.1 – ПК 5.5
	Самостоятельная работа студентов Написание рефератов по темам: «Краткий очерк развития микробиологии, ее современные достижения», «Жизнь и деятельность отечественных и зарубежных ученых микробиологов, внесших вклад в развитие науки», «Практическое значение микробиологии», «Разнообразие и причины широкого распространения микроорганизмов», «Получение с помощью микроорганизмов антибиотиков, ферментов, витаминов и других веществ», «Круговорот веществ в природе и участие в нем микроорганизмов», «Геологическая деятельность микроорганизмов», «Микроорганизмы и сельское хозяйство», «Наследственность и изменчивость микроорганизмов», «Космическая микробиология», «Военная микробиология», «Техническая микробиология», «Микроорганизмы в экологии», «Разнообразие мицелиальныхгрибов в природе и хозяйственной деятельности человека», «Микробиоценозы и взаимоотношение микроорганизмов между собой», «Формы биологических воздействий», «Микрофлора почвы и роль микроорганизмов в формировании почвенного покрова», «Структура почвенного биоценоза различных природных зон».	4	ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9 ОК 10
Радел 2. Гигиена и санитария		24	

<p>Тема 2.1 Гигиена и санитария на предприятиях общественного питания</p>	<p>Содержание учебного материала Санитарное законодательство: цели и задачи. Задачи гигиены по предупреждению вредного влияния факторов внешней среды на здоровье человека. Гигиена воздуха (физиологические свойства, химический состав, микробное загрязнение). Условия создания благоприятной воздушной среды на предприятиях общественного питания. Санитарные требования к отоплению, вентиляции и кондиционированию воздуха. Гигиена водоснабжения.. Нормативные требования к качеству питьевой воды. Гигиена почвы. Санитарные требования к устройству канализации, сбору и вывозу пищевых отходов и мусора. Санитарно-эпидемиологические основы проектирования предприятий ОП. Гигиенические принципы планировки. Санитарно – гигиенические требования к устройству, размерам, отделке производственных помещений. Требования к естественному и искусственному освещению. Гигиенические требования к материалам, применяемым для изготовления оборудования, инвентаря, посуды, тары. Гигиеническая необходимость маркировки оборудования, инвентаря, посуды. Уборка помещений, моющие средства, требования к уборочному инвентарю. Требования к содержанию рабочих мест производственного и обслуживающего персонала. Дезинфекция. Дезинфицирующие средства, их характеристика и правила применения. Дезинсекция и дератизация: понятие, средства, профилактические и истребительные меры. Санитарные требования к мытью и обеззараживанию посуды, инвентаря и оборудования. Машинный и ручной способ мытья посуды. Экспресс – контроль качества мытья посуды. Санитарно – бактериологический контроль качества уборки и санитарной обработки посуды, инвентаря и оборудования.</p>	8	<p>ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9 ОК 10</p>
	<p>Лабораторные работы Лабораторная работа № 7: Исследование чистоты воздуха, воды, рук или оборудования методом посевов микроорганизмов на плотные питательные среды. Лабораторная работа № 8: Анализ микрофлоры воздуха, воды, рук или оборудования.</p>	4	<p>ПК 1.1 – ПК 5.5</p>
<p>Тема 2.2 Санитарно-гигиенические требования к</p>	<p>Содержание учебного материала Санитарные требования к транспорту для перевозки продовольственного сырья, продуктов питания и кулинарной продукции. Санитарный паспорт. Требования к условиям перевозки особо скоропортящихся продуктов. Гигиенические требования к таре.</p>	2	<p>ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7</p>

<p>технологическому процессу</p>	<p>Требования к механической кулинарной обработке продовольственного сырья. Санитарные условия дефростации мороженых продуктов, приготовления мясного и рыбного фарша.</p> <p>Санитарная оценка различных способов тепловой обработки пищевых продуктов, требования к режимам тепловой обработки.</p> <p>Санитарные требования к приготовлению рубленых изделий, омлетов, холодных блюд (студней и заливных, паштетов, салатов, винегретов) и других изделий повышенного эпидемиологического риска.</p> <p>Санитарные требования к выработке кондитерских изделий с кремом (требования к качеству сырья, приготовлению начинок, кремов, отделочных полуфабрикатов, отделке готовых изделий).</p> <p>Санитарные требования к реализации полуфабрикатов и готовой пищи.</p> <p>Гигиеническое обоснование условий и сроков хранения горячих блюд, особо скоропортящихся кулинарных и кондитерских изделий. Санитарные требования к хранению и реализации оставшейся кулинарной продукции. Перечень блюд и изделий, запрещенных для реализации на следующий день.</p> <p>Контроль качества готовой продукции: бракераж и лабораторный контроль. Бактериологический контроль качества. Микробиологические показатели безопасности готовых блюд: номенклатура, влияние на качество.</p> <p>Санитарные требования к организации общественного питания быстрого обслуживания.</p>		<p>ОК 8 ОК 9 ОК 10</p>
<p>Тема 2.3 Личная гигиена работников общественного питания. Порядок обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия на ПОП</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Правила личной гигиены: уход за кожей тела, полостью рта, требования к чистоте рук.</p> <p>Производственный маникюр.</p> <p>Санитарная одежда. Ее виды, правила пользования и хранения. Требования к внешнему виду персонала.</p> <p>Значение и сроки происхождения медицинских обследований. Личная медицинская книжка.</p> <p>Заболевания, препятствующие работе на предприятиях общественного питания.</p> <p>Требования к организации производственного контроля. Система управления качеством на пищевых объектах. Ответственность за несоблюдение санитарного законодательства.</p>	<p>4</p>	<p>ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9 ОК 10</p>
	<p>Самостоятельная работа студентов</p> <p>Изучение учебной литературы, специальной литературы, материалов на электронных носителях, ресурсов интернет по профилю подготовки.</p> <p>Изучение федеральных законов и нормативных документов, составление конспекта.</p> <p>Изучение требований системы ХАССП, санитарных норм и правил СанПиН 2.3.6.1079-01</p> <p>Составление презентации «Пищевые отравления».</p> <p>Составление презентации «Пищевые заболевания».</p> <p>Подготовка сообщения «Защитные силы организма. Виды иммунитета».</p>	<p>6</p>	<p>ОК 4 ОК 6 ОК 8 ОК 9</p>

Радел 3. Физиология питания		26	
<p>Тема 3.1 Роль основных пищевых веществ в жизнедеятельности организма</p>	<p>Понятие об основных пищевых веществах. Макронутриенты, микронутриенты, эссенциальные вещества.</p> <p>Белки: физиологическая роль, аминокислотный состав белков, заменимые и незаменимые аминокислоты. Биологическая ценность белков животного и растительного происхождения, их правильное соотношение в рационе питания. Понятие об азотистом балансе. Потребность организма в белках, влияние избытка и недостатка белков на жизнедеятельность организма.</p> <p>Жиры: физиологическая роль. Растительные и животные жиры, их состав и биологическая ценность, соотношение в суточном рационе питания. Полиненасыщенные жирные кислоты, их роль в нормализации жирового обмена. Жироподобные вещества, их значение. Современные представления о роли холестерина. Потребность организма в жирах, влияние их избытка и недостатка на обмен веществ.</p> <p>Продукты окисления жиров, их влияние на здоровье человека.</p> <p>Углеводы: физическая роль. Простые и сложные углеводы, их источники для организма, участие в обмене веществ, соотношение в суточном рационе. Роль пищевых волокон. Нервная и эндокринная регуляция углеводного обмена. Потребность организма в углеводах, влияние их избытка и недостатка на обмен веществ.</p> <p>Витамины: современные представления о роли витаминов в организме человека. Понятие об авитаминозах, гиповитаминозах, гипервитаминозах. Физиологическая характеристика основных жирорастворимых и водорастворимых витаминов, витаминopodobных веществ. Потребность организма в витаминах, влияние внешних и внутренних факторов. Пути сохранения витаминов при хранении и кулинарной обработке продуктов. Витаминизация продуктов и готовой пищи.</p> <p>Минеральные вещества: значение для организма. Физиологическая роль важнейших микроэлементов и макроэлементов, источники, суточная потребность организма.</p> <p>Вода: значение для организма, физиологическая роль. Водно-солевой обмен. Водный баланс. Особенности питьевого режима в условиях жаркого климата и в горячих цехах.</p> <p>Обмен веществ и энергии. Ассимиляция и диссимиляция.</p>	8	<p>ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9 ОК 10</p>
<p>Тема 3.2 Пищеварение и обмен веществ</p>	<p>Строение пищеварительной системы, сущность процессов пищеварения. Особенности переваривания белков, жиров, углеводов, в различных отделах пищеварительной системы, конечные продукты пищеварения, роль пищеварительных ферментов, условия, влияющие на их активность. Понятие об усвояемости основных пищевых веществ. Обмен веществ.</p>	4	<p>ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8</p>

Тема 3.3 Рациональное питание и физиологические основы его организации	<p>Рациональное питание: понятие, основные принципы (учет физиологических особенностей организма, сбалансированность пищевых веществ, разнообразие пищи), режим питания и его значение. Принципы нормирования пищевых веществ и калорийности суточного рациона в зависимости от пола, возраста, интенсивности труда.</p> <p>Особенности питания людей, занятых умственным трудом, пожилых людей, студентов. Порядок составления и физиологическая оценка меню для разных групп взрослого населения. Разнообразие современных представлений о рациональном питании («модные диеты», вегетарианство, раздельное питание и др.). Энергетические затраты человека, их зависимость от пола, возраста, физической нагрузки.</p>	6	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9 ОК 10
	<p>Практические работы</p> <p>Практическая работа № 1: Расчет энергетической ценности и определение химического состава готовых кулинарных изделий и блюд.</p> <p>Практическая работа № 2: Составление меню суточного рациона и его физиологическая оценка.</p>	2 2	ПК 1.1 – ПК 5.5
Тема 3.4 Питание детей и подростков	<p>Потребности растущего организма в основных пищевых веществах и энергии, физиологические основы организации питания детей и подростков.</p> <p>Физиологические особенности детей и подростков. Зависимость физиологических норм потребления белков, жиров, углеводов и калорийности пищи от возраста, пола и массы тела.</p> <p>Качественный подбор продуктов для детского питания. Особенности режима питания детей и подростков.</p>	2	ОК 1 – ОК 10
Тема 3.5 Диетическое и лечебно-профилактическое питание	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Диетическое питание: понятие, значение. Основные физиологические принципы построения диетического питания. Принцип щажения: механическое, химическое, термическое. Дробное питание, режим питания.</p> <p>Назначение и характеристика основных лечебных диет, рекомендуемых при заболеваниях органов пищеварения, сердечнососудистой системы, почек, нарушения обмена веществ.</p> <p>Понятие о лечебно-профилактическом питании.</p>	6	ОК 1 – ОК 10
	<p>Практические занятия</p> <p>Практическая работа № 3: Составление меню суточного рациона в соответствии с указанной диетой. Определение его химического состава и калорийности.</p>	4	ПК 1.1 – ПК 5.5
Всего		92	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению Реализация рабочей программы учебной дисциплины обеспечена учебным кабинетом «Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»; лаборатории микробиологии; библиотеки; читального зала с выходом в сеть интернет.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- доска,
- комплект учебно-методической документации по изучаемой дисциплине,
- комплект плакатов и таблиц.

Технические средства обучения:

- компьютер,
- мультимедиапроектор,
- интерактивная доска.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- посадочные места по количеству обучающихся,
- микроскопы,
- химические реактивы и лабораторная посуда,
- аптечка,
- огнетушитель,
- сушильный шкаф,
- термостат,
- автоклав,
- холодильник,
- весы аналитические,
- шкаф для хранения лабораторного оборудования,
- наглядные пособия (плакаты и таблицы),
- комплект учебно – методической документации,
- правила поведения в лаборатории.

3.2 Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Т.А. Лаушкина Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены – М.: Издательский центр «Академия» 2017. -240с.
«Мартинчик, А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария: учебник для студентов сред. проф. учеб. заведений / А.Н. Мартинчик, А.А. Королев, Ю.В. Несвижский. - М.: Издательский центр «Академия», 2014. - 352 с.
2. Матюхина, З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. – 2-е изд. испр. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 208с.
3. Общественное питание. Сборник нормативных документов. – М.: Гросс Медиа, 2005. – 208 с. ISBN5 – 476 – 00077 – 1.
4. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве: учебник для нач. проф. образования/ Мармузова Л.В. -3-е перераб. и допол.. - М.: Изд.центр «Академия», 2013 г.160с

Дополнительные источники:

1. Малыгина В.Ф., Рубина В.А. Основы физиологии питания, гигиена и санитария, -М.: Экономика, 2008г 376с
2. Азаров В.Н. Основы микробиологии и санитарии. - М.: Экономика, 2008.,206с
3. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. -М.: Экономика, 2010г.,720с
4. Аношина О.М. и др. Лабораторный практикум по общей и специальной технологии пищевых производств. – М.: КолосС, 2007г .,183с
5. «Товароведение и экспертиза продовольственных товаров» под.ред. проф. В.И. Криштанович, Лаб. практикум, М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2009г.,346с.
6. Скурихин И.М., Тутельян В.А. Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания: Справочник, М.: ДеЛи, Агропромиздат, 2007г.,275с.
7. Мармузова, Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учеб, пособие для нач. проф. образования /Л.В. Мармузова. – М.: ИРПО, Издательский центр «Академия», 2000. – 136 с.
8. Королев, А.А. Физиология питания, санитария и гигиена: учебное пособие/ А.А. Королев, Л.С. Трофименко. – Минобразования России, ИЦ Академия, 2009. – 192 с.
9. Качурина, Т. А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Рабочая тетрадь: учебное пособие для НПО / Т.А.Качурина. – М.: ИЦ «Академия», 2009. – 96 с.
10. Королев, А. А. Физиология питания, санитария и гигиена. Рабочая тетрадь: учебное пособие для УСПО / А.А. Королев, Л.С. Трофименко, А.Н. Мартинчик. – М.: ИЦ «Академия», 2008. – 97 с.
11. Самсонов, М. А. Картотека блюд лечебного и рационального питания в учреждениях системы здравоохранения /М.А. Самсонов, С.И. Матаев, - Екатеринбург: среднеуральское книжное издательство, 1995.
12. Картотека блюд диетического (лечебного и лечебно – профилактического) питания оптимизированного состава: практическое руководство / В.А. Тутельян

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. 2016-01-01. - 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 Услуги 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 расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.
11. 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.
http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
12. 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.
13. 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/
14. 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/
15. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
16. 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).
17. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».

Периодические издания:

1. [www. Nano-biology.ru](http://www.nano-biology.ru) – микробиология (основные разделы) – электронная версия
2. www.microbiology.ucoz.org – журнал микробиология – электронная версия
3. Питание и общество: профессиональный кулинарный журнал. – М.: научно-производственное издание ООО «Типография Мосполиграф»
4. Хлебопечение России.- М.: издательство «Пищевая промышленность».
5. Пищевые ингредиенты сырье и добавки. – М.: издательство «Пищевая промышленность».
6. Пищевая промышленность. Научно – производственный журнал. – М.: издательство «Пищевая промышленность».

Интернет – ресурсы:

1. Вестник индустрии питания [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.pitportal.ru/>
2. Всё о весе [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.vseovese.ru
3. Грамотей: электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.gramotey.com
4. Каталог бесплатных статей [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.rusarticles.com
5. Каталог ГОСТов [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.gost.prototypes.ru
6. Либрусек: электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.lib.rus
7. Медицинский портал [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.meduniver.com
8. Открытый портал по стандартизации [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.standard.ru
9. Центр ресторанного партнёрства для профессионалов HoReCa [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.creative»chef.ru/>
10. Fictionbook.lib [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.fictionbook.ru

Оформление перечней источников в соответствии с ГОСТ Р 7.0.5-2008. Национальный стандарт Российской Федерации. Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу. Библиографическая ссылка. Общие требования и правила составления» (утв. и введен в действие Приказом Ростехрегулирования от 28.04.2008 № 95-ст).

11. <http://www.video.yandex.ru> - Учебные фильмы

12. www.edu.ru/ - Федеральный портал «Российское образование».

13. <http://www.ict.edu.ru/> - Федеральный портал «Информационно-коммуникационные технологии в образовании».

3.3 Кадровое обеспечение

Реализация подготовки (специалистов среднего звена) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело 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>Знания: основные понятия и термины микробиологии; основные понятия и термины микробиологии; классификацию микроорганизмов; морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов; генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов; роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе; характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха; особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; микробиологию основных пищевых продуктов; основные пищевые инфекции и пищевые отравления;</p>	<p><i>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</i></p>	<p>Комбинированный контроль: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p>

<p>возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;</p> <p>методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;</p> <p>правила личной гигиены работников организации питания;</p> <p>классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;</p> <p>правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;</p> <p>схему микробиологического контроля;</p> <p>пищевые вещества и их значение для организма человека;</p> <p>суточную норму потребности человека в питательных веществах;</p> <p>основные процессы обмена веществ в организме;</p> <p>суточный расход энергии;</p> <p>состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;</p> <p>физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;</p> <p>усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;</p> <p>нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;</p> <p>назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет;</p> <p>методики составления рационов питания</p>		
<p>использовать лабораторное оборудование;</p> <p>определять основные группы микроорганизмов;</p>	<p><i>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</i></p>	<p>Индивидуальный контроль: - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы</p>

<p>проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;</p> <p>обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;</p> <p>обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП (НАССР)) при выполнении работ;</p> <p>производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;</p> <p>осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;</p> <p>проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов;</p> <p>рассчитывать энергетическую ценность блюд;</p> <p>составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека</p>	<p><i>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</i></p> <p><i>-Точность оценки</i></p> <p><i>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</i></p> <p><i>-Рациональность действий и т.д.</i></p> <p><i>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</i></p> <p><i>-Точность оценки</i></p> <p><i>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</i></p> <p><i>-Рациональность действий и т.д.</i></p> <p><i>Правильное выполнение заданий в полном объеме</i></p>	<p><i>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий</i></p>
---	--	---

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.02 ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ

Для специальности:
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Форма обучения: очная

Красноярск 2023

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт рабочей программы	4
2. Структура и содержание рабочей программы	11
3. Условия реализации учебной дисциплины	16
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 специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, относящейся к укрупненной группе специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в образовательную программу, с дисциплинами ОП.03 Техническое оснащение организаций питания, ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья, ОП.09 Безопасность жизнедеятельности.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения учебной дисциплины:

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 подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;
- разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;
- вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;
- вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения.

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

- системы управления охраной труда в организации;
- законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;
- обязанности работников в области охраны труда;
- фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;
- возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);
- порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);
- порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты.
- ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;
- общие требования к качеству сырья и продуктов;
- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;
- методы контроля качества продуктов при хранении;
- способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;
- виды снабжения;
- виды складских помещений и требования к ним;
- периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;
- методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;
- программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;
- современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;
- методы контроля возможных хищений запасов на производстве;
- правила оценки состояния запасов на производстве;

- процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов;
- правила оформления заказов на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;
- виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;
- значение контроля качества, основные понятия;
- классификацию показателей качества;
- правила отбора проб, основные понятия, подготовку проб к испытаниям;
- методы контроля качества продуктов по органолептическим и физико- химическим показателям;
- организацию контроля качества продукции и услуг на предприятиях общественного питания.

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

Общие и профессиональные компетенции	Дескрипторы сформированности (действия)	Уметь	Знать
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>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.</p>	<p>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).</p>	<p>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 профессионально</p>
<p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и</p>	<p>Планирование информационного поиска из широкого</p>	<p>Определять задачи поиска информации. Определять</p>	<p>Номенклатура информационных источников</p>

<p>интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>	<p>набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач. Определять задачи поиска информации. Определять необходимые источники информации. Проведение анализа полученной информации, выделение в ней главных аспектов. Структурирование отобранной информации в соответствии с параметрами поиска. Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности.</p>	<p>необходимые источники информации. Планировать процесс поиска. Структурировать получаемую информацию. Выделять наиболее значимое в перечне информации. Оценивать практическую значимость результатов поиска. Оформлять результаты поиска.</p>	<p>применяемых в профессиональной деятельности. Приемы структурирования информации. Формат оформления результатов поиска информации.</p>
<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p>	<p>Использование актуальной нормативно-правовой документации по специальности. Применение современной научной профессиональной терминологии. Определение траектории профессионального развития и самообразования.</p>	<p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности. Выстраивать траектории профессионального и личностного развития.</p>	<p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации. Современная научная и профессиональная терминология. Возможные траектории профессионального развития и самообразования.</p>
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач. Планирование профессиональной деятельности.</p>	<p>Организовывать работу коллектива и команды. Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Психология коллектива. Психология личности. Основы проектной деятельности.</p>
<p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном</p>	<p>Грамотное в устной и письменной форме изложение своих мыслей по профессиональной тематике на</p>	<p>Излагать свои мысли на государственном языке. Оформлять документы</p>	<p>Особенности социального и культурного контекста. Правила оформления документов.</p>

языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	государственном языке. Проявление толерантности в рабочем коллективе		
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.	Понимание значимости своей специальности. Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей.	Описывать значимость своей специальности. Презентовать структуру профессиональной деятельности по 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. Обеспечение ресурсосбережения на рабочем месте.	Соблюдать нормы экологической безопасности. Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности.	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.	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

		<p>Кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые). Писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.</p>	<p>профессиональной направленности</p>
<p>ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3</p>	<p>Ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - оценить наличие ресурсов; - составить заявку и обеспечить получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству, в соответствии с заказом; - оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; - составлять заявку и обеспечивать получение продуктов на производство по количеству и качеству в соответствии с потребностями и имеющимися условиями хранения; - оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов. 	<p>регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП (НАССР)) и нормативно-техническая документация, используемая при организации хранения сырья и продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - методы контроля качества продуктов перед их использованием. - способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения сохранности товаров, обеспечения условий и сроков хранения. - требования к качеству пищевых продуктов, сырья.

1.4 Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 108 часов,

в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 96 часов

самостоятельной работы обучающегося – 12 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка	108
Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа	12
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	96
в том числе:	
теоретическое обучение	66
лабораторно-практические занятия	30
Контрольная работа	2
Промежуточная аттестация в форме - дифференцированного зачета*	

** в I семестре изучения проводится контрольная работа*

;

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности	Объем часов	Код осваиваемых компетенций
1	2	3	4
Раздел 1. Основные группы продовольственных товаров.			
Тема 1.1 Классификация продовольственных товаров	Содержание учебного материала 1. Классификация продовольственных товаров. Свойства и показатели ассортимента 2. Качество и безопасность продовольственных товаров. Общие требования к качеству продовольственных товаров. Подтверждение соответствия продовольственных товаров. Маркировка потребительских товаров. 3. Методы определения качества и безопасности. Способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов	4	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Самостоятельная работа Правила техники безопасности. Требования предъявляемые к персоналу.		
Тема 1.2 Товароведная характеристика зерновых товаров	Содержание учебного материала Зерно. Строение и химический состав зерна. Характеристика среднего состава различных сортов муки. Хлебопекарные свойства муки пшеничной и ржаной. Товароведная характеристика, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий Условия и сроки хранения, кулинарное назначение зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий Нормативный запас муки на складах, его значение. Правило доставки, приема и хранения сырья в тарных и бестарных складах.	4	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
Тема 1.3 Товароведная характеристика продуктов	Содержание учебного материала Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству дрожжей и химических разрыхлителей. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству воды и поваренной соли. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству сахара и сахаросодержащих продуктов. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение. .Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству молока и молочных продуктов. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение молока и молочных продуктов. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству яиц и яичных продуктов. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству плодово-ягодного сырья. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству крахмала. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству жиров и растительного масла. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение.	18	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3

	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству пищевых добавок, ароматизаторов, красителей и улучшителей. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение.		
	Самостоятельная работа обучающихся Сырье используемое для изделий профилактического и лечебного питания	2	ОК 01-07 ОК 09-10
Тема 1.4 Взаимозаменяемость сырья	Содержание учебного материала Производственное значение замены одного вида сырья другим Основные принципы и правило взаимозаменяемости.	4	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
Раздел 2	Организация снабжения и складского хозяйства предприятия общественного питания		
Тема 2.1 Организация продовольственного и материально-технического снабжения	Содержание учебного материала Основные требования к организации снабжения предприятий общественного питания сырьем, полуфабрикатами, продуктами и материально-техническими средствами. Виды продовольственного снабжения. Источники снабжения и поставщики предприятий. Критерии выбора поставщиков. Способы доставки продовольственных товаров и продуктов. Виды транспорта, используемые при перевозке продуктов, требования, предъявляемые к транспортировке товаров. Обязательные товарно-сопроводительные документы (накладные, сертификаты, удостоверения качества и др.). Организация складского хозяйства: понятие, виды, назначение, компоновка складских помещений. Объемно-планировочные и санитарно-эпидемиологические требования к складским помещениям Организация тарного хозяйства. Организация и оптимизация тарооборота. Требования, предъявляемые к таре. Техническое оснащение складских помещений для приемки, хранения и отпуска продуктов. Периодичность технического обслуживания пищевого оборудования.	8	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Самостоятельная работа обучающихся Способы дезинфекции и дезинсекции помещений для хранения сырья	2	
Тема 2.2 Приемка различных видов продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей	Содержание учебного материала Правила приема продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей Виды и порядок оформления сопроводительной документации: доверенности, счета-фактуры, товарной накладной, акта об установленном расхождении по количеству и качеству при приемке товарно-материальных ценностей, сертификатов и удостоверений качества Товарные запасы. Порядок определения наличия запасов и продуктов на складе.	6	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Самостоятельная работа обучающихся Решение ситуационных производственных (профессиональных) задач по оценке состояния запасов на производстве и на складе	2	

Тема 2.3 Организация хранения различных видов продовольственных товаров	Содержание учебного материала Способы и режимы хранения и укладки различных групп продовольственных товаров. Требования к рациональному размещению продуктов с целью предотвращения потерь и порчи. Сроки реализации и хранения скоропортящихся продуктов. Нормируемые и ненормируемые потери. 2. Значение упаковки для сохранения качества продовольственных товаров и продуктов	6	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
Тема 2.4 Контроль сохранности и расхода продуктов на предприятиях питания	Содержание учебного материала 1. Современные способы обеспечения контроля хранения запасов и расхода продуктов на производстве. 2. Методы контроля возможных хищений запасов на производстве Процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов. Правила оформления инвентаризационной описи, актов снятия остатков	4	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3

Раздел 3 Контроль качества продукции общественного питания		2	
Тема 3.1 Показатели качества, их классификация	Содержание учебного материала Значение контроля качества, Основные термины и понятия в области контроля качества. Показатели качества, их классификация. Факторы, влияющие на качество продукции.		ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7, ОК 9, ОК 10
Тема 3.2 Методы контроля качества.	Содержание учебного материала Методы контроля качества. Классификация методов определения качества продукции по способам получения информации и по источникам получения информации. Методы определения сенсорных способностей дегустаторов	2	ПК 3.4.1; ПК 3.4.2; ПК 3.4.4; ПК 3.4.5; ПК 3.4.6
Тема 3.3 Организация контроля качества в предприятиях ОП	Содержание учебного материала Виды производственного контроля: входной, операционный, приемочный. Государственный надзор и контроль. Правовая и нормативная база контроля качества.	2	
Тема 3.4 Отбор проб	Содержание учебного материала Отбор проб. Основные понятия в области отбора проб. Правила отбора проб. Оформление актов отбора проб. Сроки доставки и исследования проб. Условия и сроки хранения проб, подготовка проб к испытаниям.	1	ОК 1 ОК 2
Тема 3.5 Органолептическая оценка качества продукции	Содержание учебного материала Органолептическая оценка качества продукции Основные понятия. Классификация органолептических показателей, техника их определения.	1	ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7, ОК 9, ОК 10
Тема 3.6 Определение физико-химических показателей качества продукции	Содержание учебного материала 1. Применяемые физико-химические показатели качества кулинарной продукции, способы их определения. Определение полноты вложения сырья. Контроль качества фритюрных жиров. Определение физико-химических показателей качества продукции	2	ПК 3.4.1; ПК 3.4.2; ПК 3.4.4; ПК 3.4.5;

	Самостоятельная работа обучающихся Роль жиров при жарке кулинарной продукции. Физико-химические изменения жиров при жарке, их влияние на пищевую ценность. Контроль качества фритюрных жиров, требования к их качеству.	2	ПК 3.4.6
	Лабораторная работа № 1 Определение качества масла растительного	4	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7, ОК 9, ОК 10 ПК 3.4.1; ПК 3.4.2; ПК 3.4.4; ПК 3.4.5; ПК 3.4.6
	Лабораторная работа № 2 Определение органолептических показателей качества маргарина, массовой доли влаги, t плавления.	4	
	Лабораторная работа № 3. Определение технологических свойств муки (количество и качество клейковины).	4	
	Лабораторная работа № 4. Контроль качества полуфабрикатов с мясным фаршем	6	
	Лабораторная работа № 5 Контроль качества полуфабрикатов из котлетной массы	6	
	Лабораторная работа № 6 Контроль качества супов Проверка правильности вложения сырья.	4	
	Лабораторная работа № 7 Определение качества компота, напитков.	2	
Тема 3.7 Фальсификация и идентификация	Самостоятельная работа обучающихся Понятие о фальсификации и идентификации Основные понятия. Фальсификация продукции общественного питания, способы обнаружения	2	
Дифференцированный зачет		2	
Всего		108	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация рабочей программы учебной дисциплины обеспечена учебным кабинетом «Организация хранения и контроль запасов сырья» и «Лаборатории контроля качества»

Оборудование учебных кабинетов и рабочих мест кабинета:

- доска учебная;
- рабочее место для преподавателя;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- шкафы для хранения муляжей,
- лабораторного оборудования,
- химических реактивов,
- методических пособий,
- нормативно-технической документации,
- раздаточного дидактического материала и др.;

Технические средства обучения: компьютер; средства аудиовизуализации; наглядные пособия (натуральные образцы, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

3.2. Информационное обеспечение обучения

*Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы
Основные источники (печатные и 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. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016– 01– 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 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.: Стандартиформ, 2014.- III,16 с.
10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.

11. 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.

http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/

12. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологически (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.

13. 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/

14. 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/

15. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

16. 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).

17. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».

18. Справочник «Нормативные документы для индустрии питания», ИГ Ресторанные ведомости, 2012

19. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с .

20. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.

21. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.

22. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.

23. Володина М.В Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник для СПО/М.В Володина, Т.А Сопачёва – М.: «Академия», 2019 – с.111-120.

24. Сборник нормативных документов/ИД Ресторанные ведомости, 2012 г

Дополнительные источники (печатные издания)

1. Волков Ю.Ф. Интерьер и оборудование гостиниц и ресторанов: учеб. пособие для 20высш. учеб. заведений / Ю.Ф.Волков. – 3-е изд. - Ростов н/Д: Феникс, 2005. – 350, [1] с.: ил. – (Высшее образование).

2. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для нач. проф. образования / В.П.Золин. - М.: Академия, 2010. – 320 с.

3. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П.Матюхина. - М.: Академия, 2010. – 336 с., [16] с. цв. ил.

4. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: учеб. Пособие для сред. Проф. Образования / Л.А.Радченко – Изд. 10-е, испр. и доп. –Ростов н/Д: Феникс, 2010 – 372 с. – (Среднее профессиональное образование).

5. Карташова Л.В.Сборник ситуационных задач и деловых игр по товароведению продовольственных товаров, М:Издательский дом «Деловая культура»,2004г с13-138

6. Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для сред. проф. образования / Е.Б. Мрыхина. - М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2008. – 176 с.: ил. – (Профессиональное образование).
7. Панова Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания в экзаменационных вопросах и ответах: учеб. пособие / Л.А. Панова. - М.: Дашков и К°, 2009. – 320 с.
8. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров. Лабораторный практикум. В.М. Криштафович. Издательско-торговая корпорация «Дашков и К» М-200
9. Васюкова А.Т., Пивоваров В.И., Пивоваров К.В. Организация производства и управление качеством продукции в общественном питании – М.: Дашков и К°, 2010
10. Методические указания по лабораторному контролю качества продукции общественного питания. – М.: Всероссийский институт питания, 1997, ч. 1 и 2
11. Действующие стандарты и ТУ на продовольственное сырье, полуфабрикаты и готовую продукцию.
12. Ермилова С.В., Соколова Е.И., Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста, - М. Издательский центр «Академия», 2010 –80 с.
13. Мармузова Л.В., Технология хлебопекарного производства: Сырье и материалы, - М. Издательский центр «Академия», 2010 - 288 с.
14. Потапова И.И., Корнеева Н.В., Изделия из теста, - М. Издательский центр «Академия», 2013 – 64 с.
15. Соколова Е.И., Ермилова С.В., Соколова Е.И., Современное сырье для кондитерского производства - М. Издательский центр «Академия», 2010–80 с.
16. Оформление перечней источников в соответствии с ГОСТ Р 7.0.5-2008. Национальный стандарт Российской Федерации. Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу. Библиографическая ссылка. Общие требования и правила составления» (утв. и введен в действие Приказом Ростехрегулирования от 28.04.2008 № 95-ст).

Интернет-источники:

1. <http://www.foodprom.ru/journalswww> - издательство - пищевая промышленность
2. <http://zaita.ru/kachestvo/tovarovedenie-i-ekspertiza-kachestva-potrebitelskix-tovarov.html> - товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров
3. www.restoracia.ru <http://www.tehdoc.ru/files.675.html>
4. <http://www.gosfinansy.ru/practice/2338/15274/>
5. www.restoracia.ru

3.3 Кадровое обеспечение

Реализация подготовки (специалистов среднего звена) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело 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">ассортимента и характеристики основных групп продовольственных товаров;общих требований к качеству сырья и продуктов;условий хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;методов контроля качества продуктов при хранении;способов и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;видов снабжения;видов складских помещений и требования к ним;периодичности технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;методов контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;программного обеспечения управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;современных способов обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;методов контроля возможных хищений запасов на производстве;правил оценки состояния запасов на производстве;процедур и правил инвентаризации запасов продуктов;правил оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;видов сопроводительной документации на различные группы продуктов;основных понятий в области контроля качества;классификацию показателей качества;классификацию методов определения качества продукции; их краткую характеристику.	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p> <p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов</p>	<p>Комбинированный контроль: при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования.</p> <p>Индивидуальный контроль: -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p>

<p>достоинств и недостатков органолептических и измерительных методов контроля; правил отбора проб, виды проб, подготовку проб к испытаниям.</p>		
<p>Умения: определять наличие запасов и расход продуктов; оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов; проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов; принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов; оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения; определять качество продуктов для приготовления полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции; определять качество полуфабрикатов и готовой продукции различными методами.</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д. -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>Индивидуальный контроль: - Оценка защиты отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы:</p> <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий</p>

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИЙ ПИТАНИЯ

По специальности:
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Форма обучения: очная

Красноярск 2023

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт рабочей программы учебной дисциплины	4
2. Структура и содержание рабочей программы учебной дисциплины	8
3. Условия реализации учебной дисциплины	12
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	14

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы ППССЗ составленной в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, укрупненной группы профессий 43.00.00 Сфера услуг.

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

Учебная дисциплина ОП.03 «Техническое оснащение организаций питания» является предшествующей дисциплиной: ОП.04 «Организация обслуживания»; ОП.08 «Охрана труда»; ОП.09 «Безопасность жизнедеятельности»; ПМ.02 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»; ПМ.03 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»; ПМ.04 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»; ПМ.05 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания».

Параллельно изучаются следующие дисциплины и профессиональные модули: ЕН.01 Химия; ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена; ОП.02 Организация хранения и контроль запасов сырья; ПМ.01 «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента»; ПМ.07 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих».

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 планируемые результаты освоения 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 рецептов 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.
- ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.

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

- определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов;
- организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;

- подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации;
- выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению;
- оценивать эффективность использования оборудования;
- планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма;
- контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов;
- оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве;
- рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования;
- проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования.

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;
- прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования;
- правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;
- методики расчета производительности технологического оборудования;
- способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции;
- правила электробезопасности, пожарной безопасности;
- правила охраны труда в организациях питания.

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 90 часов, в том числе:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 80 часов;
 самостоятельной работы обучающегося 10 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка	90
Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа	10
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	80
в том числе:	
теоретическое обучение	80
практические занятия	-
Промежуточная аттестация в форме - дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Коды формируемых компетенций
1	2	3	4
Раздел 1. Техническое оснащение организаций питания		62	
Тема 1.1. Производственный контроль (система ХАССП)	Содержание учебного материала 1. Требования системы ХАССП к технологическому оборудованию, инвентарю, посуде на предприятиях питания. 2. Охрана труда и техника безопасности предприятий питания. 3. Мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве.	6	ОК 01 – 07 ОК 09 – 11
	Самостоятельная работа: 1. Сообщение по теме «Производственный травматизм».	2	ОК 01 – 07 ОК 09 – 11
Тема 1.2. Технологическое оборудование предприятий питания	Содержание учебного материала 1. Виды и классификация технологического оборудования предприятий питания. Техническая документация оборудования. 2. Нейтральное оборудование (зонты вытяжные, столы производственные, ванны моечные, стеллажи, тележки-шпильки). 3. Оборудование весовое и упаковочное (весы порционные, вакуумный упаковщик, термоупаковщик). 4. Оборудование для оценки качества и безопасности пищевых продуктов (овоскоп, нитротестер, стерилизатор для ножей).	8	ОК 01 – 07 ОК 09 – 11
	Самостоятельная работа: 1. Создать презентацию в программе Power Point по теме «Способы упаковки на вынос готовых блюд, кулинарных и кондитерских изделий»	2	ОК 01 – 07 ОК 09 – 11
Тема 1.3.	Содержание учебного материала	14	

Механическое оборудование: назначение, технические характеристики, принципы действия, правила безопасной эксплуатации	1. Общие сведения о машинах и механизмах. 2. Машины для обработки овощей (картофелеочистительные, овощерезательные и протирачные машины, блендеры). 3. Машины для обработки мяса и рыбы (пилы, мясорубки, куттеры, фаршемешалки, тендерайзеры, маринаторы, рыбочистки, котлетоформовочные ипельменные 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.		ОК 01 – 07 ОК 09 – 11
	Самостоятельная работа: 1. Конспектирование текста «Пригодность, очистка и техническое обслуживание оборудования»	1	ОК 01 – 07 ОК 09 – 11
Тема 1.4. Тепловое оборудование, назначение, технические характеристики, принципы действия, правила безопасной эксплуатации	Содержание учебного материала 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-копильни). 4. Универсальное тепловое оборудование (плиты электрические, плиты индукционного типа, пароконвектоматы, микроволновые печи). 5. Многофункциональное оборудование (тепловые линии). 6. Оборудование раздаточных линий (мармиты, витрины тепловые, столы подогреваемые, прилавки для первых и вторых блюд, салат-бары тепловые). 7. Водогрейное оборудование (кипятильники, водонагреватели). 8. Хлебопекарное и кондитерское оборудование (подовые печи, конвекционные печи, шкафы расстоечные, вафельницы, термомиксеры, лампы для карамели, машины для глазирования и декорирования, ванны для темперирования шоколада, аппараты для приготовления сахарной ваты).	16	ОК 01 – 07 ОК 09 – 11
	Самостоятельная работа: 1. Сообщение по теме «Вред и польза приготовления пищи в СВЧ-шкафах». 2. Заполнение таблицы «Технические характеристики оборудования» аппарат для хот-догов, аппарат для шаурмы.		
Тема 1.5.	Содержание учебного материала	10	

Холодильное оборудование, назначение, технические характеристики, принципы действия, правила безопасной эксплуатации	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 пакоджетты.		ОК 01 – 07 ОК 09 – 11
	Самостоятельная работа: 1. Преимущества и недостатки холодильного оборудования; 2. Составление конспекта по теме « Охлаждение складских помещений при помощи сплит-системы».	1	ОК 01 – 07 ОК 09 – 11
Раздел 2. Организация кулинарного и кондитерского производства		26	
Тема 2.1. Характеристика предприятий общественного питания	Содержание учебного материала	4	ОК 01 – 07 ОК 09 – 11
	1. Классификация и типизация предприятий общественного питания (ПОП). Услуги общественного питания. 2. Состав, планировка и характеристика помещений ПОП.		
Тема 2.2. Принципы организации кулинарного и кондитерского производства	Содержание учебного материала	20	ОК 01 – 07 ОК 09 – 11
	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.		
	Самостоятельная работа: 1. Подготовка к дифференцированному зачету	2	ОК 01 – 07 ОК 09 – 11
Дифференцированный зачёт		2	
Всего:		90	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы учебной дисциплины обеспечена учебным кабинетом и лабораторией «Техническое оснащение 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), тятка, тендрайзер ручной, пинцет, щипцы кулинарные, термометр со шупом, набор ножей «поварская тройка», кисть силиконовая, скалки деревянные, скребок пластиковый, скребок металлический, кондитерские листы, противни, формы для тортов, пирогов d 20, 22, 24, 26, 28 см, трафареты для нанесения рисунка, паллета (шпатели с изгибом от 18 см и без изгиба до 30 см), кондитерские мешки, насадки для кондитерских мешков, ножницы, кондитерские гребенки, силиконовые коврики для макарун, эклеров, терки, набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л, сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л, набор сковород диаметром 24см, 32см, гриль сковорода, корзины для органических и неорганических отходов,

Посуда для презентации: тарелки глубокие, (шляпа), тарелки плоские диаметром 24см, 15см, бульонные чаши, блюдо прямоугольное; соусники.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Нормативные документы:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг.1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276]. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. ГОСТ 31986-2012. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 01.01.2015. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
4. ГОСТ 31987-2012. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. - Введ. 01.01.2015. – М.: Стандартинформ, 2014. - III, 16 с.

5. ГОСТ 30390-2013. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 01.01.2016. - М.: Стандартинформ, 2014. - III, 12 с.
6. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. – Введ. 01.01.2016. - М.: Стандартинформ, 2014. -III, 48 с.
7. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08.11.2001 № 31.
8. СанПиН 2.3.2. 1324-03. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
9. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
10. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).
11. Профессиональный стандарт Кондитер (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 сентября 2015 г. N 597н).
12. Организация производства на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для сред. проф. образования/ Е.Б.Мрыхина.- М.: ИД «Форум»; ИНФРА– М, 2012.- 176 с.
13. Оборудование предприятий общественного питания: учебник для сред. проф. образования/ В. Ф. Кащенко Р.В. Кащенко.- М.: «Альфа»; ИНФРА – М, 2012.- 416 с
14. Техническое оснащение и охрана труда в общественном питании: учеб. пособие для сред. проф. образования/ В.М. Калинина.- М.: «Академия», «Мастерство», 2012.- 432 с.

Основные источники:

1. Лутошкина Г.Г. 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.
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
3. <http://www.horeca.ru/> Главный портал индустрии гостеприимства и питания

3.3 Кадровое обеспечение

Реализация подготовки (специалистов среднего звена) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело 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, лабораторных и практических занятий, зачетных занятий, 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
<p>Знание:</p> <ul style="list-style-type: none">- классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;- принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;- прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования;- правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;- методики расчета производительности технологического оборудования;- способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции;- правила электробезопасности, пожарной безопасности;- правила охраны труда в организациях питания.	<p>- Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p>	<p>Комбинированный контроль: при проведении: - письменного/устного опроса; - тестирования.</p> <p>Индивидуальный контроль: - оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы, Экспертное наблюдение за выполнением ситуационных заданий</p>
<p>Умение:</p> <ul style="list-style-type: none">- определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов;- организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;- подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации;- выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению;- оценивать эффективность использования оборудования;	<p>- Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, последовательностей действий.</p> <p>- Рациональность действий;</p> <p>- Выполнение заданий в полном объеме.</p>	<p>Индивидуальный контроль:</p> <ul style="list-style-type: none">- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических заданий

<ul style="list-style-type: none">- планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма;- контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов;- оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве;- рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования;- проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования.		
---	--	--

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.04 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ

Для специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Форма обучения: очная

Красноярск 2023

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт рабочей программы учебной дисциплины	4
2. Структура и содержание рабочей программы учебной дисциплины	7
3. Условия реализации учебной дисциплины	12
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	14

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы учебной дисциплины

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы ППССЗ составленной в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в образовательную программу, с дисциплинами ОП 03 Техническое оснащение организаций питания, ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены, ОП 06. Охрана труда.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины

В результате освоения дисциплины обучающийся должен осваивать следующие компетенции:

ОК01.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

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.

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 с учетом потребностей различных категорий 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.

ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.

Код ПК, ОК	Умения	Знания
<p>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</p>	<ul style="list-style-type: none"> - выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию; - встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню; - приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания; - рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа; - подачи блюд и напитков разными способами; - расчёта с потребителями; - обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания; - подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания; - подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях; - складывать салфетки разными способами; - соблюдать личную гигиену; - подготавливать посуду, приборы, стекло; - осуществлять прием заказа на блюда и напитки; - подбирать виды оборудования, 	<ul style="list-style-type: none"> - виды, типы и классы организаций общественного питания; - рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг; - подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания; - правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов; - приемы складывания салфеток; - правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию; - ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла; - сервировку столов, современные направления сервировки; - обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов; - использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования; - приветствие и размещение гостей за столом;

	<p>мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> - оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет; - подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами; - соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков; - соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; - разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения; - заменять использованную посуду и приборы; - составлять и оформлять меню, обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы; - обслуживать иностранных туристов; - эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания; - осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами; - предоставлять счет и производить расчет с потребителями; соблюдать правила ресторанного этикета; - производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета; - изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли. 	<ul style="list-style-type: none"> - правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет; - правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков; - способы подачи блюд; - очередность и технику подачи блюд и напитков; - кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли; - правила сочетаемости напитков и блюд; - требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; - способы замены использованной посуды и приборов; - правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями; - информационное обеспечение услуг общественного питания; - правила составления и оформления меню, обслуживание массовых банкетных мероприятий и приёмов;
--	---	--

1.4 Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 92 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 82 часа,

из них 24 часа практических занятий;

самостоятельной работы обучающегося - 10 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	92
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	82
в том числе:	
теоретическое обучение	58
практические занятия	24
Самостоятельная работа	10
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

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
Тема 1. Услуги общественного питания и требования к ним	Содержание учебного материала	9	ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	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 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. Методы оценки и контроля качества услуг общественного питания	6	
	Практические занятия		
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	1	
Тема 2. Торговые помещения организаций питания	Содержание учебного материала		ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	Торговые помещения, виды, характеристика, назначение Санитарно-гигиенические требования к содержанию торговых помещений. Освещение, вентиляция торговых помещений, требования к безопасности оказания услуг Интерьер помещений организации питания Сервизная, назначение, оснащение Моечная столовой и кухонной посуды, назначение, оснащение Сервис-бар (буфет), назначение, оснащение. Раздаточная, назначение, оснащение. Помещение для нарезки хлеба, назначение, оснащение	6	

	Практические занятия		ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	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	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	1	
Тема 3 Столовая посуда, приборы, столовое белье	Содержание учебного материала	8	ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	Виды, ассортимент, назначение, характеристика столовой посуды (фарфоровой, керамической, хрустальной, стеклянной, из дерева и пластмассы). Характеристика металлической посуды Характеристика столовых приборов. Общие и индивидуальные приборы, используемые на предприятиях индустрии питания Порядок получения и подготовка посуды, приборов Виды, ассортимент, назначение, характеристика стекла Виды, ассортимент, назначение, характеристика столового белья Правила расчета количества посуды, приборов, столового белья для предприятий различных типов и классов, различной мощности Правила работы с подносом		
	Лабораторные работы		ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	Подбор столовой посуды, приборов для различных типов и классов предприятий индустрии питания, для различных форм и методов обслуживания	2	
	Расчет количества посуды, приборов для различных типов и классов предприятий индустрии питания	2	
	Отработка приемов подготовки посуды, приборов из различных материалов к обслуживанию Правила работы с подносом. Отработка приемов работы с подносом	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	1	
Тема 4. Информационное обеспечение процесса обслуживания	Содержание учебного материала	6	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
	Средства информации. Назначение и принципы составления меню Виды меню. Актуальные направления в разработке меню, для различных предприятий. Карта вин. Карта коктейлей ресторана. Оформление меню и карты вин		
	Лабораторные работы		ОК 1-7, 9, 10,

	Изучение видов меню, правил составления по сайтам предприятий питания	2	ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6. ПК 4.2-	
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	1		
Тема 5. Этапы организации обслуживания	Содержание учебного материала	6	ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3	
	Уборка торговых помещений, расстановка мебели в залах. Уборка стола и замена использованной посуды и приборов Условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов 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			
	Лабораторные работы			ОК 1-7, 9, 10,
	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			2
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	1		
Тема 6. Организация процесса обслуживания в зале	Содержание учебного материала	6	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3	
	Общие правила сервировки стола. Характеристика различных вариантов предварительной сервировки стола. Правила сервировки стола для различных форм и методов обслуживания, различных приемов пищи Правила подачи продукции сервис-бара. Правила и техника подачи алкогольных и безалкогольных напитков. Декантация вин. Особенности подачи шампанского Виды и формы складывания салфеток. Композиции из цветов. Музыкальное обслуживание.			
	Лабораторные работы 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 подачи вин, шампанского. Тренинг по	2 2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3	

	<p>Самостоятельная работа обучающихся 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>	1	
<p>Тема 7. Правила подачи кулинарной, продукции, напитков кондитерской</p>	<p>Содержание учебного материала Основные методы подачи блюд в ресторане. Приемы транширования, фламбирования блюд в присутствии гостя Способы подачи блюд: русский, французский, английский. Комбинированный метод подачи блюд Последовательность и правила подачи холодных и горячих блюд и закусок, супов, бульонов, горячих рыбных и мясных блюд. Правила подачи сладких блюд, горячих и холодных напитков, кондитерских изделий. Правила подачи табачных изделий Правила этикета и нормы поведения за столом Подача закусок, блюд и напитков в зале VIP Расчет с потребителями</p>	6	ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-
	<p>Лабораторные работы</p>		ОК 1-7, 9, 10,
	<p>Тренинг по отработке приемов сервировки стола и правил подачи супов, бульонов, холодных, горячих блюд и закусок, холодных и горячих напитков в предприятиях разного типа, класса и разных форм обслуживания</p>	2	ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	<p>Тренинг по отработке правил этикета и приемов поведения за столом в предприятиях разного типа, класса и разных форм обслуживания Тренинг по отработке приемов расчета с гостями</p>	2	
	<p>Тренинг по отработке приемов транширования и фламбирования блюд в присутствии посетителей Самостоятельная работа обучающихся 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>	1	
<p>Тема 8. Обслуживание приемов и банкетов</p>	<p>Содержание учебного материала Виды приемов и банкетов Дневные дипломатические приемы. Вечерние дипломатические приемы Прием заказа. Роль менеджера в организации банкетной службы Банкет за столом с полным обслуживанием официантами Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами Банкеты и приемы с использованием смешанной (комбинированной) формы обслуживания Прием-фуршет. Прием коктейль. Банкет-чай Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами. Банкет «Свадьба». Бан-кет «День рождения». Банкеты по случаю чествования юбиляра, встречи друзей</p>	6	ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	<p>Лабораторные работы</p>		ОК 1-7, 9, 10,
	<p>Тренинг по отработке приемов обслуживания на банкетах Тренинг по отработке приемов обслуживания на приемах</p>	2	ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-

	<p>Самостоятельная работа обучающихся 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>	1	4.5, ПК 6.3
Тема 9. Специальные формы обслуживания	<p>Содержание учебного материала</p>	8	ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	<p>Обслуживание в зале-экспресс, за столом-экспресс Услуги по организации питания и обслуживанию участников симпозиумов, конференций, семинаров, совещаний. Обслуживание в гостиницах. Обслуживание в номерах гостиниц Услуги по организации и обслуживанию торжеств, воскресного бранча, тематических мероприятий Особенности обслуживания туристов, пассажиров на различных видах транспорта Обслуживание по типу Шведского стола, подача блюд фондю Кейтеринг: понятие, виды. Кейтеринг как дополнительный бизнес ресторана</p>	6	
	<p>Самостоятельная работа обучающихся 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>	2	
Дифференцированный зачет		2	
Всего:		92	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

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 имеются печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе

3.2.1. Печатные издания:

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 доступа: 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
11. 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).
12. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания: учебник для студ. учреждений высш. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 416 с.
13. Кучер, Л.С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания / Л.С. Кучер, Л.М. Шкуратов. – М.: ИД «Деловая литература», 2012. – 544 с.
14. Потапова И.И. Калькуляция и учет : учеб. для учащихся учреждений нач. проф. образования / И.И. Потапова. – 9-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 176 с
15. 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.
16. Шеламова Г.М. Этикет делового общения. учеб. пособие для сред. проф. образования / Г.М. Шеламова. — М. : Издательский центр «Академия», 2014. — 192 с.
17. Шеламова Г.М. Психология и этика профессиональной деятельности. учеб. пособие для сред. проф. образования / Г.М. Шеламова. — М. : Издательский центр «Академия», 2014. — 192 с.

3.2.2. Электронные издания:

1. Вестник индустрии питания //Весь общепит России [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.pitportal.ru
2. Kuking.net: кулинарный сайт [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.kuking.net
3. Федерация рестораторов и отельеров. – Режим доступа: www.frio.ru
4. Гастрономь.ru: кулинарные рецепты блюд с фото [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.gastronom.ru
5. Гастрономь: журнал для тех, кто ест // Все журналы [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html
6. Центр ресторанного партнёрства для профессионалов HoReCa [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.creative-chef.ru
7. Консультант Плюс: информационно-правовая система [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.consultant.ru/>.

3.2.3. 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».

3.3 Кадровое обеспечение

Реализация подготовки (специалистов среднего звена) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело 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, лабораторных и практических занятий, зачетных занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания) (общие и профессиональные)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля
---	---	----------------------------

<p>Знание:</p> <ul style="list-style-type: none"> – виды, типы и классы организаций общественного питания; – рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг; – подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания; – правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов; – приемы складывания салфеток - правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию –ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла – сервировку столов, современные направления сервировки – обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов; – использование в процессе обслуживания инвентаря, весо-измерительного и торгово-технологического оборудования; – приветствие и размещение гостей за столом; – правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет; – правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков; – способы подачи блюд; – очередность и технику подачи блюд и напитков; – кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли – правила сочетаемости напитков и блюд; – требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; – способы замены использованной посуды и приборов; – правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями; – информационное обеспечение услуг общественного питания; – правила составления и оформления 	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Индивидуальный контроль: Письменный контроль. Устный контроль. Проверка письменных работ, отчетов лабораторно-практических занятий.</p>
--	--	---

<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию; – встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню; – приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания; – рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа; – подачи блюд и напитков разными способами; – расчета с потребителями; – обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания; – выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания – подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях; – складывать салфетки разными 	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>Точность оценки, самооценки выполнения</p> <p>Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>Рациональность действий и т.д.</p>	<p>Индивидуальный контроль: экспертное наблюдение за деятельностью студента при выполнении практических работ и лабораторных работ</p>
---	---	--

<p>способами;</p> <ul style="list-style-type: none"> — соблюдать личную гигиену — подготавливать посуду, приборы, стекло — осуществлять прием заказа на блюда и напитки — подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания; — оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет; — подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами; — соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков; — соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; — разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения; — заменять использованную посуду и приборы; — составлять и оформлять меню, — обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы — обслуживать иностранных туристов — эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания — осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами; — предоставлять счет и производить расчет с потребителями; — соблюдать правила ресторанного этикета; — производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета; — изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли 		
---	--	--

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.05 ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ, МЕНЕДЖМЕНТА И МАРКЕТИНГА

Для специальности:
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Форма обучения: очная

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт рабочей программы учебной дисциплины	4
2. Структура и содержание рабочей программы учебной дисциплины	11
3. Условия реализации учебной дисциплины	15
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 специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2 Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: профессиональный учебный цикл, общепрофессиональная дисциплина.

Для изучения данной дисциплины обучающиеся должны владеть знаниями в области истории, права, обществознания. Общие и профессиональные компетенции, полученные в рамках данной дисциплины, могут применяться при изучении дисциплин: ОП.04 Организация обслуживания, ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности и профессиональных модулей.

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

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

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 рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

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 рецептов 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 с учетом потребностей различных категорий 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 рецептов 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 рецептов 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.
- ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.

Общие и профессиональные компетенции	Дескрипторы сформированности (действия)	Уметь	Знать
<p>ОК01.</p> <p>Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах.</p> <p>Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности.</p> <p>Определение этапов решения задачи.</p> <p>Определение потребности в информации.</p> <p>Осуществление эффективного поиска.</p> <p>Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных.</p> <p>Разработка детального плана действий.</p> <p>Оценка рисков на каждом шагу.</p> <p>Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, определение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана.</p>	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.</p> <p>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.</p> <p>Составить план действия.</p> <p>Определять необходимые ресурсы.</p> <p>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Реализовать составленный план.</p> <p>Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.</p> <p>Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.</p> <p>Методы работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Структура плана для решения задач.</p> <p>Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
<p>ОК 02.</p> <p>Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач</p>	<p>Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач.</p>	<p>Определять задачи поиска информации.</p> <p>Определять необходимые источники информации.</p> <p>Планировать процесс поиска.</p>	<p>Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности.</p>

<p>профессиональной деятельности.</p>	<p>Проведение анализа полученной информации, выделение в ней главных аспектов. Структурирование отобранной информации в соответствии с параметрами поиска. Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности</p>	<p>Структурировать получаемую информацию. Выделять наиболее значимое в перечне информации. Оценивать практическую значимость результатов поиска. Оформлять результаты поиска.</p>	<p>Приемы структурирования информации. Формат оформления результатов поиска информации.</p>
<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p>	<p>Использование актуальной нормативно-правовой документации по специальности. Применение современной научной профессиональной терминологии. Определение траектории профессионального развития и самообразования</p>	<p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности. Выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p>	<p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации. Современная научная и профессиональная терминология. Возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач. Планирование профессиональной деятельности</p>	<p>Организовывать работу коллектива и команды. Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<p>Психология коллектива. Психология личности. Основы проектной деятельности</p>
<p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p>	<p>Грамотное в устной и письменной форме изложение своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке. Проявление толерантности в рабочем коллективе</p>	<p>Излагать свои мысли на государственном языке. Оформлять документы</p>	<p>Особенности социального и культурного контекста. Правила оформления документов.</p>
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию,</p>	<p>Понимание значимости своей специальности. Демонстрация поведения на основе</p>	<p>Описывать значимость своей специальности. Презентовать структуру профессиональной</p>	<p>Сущность гражданско-патриотической позиции. Общечеловеческие ценности.</p>

демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	общечеловеческих ценностей	деятельности по специальности	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. Обеспечение ресурсосбережения на рабочем месте	Соблюдать нормы экологической безопасности. Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности	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	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

		знакомые или интересующие профессиональные темы	
ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	Осмысление предпринимательской деятельности как одного из путей решения социальных проблем современного общества.	Анализировать и систематизировать знания об актуальных проблемах современного общества	Основные социальные проблемы современного общества и пути их разрешения.
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 ПК 6.1-6.5		Обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства. Использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья. Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте при обработке сырья. Соблюдать правила утилизации непищевых отходов. Соблюдать товарное соседство пищевых продуктов при складировании. Соблюдать санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления пищи. Обеспечивать условия, сроки хранения готовой холодной, горячей кулинарной продукции, хлебобулочных мучных кондитерских изделий	Требования производственной санитарии в организации питания. Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресса оценки качества и безопасности пищевого сырья, продуктов и материалов. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов, приготовления пищи. Правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов. Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП (НАССР))

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

- рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации;
- применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения;
- анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг;

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

- основные положения экономической теории;

- принципы рыночной экономики;
- современное состояние и перспективы развития отрасли;
- роль и организацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике;
- механизмы ценообразования на продукцию (услуги);
- механизмы формирования заработной платы;
- формы оплаты труда;
- стили управления, виды коммуникации;
- принципы делового общения в коллективе;
- управленческий цикл;
- особенности менеджмента в области профессиональной деятельности;
- сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга, его связь с менеджментом;
- формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации.

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 120 часов, в том числе:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 106 часов;
 самостоятельной работы обучающегося 14 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	<i>120</i>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	<i>106</i>
в том числе:	
практические занятия	<i>38</i>
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	<i>14</i>
в том числе:	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Коды формируемых компетенций
1	2	3	5
Раздел 1. Основы экономики	Содержание учебного материала	36	
	1. Экономика, как хозяйственная деятельность и как наука о такой деятельности. Экономические отношения. Собственность, как основа социально-экономических отношений между людьми.	20	ОК. 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09
	2. Кооперация и разделение труда – как исходные и важнейшие виды организационно-экономических отношений между людьми. Рыночная экономика и ее принципы.		
	3. Микроэкономика и ее составные части: домашнее хозяйство и предприятие. Личный бюджет. Источники доходов и расходы.		
	4. Ресурсы и факторы производства. Ограниченность ресурсов, альтернативная стоимость. Конкуренция и монополия: причины образования, виды, антимонопольное регулирование.		
	5. Спрос и предложение, кривые и законы спроса и предложения. Экономическая политика государства. Рыночное равновесие. Ситуация на рынке.		
	6. Экономический рост и экономические циклы. Система национальных счетов.		
	7. Безработица и занятость. Инфляция, виды, последствия.		
	8. Деньги и денежная система. Банки и банковская система.		
	9. Государственный бюджет: его доходы и расходы. Бюджетный дефицит и три концепции регулирования бюджета. Государственный долг, определение.		
	10. Международная торговля – индикатор интеграции национальных экономик. Фритредерство. Валюта. Обменные курсы валют. Конвертируемость валюты.		
	Практические занятия	12	ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.3 ПК 3.1-3.4 ПК 4.1-4.4 ПК 5.1-5.2 ПК 6.1-6.5
	11. ПР №1 Построение графиков спроса и предложения		
	12. ПР №2 Проведение расчета цены равновесия и построение графика		
	13. ПР №3 Расчет денежных агрегатов и оборачиваемости денег		
	14. ПР №4 Проведение расчета показателей экономического роста		
	15. ПР №5 Разработка и расчет личного бюджета на неделю		
	16. ПР № 6 Решение задач на расчет валютных курсов, платежного баланса		
	Самостоятельная работа обучающихся	4	
	Рефераты: «Роль и значение экономики для человека и общества» «Понятие экономических отношений, их типы и виды» «Типы и формы собственности» «Понятие натурального хозяйства и товарного производства» «Понятие разделения труда и кооперации» «Отрасли пищевых производств» «Организационно-правовые формы предприятий» «Агропромышленная интеграция» «Уровень жизни и динамика доходов населения» Решение задач по определению добавленной стоимости, спроса, предложения Презентации: «Экономический рост и его факторы» «Типы экономического роста»		

	«Безработица и ее виды» «Финансы и их роль в регулировании экономики» «Понятие экономического кризиса и его регулирование» «Понятие валюты и валютного курса».		
Раздел 2. Основы экономики отрасли	Содержание учебного материала	36	ОК. 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09
	1. Роль и значение пищевой промышленности в системе рыночной экономики. Организация - понятие и основные признаки. Классификация организаций по отраслевому признаку, экономическому назначению, уровню специализации, размерам.	18	
	2. Предпринимательство и его виды. Организационно-правовые формы хозяйствования.		
	3. Производственная структура предприятия, ее элементы. Типы производства.		
	4. Состав и структура кадров организации. Показатели изменения списочной численности персонала и методика их расчета. Нормирование труда. Производительность труда: понятие и значение.		
	5. Формы и системы заработной платы. Фонд оплаты труда и его структура. Основные элементы и принципы премирования в организации.		
	6. Понятие и состав издержек производства и реализации продукции.		
	7. Ценовая политика организации. Методы формирования цены.		
	8. Прибыль организации – основной показатель результатов хозяйственной деятельности. Сущность прибыли, ее источники и виды. Рентабельность – показатель эффективности работы организации. Виды рентабельности.		
	9. Капитальное строительство. Инвестиции. Капитальные вложения, способы финансирования. Показатели экономической эффективности капитальных вложений.		
	Практические занятия	14	ОК. 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09
	10. ПР № 7 Решение задач на определение численности персонала, производительности труда		
	11. ПР № 8 Решение задач на расчет издержек предприятия		ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.3 ПК 3.1-3.4 ПК 4.1-4.4 ПК 5.1-5.2 ПК 6.1-6.5
	12. ПР № 9 Решение задач на определение себестоимости продукции и цены на товар		
	13. ПР №10 Решение задач на формирование цены предприятия		
	14. ПР №11 Решение задач на расчет заработной платы		
15. ПР №12 Решение задач на определение прибыли			
16. ПР №13 Решение задач на определение рентабельности предприятия, эффективности инвестиций			
Самостоятельная работа обучающихся	4		
1. Подготовка презентаций по темам: - Отраслевая структура экономики, - Отрасли пищевых производств, - Общая характеристика пищевой промышленности.			
2. Подготовка рефератов: - Прибыль организации как основной экономической показатель работы организации, - Виды прибыли организации.			
3. Решение задач: - на определение прибыли, рентабельности, - на определение заработной платы различных категорий работающих, - на определение себестоимости продукции, - на определение оптовой и розничной цены,			
Раздел 3. Основы менеджмента	Содержание учебного материала	26	ОК. 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09
	1. История развития менеджмента. Модели, функции, принципы менеджмента.	16	
	2. Роли менеджера. Стили управления. Социальная ответственность организаций.		
	3. Стратегическое и текущее планирование. Анализ внутренней и внешней среды.		
	4. Организационные структуры управления.		

	5. Мотивация и подходы к мотивации персонала. Контроль, его виды и этапы.		
	6. Коммуникации, их элементы и этапы. Деловой этикет.		
	7. Формы власти и влияния. Власть, основанная на принуждении, вознаграждении, экспертная, эталонная, законная власть.		
	8. Конфликт, управление конфликтами. Стресс, виды и причины стресса.		
	Практические занятия	6	ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.3 ПК 3.1-3.4 ПК 4.1-4.4 ПК 5.1-5.2 ПК 6.1-6.5
	9. ПР № 14 Построение ОСУ		
	10. ПР № 15 Деловая игра «Прием на работу»		
	11. ПР № 16 Деловая игра «Коммуникации в системе менеджмента»		
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка рефератов по темам: - Школа человеческих отношений, - История развития управленческой мысли. Подготовка презентаций по темам: - Деловой этикет, - Конфликты и их виды	4	
Раздел 4. Основы маркетинга	Содержание учебного материала	22	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09
	1. Маркетинг и его эволюция. Цели, задачи, принципы и назначение маркетинга. Сегментирование рынка. Объекты и субъекты маркетинговой деятельности	12	
	2. Изучение рыночной конъюнктуры. Сегментация рынка. Окружающая и конкурентная среда маркетинга		
	3. Маркетинговые исследования. Поведение потребителей. Товар, его классификация		
	4. Товарная политика предприятия: ассортимент, разработка новых товаров, жизненный цикл товара, упаковка, товарные марки.		
	5. Ценовая политика и стратегия установления цен на товары-новинки, на ассортимент. Сбытовая политика. Каналы сбыта.		
	6. Политика продвижения: связи с общественностью, реклама, стимулирование сбыта, выставки, ярмарки. Международный маркетинг.		
	Практические занятия	6	ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.3 ПК 3.1-3.4 ПК 4.1-4.4 ПК 5.1-5.2 ПК 6.1-6.5
	7. ПР № 17 Решение практических заданий по разработке товарной политики.		
	8. ПР № 18 Решение практических заданий по разработке ценовой политики.		
	9. ПР № 19 Решение практических заданий по разработке сбытовой политики.		
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка рефератов по темам: - Стиль рекламы, - Выбор канала сбыта. Подготовка презентаций по темам: - Основные категории маркетинга, - Поведение потребителей. Работа с Интернет ресурсами и дополнительной литературой.	2	
	Дифференцированный зачет	2	
	Всего	120	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины осуществляется в учебном кабинете «Социально-экономических дисциплин»;

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

Технические средства обучения: компьютер с лицензионным программным обеспечением.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Алексунин В.А. Маркетинг: Учебник. – 5-е изд., перераб. и доп. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2018. – 200 с.
2. Соколинский, В.М. Экономическая теория: учебное пособие / Соколинский В.М. — Москва: КноРус, 2021. — 271 с. — URL: <https://book.ru/book/935763> — Текст : электронный.
3. Барышев А.Ф. Маркетинг: учеб. Для студ. учреждений сред. Проф. Образования / А.Ф. Барышев. – 14е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 224с.
4. Жабина С.Б. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник для студ. учреждений сред. Проф. Образования / С.Б. Жабина, О.М. Бурдюгова, А.В. Колесова. – М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 320с.
5. Драчева Е.Л. Менеджмент: учебник для студ. учреждений сред. Проф. Образования / Е.Л. Драчева, Л. И. Юликов. – 2е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 304с.

Дополнительные источники:

1. Гомола А.И., Жанин П.А. Бизнес-планирование. Уч. Пособие для УСПО. – М.: Академия, 2009. – 234 с.
2. Кузнецова Л.С. Технология и организация производства кондитерских изделий. Уч. пособие для УСПО. – М.: ИЦ Академия, 2009 г. – 642 с.
3. Пястолов С.М. Экономическая теория. Уч. пособие УСПО. – М.: ИЦ Академия, 2007. – 289 с.

Периодические издания:

- Хлебопечение России. Научно-технический и производственный журнал. – М.: Издательство «Пищевая промышленность».
- Пищевая промышленность. Научно-производственный журнал. – М.: Издательство «Пищевая промышленность».

Интернет- ресурсы:

- <http://www.pavan.ru/> - Оборудование для производства макаронных изделий.
- <http://www.teko-makiz.ru/> - «Теко»: макаронное и упаковочное оборудование.
- <http://www.mfrizural.ru/> - Макиз-урал: упаковочное оборудование.
- <http://www.> – Союз-инвест. Торгово-производственная группа.
- 5 <http://praktikmanager.ru/> - Сайт для студентов, обучающихся экономическим специальностям

3.3 Кадровое обеспечение

Реализация подготовки (специалистов среднего звена) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело 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
<p>УМЕТЬ: рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации; применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения; анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг;</p> <p>ЗНАТЬ: основные положения экономической теории; принципы рыночной экономики; современное состояние и перспективы развития отрасли; роль и организацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике; механизмы ценообразования на продукцию (услуги); механизмы формирования заработной платы; формы оплаты труда; стили управления, виды коммуникации; принципы делового общения в коллективе; управленческий цикл; особенности менеджмента в области профессиональной деятельности; сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга, его связь с менеджментом; формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации.</p>	<p>Уровень умения четко сформулировать проблему, предложив ее решение, критически оценить решение и его последствия. Уровень умения определить, проанализировать альтернативные возможности, варианты действий. Уровень умения сформулировать собственную позицию, оценку и аргументировать ее.</p> <p>Умение свободно излагать материал и правильно отвечать на поставленные вопросы. Умение излагать мысль последовательно, обосновывая изложенное Умение использовать теоретические знания при выполнении практических и ситуационных задач;</p>	<p>Индивидуальный контроль: Экспертное наблюдение за выполнением практических работ, решением ситуационных заданий</p> <p>Фронтальный контроль: устные опросы</p> <p>Индивидуальный контроль: тесты, экспертное наблюдение за решением задач, защитой рефератов, решение ситуационных задач.</p> <p>Промежуточный контроль в форме дифференцированного зачета</p>

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.06 ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Для специальности:
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Форма обучения: очная

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт рабочей программы учебной дисциплины	4
2. Структура и содержание рабочей программы учебной дисциплины	8
3. Условия реализации учебной дисциплины	11
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	12

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1 Область применения рабочей программы учебной дисциплины

Рабочая программа учебной дисциплины является составной частью основной профессиональной образовательной программы ППССЗ, разработанной в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2 Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Рабочая программа учебной дисциплины является составной частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Учебная дисциплина входит в профессиональный цикл базовой части ФГОС СПО по специальности 43.02.15, является общепрофессиональной дисциплиной и изучается на 4 курсе (7семестр).

Данная дисциплина базируется на ранее приобретенных знаниях, умениях и навыках, полученных при изучении дисциплин ОУД.04 «История», ОУД.10 «Право», ОУД.8 «Обществознание», ОУД.12 «География», ОП.8. Охрана труда, использует знания по дисциплине ОГСЭ.06 «Русский язык и культура речи» (в части формирования профессиональной лексики и грамотности речи). Является дополнительной основой для изучения профессиональных модулей ПМ.00 по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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 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 с учетом потребностей различных категорий 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.

ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте

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

- использовать необходимые нормативные документы;
- защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством;
- осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с действующим законодательством;
- определять организационно-правовую форму организации; анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения;

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

- основные положения Конституции Российской Федерации; права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации;
- основы правового регулирования коммерческих отношений в сфере профессиональной деятельности;
- законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности;
- организационно-правовые формы юридических лиц; правовое положение субъектов предпринимательской деятельности;
- права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности; порядок заключения трудового договора и основания для его прекращения;
- правила оплаты труда;
- роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения;
- право социальной защиты граждан; понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника;

- виды административных правонарушений и административной ответственности; нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров.

1.4 Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 54 часа, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 48 часов;
- самостоятельной работы обучающегося - 6 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	54
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	48
в том числе:	
практические занятия	8
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	6
в том числе:	
подготовка реферата	2
решение задач	2
выполнение индивидуальных заданий по комментированию норм права применительно к конкретным ситуациям	2
<i>Промежуточная аттестация в форме - дифференцированного зачета.</i>	

2.2 ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объём часов	Коды формируемых компетенций
1	2	3	5
Раздел 1. Право и экономика.		20	
Тема 1.1 Правовое регулирование экономических отношений	Содержание учебного материала Виды экономических отношений. Предпринимательская деятельность. Наёмный труд. Лицензирование, стандартизация, сертификация, единство измерений.	2	ОК 1 – ОК 3
Тема 1.2 Правовое положение субъектов предпринимательской деятельности	Содержание учебного материала Понятие и виды субъектов предпринимательской деятельности. Право собственности, формы собственности. Граждане, как субъекты предпринимательской деятельности. Юридические лица, как субъекты предпринимательской деятельности. Несостоятельность (банкротство) субъектов предпринимательской деятельности.	2	ОК 1 – ОК 5
	Практические занятия Определение правомочий собственника.	2	ПК 1.1 – ПК 5.
Тема 1.3 Экономические споры	Содержание учебного материала. Правовое регулирование договорных отношений. Защита гражданских прав и экономических споров. Порядок рассмотрения экономических споров арбитражным судом. Исковая давность.	2	ОК 3 ОК 5 ОК 6
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка реферата: «Формы собственности по российскому законодательству».	4	ОК 4 ОК 5
Раздел 2. Труд и социальная защита населения.		50	
Тема 2.1 Трудовое право как отрасль права	Содержание учебного материала Труд, трудовые отношения и трудовое право. Предмет, метод, источники трудового права. Правосубъектность сторон трудового договора.	2	ОК 1 – ОК 4
Тема 2.2 Правовое регулирование занятости и трудоустройства населения РФ	Содержание учебного материала Организация занятости и трудоустройства населения в Российской Федерации. Правовое положение безработных граждан.	2	ОК 1 – ОК 4
	Практические занятия Составление резюме.	2	ПК 5.3
Тема 2.3 Трудовой договор	Содержание учебного материала Понятие и виды трудового договора. Оформление трудовых отношений. Изменение трудового договора. Отстранение от работы. Прекращение трудового договора.	2	ОК 1 – ОК 10
	Практические занятия Оформление документов при приёме на работу. Составление трудового договора.	2	ПК 1.1
Тема 2.4 Рабочее время и время отдыха	Содержание учебного материала. Понятие рабочего времени, виды рабочего времени (нормальное, сокращенное, неполное). Совместительство, совмещение должностей, сверхурочная работа, ненормированный рабочий день, разделение дня на части. Виды времени отдыха. Отпуска (предоставление, замена денежной компенсацией, отзыв из отпуска).	2	ОК 2 – ОК 9

Тема 2.5 Заработная плата	Содержание учебного материала Понятие заработной платы. Социально-экономическое и правовое содержание заработной платы (государственное и локальное). Порядок и условия выплаты заработной платы. Оплата труда при отклонении от нормальных условий.	2	ОК 1 ОК 5 ОК 8
Тема 2.6 Трудовая дисциплина	Содержание учебного материала Понятие трудовой дисциплины, методы ее обеспечения. Понятие дисциплинарной ответственности. Виды Дисциплинарных взысканий. Порядок привлечения к дисциплинарной ответственности. Порядок обжалования и снятия дисциплинарных взысканий.	2	ОК 1 – ОК 10
Тема 2.7 Материальная ответственность сторон трудового договора	Содержание учебного материала Понятие, основания и условия привлечения к материальной ответственности сторон трудового договора. Полная и ограниченная материальная ответственность. Индивидуальная и коллективная материальная ответственность. Порядок возмещения материального ущерба. Виды ущерба, возмещаемого работнику.	2	ОК 3 ОК 6 ОК 9
Тема 2.8. Трудовые споры	Содержание учебного материала Понятие и причины возникновения трудовых споров. Классификация трудовых споров. Порядок разрешения коллективных трудовых споров. Право на забастовку. Незаконная забастовка и её правовые последствия.	2	ОК 2 – ОК 10
	Практические занятия Деловая игра «Разрешение индивидуального трудового спора».	4	ПК 1.1 – ПК 5.5
	Самостоятельная работа обучающихся Выполнение индивидуальных заданий по комментированию норм права по темам: «Индивидуальные трудовые споры». «Органы по рассмотрению индивидуальных трудовых споров (КТС, суд)». «Сроки подачи заявлений и сроки разрешения дел». «Исполнение решений по трудовым спорам». «Понятие и виды стажа». «Виды социальной помощи по государственному страхованию (медицинская помощь, пособия по временной нетрудоспособности, по беременности и родам, по уходу за ребёнком, единовременные пособия)». «Пенсии и их виды. Условия и порядок назначения». Подготовить сообщение о минимальной заработной плате, индексации заработной платы, видах и системах оплаты труда. Решение ситуационных задач по теме: «Трудовой договор»	4	ОК 1 ОК 3 ОК 4 ОК 5
Раздел 3. Административное право.		2	
Тема 3.1 Административные правонарушения и административная ответственность	Содержание учебного материала Понятие административного права. Субъекты административного права. Административные правонарушения. Понятие административной ответственности. Виды административных взысканий. Порядок наложения административных взысканий.	2	ОК 2 ОК 3 ОК 7 ОК 8
Всего		54	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

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

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

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

В состав учебно-методического и материально-технического обеспечения программы учебной дисциплины «Правовые основы профессиональной деятельности» входят:

- многофункциональный комплекс преподавателя;
- наглядные пособия (нормативно – правовые документы, портреты политических лидеров);
- информационно-коммуникационные средства;
- экранно-звуковые пособия;
- комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности;
- библиотечный фонд.

В библиотечный фонд входят учебники, учебно-методические комплекты (УМК), обеспечивающие освоение учебной дисциплины «Правовые основы профессиональной деятельности».

Библиотечный фонд дополнен энциклопедиями, справочниками, научной и научно-популярной и другой литературой.

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

3.2 Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник для студентов образовательных учреждений среднего профессионального образования/ В.В. Румынина. - М.: Издательский центр «Академия», 2017
2. Шкатулла В. И.. Основы правовых знаний: Учеб. пособие для студ. сред, проф. учеб. заведений / В. И. Шкатулла, В.В.Надвикова, М. В. Сытинская; Под ред. В. И. Шкатуллы. — 4-е изд., пере- раб. и доп. — М.: Издательский центр «Академия»,2017

Дополнительные источники:

1. Долинская, В.В. Предпринимательское право: учебник для студентов образовательных учреждений среднего профессионального образования/ В.В. Долинска. М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 208 с.
2. Казанцев, В.И., Трудовое право: учебник для студентов среднего профессионального образования/ В.И. Казанцев, В.Н. Васин. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 432 с.
3. Гомола, А.И. Гражданское право: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования/ А.И. Гомола. М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 416 с.
4. Галаганов, В.П. Право социального обеспечения: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования/ В.П. Галаганов. М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 416 с.

Нормативно – правовые документы:

1. Конституция Российской Федерации. – М.: Эксмо, 2020. – 32 с.
2. Гражданский кодекс Российской Федерации (части первая, вторая, третья, четвертая): по состоянию на 15. 06. 2019 года. – Новосибирск: Сиб. унив. изд-во. 2019. – 528 с.

3. Трудовой кодекс Российской Федерации: по состоянию на 1 апреля 2010 года. Новосибирск: Сиб. унив. изд-во. 2017. - 189 с.
4. Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях: по состоянию на 1 ноября 2017 г. с учетом изменений, внесенных Федеральным законом от 2 октября 2012г. № 158 ФЗ – М.: Проспект, КноРус, 2017. – 448 с.

Интернет-ресурсы:

1. <https://rosuchebnik.ru>
2. <https://book.ru/book>
3. <https://consultant.ru> (Правовая система Консультант Плюс).

3.3 Кадровое обеспечение

Реализация подготовки (специалистов среднего звена) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело 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)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1	2	3
Должен уметь: использовать нормативно-правовые документы, регламентирующие профессиональную деятельность;	Демонстрация интереса к будущей профессии Уровень умения сформулировать собственную позицию, оценку и аргументировать ее.	Индивидуальный контроль наблюдения и оценка выполнения практических работ
защищать свои права в соответствии с действующим законодательством;	Защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством; -Анализировать и оценивать результаты и последствия действий (бездействия) с правовой точки зрения; Уровень умения определить, проанализировать альтернативные	Индивидуальный контроль анализ правовой ситуации

	возможности, варианты действий.	
Должен знать: основные положения Конституции Российской Федерации;	Умение использовать в повседневной жизни основные конституционные нормы.	Индивидуальный, групповой контроль (устный, письменный) тестирование
права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации;	умение защищать свои личные права, политические права и свободы, социальные, экономические и культурные права. Умение исполнять обязанности гражданина.	Фронтальный контроль Устный опрос Индивидуальный контроль письменный опрос, тестирование
понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности;	Умение излагать актуальные проблемы правового регулирования своей будущей профессиональной деятельности, обладание компетентностью при поиске работы, трудоустройстве.	Фронтальный контроль Устный опрос Индивидуальный контроль письменный опрос, контрольная работа
законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности;	демонстрация работы с нормативно - правовой документацией; реализация своих прав с точки зрения законодательства.	Фронтальный контроль Устный опрос Индивидуальный контроль письменный опрос, контрольная работа
права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности;	защищать свои права в соответствии с трудовым законодательством	Устный опрос Индивидуальный контроль письменный опрос, тестирование

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.07 ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Для специальности:
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Форма обучения: очная

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт рабочей программы учебной дисциплины	4
2. Структура и содержание рабочей программы учебной дисциплины	6
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 в соответствии с ФГОС СПО по специальности, 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1.2 Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в специальность.

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

Целью изучения учебной дисциплины является освоение теоретических знаний в области современных информационных технологий, программного обеспечения профессиональной деятельности и приобретение умений их применения, а также формирование необходимых компетенций:

ОК 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.

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.

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

- пользоваться современными средствами связи и оргтехникой; обрабатывать текстовую и табличную информацию;
- использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;
- использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, применять компьютерные и телекоммуникационные средства;
- обеспечивать информационную безопасность;
- применять антивирусные средства защиты информации;
- осуществлять поиск необходимой информации;

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

- основные понятия автоматизированной обработки информации;
- общий состав и структуру персональных компьютеров и вычислительных систем;
- базовые системные программные продукты в области профессиональной деятельности;

- состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;
- основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности

1.4 Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 90 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 80 часов;
самостоятельной работы обучающегося – 10 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	90
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	80
в том числе:	
практические занятия	42
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	10
в том числе:	
Работа над индивидуальными проектами	4
Подготовка сообщений, докладов, рефератов	6
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Коды формируемых компетенций
1	2	3	4
Введение. Предмет, цели и задачи учебной дисциплины.		3	
	<p>Содержание учебного материала Цели, задачи, предмет изучения дисциплины, ее связь с другими дисциплинами, с теорией и практикой. Возможности и ограничения компьютерных технологий. Нормативно-правовая база информатики и информатизации. Основные понятия: информация, информатизация, документированная информация, информационные: процессы, ресурсы, системы. ФЗ «Об информации, информационных технологиях и о защите информации» №149-ФЗ от 27.07.2006. Гражданский кодекс РФ № 230-ФЗ Ч.4 от 18.12.2006. Доктрина информационной безопасности РФ от 09.09.2000.</p>	2	OK1 OK2 OK OK4 OK5 OK6 OK7 OK9 OK10
	<p>Самостоятельная работа обучающихся Доклад на тему «Значение дисциплины для подготовки будущих специалистов в условиях роста информационных потоков экономической информации и развития информационных технологий» Сообщение на темы: 1. «Глава 28 «Преступления в сфере компьютерной информации» из УК РФ» 2. Указ Президента Российской Федерации от 25 августа 2010 года № 1060 «О совершенствовании государственного управления в сфере информационных технологий». 3. Федеральный закон от 9 февраля 2009 № 8-ФЗ «Об обеспечении доступа к информации о деятельности государственных органов и органов местного самоуправления».</p>	1	OK1 OK2 OK OK4 OK5 OK6 OK7 OK9 OK10
Раздел I. Автоматизированная обработка информации		10	
Тема 1.1 Информация и информационные процессы	<p>Содержание учебного материала Информация: классификация, свойства и их характеристика. Стадии преобразования информации. Информационные ресурсы и средства. Основные понятия автоматизированной обработки информации. Представление об автоматических и автоматизированных системах управления. АСУ различного назначения, примеры их использования.</p>	2	OK1 OK2 OK OK4 OK5 OK6 OK7 OK9 OK10
Тема 1.2 Технические средства информационных технологий	<p>Содержание учебного материала Персональный компьютер: назначение, характеристика основных устройств. Информационная технология: понятие, назначение. Понятие компьютерной системы. Компоненты компьютерной системы: информационное обеспечение, технические средства, их функции. Возможности современных компьютерных систем, тенденции развития запоминающих устройств.</p>	2	

	Содержание учебного материала Комплектации компьютерного рабочего места в соответствии с целями его использования для различных направлений деятельности на предприятии общественного питания. Оргтехника.	2	OK1 OK2 OK OK4 OK5 OK6
Тема 1.3 Информационные системы	Содержание учебного материала Информационные системы. Основные понятия, классификация и структура автоматизированных информационных систем. Виды профессиональных автоматизированных систем. Концепция создания и тенденции развития рынка информационных услуг.	2	OK7 OK9 OK10
	Самостоятельная работа обучающихся Сообщение на тему «Проблема информации в современной науке» Реферат на тему «Современные информационные технологии»	2	OK1 - OK10
Раздел II. Базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности.		52	
Тема 2.1 Программное обеспечение персонального компьютера	Содержание учебного материала Программное обеспечение. Характеристика системного программного обеспечения.	2	OK1 OK2 OK OK4 OK5 OK6 OK7 OK9 OK10
Тема 2.2 Прикладное программное обеспечение	Содержание учебного материала Прикладное программное обеспечение: понятие, назначение. Виды прикладных программ: текстовый и графический редакторы., электронные таблицы, системы управления базами данных. Web - редакторы, браузеры, интегрированные системы, их краткая характеристика. Интегрированный пакет MS Office: назначение, особенности использования.	2	OK1 OK2 OK OK4 OK5 OK6 OK7 OK9 OK10
Тема 2.3 Пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности	Содержание учебного материала Программы ресторанно-гостиничного бизнеса: 1С Рарус: Общепит, 1С Рарус: Сборник рецептов. Объектно-ориентированные пакеты прикладных программ: справочно-правовые системы Консультант Плюс, Гарант, Кодекс и др.	2	OK7 OK9 OK10
	Содержание учебного материала Составление и получение отчетов о деятельности ресторана. Работа с калькуляционными карточками, меню, себестоимостью.	2	OK1 OK2 OK OK4 OK5 OK6 OK7 OK9 OK10
Тема 2.4 Оформление документов с помощью программы MS Word	Содержание учебного материала Текстовый процессор MS Word: понятие, назначение, возможности. Объекты (текст, таблица, внедренный объект) и типовые действия с ними. Инструментальная среда: понятие. Обеспечение взаимодействия текста, графики, таблицы и других объектов, составляющих итоговый документ. Правила ввода, оформления и редактирования текста. Форматирование текста: понятие, назначение, технология. Колонтитулы: понятие, их назначение. Технология работы с табличной формой, иллюстрациями, выполнение колонной верстки.	2	OK7 OK9 OK10

Тема 2.5 Обработка данных средствами электронных таблиц MS Excel	Содержание учебного материала Структура интерфейса табличного процессора. Объекты электронной таблицы и их параметры. Данные, хранящиеся в объектах электронной таблицы. Типовые действия над объектами. Технология создания и форматирования любого объекта электронной таблицы, диаграмм. Типы диаграмм в электронной таблице и их составные части. Редактирование диаграмм. Модели и моделирование: понятие, назначение. Классы моделей, их построение и исследование с помощью электронных таблиц. Этапы построения моделей в электронных таблицах. Особенности формирования структуры компьютерной модели для электронных таблиц.	2	OK1 OK2 OK OK4 OK5 OK6 OK7 OK9 OK10
Тема 2.6 Автоматизированное рабочее место (АРМ) специалиста в MS Access	Содержание учебного материала АРМ: понятие, назначение. Техническое, программное и информационное обеспечение АРМов. Базы данных: понятие, основные элементы. Прикладная среда - система управления базами данных. MS Access. Создание и форматирование базы данных. Способы структурирования и установления связей между объектами. Обработка данных. Работа с запросами. Формирование отчетов.	2	OK1 OK2 OK OK4 OK5 OK6 OK7 OK9 OK10
Тема 2.7 Технология обработки графической информации	Содержание учебного материала Форматы графических файлов. Способы получения графических изображений – рисование, оптический (сканирование). Растровые и векторные графические редакторы. Прикладные программы для обработки графической информации (Microsoft Paint; GIMP.)	2	
Тема 2.8 Создание презентаций в MS Power Point	Содержание учебного материала MS Power Point: назначение, функциональные возможности, объекты и инструменты, области использования приложения, этапы. Создание презентации. Технология работы с каждым объектом презентации. Добавление эффектов мультимедиа. Создание управляющих кнопок.	2	
	Практические занятия	30	
	1. Знакомство с интерфейсом и возможностями программ 1С Парус.	2	ПК 6.1 ПК 6.2 ПК 6.3
	2. Работа в MS Word.	2	
	3. Создание оглавления.	2	
	4. Создание деловых документов.	2	
	5. Создание комплексных составных документов. Слияние документов.	2	
	6. Создание плана – меню, технологических карт.	2	
	7. Организация расчетов в табличном процессоре.	2	
	8. Связанные таблицы. Расчет промежуточных итогов в таблицах.	2	
	9. Профессиональная работа в электронных таблицах.	2	
	10. Работа с базами данных.	2	

	11. Создание собственной кулинарной базы данных (рецептов, меню, пищевой ценности и др.).	2	
	12. Работа в графическом редакторе MS Paint. Создание изображений.	2	
	13. Обработка графической информации в GIMP.	2	
	14. Работа по созданию презентаций.	2	
	15. Создание презентации по темам: Новые блюда ресторана, Новое меню ресторана, Современные способы обслуживания в ресторане.	2	
	Самостоятельная работа Работа над индивидуальными проектами по темам: 1. Разработка модели организации предприятия общественного питания. 2. Создание базы данных профессиональной направленности. 3. Презентация «Современные тенденции в оформлении блюд». 4. АРМ рабочих мест в индустрии питания.	4	OK7 OK9 OK10
Раздел III. Системы машинного перевода.		4	
Тема 3.1. Средства автоматизации переводов	Содержание учебного материала Машинный перевод. История электронного перевода. Отечественные системы машинного перевода. Основные возможности пакета PROMT.	2	OK7 OK9 OK10
	Практические занятия 16. Перевод текста.	1	ПК 6.1 ПК 6.2 ПК 6.3
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка реферата по теме «Средства автоматизации перевода».	1	OK1-7, 9,10
Раздел IV. Возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности.		16	
Тема 4.1 Локальные вычислительные сети	Содержание учебного материала Локальные вычислительные сети: основные понятия, назначение. Сетевое оборудование. Сетевые программные средства. Принципы сетевой безопасности. Совместимость оборудования по разным характеристикам и обеспечение совместимости информационного обеспечения (программ и данных).	2	OK1-7, 9,10
Тема 4.2 Технология Интернет	Содержание учебного материала Интернет: понятие, назначение. Виды сетей и сервисов. Подключение к Интернет. Поиск информации в Интернет. Использование Интернет для поиска профессиональной информации. Электронная почта: понятие, назначение, создание и отправка своих сообщений, получение почты. Ресурсы сети Интернет.	2	

Тема 4.3 Основы проектирования Web-страниц	Содержание учебного материала Язык разметки гипертекста: создание, публикация Web-документов.	2	
	Практические занятия	9	
	17. Работа с электронной почтой. Поиск информации в глобальной сети.	1	ПК 6.1-6.3
	18. Работа с базой данных в программах оптического распознавания информации, в справочно-правовых системах «Консультант – плюс», «Гарант».	2	
	19.Создание простого HTML документа.	2	
	20. Создание HTML документа с использованием списков, фреймов.	2	
	21. Создание Web-страницы предприятия общественного питания.	2	
	Самостоятельная работа Конспект на тему «Специализированные отраслевые справочные системы»	1	ОК1-7, 9,10
Раздел V. Основы компьютерной и информационной безопасности.		5	
Тема 5.1 Информационная безопасность	Содержание учебного материала Информационная безопасность. Классификация средств защиты. Программно-технический уровень защиты. Защита жесткого диска. Защита от компьютерных вирусов. Виды компьютерных вирусов Организация безопасной работы с компьютерной техникой.	2	ОК1 ОК2 ОК ОК4 ОК5 ОК6 ОК7 ОК9 ОК10
	Практические занятия	2	
	22. Резервное копирование данных. Установка паролей на документ. Сканирование ПК на вирусы	2	ПК 6.1-6.3
	Самостоятельная работа Реферат на тему «Защита данных».	1	ОК1-7, 9,10
	ВСЕГО:	90	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Материально-техническое обеспечение

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

Учебный кабинет оборудован:

1. Учебной доской;
2. Рабочим местом преподавателя;
3. Рабочим местом студента для теоретических занятий;
4. Рабочим местом студента для практических занятий.

Технические средства обучения:

1. Персональные компьютеры с лицензионным программным обеспечением;
2. ЖК-проектор;
3. Экран.

3.2 Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Федеральные законы:

1. Гражданский кодекс РФ № 230-ФЗ Ч.4 от 18.12.2006.
2. Доктрина информационной безопасности РФ от 09.09.2000.
3. Федеральный закон «Об информации, информационных технологиях и о защите информации» №149-ФЗ от 27.07.2006.

Нормативные документы

1. Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПин 2.2.2/2.4.1340-03.

Основные источники:

1. **Кузнецов, П.У.** Информатика и информационные технологии в профессиональной деятельности: учебник / Кузнецов П.У. — Москва: Юстиция, 2018. — 214 с. — ISBN 978-5-4365-2649-2. — URL: <https://book.ru/book/933729>
2. **Прохорский, Г.В.** Информатика : учебное пособие / Прохорский Г.В. — Москва : КноРус, 2020. — 240 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-07612-5. — URL: <https://book.ru/book/936152>
3. **Синаторов, С.В.** Информационные технологии. Задачник: учебное пособие / Синаторов С.В. — Москва: КноРус, 2020. — 253 с. — ISBN 978-5-406-01329-8. — URL: <https://book.ru/book/934646>
4. **Филимонова, Е.В.** Информационные технологии в профессиональной деятельности: учебник / Филимонова Е.В. — Москва: КноРус, 2019. — 482 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-06532-7. — URL: <https://book.ru/book/929468>

Дополнительные источники:

1. Басаков, М.И. Современное делопроизводство (Документационное обеспечение управления): учебное пособие / М.И. Басаков. — Изд. 3-е, испр. и доп. - Ростов н/Д: Феникс, 2009. — 473, [1] с. — (Справочник).

2. Информатика и ИКТ. Практикум для профессий и специальностей технического и социально-экономического профилей: учеб. пособие для нач. и сред. проф. образования / Н.Е. Астафьева, С.А. Гаврилова, М.С. Цветковой.- М.: Издательский центр «Академия», 2013. — 272 с.

3. Информационные технологии. Учебник для сред. проф. образования / Г.С. Гохберг, А.В. Зафиевский, А.А. Короткин. — М.: Издательский центр «Академия», 2012. — 208 с.

4. Технические средства информатизации. Учебник для сред. проф. образования / Е.И. Гребенюк, Н.А. Гребенюк. - М.: Издательский центр «Академия», 2011. — 352 с.

5. Мезенцев, К.Н. Автоматизированные информационные системы: учебник для среднего профессионального образования / К. Н. Мезенцев. — М.: Академия, 2012. — 176 с.

6. Мельников, В.П. Информационная безопасность и защита информации: учеб. пособие для студ. высш. учеб. заведений / В. П. Мельников, С. А. Клейменов, А. М. Петраков ; под. ред. С.А.Клейменова. — 3-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2008. — 336 с.

7. Михеева, Е.В. Информационные технологии в профессиональной деятельности.: учеб. пособ. д/ средн. спец. образования. - М.: Издательство «Проспект», 2013. – 448 с.

8. Синаторов, С.В. Информационные технологии. Уч. пособие для сред. спец. учебных заведений - М.: Альфа-М : ИНФРА-М, 2012. – 254 с.

9. Михеева, Е.В. Практикум по информатике: Учеб. пособ.д/ средн. спец. образования / Елена Викторовна Михеева – 3-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2005. — 256 с.

10. Фуфаев, Э.В., Фуфаева, Л.И. Пакеты прикладных программ: учеб. пособ. д/ средн. спец. образования. - М.: Издательство «Академия», 2004. – 352 с.

Интернет-ресурсы

1. URL: <http://historyvt.narod.ru/>
2. Образовательные ресурсы сети Интернет по информатике [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://vlad-ezhov.narod.ru/zor/pbaa1.html>
3. Информатика - и информационные технологии: сайт лаборатории информатики МИОО [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://iit.metodist.ru>
4. Интернет-университет информационных технологий (ИНТУИТ.ру) [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://www.intuit.ru>
5. Открытые системы: издания по информационным технологиям [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://www.osp.ru>

Периодические издания:

1. Педагогическая информатика. Научно-методический журнал. - М.: Московский государственный открытый педагогический университет им. М.А. Шолохова

3.3 Кадровое обеспечение

Реализация подготовки (специалистов среднего звена) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело 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 самостоятельной работы, контрольной работы.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания) (общие и профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля
Уметь:		
пользоваться современными средствами связи и оргтехникой	Реализовывать технологии решения конкретной задачи с помощью выбора конкретного метода ее решения	Комбинированный контроль: экспертное наблюдение за выполнением практических заданий, фронтальный опрос
использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах	Реализовывать технологию решения конкретной задачи с помощью конкретного программного средства	Комбинированный контроль: экспертное наблюдение за выполнением практических заданий, фронтальный опрос
использовать в профессиональной деятельности различные виды		Комбинированный контроль:

программного обеспечения, применять компьютерные и телекоммуникационные средства	выбирать метод решения задачи.	экспертное наблюдение за выполнением практических заданий, оценка за самостоятельную работу
обеспечивать информационную безопасность	Разбивать процесс решения задачи на этапы.	Комбинированный контроль: экспертное наблюдение за выполнением практических заданий, оценка за самостоятельную работу
применять антивирусные средства защиты информации	Определять по выбранному методу решения задачи, какие алгоритмические конструкции могут войти в алгоритм.	Комбинированный контроль: экспертное наблюдение за выполнением практических заданий, оценка за самостоятельную работу
осуществлять поиск необходимой информации		Комбинированный контроль: экспертное наблюдение за выполнением практических заданий, оценка за самостоятельную работу
Знать:		
основные понятия автоматизированной обработки информации;	Использовать на практике базовые принципы организации и функционирования компьютерных сетей. Владение умениями отвечать на контрольные вопросы по теоретическому материалу. Оценивать информацию с позиций ее свойств (достоверность, объективность, полнота, актуальность и т.п.); 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: тестирование
общий состав и структуру персональных компьютеров и вычислительных систем;		Комбинированный контроль: тестирование, оценка за самостоятельную работу
базовые системные программные продукты в области профессиональной деятельности;		Индивидуальный контроль: тестирование
состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;		Комбинированный контроль: тестирование, оценка за самостоятельную работу
основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности		Комбинированный контроль: тестирование, оценка за контрольную работу

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися самостоятельной и контрольной работы.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания) (общие и профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Уметь:		
<p>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;</p>	<p>Реализовывать технологии решения конкретной задачи с помощью выбора конкретного метода ее решения Реализовывать технологию решения конкретной задачи с помощью конкретного программного средства выбирать метод решения задачи, Разбивать процесс решения задачи на этапы. Определять по выбранному методу решения задачи, какие алгоритмические конструкции могут войти в алгоритм;</p>	<p>Фронтальный контроль: устный опрос Индивидуальный контроль: экспертное наблюдение за выполнением практических заданий, тестирование.</p>
Знать:		
<p>общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем; основные понятия автоматизированной обработки информации; 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</p>	<p>Использовать на практике базовые принципы организации и функционирования компьютерных сетей. Владение умениями отвечать на контрольные вопросы по теоретическому материалу. Оценивать информацию с позиций ее свойств (достоверность, объективность, полнота, актуальность и т.п.); 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.</p>	<p>Индивидуальный контроль: экспертное наблюдение за выполнением обучающимся практических задач, тестовые задания. Фронтальный контроль: фронтальный опрос</p>

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.08 ОХРАНА ТРУДА

Для специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Форма обучения: очная

Красноярск 2023

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт рабочей программы учебной дисциплины	4
2. Структура и содержание рабочей программы учебной дисциплины	6
3. Условия реализации учебной дисциплины	17
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	19

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.08 ОХРАНЫ ТРУДА

1.1 Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2 Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в образовательную программу специальности и с дисциплинами: ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена, ОП 02 Организация хранения и контроль запасов и сырья, ОП 03.Техническое оснащение организаций питания, ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности, ОП.09 Безопасность жизнедеятельности.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Целью изучения учебной дисциплины является формирование у выпускников представления о неразрывном единстве эффективной профессиональной деятельности и отдыха человека с требованиями к его 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 подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;
- разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;
- вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;
- вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- системы управления охраной труда в организации;
- законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;
- обязанности работников в области охраны труда;
- фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;
- возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);
- порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);
- порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты.

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы профессиональных компетенций: 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 рецептур 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.

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 канале, 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 с учетом потребностей различных категорий 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.

ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.

Общие и профессиональные компетенции	Дескрипторы сформированности (действия)	Уметь	Знать
1	2	3	4

<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p>	<p>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</p>	<p>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 (самостоятельно или с помощью наставника)</p>	<p>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.</p>
<p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>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.</p>	<p>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.</p>	<p>Номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования информации. Формат оформления результатов поиска информации.</p>
<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное</p>	<p>Использование актуальной нормативно-правовой документации по специальности.</p>	<p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в</p>	<p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации.</p>

профессиональное и личностное развитие	Применение современной научной профессиональной терминологии. Определение траектории профессионального развития и самообразования.	профессиональной деятельности. Выстраивать траектории профессионального и личностного развития.	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 специальности. Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей.	Описывать значимость своей профессии. Презентовать структуру профессиональной деятельности по 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 специальности.	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности. Пути обеспечения ресурсосбережения.

<p>ОК 09. Использовать информационные технологии профессиональной деятельности</p>	<p>Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности.</p>	<p>Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач. Использовать современное программное обеспечение.</p>	<p>Современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.</p>
<p>ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.7 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.3-6.5</p>	<p>Организация и контроль подготовки рабочих мест, оборудования, инвентаря, посуды в соответствии с заданиями. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</p>	<p>- Контролировать, демонстрировать безопасные приемы подготовки оборудования к работе; - контролировать своевременность уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; - инструктировать подчиненный персонал в области безопасной организации работ.</p>	<p>- Требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - способы и формы инструктирования персонала в области соблюдения требований по безопасной организации работ.</p>

2. СТРУКТУРА И ОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка	38
Самостоятельная работа	4
Обязательная учебная нагрузка	34
в том числе:	
теоретическое обучение	24
практические занятия	10
<i>Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета</i>	

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объём часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
Введение	Содержание учебного материала	2	ОК 03 ОК 06
	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		
Раздел 1	Правовые основы охраны труда в Российской Федерации	9	
Тема 1.1 Законодательство в области охраны труда	Содержание учебного материала	4	ОК 03 ОК 06
	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.		
Тема 1.2 Обеспечение охраны труда	Содержание учебного материала	2	ОК 03 ОК 06
	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.		
Тема 1.3 Организация охраны труда на предприятиях	Содержание учебного материала 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. Обучение и профессиональная подготовка в области охраны труда. Инструктажи (вводный, первичный, повторный, внеплановый, целевой), характеристика, оформление документации.	2	ОК 01 ОК 03 ОК 05 ОК 06

	<p>Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом 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>	1	<p>ОК 02 ОК 03 ОК 06 ОК 09</p>
Раздел 2	Условия труда на предприятиях общественного питания	17	
<p>Тема 2.1 Опасные и вредные производственные факторы</p>	<p>Содержание учебного материала 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>	4	<p>ОК 01 ОК 03 ОК 06 ОК 04 ОК 02</p>
	<p>Практические занятия</p>		
	Исследование освещения производственных помещений	2	<p>ОК 01 – ОК 05 ПК 1.1- 1.3 ПК 2.1-2.7</p>
	Расчет напряженности труда	2	
	<p>Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом 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>	1	<p>ОК 02 ОК 03 ОК 06 ОК 09</p>

Тема 2.2 Производственный травматизм и профессиональные заболевания	Содержание учебного материала 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	4	ОК 01 ОК 03 ОК 05 ОК 06
	Практические занятия 1. Расследование несчастных случаев	4	ОК 01 – ОК 05 ПК 1.1- 1.3 ПК 2.1-2.7
Раздел 3	Основы обеспечения электробезопасности и пожарной безопасности	10	
Тема 3.1 Воздействие электрического тока	Содержание учебного материала 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	2	ОК 01 ОК 03 ОК 06
Тема 3.2 Пожарная безопасность	Содержание учебного материала 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	2	ОК 01 ОК 03 ОК 06 ОК 01 – ОК 07
	Практические занятия 1. Изучение устройства и овладение приемами эксплуатации средств тушения пожаров	2	ПК 1.1- 1.3 ПК 2.1-2.7 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.3-6.5

	Самостоятельная работа обучающихся: Работа над учебным материалом Составление презентации «Требование безопасности при эксплуатации технологического оборудования»	2	OK 01 OK 02 OK 03 OK 06 OK 09
Тема 3.3 Требования безопасности при эксплуатации технологического оборудования	Содержание учебного материала Специальные требования безопасности при эксплуатации различных типов торгово-технологического оборудования: механического, торгового, измерительного, холодильного, подъемно-транспортного.	2	OK 01 OK 02 OK 03 OK 06 OK 09
Всего		38	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Материально-техническое обеспечение

Реализация рабочей программы учебной дисциплины осуществляется в учебном кабинете «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

Основная литература:

1. Калинина В.М. Охрана труда в организациях питания: учебное пособие/В.М. Калинина. – М.: Академия, 2017

2. Попов Ю.П. Охрана труда: учебное пособие / Попов Ю.П., Колтунов В.В. — Москва: КноРус, 2020 — 226 с.

Нормативные документы:

1. Конституция Российской Федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://www.constitution.ru/>

2. Гражданский кодекс Российской Федерации. [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://base.garant.ru/10164072/>

3. Трудовой кодекс Российской Федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://ivo.garant.ru/#/document/12125268/paragraph/6963504:1>

4. Уголовный кодекс Российской Федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://base.garant.ru/10108000/>

5. Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях от 30.12.2001 № 195-ФЗ (с изм. от 30.10.2017г)

6. Федеральный закон от 24 июля 1998г. № 125-ФЗ «Об обязательном социальном страховании от несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваниях» (с изм. 10.08.2017г).

7. Федеральный закон от 30 марта 1999г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изм. 29.09.2017г).

8. Федеральный закон от 21 декабря 1994г. № 69-ФЗ «О пожарной безопасности» (с изм. 10.08.2017г)

9. Федеральный закон от 31 июля 2008г. № 123-ФЗ «Технический регламент о требованиях пожарной безопасности»

10. Федеральный закон от 28.12.2013г. № 426-ФЗ «О специальной оценке условий труда» (с изм. 13.07.2015г)

11. Постановление Минтруда РФ № 73 «О расследовании несчастных случаев на производстве» от 20.02.2014г.

12. Постановление Правительства Российской Федерации «Об утверждении Положения о расследовании и учете профессиональных заболеваний», № 967 от 15.12.2000г (с изм. 24.12.2014г)

13. Постановление Министерства труда и социального развития РФ «Об утверждении правил обеспечения работников специальной одеждой, специальной обувью и другими средствами индивидуальной защиты» от 18.12.1998 г (с изм. 20.09.2017г).

14. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования

15. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. СП 2.3.6.1079-01 от 06.11.2001г (с изм. 20.06.2016г.)

16. Калинина В.М. Охрана труда в организациях питания: учебник для СПО/В.М. Калинина. – Москва: ИЦ «Академия», 2017. – 320с.

17. Попов, Ю. П. Охрана труда: учебное пособие для СПО / Ю.П. Попов. — 5-е изд., стер. - Москва : КноРус, 2019. — 224 с. — (Текст электронный, ВООК.ru).

18. Косолапова, Н.В. Охрана труда: учебник для СПО / Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А. — Москва: КноРус, 2019. — 181 с. — (Текст электронный, ВООК.ru)

19. Колтунов, В.В. Охрана труда: учебное пособие для СПО / Колтунов В.В., Попов Ю.П. — Москва: КноРус, 2017. — 222 с. — (Текст электронный, ВООК.ru)

Дополнительные источники:

1. Гейц И.В. Охрана труда. Учебно-практическое пособие 3-е изд., перераб. – М.: «Дело и Сервис», 2008. – 288с.

2. Графкина М.В. Охрана труда и производственная безопасность: учеб. – М.: Проспект, 2009. – 432 с.

3. Ефремова О.С. Охрана труда. Справочник специалиста. – 2-у изд. перераб. и доп. – М.: Издательство «Альфа-Пресс», 2014. – 800с.

4. Попов Ю.П. Охрана труда: учебное пособие/ Ю.П.Попов. – 4-е изд. перераб. – М.:КНОРУС, 2014. – 224с. – (Среднее профессиональное образование)

5. Раздорозный А.А. Охрана труда и производственная безопасность: Учебное пособие – М.: издательство «Экзамен», 2005. – 512 с.

6. Охрана труда: Путеводитель по нормативным документам. Методическое пособие. Издание 4-е, с изменениями и дополнениями. – Красноярск: Комитет труда администрации Красноярского края, 2004. – 576 с.

Интернет - ресурсы

Иванов А.А. Открытый урок «Электробезопасность на предприятии общественного питания». 2011. [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://festival.allbest.ru/articles/55682>

Информационный портал «Охрана труда в России [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://www.ohranatruda.ru>

Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии Росстандарт [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://www.gost.ru>

Инструкции и учебные фильмы по охране труда <http://www.ohr.econavt.ru>

3.3 Кадровое обеспечение

Реализация подготовки (специалистов среднего звена) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело 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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания) (общие и профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля
1	2	3
<p>Знание:</p> <ul style="list-style-type: none"> - системы управления охраной труда в организации; - законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации; - обязанности работников в области охраны труда; - фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; - возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом); 	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов</p> <p>При тестировании не менее 50% правильных ответов.</p> <p>При тестировании не менее 50% правильных ответов.</p> <p>полнота информации, точность формулировок, адекватность применения</p>	<p>Фронтальный контроль: Устный опрос</p> <p>Комбинированный контроль: тестирование, самоконтроль с помощью заданий для самостоятельной работы</p> <p>Комбинированный контроль: Тестирование</p>

<ul style="list-style-type: none"> - порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала); - порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты. 	<p>профессиональной терминологии</p> <p>При тестировании не менее 50% правильных ответов.</p> <p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p>	<p>Оценка выполнения внеаудиторной самостоятельной работы</p> <p>Индивидуальный контроль: Тестирование и оценка защиты практического задания</p>
<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники 	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям оформления.</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора последовательностей действий</p> <p>правильное выполнение заданий в полном объеме</p> <p>Соответствие требованиям инструкций;</p>	<p>Индивидуальный контроль: Оценка защиты отчетов по практическим занятиям; Оценка заданий для самостоятельной работы работа с нормативными материалами; Оценка выполнения заданий</p> <p>Комбинированный контроль: тестирование по темам; оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе проведения практических</p>
<p>безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;</p> <ul style="list-style-type: none"> - разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда; - вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда; - вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения. 	<p>правильное выполнение заданий в полном объеме</p> <p>Соответствие требованиям инструкций</p> <p>Точность оценки</p> <p>Правильное выполнение заданий в полном объеме; соответствие требованиям оформления.</p>	<p>Экспертное наблюдение за работой с нормативными материалами</p> <p>Индивидуальный контроль: тестирование по темам, оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе проведения практических занятий</p>

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.09 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Для специальности:
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Форма обучения: очная

Красноярск 2023

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт рабочей программы учебной дисциплины	4
2. Структура и содержание рабочей программы учебной дисциплины	8
3. Условия реализации учебной дисциплины	15
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	17

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1 Область применения рабочей программы учебной дисциплины

Рабочая программа учебной дисциплины является составной частью основной профессиональной образовательной программы ППССЗ, составленной в соответствии с ФГОС по специальности (профессии) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1.2 Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина входит в общепрофессиональные дисциплины профессионального учебного цикла по специальности (профессии) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

При изучении дисциплины используются знания обучающихся по ОУД.06 ОБЖ, ОУД.11 Естествознание, ОУД.12 География, ОУД.14 Экология.

Дисциплина изучается одновременно с ОП.08 Охрана труда, что даёт возможность изучать часть материала интегрировано. Знания и умения, полученные при изучении дисциплины, обучающиеся могут использовать и применять при изучении профессиональных модулей, при прохождении всех видов практик.

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

Целью изучения учебной дисциплины являются вооружение будущих выпускников средних специальных учебных заведений теоретическими и практическими навыками, необходимыми для: идентификации опасностей техногенного происхождения в повседневных и чрезвычайных ситуациях; создания комфортных и безопасных условий жизнедеятельности человека в штатных условиях; разработки и реализации мер защиты среды обитания от негативных воздействий; проектирования и эксплуатации техники, технологических процессов и объектов экономики в соответствии с требованиями экологической безопасности; обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и при стихийных явлениях; участия в работах по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций.

Задачей дисциплины являются теоретическая и практическая подготовка студентов к созданию безопасных условий труда, к защите населения и производственных объектов в чрезвычайных ситуациях, а также применять профессиональные знания в ходе исполнения военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью.

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

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

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

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 8. Вести здоровый образ жизни, применять спортивно-оздоровительные методы и средства для коррекции физического развития и телосложения.

ОК 9. Пользоваться иностранным языком как средством делового общения.

ОК 10. Логически верно, аргументированно и ясно излагать устную и письменную речь.

ОК 11. Обеспечивать безопасность жизнедеятельности, предотвращать техногенные катастрофы в профессиональной деятельности, организовывать, проводить и контролировать мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций.

ОК 12. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных документов, а также требования стандартов, технических условий.

- 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 рецептов 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 рецептов 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 с учетом потребностей различных категорий 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.

ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.

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 – 76 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 68 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 (всего)	76
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	68
в том числе:	
практические занятия	48
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	8
в том числе:	
Подготовка к практическим занятиям	2
Внеаудиторная самостоятельная работа (составление рефератов)	2
Внеаудиторная самостоятельная работа (работа с нормативными документами)	2
Поиск необходимой информации в сети Интернет, ее изучение	2
<i>Промежуточная аттестация</i>	<i>дифференцированный зачет</i>

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.09 Безопасность жизнедеятельности (юноши)

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Коды формируемых компетенций
1	2	3	5
Раздел 1. Гражданская оборона и защита населения и территорий в чрезвычайных ситуациях		38	
Тема 1.1 Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций (РСЧС). Организационные основы гражданской обороны (ГО).	Содержание учебного материала Этапы становления и развития РСЧС. Нормативно – правовые документы в области защиты в чрезвычайных ситуациях. Принципы организации РСЧС, ее основные задачи. Структура РСЧС. Режимы функционирования РСЧС. Силы и средства наблюдения и контроля РСЧС. Силы и средства для ликвидации последствий ЧС. Понятие о гражданской обороне, ее основные задачи. Нормативно – правовое регулирование в области ГО. Принципы организации и ведения ГО. Организационная структура ГО. Состав сил гражданской обороны. Организация ГО в образовательном учреждении. Перевод ГО с мирного на военное время.	2	ОК 1 - ОК 11
Тема 1.2 Современные средства поражения (ССП).	Содержание учебного материала Ядерное оружие и его поражающие факторы. Химическое оружие. Бактериологическое оружие. Обычные средства поражения.	2	ОК 1 - ОК 11
Тема 1.3 Защита населения и территорий от современных средств поражения.	Содержание учебного материала Основные принципы, способы и виды защиты. Порядок проведения оповещения и информирования населения об опасностях, возникающих в ЧС военного и мирного времени. Система оповещения населения на территории Красноярского края. Радиационная и химическая защита: ведение радиационной и химической разведки, проведение дозиметрического и химического контроля, выбор и применение режимов радиационной защиты, проведение экстренной йодной профилактики, организация и проведение аварийно– спасательных и других неотложных работ (АСДНР), специальной и санитарной обработки.	2	ОК 1 - ОК 11
	Практические занятия Характеристика отравляющих веществ (ОВ). Организация и проведения санитарной обработки людей. Приборы радиационной и химической разведки, дозиметрического контроля. Отработка способов защиты населения: укрытие в защитных сооружениях; эвакуация и рассредоточение; применение средств индивидуальной защиты (СИЗ) и медицинских средств защиты (МСЗ), порядок их выдачи.	12	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- 6.5
Тема 1.4 Защита и действия при чрезвычайных ситуациях.	Содержание учебного материала Общие понятия и классификация ЧС природного и техногенного характера. Характеристика чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера для территории Красноярского края. Мониторинг и прогнозирование чрезвычайных ситуаций. Источники техногенной опасности на территории Красноярского края - потенциально опасные объекты (ПОО), их характеристика. Аварийно химически опасные вещества (АХОВ), их классификация и характеристика. Обеспечение безопасности при угрозе совершения и совершенном теракте.	2	ОК 1 - ОК 11
	Практические занятия 1. Защита и действия при авариях (катастрофах) на транспорте: автомобильном, железнодорожном, водном, воздушном.	8	ПК 1.1- 1.4 ПК 2.1- 2.8 ПК 3.1- 3.7

	<p>2.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.</p> <p>3.Отработка правил безопасности в быту и местах массового пребывания людей, при угрозе проведения террористического акта.</p> <p>4.Действия населения при стихийных бедствиях.</p>		<p>ПК 4.1- 4.6 ПК 5.1.- 5.6 ПК 6.1- 6.5</p>
<p>Тема 1.5 Пожарная безопасность и противопожарная защита.</p>	<p>Содержание учебного материала Нормативно-правовые документы в области пожарной безопасности. Понятие о пожаре, классификация пожаров, зоны пожара. Основные причины возникновения пожаров. Опасные факторы пожара для человека. Средства пожарной защиты. Первичные средства пожарной защиты. Огнетушители, их классификация и характеристика. Меры пожарной безопасности и противопожарной защиты.</p>	2	<p>ОК 1 - ОК 11 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- 6.5</p>
	<p>Практические занятия Меры противопожарной защиты в организации. Первичные средства пожаротушения, правила их применения. Отработка алгоритма действий при возникновении пожара.</p>	4	<p>ПК 5.1.- 5.6 ПК 6.1- 6.5</p>
	<p>Самостоятельная работа 1.Поиск в системе Интернет необходимой информации и подготовка конспектов по вопросам: Организация гражданской обороны в учебном учреждении. Характеристика АХОВ, используемых в производстве на территории Красноярского края. Группы опасностей социального характера. Пути снижения социальных опасностей. 2.Подготовка реферата: Меры антитеррористической и антидиверсионной защиты населения. 3. Разработка алгоритма действий и правил поведения в зонах радиоактивного заражения, химического заражения и в очаге биологического поражения. 4. Подготовка к практическим занятиям. 5.Работа с нормативно - правовыми документами.</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>
Раздел 2. Основы военной службы		38	
<p>Тема 2.1 Вооруженные силы Российской Федерации на современном этапе.</p>	<p>Содержание учебного материала Национальная безопасность Российской Федерации. Организация обороны Российской Федерации. Вооруженные силы Российской Федерации (ВС РФ) –основа военной организации государства. Система руководства и управления ВС РФ. Состав и организационная структура ВС РФ. Виды ВС РФ и рода войск. Войска и воинские формирования, не входящие в состав ВС РФ.</p>	4	<p>ОК 1 - ОК 11</p>
<p>Тема 2.2 Воинская обязанность. Особенности военной службы.</p>	<p>Содержание учебного материала Воинская обязанность. Организация воинского учета. Подготовка граждан к военной службе. Правовые основы военной службы. Призыв граждан на военную службу. Увольнение с военной службы. Дни воинской славы – память поколений.</p>	4	<p>ОК 1 - ОК 11 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- 6.5</p>
	<p>Практические занятия Основные виды вооружения и военной техники. Уставы Вооруженных Сил Российской Федерации. Военная присяга. Боевое знамя. Размещение, жизнь и быт военнослужащих. Караульная служба, обязанности часового. Воинские звания, порядок их присвоения военнослужащим. Военная форма одежды, символика и знаки различия.</p>	8	<p>ПК 4.1- 4.6 ПК 5.1.- 5.6 ПК 6.1- 6.5</p>

Тема 2.3 Огневая, строевая и медицинская подготовка	Содержание учебного материала Назначение и боевые свойства автомата Калашникова. Устройство и работа автомата. Строй и его элементы. Дифференцированный зачет	2	ОК 1 - ОК 11 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- 6.5
	Практические занятия Разборка и сборка автомата. Подготовка автомата к стрельбе. Приемы стрельбы из автомата. Строевая стойка и повороты на месте. Выполнение строевых команд. Отработка движений в строю. Выполнение воинского приветствия в строю и в движении. Порядок и правила оказания первой помощи в экстремальных ситуациях.	16	
	Самостоятельная работа 1. Подготовка рефератов 2. Поиск в системе Интернет необходимой информации к написанию рефератов. 3. Подготовка к практическим занятиям 4. Работа с нормативными документами 5. Работа с конспектом лекций	4	ОК 1 - ОК 11
	Итого	76	

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.09 Безопасность жизнедеятельности (девушки)

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Коды формируемых компетенций
1	2	3	5
Раздел 1. Гражданская оборона и защита населения и территорий в чрезвычайных ситуациях		38	
Тема 1.1 Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций (РСЧС). Организационные основы гражданской обороны (ГО).	Содержание учебного материала Этапы становления и развития РСЧС. Нормативно – правовые документы в области защиты в чрезвычайных ситуациях. Принципы организации РСЧС, ее основные задачи. Структура РСЧС. Режимы функционирования РСЧС. Силы и средства наблюдения и контроля РСЧС. Силы и средства для ликвидации последствий ЧС. Понятие о гражданской обороне, ее основные задачи. Нормативно – правовое регулирование в области ГО. Принципы организации и ведения ГО. Организационная структура ГО. Состав сил гражданской обороны. Организация ГО в образовательном учреждении. Перевод ГО с мирного на военное время.	2	ОК 1 - ОК 11
Тема 1.2 Современные средства поражения (ССП).	Содержание учебного материала Ядерное оружие и его поражающие факторы. Химическое оружие. Бактериологическое оружие. Обычные средства поражения.	2	ОК 1 - ОК 11
Тема 1.3 Защита населения и территорий от современных средств поражения.	Содержание учебного материала Основные принципы, способы и виды защиты. Порядок проведения оповещения и информирования населения об опасностях, возникающих в ЧС военного и мирного времени. Система оповещения населения на территории Красноярского края. Радиационная и химическая защита: ведение радиационной и химической разведки, проведение дозиметрического и химического контроля, выбор и применение режимов радиационной защиты, проведение экстренной йодной профилактики, организация и проведение аварийно– спасательных и других неотложных работ (АСДНР), специальной и санитарной обработки.	2	ОК 1 - ОК 11
	Практические занятия 1. Характеристика отравляющих веществ (ОВ). 2. Организация и проведения санитарной обработки людей. 3. Приборы радиационной и химической разведки, дозиметрического контроля. 4. Отработка способов защиты населения: укрытие в защитных сооружениях; 5. эвакуация и рассредоточение; 6. применение средств индивидуальной защиты (СИЗ) и медицинских средств защиты (МСЗ), порядок их выдачи.	12	ПК 1.1- 14 ПК 2.1- 2.8 ПК 3.1- 3.7 ПК 4.1- 4.6 ПК 5.1.- 5.6 ПК 6.1- 6.5
Тема 1.4 Защита и действия при чрезвычайных ситуациях.	Содержание учебного материала Общие понятия и классификация ЧС природного и техногенного характера. Характеристика чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера для территории Красноярского края. Мониторинг и прогнозирование чрезвычайных ситуаций. Источники техногенной опасности на территории Красноярского края - потенциально опасные объекты (ПОО), их характеристика. Аварийно химически опасные вещества (АХОВ), их классификация и характеристика. Обеспечение безопасности при угрозе совершения и совершенном теракте.	2	ОК 1 - ОК 11
	Практические занятия 1. Защита и действия при авариях (катастрофах) на транспорте: автомобильном, железнодорожном, водном, воздушном.	8	ПК 1.1- 1.3 ПК 2.1- 2.8 ПК 3.1- 3.7

	<p>2.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.</p> <p>3.Отработка правил безопасности в быту и местах массового пребывания людей, при угрозе проведения террористического акта.</p> <p>4. Действия населения при стихийных бедствиях.</p>		<p>ПК 4.1- 4.6 ПК 5.1.- 5.6 ПК 6.1- 6.5</p>
<p>Тема 1.5 Пожарная безопасность и противопожарная защита.</p>	<p>Содержание учебного материала Нормативно-правовые документы в области пожарной безопасности. Понятие о пожаре, классификация пожаров, зоны пожара. Основные причины возникновения пожаров. Опасные факторы пожара для человека. Средства пожарной защиты. Первичные средства пожарной защиты. Огнетушители, их классификация и характеристика. Меры пожарной безопасности и противопожарной защиты.</p>	2	<p>ОК 1 - ОК 11 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- 6.5</p>
	<p>Практические занятия Меры противопожарной защиты в организации. Первичные средства пожаротушения, правила их применения. Отработка алгоритма действий при возникновении пожара.</p>	4	
	<p>Самостоятельная работа 1.Поиск в системе Интернет необходимой информации и подготовка конспектов по вопросам: Организация гражданской обороны в учебном учреждении. Характеристика АХОВ, используемых в производстве на территории Красноярского края. Группы опасностей социального характера. Пути снижения социальных опасностей. 2.Подготовка реферата: Меры антитеррористической и антидиверсионной защиты населения. 3. Разработка алгоритма действий и правил поведения в зонах радиоактивного заражения, химического заражения и в очаге биологического поражения. 4. Подготовка к практическим занятиям. 5.Работа с нормативно - правовыми документами.</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>
Раздел 2. Медико - санитарная подготовка		38	
<p>Тема 2.1 Оказание первой помощи в экстремальных ситуациях</p>	<p>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. <i>Дифференцированный зачет</i></p>	10	<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>ПК 1.1- 1.4 ПК 2.1- 2.8 ПК 3.1- 3.7</p>
	<p>Практические занятия Отработка методики проведения искусственного дыхания и непрямого массажа сердца. Наложение повязок на голову, Наложение повязок на туловище, Наложение повязок на верхние конечности. и нижние конечности. Наложение повязок на верхние нижние конечности.</p>	24	

	<p>Отработка способов остановки кровотечения. Наложение шины на место перелома. Решение ситуационных задач по оказанию первой помощи в экстремальных ситуациях.</p>		<p>ПК 4.1- 4.6 ПК 5.1.- 5.6 ПК 6.1- 6.5</p>
	<p>Самостоятельная работа 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. Подготовка к практическим занятиям. Работа с нормативными документами.</p>	4	ОК 1 - ОК 11
	Итого	76	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации рабочей программы имеется учебный кабинет «Безопасность жизнедеятельности и охраны труда», 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;

экранны-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

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Арустамов Э.А., Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А. и др. Безопасность жизнедеятельности: учебник –14-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. - 336с.

2.Косолапова Н. В., Прокопенко Н.А., Побежимова Е.Л. Безопасность жизнедеятельности: учебник - 7-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2017.- 286с.

Дополнительные источники:

1.Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А.. Побежимова Е.Л. Безопасность жизнедеятельности: учебник – 6 –е изд. – М.: Издательский центр «академия», 2016. -288с.

2.Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А.. Побежимова Е.Л. Безопасность жизнедеятельности: Практикум: учебное пособие – 4- изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. - 144с.

3.Сапронов Ю.Г. Безопасность жизнедеятельности: учебник – 4-изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. -336с.

4. Общевоинские уставы Вооруженных Сил Российской Федерации. – М.: Эскимо, 2014.- 608 с.

Нормативно – правовые документы:

1.Федеральный закон РФ от 28.12.10 № 390-ФЗ “О безопасности”.

2.Федеральный закон РФ от 21.12.94 № 68-ФЗ “О защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера”.

3.Федеральный закон РФ от 12.02.98 № 28- ФЗ «О гражданской обороне».

4.Федеральный закон РФ от 21.12.94 № 69-ФЗ «О пожарной безопасности».

5. Федеральный закон РФ от 21.11.11 № 323- ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан Российской Федерации» (в редакции от 27.12. 2019).

6. Федеральный закон РФ от 28.03.98 №53- ФЗ «О воинской обязанности и военной службе»

Интернет-ресурсы:

<http://www.school-obz.org>,

<http://www.mchs.gov.ru>,

<http://www.tehbez.ru>,
<http://gr-obor.narod.ru>,
www.globalteka.ru/index.html,
www.booksgid.com (Books Gid. Электронная библиотека),
www.iprbookshop.ru (Электронно-библиотечная система IPRbooks).

3.3 Кадровое обеспечение

Реализация подготовки (специалистов среднего звена) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело 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 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
<p>Должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> -организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций; -предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту; -использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения; -применять первичные средства пожаротушения; -ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности; -применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью; -владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы; -оказывать первую помощь пострадавшим. 	<p>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 действий</p> <p>правильное выполнение заданий в полном объеме</p> <p>соответствие требованиям инструкций</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, оценка решения ситуационных задач</p>
<p>Должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> -принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как 	<p>Умение свободно излагать материал и правильно отвечать на поставленные вопросы.</p> <p>Проверяется глубина мировоззрения.</p>	<p>Индивидуальный контроль: Самоконтроль с помощью заданий для самостоятельной работы.</p> <p>Комбинированный контроль: Тестирование.</p>

<p>серьезной угрозе национальной безопасности России;</p> <p>-основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;</p> <p>-основы военной службы и обороны государства;</p> <p>-задачи и основные мероприятия гражданской обороны; способы защиты населения от оружия массового поражения;</p> <p>- меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;</p> <p>- организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;</p> <p>- основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;</p> <p>- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;</p> <p>- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.</p>	<p>Умение излагать мысль последовательно, обосновывая изложенное</p> <p>уровень умения ориентироваться в потоке информации, выделять главное;</p> <p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов</p> <p>При тестировании не менее 50% правильных ответов.</p> <p>уровень умения четко сформулировать проблему, предложив ее решение, критически оценить решение и его последствия;</p>	<p>Устный опрос</p> <p>Комбинированный контроль: Тестирование. Самоконтроль с помощью заданий для самостоятельной работы. Оценка решения ситуационных задач.</p> <p>Комбинированный контроль: Тестирование. Устный опрос</p> <p>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.10 ДИЗАЙН И ЭСТЕТИКА КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ

Для специальности:
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Форма обучения: очная

Красноярск 2023

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт рабочей программы учебной дисциплины	4
2. Структура и содержание рабочей программы учебной дисциплины	8
3. Условия реализации учебной дисциплины	15
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	17

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 специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, с дисциплиной ОП 04. Организация обслуживания.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения учебной дисциплины:

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.

знать:

- основы рисунка, цветodelения, 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.

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

Общие и профессиональные компетенции	Дескрипторы сформированности (действия)	Уметь	Знать
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>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.</p>	<p>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).</p>	<p>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.</p>
<p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>	<p>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.</p>	<p>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.</p>	<p>Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности. Приемы структурирования информации. Формат оформления результатов поиска информации.</p>

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. 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.

<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.</p>	<p>Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы.</p>	<p>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 профессиональные темы.</p>	<p>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.</p>
<p>ПК 2.2-2.8</p>	<p>Осуществлять творческое оформление супов, соусов, горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</p>	<p>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;</p>	<p>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;</p>
<p>ПК 3.2-3.6</p>	<p>Осуществлять творческое оформление салатов, бутербродов, канапе, холодных закусок, холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи.</p>	<p>Пользоваться нормативной и специальной литературой; Подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь для приготовления украшений;</p>	<p>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.</p>
<p>ПК 4.2-4.5</p>	<p>Осуществлять творческое оформление холодных сладких блюд, десертов, холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>Выбирать сырье и полуфабрикаты для</p>	<p>Технику и варианты оформления блюд и кулинарных изделий; Актуальные направления в оформлении и декорировании блюд и кулинарных изделий.</p>

		<p>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>	
--	--	---	--

1.4 Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 79 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 70 часов, из них 34 часа практических занятий; самостоятельной работы обучающегося – 9 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка	79
Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа	9
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	70
в том числе:	
теоретическое обучение	36
практические занятия	34
лабораторных занятий	-
Промежуточная аттестация в форме - дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
Раздел 1. Дизайн и эстетика кулинарных изделий		79	
Тема 1.1. Общие понятия эстетики и дизайна	Содержание учебного материала	16	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 цветodelения. Основы композиции		
	Практические занятия	4	ОК 01-07
	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 09-10 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5
	Самостоятельная работа. Подбор цветовой гаммы блюда. Выполнение реферата «Еда и фотография», «Посуда как часть дизайна», «Еда и мода», «Еда на картинах великих художников».	5	ОК 01-07 ОК 09-10 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6
Тема 1.2. Дизайн в оформлении кулинарных изделий	Содержание учебного материала 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	18	ОК 01-07 ОК 09-10 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5

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.		
Практические занятия	30	ОК01-07
Сложная нарезка картофеля, корнеплодов. Выполнение композиции из нарезанных элементов.	6	ОК 09-10 ПК 2.2-2.8
Сложная нарезка плодовых овощей. Выполнение композиции из нарезанных элементов.	4	ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5
Сложная нарезка плодов.	4	
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.	4	
Оформление стеклянной посуды для подачи напитков.	2	
Самостоятельная работа 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.	4	ОК 01-07 ОК 09-10 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5
Дифференцированный зачёт	2	ОК 01-07 ОК 09-10
ВСЕГО:	79	

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),
- вырубки (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

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

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.: 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.URLhttp://www.studopedia.ru/78789_estetika...nauka...kategorii.html

3.3 Кадровое обеспечение

Реализация подготовки (специалистов среднего звена) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело 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
Знания: 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.	- Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.	Комбинированный контроль: фронтальный опрос, Устный индивидуальный опрос

<p>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>Умения: 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 специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Форма обучения: очная

Красноярск 2023

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт рабочей программы учебной дисциплины	4
2. Структура и содержание рабочей программы учебной дисциплины	8
3. Условия реализации учебной дисциплины	11
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	13

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.11 ДИЗАЙН И ЭСТЕТИКА КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы, разработанной в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, с дисциплиной ОП 04. Организация обслуживания.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

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.

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.

Целью изучения учебной дисциплины является освоение теоретических знаний, а также формирование необходимых 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	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для

	<p>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.</p>	<p>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).</p>	<p>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.</p>
<p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>	<p>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.</p>	<p>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.</p>	<p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности. Приемы структурирования информации. Формат оформления результатов поиска информации.</p>
<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p>	<p>Использование актуальной нормативно-правовой документации по профессии. Применение современной научной профессиональной терминологии. Определение траектории профессионального развития и самообразования.</p>	<p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности. Выстраивать траектории профессионального и личностного развития.</p>	<p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации. Современная научная и профессиональная терминология. Возможные траектории профессионального развития и самообразования.</p>
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач. Планирование профессиональной деятельности.</p>	<p>Организовывать работу коллектива и команды. Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Психология коллектива, психология личности. Основы проектной деятельности.</p>
<p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную</p>	<p>Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по</p>	<p>Излагать свои мысли на государственном языке. Оформлять документы.</p>	<p>Особенности социального и культурного контекста.</p>

коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	профессиональной тематике на государственном языке. Проявление толерантности в рабочем коллективе		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 профессиональные темы.	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 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.
------------	--	--	---

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка	118
Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа	14
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	104
в том числе:	
теоретическое обучение	50
практические занятия	18
лабораторных занятий	36
Промежуточная аттестация в форме - дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.11 Дизайн и эстетика кондитерских изделий

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций		
1	2	3			
Раздел 1. Дизайн и эстетика кондитерских изделий.		118			
Тема 1.1. Рисование	Содержание учебного материала	16	<i>OK 01-07 OK 09-10</i>		
	<ol style="list-style-type: none"> 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. 				
	Практические занятия			6	
	1. Рисование орнаментов. Рисование сказочных персонажей.			2	<i>OK 01-07 OK 09-10 ПК 5.1-5.6</i>
	2. Создание эскиза тематического торта «С днем рождения».			2	
3. Создание эскиза тематического торта «Детский»	2				
Самостоятельная работа <ol style="list-style-type: none"> 1. Подбор цветовой гаммы. 2. Наброски эскизов торта. 	4	<i>OK 01-07 OK 09-10 ПК 5.1-5.6</i>			
Тема 1.2. Лепка из солёного теста.	Содержание учебного материала	12	<i>OK 01-07 OK 09-10</i>		
	<ol style="list-style-type: none"> 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. 				
	Практические занятия			12	
	1. Изготовление изделий на плоскости.			2	<i>OK01-07 OK 09-10 ПК 5.1-5.6</i>
	2. Изготовление объёмных фигур на каркасе из солёного теста.			2	
3. Лепка картины из солёного теста.	4				
4. Изготовление сувениров из солёного теста.	4				

	Самостоятельная работа 1. Дополнение образов мелкими деталями. 2. Узоры плетения.	4	<i>OK01-07 OK 09-10 ПК 5.1-5.6</i>
Тема 1.3. Приготовление украшений и декорирование кондитерских изделий.	Содержание учебного материала 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».	20	<i>OK01-07 OK 09-10</i>
	Практические занятия	36	<i>OK 01-07 OK 09-10 ПК 5.1-5.6</i>
	1. Приготовление желатиновой и молочной мастики. Изготовление фигурок из мастики.	4	
	2. Изготовление цветов из мастики.	4	
	3. Изготовление фальшь – яруса для торта.	4	
	4. Обтяжка торта мастикой.	4	
	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.	6	
	8. Изготовление модели тематического торта «Детский» с использованием отделочных полуфабрикатов и украшений.	6	
Самостоятельная работа 1. Изготовление сказочных персонажей из мастики. 2. Приготовление карамели в домашних условиях.	6	<i>OK 01-07 OK 09-10 ПК 5.1-5.6</i>	
Дифференцированный зачёт		2	<i>OK 01-07 OK 09-10 ПК 5.1-5.6</i>
ВСЕГО:		75	

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

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

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.URLhttp://www.studopedia.ru>78789_estetika...nauka...kategorii.html

3.3 Кадровое обеспечение

Реализация подготовки (специалистов среднего звена) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело 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
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.	Комбинированный контроль: Фронтальный опрос, Устный индивидуальный опрос
Умение: - рисовать различного вида орнамент;		

<ul style="list-style-type: none"> - 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. 	<p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, последовательностей действий.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Соответствие требованиям инструкций, практических занятий; - Рациональность действий; - Выполнение заданий в полном объеме. 	<p><i>Индивидуальный контроль:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических и лабораторных занятий
--	---	--

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.12 ДЕЛОВАЯ КУЛЬТУРА

Для специальности:
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Форма обучения: очная

Красноярск 2023

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт рабочей программы учебной дисциплины	4
2. Структура и содержание рабочей программы учебной дисциплины	7
3. Условия реализации учебной дисциплины	10
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	11

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, с дисциплинами ОП 04. Организация обслуживания.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- осуществлять профессиональное общение с соблюдением норм и правил 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.

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 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.	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;	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;

	Оценка рисков на каждом шагу. Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, определение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана.	реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий.	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 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; приёмы структурирования информации; 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	Сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения

		профессии (специальности).	профессиональной деятельности.
--	--	-------------------------------	-----------------------------------

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 40 часов, в том числе:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 36 часов в том числе:
 занятий на уроках 20 часов,
 практических занятий 16 часов,
 самостоятельной работы обучающегося 4 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	40
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	36
в том числе:	
практические занятия	16
дифференцированный зачёт	2
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	4
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта</i>	

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	
Раздел 1.	Этика и культура поведения	9	
Тема 1.1. Общие сведения об этической культуре	Содержание учебного материала Общие сведения об этической культуре. Сферы эстетической культуры.	1	OK 1-6
	Самостоятельная работа обучающихся Проработка конспектов занятий	1	
Тема 1.2. Профессиональная этика	Содержание учебного материала Деловой этикет. Деловой протокол	1	OK 1-6
	Самостоятельная работа обучающихся Проработка конспектов занятий	1	
Тема 1.3. Культура делового общения по телефону	Содержание учебного материала Ведение делового телефонного разговора Правила ведения делового телефонного разговора Практические занятия Разговор по телефону: основные правила общения, этикет телефонного разговора	1	OK 1-6
Тема 1.4. Деловая беседа	Содержание учебного материала Планирование деловой беседы Формы вопросов	1	OK 1-6
Тема 1.5. Публичное выступление	Содержание учебного материала Содержание, интонация, манера изложения. Имидж выступающего. Практические занятия 1. Написать эссе «Культура поведения в моей жизни»	1	OK 1-6
Раздел 2.	Психологические стороны делового общения	5	
Тема 2.1. Общение основа человеческого бытия	Содержание учебного материала Классификация общения: непосредственное и опосредованное; прямое и косвенное. Функции общения. Виды общения. Структура общения. Правила взаимоотношений. Практические занятия Тест по теме: «Приятно ли с Вами общаться?»	1	OK 1-6
Тема 2.1. Межличностное общение: императивное, манипулятивное и диалогическое.	Содержание учебного материала Императивное, манипуляционное общение Диалогическое общение Три основных типа межличностного общения Практические занятия	2	OK 1-6

	Тест по теме: «Умеете ли вы слушать?»	1	
Раздел 3.	Проявление индивидуальных особенностей личности в деловом общении	8	
Тема 3.1. Темперамент	Содержание учебного материала	1	OK 1-6
	Наука о темпераменте. Холерический тип темперамента Сангвистический тип темперамента Меланхолический тип темперамента Флегматический тип темперамента		
	Практические занятия	1	
	Тест по теме: «Тип темперамента». Написать эссе «Мой эмоциональный мир»		
Тема 3.2. Характер и воля	Содержание учебного материала	2	OK 1-6
	Характер Воля		
	Практические занятия	1	
	Тест «Проявление индивидуальных особенностей личности в деловом общении»		
Тема 3.3. Способности – важное условие успеха в профессиональной деятельности	Содержание учебного материала	1	OK 1-6
	Способности Задатки		
Тема 3.4. Эмоции и чувства	Содержание учебного материала	1	OK 1-6
	Эмоции Приемы формирования волевых качеств личности Чувства. Виды чувств.		
	Практические занятия	1	
	Тест по теме: «Эмоциональная чувствительность».		
Раздел 4.	Конфликты в деловом общении	18	
Тема 4.1. Конфликт и его структура	Содержание учебного материала	3	OK 1-6
	Конфликт Конфликтогены		
	Практические занятия	4	
	Тест по теме «Коммуникативные и организаторские склонности». Составление ситуационных задач		
Тема 4.2. Стратегия поведения в конфликтных ситуациях	Содержание учебного материала	3	OK 1-6
	Конструктивные конфликты Деструктивные конфликты		
	Практические занятия	2	
	Тест «Конфликты в деловом общении»		
Тема 4.3. Правила поведения в конфликтах	Содержание учебного материала	2	OK 1-6
	Кодекс поведения в конфликте 11 табу в конфликтной ситуации		
	Практические занятия	3	
	Выполнение теста по теме: «Стратегия поведения в конфликте».		
	Конфликты в практике и способы разрешения конфликтов		
Самостоятельная работа обучающихся	1		
Задание на тему «Моделирование деловой беседы»			

Дифференцированный зачет	2	
Всего:	40	

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

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

- 1 Шеламова Г.М. Психология общения (1-е изд.) учеб. пособие, Академия, 2018.
- 2 Деловое общение. Культура речи : учебное пособие / С.И. Самыгин, А.М. Руденко,; КноРус, 2016.(Электронный ресурс)

Дополнительные источники:

3. Алехина И. Имидж и этикет делового человека. М., 1996.
4. Браим И. Этика делового общения. Минск, 1996.
5. Вечер Л.С. Секреты делового общения. Минск, 1996.
6. Грязнова О.И. Мастерство телефонного разговора. М., 1996.
7. Журавлев Г.Т. Служебная этика. М., 1980.
8. Иванова-Лукьянова Г.Н. Культура устной речи. М., 1998.
9. Культура устной и письменной речи делового человека. М., 1997.
10. Курбатов В.И. Искусство управлять общением. Ростов н/Д, 1997.

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
4. Деловые тесты URL : http://www.businessstest.ru/test.asp?id_test=622

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

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
знать: - правила делового общения;	<i>Полнота ответов, точность формулировок, не</i>	Комбинированный контроль:

<ul style="list-style-type: none"> - этические нормы взаимоотношений с коллегами, партнерами, клиентами; - основные техники и приёмы общения: правила слушания, ведения беседы, убеждения, консультирования, инструктирования и др. 	<p><i>менее 70% правильных ответов.</i> <i>Не менее 75% правильных ответов.</i> <i>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</i></p>	<p>Фронтальный опрос, тестирование, решение ситуационных задач, устный индивидуальный опрос</p>
<p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - осуществлять профессиональное общение с соблюдением норм и правил культуры делового этикета; - применять техники и приёмы эффективного общения в профессиональной деятельности; - пользоваться приёмами саморегуляции поведения в процессе межличностного общения; - передавать информацию устно и письменно с соблюдением требований культуры речи; - принимать решения и аргументированно отстаивать свою точку зрения в корректной форме; - поддерживать деловую репутацию; - создавать и соблюдать имидж делового человека; - организовывать деловое общение подчиненных. 	<p><i>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</i> <i>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</i> <i>-Точность оценки</i> <i>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</i> <i>-Рациональность действий и т.д.</i> <i>Правильное выполнение заданий в полном объеме</i></p>	<p>Индивидуальный контроль: Экспертное наблюдение за выполнением заданий на практическом занятии Оценивание эссе Оценка выполнения решения ситуационной задачи</p>