

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

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

**ОУД.01.РУССКИЙ ЯЗЫК**

Для специальности:

19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

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: 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

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

общеобразовательный цикл.

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

## 1.3 ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Совершенствование общеучебных умений и навыков обучаемых: языковых, речемыслительных, орфографических, пунктуационных, стилистических;

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

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

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

Содержание учебной дисциплины «Русский язык» в профессиональных образовательных организациях нацелено на достижение личностных, метапредметных и предметных результатов обучения, что возможно на основе 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**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	117
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	78
в том числе практических работ	10
Самостоятельная работа обучающихся (всего)	39
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
<b>Введение.</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Русский язык в современном мире. Язык как средство общения и форма существования национальной культуры. Язык как развивающееся явление. Язык как система. Основные уровни языка. Язык и общество. Понятие о русском литературном языке и языковой норме.	2
<b>Раздел I. Фонетика, орфоэпия, графика, орфография</b>		<b>10</b>
Тема 1.1. Фонетика. Понятие фонемы, открытого и закрытого слога. Фонетический разбор.	<b>Содержание учебного материала</b> 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.	<b>Содержание учебного материала</b> Произношение гласных и согласных звуков, заимствованных слов. Использование орфоэпического словаря.	2
	<b>Практические занятия:</b> №1. Фонетический анализ речи	2
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Фонетические процессы в русском языке. Роль ударения в стихотворной речи.	4
<b>Раздел II. Лексикология и фразеология</b>		<b>12</b>
Тема 2.1. Лексическая система русского языка. Лексическое значение слова. Синонимы и антонимы. Омонимия и многозначность. Активный и пассивный словарный запас.	<b>Содержание учебного материала</b> 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.	<b>Содержание учебного материала</b> Фразеологизмы. Отличие фразеологизма от слова. Употребление фразеологизмов в речи. Афоризмы. Лексические и фразеологические словари.	2
	<b>Содержание учебного материала</b>	

Тема 2.3. Лексические нормы. Лексические ошибки и их исправление, ошибки в употреблении фразеологических единиц.	Лексические нормы. Лексические ошибки и их исправление.	2
	<b>Практические занятия</b> №2. Лексические нормы	2
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Словари русского языка. Фразеология. Крылатые слова. Пословицы и поговорки.	4
<b>Раздел III. Морфемика, словообразование, орфография</b>		<b>10</b>
Тема 3.1. Морфемика и словообразование русского языка. Словообразовательный разбор. Правописание приставок	<b>Содержание учебного материала</b> 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.	<b>Содержание учебного материала</b> Правописание гласных в корне. Выбор гласной о-ё после шипящих.	2
Тема 3.3. Чередующиеся гласные в корне слова.	<b>Содержание учебного материала</b> Правописание чередующихся гласных в корнях слов. Условия выбора гласной.	2
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Правописание приставок пре- и при- Правописание чередующихся гласных в корне слова.	4
<b>Раздел IV. Морфология и орфография</b>		<b>39</b>
Тема 4.1. Морфология. Знаменательные и служебные части речи. Имя существительное. Правописание окончаний имен существительных.	<b>Содержание учебного материала</b> Грамматические признаки слова (грамматическое значение, грамматическая форма и синтаксическая функция). Знаменательные и 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 прилагательных. Правописание окончаний имен прилагательных	<b>Содержание учебного материала</b> Лексико-грамматические разряды имен прилагательных. Степени сравнения имен прилагательных. Правописание окончаний имен прилагательных.	2
Тема 4.3. Правописание сложных имен	<b>Содержание учебного материала</b> Особенности написания сложных имен существительных и прилагательных.	2

существительных и прилагательных.		
Тема 4.4. Правописание числительных и местоимений.	<b>Содержание учебного материала</b> 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.	<b>Содержание учебного материала</b> Грамматические признаки глагола. Правописание личных окончаний глагола. Причастие и деепричастие как особая форма глагола.	2
Тема 4.6. Правописание наречий.	<b>Содержание учебного материала</b> 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.	<b>Содержание учебного материала</b> Отличительные признаки причастий и отглагольных прилагательных. Алгоритм написания н и нн в суффиксах.	2
Тема 4.9. Не с различными частями речи.	<b>Содержание учебного материала</b> Слитное и раздельное написания не с различными частями речи. Исключения.	2
Тема 4.10. Правописание предлогов	<b>Содержание учебного материала</b> Правописание предлогов. Отличие производных предлогов ( <i>в течение, в продолжение, вследствие и др.</i> ) от слов-омонимов. Употребление предлогов в составе словосочетаний. Употребление существительных с предлогами <i>благодаря, вопреки, согласно и др.</i>	2
Тема 4.11. Правописание союзов, частиц.	<b>Содержание учебного материала</b> Правописание союзов. Отличие союзов <i>тоже, также, чтобы, зато</i> от слов-омонимов. Правописание частиц.	2
	<b>Практические занятия</b> <b>№3. Морфология и орфография</b>	2



	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> 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.	15
<b>Раздел V. Синтаксис и пунктуация</b>		<b>22</b>
Тема 5.1. Синтаксис. Словосочетание и предложение. Грамматическая основа простого предложения. Виды простых предложений.	<b>Содержание учебного материала</b> 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.	<b>Содержание учебного материала</b> 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.	<b>Содержание учебного материала</b> Предложения с обособленными и уточняющими членами. Обособление определений. Обособление приложений. Обособление дополнений. Обособление обстоятельств. Уточняющие члены предложения.	4
Тема 5.4. Сложносочиненные предложения, знаки препинания в них.	<b>Содержание учебного материала</b> Сложносочиненное предложение. Знаки препинания в сложносочиненном предложении. Употребление ССП в речи.	2
Тема 5.5. Сложноподчиненные предложения, знаки препинания в них.	<b>Содержание учебного материала</b> Сложноподчиненное предложение. Знаки препинания в сложноподчиненном предложении. Использование сложноподчиненных предложений в разных типах и стилях речи.	2
Тема 5.6. Бессоюзные сложные предложения, знаки препинания в них.	<b>Содержание учебного материала</b> Бессоюзное сложное предложение. Знаки препинания в бессоюзном сложном предложении. Использование бессоюзных сложных предложений в речи.	2
	<b>Практические занятия</b> №4. Способы передачи чужой речи.	2
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Союзы и союзные слова в сложноподчиненных предложениях. Типы сложных предложений, знаки препинания в них. Синтаксический разбор словосочетания и предложения.	6
<b>Раздел VI. Язык и речь. Функциональные стили речи</b>		

		<b>20</b>
Тема 6.1. Язык и речь. Основные требования к речи. Типы речи.	<b>Содержание учебного материала</b> Язык и речь. Виды речевой деятельности. Речевая ситуация и ее компоненты. Основные требования к речи: правильность, точность, выразительность, уместность употребления языковых средств. Функционально-смысловые типы речи.	2
Тема 6.2. Текст, его строение. Виды переработки текста.	<b>Содержание учебного материала</b> Текст как произведение речи. Признаки, структура текста. Тема, основная мысль текста. Абзац как средство смыслового членения текста. Виды переработки текста.	2
Тема 6.2. Функциональные стили речи и их основные особенности. Научный стиль. Термины и терминология.	<b>Содержание учебного материала</b> Функциональные стили речи и их особенности. Научный стиль речи. Основные жанры научного стиля: доклад, статья, сообщение и др.	2
Тема 6.3. Официально-деловой стиль речи. Сфера использования.	<b>Содержание учебного материала</b> Официально-деловой стиль речи, его признаки, назначение. Жанры официально-делового стиля: заявление, доверенность, расписка, резюме и др.	2
Тема 6.4. Публицистический стиль речи.	<b>Содержание учебного материала</b> 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.	<b>Содержание учебного материала</b> Художественный стиль речи, его основные признаки: образность, использование изобразительно-выразительных средств и др.	2
	<b>Практические занятия</b> №5. Лингвистический анализ текста.	2
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Стили речи. Особенности и сфера их употребления. Анализ художественного текста.	6
<b>Раздел VII. Повторение</b>		<b>2</b>
Тема 7.1. Систематизация ЗУНов по русскому языку. Заключительное занятие	<b>Содержание учебного материала</b> Повторение пройденного материала	2
		<b>117</b>

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1 ТРЕБОВАНИЯ К МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ

Для реализации рабочей программы учебной дисциплины имеется в наличии учебный кабинет «Русский язык и литература». В кабинете имеется мультимедийное оборудование, посредством которого участники образовательного процесса могут просматривать визуальную информацию по дисциплине «Русский язык», создавать презентации, видеоматериалы, иные документы.

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

- многофункциональный комплекс преподавателя;
- наглядные пособия: комплект учебных таблиц: орфограммы в корне слова (безударные, чередующиеся гласные), буквы о-ё после шипящих и ц, основные значения приставок пре- и при-, мягкий знак после шипящих, падежные окончания существительных, падежные окончания разносклоняемых существительных, спряжение глаголов, способы образования слов, запятая при однородных членах предложения, обобщающие слова при однородных членах предложения, знаки препинания при обращении, двоеточие в бессоюзном сложном предложении, тире в бессоюзном сложном предложении, русский литературный язык и его стили; комплект карточек с индивидуальными заданиями: непроверяемые и проверяемые гласные в корне слова, чередующиеся гласные в корне слова (издательства «Спектр»); комплект портретов выдающихся ученых: А.А. Шахматов, Ф.И. Буслаев, В.В. Виноградов, А.Х. Востоков, В.И. Даль, С.И. Ожегов, А.М. Пешковский, И.И. Срезневский, Н.С. Трубецкой, Д.Н. Ушаков.
- информационно-коммуникативные средства: компьютер, принтер, проектор – интерактивная доска; комплект презентаций по грамматике и стилистике.
- экранно-звуковые пособия (CD, DVD диски);
- библиотечный фонд.

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

#### 3.2 ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБУЧЕНИЯ

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

###### Основные источники:

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

###### Дополнительные источники:

1. Александрова З.Е. Словарь синонимов русского языка. – М., 1996.
2. Баранов М.Т. Школьный словарь образования слов русского языка. – М., 1997.
3. Голуб, И.Б. Секреты русского языка. О сложном увлекательно и просто: учебное пособие / Голуб И.Б. — Москва : КноРус, 2019. — 274 с. — ISBN 978-5-406-07428-2. — URL: <https://book.ru/book/932665>. — Текст : электронный.
4. Жуков В.П., Жуков А.В. Школьный словарь трудностей русского языка. – М., 2003.

5. Калганова Т. А. Сочинения различных жанров в старших классах. – М., 1997.
6. Розенталь Д.Э. Русский язык: Пособие для поступающих в вузы (любое издание).
7. Тихонов А.Н. Школьный словообразовательный словарь русского языка. – М., 1996.
8. Шанский Н.М., Боброва Т.А. Школьный этимологический словарь русского языка. – М., 1997.

#### Интернет-ресурсы:

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

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

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

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

### 3.3 КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

Реализация подготовки (специалистов среднего звена) по специальности: 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины. Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации не реже 1 раза в 3 года.

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

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания) (общие и профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
1	2	3
<p><b>• личностных:</b></p> <p>— воспитание уважения к русскому (родному) языку, который сохраняет и отражает культурные и нравственные ценности, накопленные народом на протяжении веков, осознание связи языка и истории, культуры русского и других народов;</p> <p>— понимание роли родного языка как основы успешной социализации личности;</p> <p>— осознание эстетической ценности, потребности сохранить чистоту русского языка как явления национальной культуры;</p> <p>— формирование мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Выразительно читать текст, определять тему, функциональный тип речи, формулировать основную мысль художественных текстов;</li> <li>• составлять связное высказывание (сочинение) в устной и письменной форме на основе проанализированных текстов; определять эмоциональный настрой текста;</li> <li>• анализировать речь с точки зрения правильности, точности, выразительности, уместности употребления языковых средств;</li> <li>• подбирать примеры по темам, взятым из изучаемых художественных произведений;</li> </ul>	<p>Индивидуальный контроль: экспертное наблюдение за выполнением заданий, упражнений; индивидуальный опрос; проверка сочинений.</p>

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

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

<p>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:

19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Форма обучения: очная

Красноярск 2021



## СОДЕРЖАНИЕ

1.	Паспорт рабочей программы учебной дисциплины	4
2.	Структура и содержание учебной дисциплины	7
3.	Условия реализации учебной дисциплины	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 специальности: 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

## **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)	127
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	85
в том числе практических работ.	
Самостоятельная работа обучающихся	42
в том числе:	
написание сочинений;	12
анализ литературных текстов;	10
заучивание стихов;	10
подготовка докладов о биографии писателей.	10
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета (комплексного)	

## 2.2 СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объём часов
1	2	3
<b>Раздел I. Развитие русской литературы и культур в первой половине XIX века</b>		<b>10</b>
Тема 1.1. Русская литература первой половины 19 века. А.С. Пушкин. Философское начало в лирике. Тема поэта и поэзии.	<b>Содержание учебного материала</b> Историко-культурный процесс рубежа XVIII — XIX веков. Романтизм. Особенности русского романтизма. Литературные общества и кружки. Зарождение русской литературной критики. Становление реализма в русской литературе. Личность писателя. Жизненный и творческий путь (с обобщением ранее изученного). Философское начало в лирике, тема поэта и поэзии.	4
Тема 1.2. Поэтический мир М.Ю. Лермонтова. Основные темы творчества.	<b>Содержание учебного материала</b> Личность и жизненный путь М. Ю. Лермонтова (с обобщением ранее изученного). Темы, мотивы и образы ранней лирики Лермонтова. Жанровое и художественное своеобразие творчества М. Ю. Лермонтова петербургского и кавказского периодов. Тема одиночества в лирике Лермонтова. Поэт и общество. Трагизм любовной лирики Лермонтова.	2
Тема 1.3. Н.В. Гоголь. Личность писателя. Идеиный замысел цикла «Петербургские повести». Повесть «Портрет».	<b>Содержание учебного материала</b> Н.В. Гоголь. Сведения из биографии. «Петербургские повести»: «Портрет». Композиция. Сюжет. Герои. Идеиный замысел. Мотивы личного и социального разочарования. Приемы комического в повести. Авторская позиция.	4
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> А.С. Пушкин Философская лирика в творчестве поэта. Личность и творчество Н.В. Гоголя в восприятии современников.	4
<b>Раздел II. Особенности развития русской литературы во второй половине XIX века</b>		<b>18</b>
Тема 2.1. . Русская литература как вид искусства во второй половине 19 века.	<b>Содержание учебного материала</b> Культурно-историческое развитие России середины XIX века, отражение его в литературном процессе. Феномен русской литературы. Взаимодействие разных стилей и направлений	2
Тема 2.2. Литературно-театральная деятельность А.Н. Островского. Самобытность замысла драмы «Гроза».	<b>Содержание учебного материала</b> Жизненный и творческий путь А. Н. Островского (с обобщением ранее изученного). Социально-культурная новизна драматургии А. Н. Островского. Темы «горячего сердца» и «темного царства» в творчестве А. Н. Островского.	2

Тема 2.3. Драма «Гроза». Конфликт. Художественные образы. Обличение самодурства. Незаурядность характера Катерины.	<b>Содержание учебного материала</b> 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.	<b>Содержание учебного материала</b> Жизненный путь и творческая биография И. А. Гончарова. Роль В. Г. Белинского в жизни И. А. Гончарова. «Обломов». Творческая история романа. 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».	<b>Содержание учебного материала</b> 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.	<b>Содержание учебного материала</b> Базаров в системе образов. Нигилизм Базарова и пародия на нигилизм в романе.	2
Тема 2.7. Нравственная проблематика романа: взаимоотношение поколений, утверждение всечеловеческих ценностей.	<b>Содержание учебного материала</b> Нравственная проблематика романа и ее общечеловеческое значение. Тема любви в романе.	2
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Особенности драматургии А.Н. Островского. И.С. Тургенев. Любовь в романе «Отцы и дети».	4
<b>Раздел III. Поэзия второй половины 19 века.</b>		<b>6</b>
Тема 3.1. Поэзия «чистого искусства». Творчество Ф.И. Тютчева и А.А. Фета.	<b>Содержание учебного материала</b> 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.	<b>Содержание учебного материала</b> 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
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	

	Мотивы народной песни. Сатирическая направленность поэзии Н.А. Некрасова.	2
<b>Раздел IV. Особенности прозы второй половины XIX века.</b>		<b>24</b>
Тема 4.1. М.Е. Салтыков-Щедрин. Очерк жизни и творчества. Особенности сатиры. Эзопов язык, гротеск, ирония, гипербола.	<b>Содержание учебного материала</b> Жизненный и творческий путь М. Е. Салтыкова-Щедрина (с обобщением ранее изученного). Мировоззрение писателя. Жанровое своеобразие, тематика и проблематика сказок М. Е. Салтыкова-Щедрина. 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.	<b>Содержание учебного материала</b> 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.	<b>Содержание учебного материала</b> Социальные и философские основы бунта Раскольникова. Смысл теории Раскольникова. Проблема «сильной личности» и «толпы», «твари дрожащей» и «имеющих право» и ее опровержение в романе. Тайны внутреннего мира человека: готовность к греху, попранию высоких истин и нравственных ценностей. Драматичность характера и судьбы Родиона Раскольникова.	2
Тема 4.4. Двойники и антиподы Раскольникова в романе. Символические образы в романе.	<b>Содержание учебного материала</b> Эволюция идеи «двойничества». Страдание и очищение в романе. Символические образы в романе. Символическое значение образа «вечной Сонечки».	2
Тема 4.5. Л.Н. Толстой. Жизненный и творческий путь. Духовные искания писателя.	<b>Содержание учебного материала</b> Жизненный и творческий путь. Духовные искания писателя. «Севастопольские рассказы». Отражение перелома во взглядах писателя на жизнь в сева­стопольский период. Проблема истинного 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	<b>Содержание учебного материала</b> Роман-эпопея «Война и мир». Жанровое своеобразие романа. Особенности композиционной структуры романа. Художественные принципы Толстого в изображении русской действительности: следование правде, психологизм. Символическое значение «войны» и «мира».	2
Тема 4.8. Духовно богатая внутренняя жизнь главных героев романа – А. Болконского и П. Безухова.	<b>Содержание учебного материала</b> Путь духовных исканий любимых героев Толстого.	2

Тема 4.9. Наташа Ростова, кн. Марья. Сложность жизненного выбора.	<b>Содержание учебного материала</b> Духовные искания Наташи Ростовской, жизненный путь княжны Марьи.	2
Тема 4.10. А.П. Чехов. Личность писателя. Рассказ «Ионыч» - история духовного оскудения личности.	<b>Содержание учебного материала</b> 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
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> «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.	6
<b>Раздел V. Особенности развития литературы и других видов искусства в начале XX века.</b>		<b>14</b>
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».	<b>Содержание учебного материала</b> Серебряный век как культурно-историческая эпоха. Идеологический и эстетический плюрализм эпохи. Расцвет русской религиозно-философской мысли. Кризис гуманизма и религиозные искания в русской философии. 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.	<b>Содержание учебного материала</b> Поэтическое изображение природы, богатство духовного мира героев. Нравственные и социальные проблемы в повестях Куприна. Осуждение пороков современного общества.	2
Тема 5.3. «Серебряный век» в русской литературе.	<b>Содержание учебного материала</b> Обзор русской поэзии и поэзии народов России конца XIX – начала XX в. Проблема традиций и новаторства в литературе начала XX века; формы ее разрешения в творчестве футуристов, символистов, акмеистов. Конструирование мира в процессе творчества, идея «творимой легенды». Музыкальность стиха.	2
Тема 5.4. М. Горький. Жизнь и творчество. Романтический пафос ранних произведений. Социально-философская драма «На дне».	<b>Содержание учебного материала</b> Сведения из биографии. Ранние рассказы. Правда жизни в рассказах Горького. Типы персонажей в романтических рассказах писателя. Тематика и проблематика романтического творчества Горького. Поэтизация гордых и сильных людей. Авторская позиция и способ ее воплощения. <b>Контрольная работа №1</b>	2
Тема 5.5. А.А. Блок. Лирический герой поэзии. Цикл «Стихи о Прекрасной	<b>Содержание учебного материала</b> 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.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> «Да святится имя твоё...». Испытание любовью героев повести «Гранатовый браслет». Поэты «серебряного века».	4
<b>Раздел VI. Особенности развития литературы 1920-х годов</b>		<b>10</b>
Тема 6.1. Литературный процесс 20-х гг. Тема любви к Родине и гражданского мужества в творчестве А.А. Ахматовой. Поэма «Реквием».	<b>Содержание учебного материала</b> 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.	<b>Содержание учебного материала</b> 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.	<b>Содержание учебного материала</b> Сведения из биографии. Поэтизация русской природы, русской деревни, развитие темы родины как выражение любви к России.	2
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> В. Маяковский. Новаторство поэзии.	4
<b>Раздел VII. Особенности развития литературы 1930 — начала 1940-х годов.</b>		<b>20</b>
Тема 7.1. Литература 30-40 <sup>х</sup> гг. Поэтический мир М.И. Цветаевой.	<b>Содержание учебного материала</b> 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».	<b>Содержание учебного материала</b> 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.	<b>Содержание учебного материала</b> Жизненный и творческий путь писателя. Мир и человек в рассказах М. Шолохова. Глубина реалистических обобщений. Трагический пафос «Донских рассказов». Поэтика раннего творчества М. Шолохова. 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»	<b>Содержание учебного материала</b> Сведения из биографии. Поиски положительного героя писателем. Единство нравственного и эстетического. Труд как основа нравственности человека. Принципы создания характеров. Социально-философское содержание творчества А. Платонова, своеобразие художественных средств.	2
Тема 7.5. М.А. Булгаков. Очерк жизни и творчества писателя. Роман «Мастер и Маргарита».	<b>Содержание учебного материала</b> 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.	<b>Содержание учебного материала</b> Ершалаимские главы. Москва 30-х годов. Фантастическое и реалистическое в романе.	2
Тема 7.7. Проблема творчества и судьбы художника. Трагическая любовь героев романа.	<b>Содержание учебного материала</b> Любовь и судьба Мастера в романе.	2
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> История создания романа «Тихий Дон». Вопрос об авторстве романа. Трагедия изображения гражданской войны в драматургии М.А. Булгакова.	6
<b>Раздел VIII. Особенности развития литературы периода Великой Отечественной войны и первых послевоенных лет.</b>		<b>6</b>
Тема 8.1. Патриотические мотивы и сила патриотического чувства в лирике поэтов Вов. А. Твардовский.	<b>Содержание учебного материала</b> 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)	<b>Содержание учебного материала</b> Реалистическое и романтическое изображение войны в прозе. Испытание войной.	2
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Патриотическая поэзия и песни Великой Отечественной войны.	2
<b>Раздел IX. Особенности развития литературы 1950—1980-х годов.</b>		<b>7</b>

Тема 9.1. Новые тенденции в литературе. Тема трагической судьбы в тоталитарном государстве. В. Шаламова, А. Солженицына (на выбор)	<b>Содержание учебного материала</b> 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)	<b>Содержание учебного материала</b> Особенности лирики 50-80годов Сведения из биографии. Художественные средства, своеобразие лирического героя. Тема родины в лирике поэта.	2
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Тема трагической судьбы человека в тоталитарном государстве в произведении «Архипелаг ГУЛАГ».	3
<b>Раздел X. Русское литературное зарубежье 1920—1990-х годов (три волны эмиграции)</b>		<b>6</b>
Тема 10.1. Литература русского Зарубежья. Характерные черты русской эмиграции. И. Шмелев. «Солнце мертвых».	<b>Содержание учебного материала</b> 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
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Литература русского Зарубежья.	4
<b>Раздел XI. Особенности развития литературы конца 1980—2000-х годов.</b>		<b>6</b>
Тема 11.1. Русская литература конца 20 века. Т. Толстая. Роман «Кысь»	<b>Содержание учебного материала</b> 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.	<b>Содержание учебного материала</b> Роль литературного образования в современном мире. Контрольная работа №2.	1
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Фантастика в современной литературе.	3
		<b>127</b>

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1 ТРЕБОВАНИЯ К МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ

Для реализации рабочей программы учебной дисциплины имеется в наличии учебный кабинет «Русский язык и литература». В кабинете имеется мультимедийное оборудование, посредством которого участники образовательного процесса могут просматривать визуальную информацию по дисциплине «Литература», создавать презентации, видеоматериалы, иные документы.

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

- многофункциональный комплекс преподавателя;
- наглядные пособия, комплект портретов писателей и поэтов 19 века – 20 экземпляров, писателей и поэтов 20 века – 12 экземпляров.
- информационно-коммуникативные средства: компьютер, принтер, проектор, интерактивная доска; комплект презентаций: литература 19 века – 22 шт.; литература 20 века – 24 шт.;
- экранно-звуковые пособия (CD, DVD диски): «Война и мир», «Идушка 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. 11 кл. 2 полугодие. – М., 2006.
10. Егорова Н.В., Золотарёва И.В., Михайлова Т.И. Поурочные разработки по литературе 19 в. 10 кл. 1 полугодие. – М., 2007.
11. Золотарёва И.В., Михайлова Т.И. Универсальные разработки по литературе. 10 кл. 2 полугодие. – М., 2005.
12. Русская литература 20 века. Методическое пособие для учителя/ под ред. Агеносова В.В. – М., 1999.
13. Савина Л.Н. Уроки литературы в 11 кл. Поурочные планы в 2 ч. – В., 2001.

#### Интернет-ресурсы:

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

[www.krugosvet.ru](http://www.krugosvet.ru) (универсальная научно-популярная онлайн-энциклопедия «Энциклопедия Кругосвет»).

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

### 3.3 КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

Реализация подготовки (специалистов среднего звена) по специальности: 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины. Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации не реже 1 раза в 3 г.

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

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания) (общие и профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
1	2	3
<p>• <b>личностных:</b></p> <p>— сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;</p> <p>— сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;</p>	<p>Аргументированность при написании сочинения, анализе текста, раскрывающая тему, свидетельствующая об отличном знании текста произведения и других материалов, необходимых для ее раскрытия, об умении целенаправленно анализировать материал, делать выводы и обобщения;</p>	<p>Индивидуальный, письменный контроль: Оценивание сочинений, экспертное наблюдение при защите выступления по биографии писателя, при</p>

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

<p>решения практических задач, применению различных методов познания;</p> <p><b>• предметных:</b></p> <p>— сформированность устойчивого интереса к чтению как средству познания других культур, уважительного отношения к ним;</p> <p>— сформированность навыков различных видов анализа литературных произведений;</p> <p>— владение навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью;</p> <p>— владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации;</p> <p>— владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров;</p> <p>— знание содержания произведений русской, родной и мировой классической литературы, их историко-культурного и нравственно-ценностного влияния на формирование национальной и мировой культуры;</p> <p>— сформированность умений учитывать исторический, историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественного произведения;</p> <p>— способность выявлять в художественных текстах образы, темы и проблемы и выражать свое отношение к ним в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях;</p> <p>— владение навыками анализа художественных произведений с учетом их жанрово-родовой специфики; осознание художественной картины жизни, созданной в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания;</p> <p>— сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы.</p>	<p>соблюдение правильной интонации в предложениях).</p> <p>1. Знание текста и понимание идейно-художественного содержания изученного произведения.</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>	<p>написании сочинений.</p>
---	--	-----------------------------

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

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

**ОУД.01.02 РОДНАЯ ЛИТЕРАТУРА**

Для специальности:

19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Форма обучения: очная

Красноярск 2021



## СОДЕРЖАНИЕ

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

# 1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

## 1.1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ ПРОГРАММЫ

Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины «Родная литература» предназначена для изучения в Краевом государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении «Красноярский технологический техникум пищевой промышленности», в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом Концепции преподавания русского языка и литературы в Российской Федерации утвержденной распоряжением Правительства Российской Федерации от 9 апреля 2016 г. № 637-р, Примерной основной образовательной программы среднего общего образования, одобренной решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з) по специальности: 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

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

общеобразовательный цикл.

Для изучения данной дисциплины обучающиеся должны владеть знаниями в области русского языка и литературы, истории края и страны. Общие компетенции, полученные в рамках данной дисциплины, могут применяться в общей и деловой культуре квалифицированных специалистов среднего звена, при адаптации выпускников на рынке труда,

## 1.3 ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Цели изучения учебной дисциплины «Родная литература»:

- изучить литературу, историю, культуру, обычаи народов Сибири, пополнить краеведческие знания;
- глубже познакомиться с творчеством писателей и поэтов сибирского края;
- формировать эстетический вкус на основе выставочно-экспозиционной и культурно-просветительской деятельности;
- создать творческое содружество техникума с библиотечными центрами, музеями по сохранению и развитию традиций изучения литературы родного края.

Изучение учебной дисциплины «Родная литература» способствует решению следующих образовательных и воспитательных задач:

- обогащение духовного мира обучающихся путем приобщения их к литературному, историческому и культурному наследию края;
- укрепление гражданского сознания, чувства патриотизма, любви и уважения к творчеству писателей и поэтов Сибири;
- формирование навыков понимания и эстетического восприятия произведений писателей и поэтов сибирского края;
- формирование представления о своеобразии литературы Сибири, о ее неразрывной связи с классической и современной русской литературой, вкладе в развитие русской литературы;
- осознание языка и речи как формы выражения национальной культуры и культуры Сибири;
- развитие эмоционального восприятия художественного текста, образного и аналитического мышления, творческого воображения, читательской культуры и понимания авторской позиции;
- развитие потребности в самостоятельном чтении художественных произведений авторов Сибири;
- формирование навыков исследовательской, творческой деятельности по изучению, восстановлению, сохранению и приумножению материальных и духовных ценностей родного края;
- совершенствование умения написания сочинений различных типов; поиска, систематизации и использования необходимой информации, в том числе в сети Интернет.

**Учебная дисциплина** «Родная литература» имеет национально-региональную направленность, которая определена особой актуальностью образования в современных условиях. Одна из приоритетных задач, стоящих перед современным образованием, – научить ценить, сохранять и

развивать богатую историю и культуру народов России, так как мировой исторический опыт показывает, что утрата языка, культурных и национальных особенностей равносильна не только потере своего прошлого, но и лишению себя будущего. Очень важно не просто расширить представление обучающихся о литературе благодаря новым именам, но и дать возможность почувствовать себя звеном в цепи литературных, исторических событий. Для этого нужно системное, последовательное изучение литературы родного края в контексте литературы классической. «Понять литературу, не зная мест, где она родилась, не менее трудно, чем понять чужую мысль, не зная языка, на котором она выражена», – писал Д.С. Лихачев.

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

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

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

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

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

Требования к результатам освоения учебной дисциплины

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

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

- понимание российской гражданской идентичности: патриотизма, уважения к Отечеству, чувства гордости за свою Родину, родной край, прошлое и настоящее многонационального народа России;
- осознание своей этнической принадлежности, знание истории, языка, культуры своего народа, своего края;
- обретение целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, учитывающего социальное, культурное, языковое, духовное многообразие современного мира;
- приобретение коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками в процессе образовательной, учебно-исследовательской, творческой и других видов деятельности;
- осознание через освоение художественного наследия писателей родного края, творческой деятельности эстетического характера.

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

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

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

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

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

Максимальная учебная нагрузка обучающегося 48 часа, в том числе:

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

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1 ОБЪЕМ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ

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

## 2.2 СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

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

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



### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1 ТРЕБОВАНИЯ К МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ

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

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

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

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

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

#### 3.2 ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБУЧЕНИЯ

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

##### Основные источники:

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

##### Дополнительные источники:

1. Алтаев Л. Казимир Лисовский: (к 50-летию со дня рождения) // Сиб. огни. – 1969. – № 11. – С. 149–152
2. Анучин В.И. В стране черных дней и белых ночей: [Очерки.] – Красноярск, 1916г.
3. Библиографический справочник «Писатели Хакасии»/ Сост. А.Г. Вычужанина. - Абакан. 2000
4. Горшенин А. В. Поэт Сибири: (Трудные версты К. Лисовского) // Лица сибирской литературы: очерки и эссе о писателях Сибири / А. В. Горшенин. – Новосибирск, 2006. – С. 116–121
5. Гребцов, И. «Жизнь тобой по-прежнему согрета...» // Звезды над Енисеем. – Красноярск, 1997. – С.91-94
6. Гуцол О. Сказ о трех братьях – Яре, Такмаке и Саяне.// Городские новости. – 1998г. – 30 апреля.
7. Единственная книга: стихи и письма поэта, воспоминания о нем / Б. Богатков. — Новосибирск: Западно-Сибирское книжное издательство, 1973. — 176 с.

8. Енисей в стихах и легендах: [Сборник (из материалов сибирского фольклора М.В. Красноженовой).] – Красноярск, 1940г.
9. Звезда, сгоревшая в ночи. — Новосибирск, 1970
10. Избранное Красноярской поэзии XX века.//Суворов Г. К. Стихи солдата. — Красноярск: Буква, 2001.-С.228.
11. *Коржев В.* Казимир Лисовский. (Лит. портрет). — Новосибирск, 1980.
12. Красноярцы – герои Великой Отечественной войны: Документы и письма с фронтов Великой Отечественной войны 1941-1945гг. - Красноярское книжное издательство, 1959, стр. 21-25.
13. Левченко Н. И. Лисовский Казимир Леонидович // Новосибирск: энциклопедия. – Новосибирск, 2003. – С. 491.
14. Лисовский К. Л. Про оленя: [стихи: для сред. шк. возраста] / К. Л. Лисовский. – [Свердловск: Зап.-Сиб. кн. изд-во, 1964]. – 20 с.
15. Лисовский К. Л. Твое молодое лицо: [избр. стихотворения и поэмы] / К. Л. Лисовский. – Новосибирск: Кн. изд-во, 1963. – 351 с.
16. Лисовский К. Л. Всегда в пути: стихи и поэмы / К. Л. Лисовский. – Новосибирск: Кн. изд-во, 1958. – 359 с.
17. Лисовский К. Л. Край песен моих: стихи и поэмы / К. Л. Лисовский. – Новосибирск: Кн. изд-во, 1954. – 235 с.
18. Лисовский Казимир Леонидович // Русская литература Сибири: библиогр. указ. – Новосибирск, 1977. – Ч. 2. – С. 224–227.
19. Лыткин, С. Игнатий Дмитриевич Рождественский // Красноярск. История. События. Люди./ [Ю.Галишников и др.; сост. Николай Истомина]. – Красноярск, 2007. – С.294-296
20. Малютина, А. Певец земли Енисейской. – Красноярск, Кн. изд-во, 1976. - 158с.
21. Москаленко М.И. Стих поэта в боевом строю // Красноярский рабочий. – 2005. – от 25 марта
22. Никульков А. В. Поэты большого города: (лит.-крит. очерк о новосиб. поэтах) // Книга о поэтах / А. В. Никульков. – Новосибирск, 1972. – С. 132–222. О творчестве К. Л. Лисовского см. с. 155–162.
23. Пантелеева А. «Он пел Сибирь в стихах и прозе...»// Звезды над Енисеем. – Красноярск, 1997. – С.94-95
24. Парень из нашего города: 65 лет назад погиб поэт и воин Борис Богатков / подг.текста, Л. Кузменкина // Вечерний Новосибирск. — 2008. - N 155(16 августа). — С. 6.
25. «Писатели-сибиряки». Литературно-критические очерки. Выпуск 1: сборник/сост. Н. Н. Яновский. — Новосибирск: Новосибирское книжное издательство, 1956.
26. «Поэзия Сибири (1917-1957 гг.)» — Новосибирск: Новосибирское книжное издательство, 1957.
27. Рождественская Л.И. К 100-летию И.Д. Рождественского // Край наш Красноярский : Календарь знаменательных и памятных дат на 2010 г. / Гос. универс. науч. б-ка Краснояр. края. – Красноярск, 2009. – С.127-130.
28. Сибирские строки. Русские и сибирские поэты о Сибири./Сост. А. Преловский.//Суворов Г. К. Стихи. — М.:Мол.гвардия,1984.- С.188-190. Содерж.: Прощай, Сибирь, Брусника, Ещё утрами чёрный дым клубится...
29. Слово солдата: стихотворения / Г.К. Суворов / ред. М. А. Дудин. – Ленинград: Ленинград. газ.-журн. и кн. изд-во, 1954. - 63 с.
30. «Созвездие земляков: Знаменитые мужи Новосибирска»: [литературно-краеведческий сборник]/Новосибирская областная общественная организация «Общество книголюбов». — Новосибирск: Редакционно-издательский центр «Светоч» правления Новосибирской областной общественной организации «Общество книголюбов», 2008.
31. Солдатский долг. Стихи сибиряков-красноярцев, участников Великой Отечественной войны.//Суворов Г. К. Стихи. — Красноярск: Кн. изд., 1985.-С.50-64. Содерж.: Ещё утрами чёрный дым клубится, Хоть день один, Мы тоскуем и скорбим, Есть в русском офицере обаянье...
32. Суворов Г. К. Соколиная песня. Стихи и письма поэта, воспоминания о нём / сост. Л. Решетников. — М.: Воениздат, 1972.- 223 с.

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

### Литература Красноярья

1. Астафьев В.П. Благоговение / В.П. Астафьев. – Красноярск: Платина, 1999. - 426 с
2. Астафьев В.П. Жизнь прожить: роман, рассказы / В.П. Астафьев. - М.: Современник, 1986. - 319 с.: портр.
3. Астафьев В.П. Затеси / В.П. Астафьев. - Красноярск: Вся Сибирь, 2003. - 688 с.: ил
4. Астафьев, В.П. Затеси: миниатюры, короткие рассказы / В.П. Астафьев. – Красноярск : Кн. изд-во, 1982. - 336 с.: ил.
5. Астафьев В.П. Конь с розовой гривой: рассказы / В.П. Астафьев.- М.: Дет. Лит., 1990.– 144с.
6. Астафьев В.П. Медвежья кровь: рассказы / В.П. Астафьев. – Красноярск: Кн. изд-во, 1990. - 512 с.: ил.
7. Астафьев В.П. На далёкой северной вершине: повести : рассказы / В.П. Астафьев. – Красноярск: Кн. изд-во, 1984. - 456 с.: ил.
8. Астафьев В.П. Пастух и пастушка / В.П. Астафьев. - М.: Сов. Россия, 1989. - 608 с.: портр.
9. Астафьев В.П. Печальный детектив. Зрячий посох : роман и повесть / В.П. Астафьев. - М.: Профиздат, 1991. - 416 с
10. Астафьев, В.П. Последний поклон: повесть в рассказах / В.П. Астафьев ; худож.. Б. Чупрыгин. - М.: Дет. лит., 1989. - 351 с.: ил. - (Библиотека юношества)
11. Астафьев, В.П. Пролетный гусь: рассказы. Затеси : воспоминания / В.П. Астафьев. - 2-е изд., испр. и доп. – Иркутск : Эфлакс, 2002. - 528 с.: ил.
12. Астафьев В.П. Тихая птица: роман, повести, рассказы, очерк / В.П. Астафьев. - М.: Советский писатель, 1991. - 688 с
13. Астафьев В.П. Царь-рыба: повествование в рассказах / В.П. Астафьев. - М.: Современник, 1983. - 384 с.: ил. - (Сельская библиотека Нечерноземья).
14. Белкин В.Н. Кто ты на этом свете?: стихи / В.Н. Белкин. – Красноярск : Кн. изд-во, 1989. – 145с.
15. Белкин В.Н. Угол зрения: стихи / В.Н. Белкин. – Красноярск: Кн. издательство, 1985. - 96 с.:
16. Большая Медведица: сказки народов Севера / пер. В. Ермакова. – Красноярск: Кн. изд-во, 1990. - 398 с.
17. Волокитин Н. Дорога домой: повести. – Красноярск: Кн. изд-во, 1986. - 356 с.
18. Легенды и сказания Красноярского края – Красноярск:, 2004 – 49с. ил
19. Лисовский К. Город моей юности / К. Лисовский – Красноярск: Кн. изд-во, 1968.
20. Лисовский К. Родному краю / К. Лисовский. – Красноярск: Кн. изд-во, 1959.
21. Немтушкин А. Избранное / А. Немтушкин. – Красноярск: Изд. Дом КП, 2005. – 510 с.
22. Немтушкин А. Дорога в нижний мир : повести и рассказы / А. Немтушкин. – Красноярск: Кн. изд-во, 1990. -319 с.
23. Немтушкин А. Олень любит соль / А. Немтушкин. – Красноярск: Семицвет. – 127 с.

24. Пантелеев, И. Голубые звезды: повести и рассказы / И. Пантелеев. – Красноярск: Кн. изд-во, 1966. – 258 с.
25. Рождественский И. Саяны / И. Рождественский. – Красноярск: Кн. изд-во, 1947.
26. Рождественский И. Юные сибиряки / И. Рождественский. – Красноярск: Кн. изд-во, 1954.
27. Рождественский, И. Я к Енисею прихожу, как к другу: избранное / И. Рождественский. – Красноярск: Кн. изд-во, 1980. – 215 с.
28. Северное сияние: стихи, рассказы, сказки, песни, пословицы, поговорки, загадки / сост. В. И. Ермаков. – Красноярск: Кн. изд-во, 2001. - 352 с.
29. Сказки Севера / обработка Г. Меньшикова – М.: Дет. лит., 1953.
30. Сказки народов Сибири / сост. Г.А. Смирнова - Красноярск: изд-во Витал, 1992. – 24 с.
31. Сказки народов Сибири = FAIRY-TALES OF SIBERIAN FOLKS / пер. на англ. Г.И. Щитниковой. - Красноярск, 1992.- 207 с.
32. Солнцев Р. Малиновая Рубаха: книга новых стихов / Р. Солнцев. – Красноярск: Кн. изд-во, 1972. - 163 с.
33. Солнцев Р. Стихотворения / Р. Солнцев. - М. : Молодая гвардия, 1991. – 221 с.
34. Топилин В.С. Таежная кровь / В.С. Топилин. – Красноярск: Буква, 2005. - 448 с.
35. Щербаков А. Мельница времен: рассказы / А. Щербаков. - Красноярск, кн. изд-во, 2004.–274с.
36. Яхнин З. Границы: стихи / З. Яхнин. – М.: Сов. Писатель, 1963. – 66 с.
37. Яхнин З. Невечная мерзлота: стихи / З. Яхнин. – Красноярск: Кн. изд-во, 1975. - 78 с.

## **О писателях Красноярья**

1. Енисейские встречи: Писатели на берегах Енисея. - Красноярск, 1976.- 159 с.
2. Курбатов В. Миг и вечность: размышления о творчестве В. Астафьева / В. Курбатов.- Красноярск, 1983. - 168 с.
3. Корякина-Астафьева М. Знаки жизни / М. Корякина-Астафьева. – Красноярск: Кн. изд-во, 1994. – 383 с.
4. Ланщиков А.П. Виктор Астафьев / А.П. Ланщиков. – М. : Просвещение, 1992. – 158 с.
5. Малютина, А. Певец земли Енисейской: {И. Рождественский} / А. Малютина. - Красноярск: Кн. изд-во, 1976. – 157 с.
6. Последний поклон Виктору Астафьеву. Прощание / сост. Т. Давыденко. - Красноярск: Ситалл, 2002.
7. Шлэнская Г.М. Дом и мир: очерки о творчестве красноярских поэтов / Г.М. Шлэнская. - Красноярск, 1984.- 120 с.
8. Искусство Красноярья
9. Выставка работ художников Красноярского края, Таймыра и Эвенкии : каталог / сост. С. Е. Ануфриев. – Красноярск: Поликор, 2004. - 80 с.
10. Гнедовский Б.В. Вверх по Енисею / Б.В. Гнедовский, Э.Д. Добровольская. - М.: Искусство, 1980. - 192 с.
11. Годенко Михаил – мастер танца: воспоминания /сост. С.А. Войтюк. - Красноярск, 1997. –160с.
12. Государственный Красноярский ансамбль танца Сибири / сост. А. Парашук [Б.м.: б.г.] - 114с.
13. Давыденко И.М. Художники Красноярска / И.М. Давыденко. - Красноярск, 1978. - 180 с.
14. Кончаловская Н.П. Дар бесценный: романтическая быль о жизни и творчестве В.И. Сурикова / Н.П. Кончаловская. - Красноярск, 1978. - 399 с.
15. Кривошея Б.Г. Музыкальная жизнь Красноярска / Б.Г. Кривошея. - Красноярск, 1983. – 176с.
16. Лисовский Н. Сибирский художник Д.И. Каратанов / Н. Лисовский.- Красноярск, 1974. – 144с.
17. Мой город - песня моя: сб. песен и стихов о Зеленогорске. – Зеленогорск, 1997. – 54 с.
18. Немировская М. Б. Я. Ряузов: [художник] / М.Б. Немировская. - М., 1958. - 55 с.
19. Огни Сибири / авт. О.Г. Грек, Т.В. Ряннель. – М.: Художник РСФСР, 1989. – 192 с.
20. Палитра: Ежегодник художественной жизни Красноярского края. - Красноярск:, 2003.
21. Песни Сергея Трусова. – Красноярск: Буква, 1999. - 65 с.
22. Поздеев А.: альбом – М.: Эпифания, 1993. – 48 с., фотоил.

23. Родники народные: песни Красноярского края / записал К.М. Скопцов. – Красноярск : Кн. изд-во, 1986. - 118 с.
24. Ряннель Т. Улуг-хем. Енисей. Ионесси: рассказ художника о великой сибирской реке-Красноярск : Кн. изд-во, 1968 - 1970
25. Сказки волшебного леса: [творчество детей] / сост. Г.А. Смирнова Красноярск: Красноярский экологический фонд, 1999 – 159 с.: цв. Ил.
26. Суриков и Сибирь: альбом. - Красноярск, 1995. -127 с.
27. Художник Мешков: альбом. – Красноярск: Изд.дом КП плюс, 2005. - 175 с.
28. Художники Красноярского края: альбом. - М., 1991. - 215 с.
29. Цвет пространства: Живопись, пастель, акварель. – Красноярск, 2003.

### 1.3 КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

Реализация подготовки (специалистов среднего звена) по специальности: 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины. Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации не реже 1 раза в 3 года.

## 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

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

<p>исследовательской, творческой и других видов деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осознание через освоение художественного наследия писателей родного края, творческой деятельности эстетического характера.</li> </ul>	<p>мире, умение вести диалог с другими людьми.</p> <p>Умение излагать мысль последовательно, обосновывая изложенное.</p>	
<p><b>Метапредметные результаты:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- умение самостоятельно определять цели своего обучения, ставить и формулировать для себя новые задачи в учёбе и познавательной деятельности, развивать мотивы и интересы своей познавательной деятельности;</li> <li>- владение основами самоконтроля, самооценки, принятия решений и осуществления осознанного выбора в учебной и познавательной деятельности;</li> <li>- умение определять понятия, создавать обобщения, классифицировать, самостоятельно выбирать основания и критерии для классификации, устанавливать причинно-следственные связи, строить логическое рассуждение, умозаключение (индуктивное, дедуктивное и по аналогии) и делать выводы;</li> <li>- овладение навыками смыслового чтения;</li> <li>умение осознанно использовать речевые средства в соответствии с задачей коммуникации, для выражения своих чувств; планирования и регуляции своей деятельности;</li> <li>- владение устной и письменной речью; монологической речью;</li> <li>- компетентность в области использования ИКТ.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Умение самостоятельно организовывать собственную деятельность, оценивать ее.</li> <li>- Демонстрация способности самостоятельно использовать необходимую информацию для выполнения поставленных учебных задач</li> <li>- Умение ставить цель, понимать проблемы, структурировать материал, подбирать аргументы для подтверждения собственной позиции.</li> <li>- Умение выделять причинно-следственные связи в устных и письменных высказываниях; формулировать выводы; оценивать литературные произведения;</li> <li>- Умение использовать для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации.</li> <li>- Демонстрация коммуникативных способностей: умение вести диалог, учитывая позицию других участников учебной деятельности.</li> <li>- Демонстрация способностей к учебно-исследовательской и проектной деятельности.</li> <li>- Умение оценивать собственную деятельность, анализировать и делать правильные выводы.</li> </ul>	<p>Комбинированный контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценка участия в устном опросе;</li> <li>- оценка участия в письменном опросе в форме сочинения;</li> <li>- оценка индивидуальных заданий;</li> <li>- оценка выполнения тестовых заданий;</li> <li>- оценка подготовленных докладов, сообщений;</li> <li>- оценка анализа текстов художественной литературы;</li> <li>- экспертное наблюдение за деятельностью обучающегося во время аналитической работы с текстами художественных произведений, при выступлении на семинаре; при выразительном чтении стихотворений наизусть.</li> </ul>
<p><b>Предметные результаты:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформированность внутренней потребности обучающихся в чтении произведений писателей-сибиряков, чувства любви к своей родине, чувства кровного родства с ее прошлым и настоящим, отраженным в художественных текстах;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Умение воспроизводить содержание литературного произведения.</li> <li>-Умение объяснять взаимосвязь событий, характер и поступки героев.</li> </ul>	<p>Комбинированный контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценка анализа текстов художественной литературы;</li> <li>- оценка выполнения индивидуальных заданий, тестовых заданий,</li> </ul>

<p>- получение опыта выразительного чтения произведений родной (региональной) литературы;</p> <p>- приобретение знаний о жизни и творчестве сибирских поэтов и прозаиков, постижение тайн художественного слова великих земляков;</p> <p>- сформированность умения анализировать в устной и письменной форме самостоятельно прочитанные произведения, их отдельные фрагменты, аспекты;</p> <p>- умение делать читательский выбор;</p> <p>- умение использовать в читательской, учебной и исследовательской деятельности ресурсы библиотек, музеев, архивов, в том числе цифровых, виртуальных;</p> <p>- овладение различными формами продуктивной читательской и текстовой деятельности;</p> <p>- овладение необходимым понятийным и терминологическим аппаратом, позволяющим обобщать и осмысливать читательский опыт в устной и письменной форме;</p> <p>- сформированность у обучающихся основ культурологических знаний, бережного отношения к реликвиям прошлого, к своей малой родине, углубление представлений об истории и культурных связях родных мест с жизнью всей страны.</p>	<p>-Умение аргументировано формулировать свое отношение к прочитанному произведению.</p> <p>-Умение писать рецензию на прочитанные произведения.</p> <p>-Самоанализ и самооценка на основе наблюдений за собственной речью.</p> <p>-Выявление основной и второстепенной информации в произведении.</p> <p>-Выразительное чтение художественных произведений.</p> <p>-Умение анализировать художественное произведение: использовать сведения по истории и теории литературы; учитывать исторический контекст творчества писателя в процессе анализа художественного произведения.</p> <p>-Умение анализировать эпизод изученного произведения; объяснять его связь с проблематикой произведения.</p>	<p>докладов, устных и письменных сообщений;</p> <p>- оценка умения выражать свое отношение в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях;</p> <p>- оценка выполнения творческих работ, письменных заданий;</p> <p>- оценка выполнения тестовых заданий, устных и письменных сообщений;</p> <p>- оценка анализа текстов художественной литературы;</p> <p>- оценка ответов на вопросы, оценка умений выявлять в художественных текстах образы, темы и проблемы и выражать свое отношение к ним в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях</p> <p>Экспертное наблюдение презентаций творческих работ.</p>
--	--	--

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

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОУД .02 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК  
(АНГЛИЙСКИЙ)

Для специальности:  
19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Форма обучения: очная

Красноярск 2021



## 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 специальности: 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий. 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 176 часов, в том числе:

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

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1 ОБЪЕМ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	176
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	117
в том числе:	
практические занятия	117
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	59
в том числе:	
Спряжение глаголов, грамматические упражнения, лексические упражнения	20
Составление диалогов-расспросов по теме «About yourself».	2
Составление анкеты, визитки.	
Составить вопросы к тексту.	5
Составление рассказа, сочинение, сочинение-описание, составление расписания	7
«My ideal kitchen» – «Моя идеальная кухня»- Проект. Развитие навыков письменной речи.	2
Диалог-обмен информацией, Мини диалоги-расспросы, диалоги «At the supermarket», мини-диалоги	9
Презентация «My technical school».	10
Презентация «Sport in my life».	
Презентация «Russia is my motherland»	
Презентация «The sights of Moscow»	
Презентация «English speaking countries»	
Составление плана текста	4
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
<b>I Вводный курс</b>		<b>6</b>
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
<b>II «About yourself»- «О себе»</b>		<b>12</b>
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
<b>III Перевод научно-популярных текстов</b>		<b>6</b>
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
<b>IV «My flat» – «Моя квартира»</b>		<b>12</b>
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
<b>V Перевод научно-популярных текстов</b>		<b>6</b>
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
<b>VI «My working day» – «Мой рабочий день»</b>		<b>18</b>
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. сущ., 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
<b>VII Перевод научно-популярных текстов</b>		<b>6</b>
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
<b>VIII «Our technical school» – «Наш техникум»</b>		<b>17</b>
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
<b>IX «Sports and Health» - «Спорт и здоровье»</b>		<b>9</b>
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
<b>X. «Hobby» - «Хобби»</b>		<b>9</b>
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
<b>XI «Meals» - «Еда»</b>		<b>12</b>
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.	4

	Лексические упражнения. Мини-диалоги.	
<b>XII. Перевод научно-популярных текстов</b>		<b>6</b>
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
<b>XIII «Travelling around Russia» - «Путешествие по России»</b>		<b>15</b>
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
<b>XIV. Перевод научно-популярных текстов</b>		<b>6</b>
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
<b>XV «English speaking countries» - «Англоговорящие страны»</b>		<b>24</b>
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
<b>XVI Перевод научно-популярных текстов</b>		<b>12</b>
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
<b>Всего:</b>		<b>176</b>

### 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 специальности: 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий 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"> <li>Слышать и понимать иноязычную речь (аудирование)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Выделять наиболее существенные элементы сообщения.</li> <li>Извлекать необходимую информацию.</li> <li>Отделять объективную информацию от субъективной.</li> <li>Адаптироваться к индивидуальным особенностям говорящего, его темпу речи.</li> <li>Пользоваться языковой и контекстуальной догадкой, прогнозированием.</li> <li>Получать дополнительную информацию и уточнять полученную с помощью переспроса или просьбы.</li> <li>Выражать свое отношение к прослушанной информации, обосновывая его.</li> <li>Составлять план, аннотацию прослушанного текста.</li> <li>Передавать на английском языке (устно или письменно) содержание услышанного/увиденного.</li> </ul>	<p>Индивидуальный контроль (устный, письменный), фронтальный контроль. Практические работы, упражнения.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Подготовить самостоятельное высказывание (монолог)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>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.</li> <li>Делать развернутое сообщение, содержащее выражение собственной точки зрения, оценку передаваемой информации.</li> <li>Комментировать услышанное, прочитанное, увиденное.</li> </ul>	<p>Индивидуальный контроль (устный). Рассказ, упражнения</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Подготовить диалог</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Уточнять и дополнять сказанное.</li> <li>Использовать адекватные эмоционально-экспрессивные средства, мимику и жесты.</li> <li>Соблюдать логику и последовательность высказываний.</li> <li>Использовать монологические высказывания в диалогической речи.</li> <li>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.</li> </ul>	<p>Индивидуальный контроль (устный), групповой контроль (устный). Рассказ, упражнения, практические работы</p>

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

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

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Орфографические правила</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Усвоить правописание слов, предназначенных для продуктивного усвоения.</li> <li>- Применять правила орфографии и пунктуации в речи.</li> <li>- Проверять написание слов по словарю.</li> </ul>	<p>Индивидуальный контроль (письменный). Практическая работа (упражнения)</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Произношение</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Владеть Международным фонетическим алфавитом, уметь читать слова в транскрипционной записи.</li> <li>- Знать технику артикулирования отдельных звуков.</li> <li>- Формулировать правила чтения гласных и согласных букв и буквосочетаний; знать типы слогов.</li> <li>- Соблюдать ударения в словах и фразах.</li> <li>- Знать ритмико-интонационные особенности различных типов предложений: повествовательного, побудительного, вопросительного, разделительный вопрос и тд.</li> </ul>	<p>Индивидуальный контроль (устный). Практическая работа (упражнения)</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Специальные навыки и умения</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Пользоваться толковыми, двуязычными словарями и другими справочными материалами, поисковыми системами и ресурсами в сети Интернет.</li> <li>- Составлять ассоциогаммы и разрабатывать мнемонические средства для закрепления лексики, запоминания грамматических правил и др.</li> </ul>	<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 .02 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК  
(НЕМЕЦКИЙ)

Для специальности:

19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Форма обучения: очная

Красноярск 2021

## 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: 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий. 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 176 часов, в том числе:

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

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1 ОБЪЕМ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	176
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	117
в том числе:	
практические занятия	117
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	59
в том числе:	
Спряжение глаголов, грамматические упражнения, лексические упражнения	20
Составление диалогов-расспросов по теме "Bekanntschaft"	2
Составить вопросы к тексту.	5
Составление рассказа, сочинение, сочинение-описание, составление расписания	7
Составление лексического словаря	2
Диалог-обмен информацией, Мини диалоги-расспросы "Zeit", диалоги	9
Презентация "Mein College". Презентация "Gesundheit". Презентация "Mein Lieblingstier" Презентация "Rusland" Презентация "Moskau"	10
Составление плана текста	4
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
<b>I Вводный курс</b>		<b>7</b>
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».	3
<b>II «Ich und meine Umgebung» – Я и моё окружение.</b>		<b>12</b>
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	4
<b>III Перевод научно-популярных текстов</b>		<b>4</b>
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	2
<b>IV «Die Wohnung» – «Моя квартира»</b>		<b>12</b>
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».	4
<b>V Перевод научно-популярных текстов</b>		<b>6</b>
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.	2
<b>VI «Mein Arbeitstag» – «Мой рабочий день»</b>		<b>18</b>
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».	4
<b>VII Перевод научно-популярных текстов</b>		<b>6</b>
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	2
<b>VIII «Unsere Fachschule» – «Наш техникум»</b>		<b>18</b>
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».	6

<b>IX «Sport und Gesundheit» – «Спорт и здоровье»</b>		<b>9</b>
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».	3
<b>X «Hobby»- «Хобби»</b>		<b>9</b>
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».	3
<b>XI «Die Ernährung» – «Еда»</b>		<b>9</b>
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.	3
<b>XII Перевод научно-популярных текстов</b>		<b>6</b>
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.	2
<b>XIII «Reisen. Russland» – «Путешествуем по России»</b>		<b>15</b>
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.	5

	Презентация «Russland». Презентация «Moskau».	
<b>XIV. Перевод научно-популярных текстов</b>		<b>6</b>
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.	2
<b>XV «Deutschsprachige Länder» – «Немецкоязычные страны»</b>		<b>19</b>
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».	5
<b>XVI «Feiertage in Deutschland und Russland» – «Праздники в Германии и в России»</b>		<b>12</b>
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».	6
<b>XII. Перевод научно-популярных текстов</b>		<b>7</b>
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	2
<b>Всего:</b>		<b>176</b>

### 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.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;](http://www.gs-katzenelnbogen.bildung-rp.de;)

[www.europschool.net;](http://www.europschool.net;)

[www.wasistwas.de;](http://www.wasistwas.de;)

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

#### 1.4 КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

Реализация подготовки (специалистов среднего звена) по специальности: 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий 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"> <li>Слышать и понимать иноязычную речь (аудирование)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Выделять наиболее существенные элементы сообщения.</li> <li>Извлекать необходимую информацию.</li> <li>Отделять объективную информацию от субъективной.</li> <li>Адаптироваться к индивидуальным особенностям говорящего, его темпу речи.</li> <li>Пользоваться языковой и контекстуальной догадкой, прогнозированием.</li> <li>Получать дополнительную информацию и уточнять полученную с помощью переспроса или просьбы.</li> <li>Выражать свое отношение к прослушанной информации, обосновывая его.</li> <li>Составлять план, аннотацию прослушанного текста.</li> <li>Передавать на немецком языке (устно или письменно) содержание услышанного/увиденного.</li> </ul>	<p>Индивидуальный контроль (устный, письменный), фронтальный контроль. Практические работы, упражнения.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Подготовить самостоятельное высказывание (монолог)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>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.</li> <li>Делать развернутое сообщение, содержащее выражение собственной точки зрения, оценку передаваемой информации.</li> <li>Комментировать услышанное, прочитанное, увиденное.</li> </ul>	<p>Индивидуальный контроль (устный). Рассказ, упражнения</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Подготовить диалог</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Уточнять и дополнять сказанное.</li> <li>Использовать адекватные эмоционально-экспрессивные средства, мимику и жесты.</li> <li>Соблюдать логику и последовательность высказываний.</li> <li>Использовать монологические высказывания в диалогической речи.</li> <li>Принимать участие в диалогах различных видов (диалог – расспрос, диалог - обмен информацией и т.д.) на</li> </ul>	<p>Индивидуальный контроль (устный), групповой контроль (устный). Рассказ, упражнения, практические работы</p>

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

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

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Орфографические правила</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Усвоить правописание слов, предназначенных для продуктивного усвоения.</li> <li>- Применять правила орфографии и пунктуации в речи.</li> <li>- Проверять написание слов по словарю.</li> </ul>	<p>Индивидуальный контроль (письменный). Практическая работа (упражнения)</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Произношение</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Владеть Международным фонетическим алфавитом, уметь читать слова в транскрипционной записи.</li> <li>- Знать технику артикуляции отдельных звуков.</li> <li>- Формулировать правила чтения гласных и согласных букв и буквосочетаний; знать типы слогов.</li> <li>- Соблюдать ударения в словах и фразах.</li> <li>- Знать ритмико-интонационные особенности различных типов предложений: повествовательного, побудительного, вопросительного, разделительный вопрос и т.д.</li> </ul>	<p>Индивидуальный контроль (устный). Практическая работа (упражнения)</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Специальные навыки и умения</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Пользоваться толковыми, двуязычными словарями и другими справочными материалами, поисковыми системами и ресурсами в сети Интернет.</li> <li>- Составлять ассоциогаммы и разрабатывать мнемонические средства для закрепления лексики, запоминания грамматических правил и др.</li> </ul>	<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.03 МАТЕМАТИКА

Для специальности:

19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Красноярск 2021

## Содержание

1. Паспорт рабочей программы	4
2. Структура и содержание учебной дисциплины	7
3. Условия реализации учебной дисциплины	20
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	21

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

## 1.1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ ПРОГРАММЫ

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

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

В профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, учебная дисциплина «Математика» изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования.

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

Для изучения данной дисциплины обучающиеся должны владеть знаниями в области естествознания и математики.

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

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.

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

## 1.3 ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Содержание программы «Математика» направлено на достижение следующих целей:

- обеспечение сформированности представлений о социальных, культурных и исторических

факторах становления математики;

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

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.

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

***личностных:***

- сформированность представлений о математике как универсальном языке науки, средстве моделирования явлений и процессов, идеях и методах математики;
- понимание значимости математики для научно-технического прогресса, сформированность отношения к математике как к части общечеловеческой культуры через знакомство с историей развития математики, эволюцией математических идей;
- развитие логического мышления, пространственного воображения, алгоритмической культуры, критичности мышления на уровне, необходимом для будущей профессиональной деятельности, для продолжения образования и самообразования;
- овладение математическими знаниями и умениями, необходимыми в повседневной жизни, для освоения смежных естественно-научных дисциплин и дисциплин профессионального цикла, для получения образования в областях, не требующих углубленной математической подготовки;
- готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;
- готовность и способность к самостоятельной творческой и ответственной деятельности;
- готовность к коллективной работе, сотрудничеству со сверстниками в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;
- отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем;

***метапредметных:***

- умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;
- умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;
- владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;
- готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;
- владение языковыми средствами: умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства;
- владение навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, границ своего знания и незнания, новых познавательных задач и средств для их достижения;
- целеустремленность в поисках и принятии решений, сообразительность и интуиция,



развитость пространственных представлений; способность воспринимать красоту и гармонию мира;

***предметных:***

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

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

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

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

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

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

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

– владение навыками использования готовых компьютерных программ при решении задач.

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 234 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 156 часов;

самостоятельной работы обучающегося - 78 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1 ОБЪЕМ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	234
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	156
в том числе:	
Практические работы	
Лабораторные работы	
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	78
в том числе:	
Расчетное задание	50
Графическая работа	6
Практическая работа	2
Творческая работа	8
Работа с индивидуальными карточками	4
Работа с первоисточниками	8
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
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>
<b>Введение</b>		<b>2</b>
<b>Тема</b> Введение	<b>Содержание учебного материала</b> Математика в науке, технике, экономике, информационных технологиях и практической деятельности. Цели и задачи изучения математики при освоении специальности.	2
<b>Раздел 1. Развитие понятия о числе</b>		<b>6</b>
<b>Тема 1.1</b> Числовые множества. Целые, рациональные и иррациональные числа. Действительные числа	<b>Содержание учебного материала</b> Числовые множества. Целые, рациональные и иррациональные числа. Действительные числа.	2
<b>Тема 1.2</b> Абсолютная и относительная погрешности. Действия над приближенными значениями величин	<b>Содержание учебного материала</b> Абсолютная и относительная погрешности. Действия над приближенными значениями величин.	2
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Действия над приближенными значениями величин. Вычисления с заданной точностью.	2
<b>Раздел 2. Корни, степени и логарифмы</b>		<b>10</b>
<b>Тема 2.1</b> Корень $n$ -ой степени. Степень с произвольным действительным показателем и её свойства	<b>Содержание учебного материала</b> Корень натуральной степени из действительного числа и его свойства. Степень с произвольным действительным показателем и её свойства.	2
<b>Тема 2.2</b> Преобразование выражений, содержащих степени и корни	<b>Содержание учебного материала</b> Преобразование выражений, содержащих степени и корни.	2
<b>Тема 2.3</b> Логарифмы и их свойства. Логарифмирование и потенцирование	<b>Содержание учебного материала</b> Логарифмы и их свойства. Десятичные и натуральные логарифмы. Логарифмирование и потенцирование.	2
<b>Тема 2.4</b> Преобразование выражений, содержащих логарифмы	<b>Содержание учебного материала</b> Преобразование выражений, содержащих логарифмы.	2
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Преобразование рациональных, иррациональных, степенных, показательных и логарифмических выражений	2

<b>Раздел 3. Функции и графики</b>		<b>14</b>
<b>Тема 3.1</b> Функция. Основные определения. График функции	<b>Содержание учебного материала</b> Функция. Основные определения. Способы задания функции. График функции.	2
<b>Тема 3.2</b> Виды функций: монотонные, четные и нечетные, периодические. Промежутки возрастания и убывания, наибольшее и наименьшее значения, точки экстремума функции	<b>Содержание учебного материала</b> Монотонные функции. Четные и нечетные функции. Периодические функции. Промежутки возрастания и убывания, наибольшее и наименьшее значения, точки экстремума функции.	2
<b>Тема 3.3</b> Преобразование графиков функций	<b>Содержание учебного материала</b> Преобразование графиков функций.	2
<b>Тема 3.4</b> Обратная функция. Сложная функция	<b>Содержание учебного материала</b> Обратная функция. Сложная функция.	2
<b>Тема 3.5</b> Степенная и показательная функции, их графики и свойства	<b>Содержание учебного материала</b> Степенная и показательная функции, их графики и свойства.	2
<b>Тема 3.6</b> Логарифмическая функция, её графики и свойства	<b>Содержание учебного материала</b> Логарифмическая функция, ее графики и свойства.	2
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Преобразование графиков степенных, показательных и логарифмических функций.	2
<b>Раздел 4. Уравнения и неравенства</b>		<b>18</b>
<b>Тема 4.1</b> Линейные, квадратные, дробно-рациональные уравнения	<b>Содержание учебного материала</b> Линейные, квадратные, дробно-рациональные уравнения.	2
<b>Тема 4.2</b> Линейные, квадратные, дробно-рациональные неравенства. Метод интервалов. Системы линейных и квадратных неравенств	<b>Содержание учебного материала</b> Линейные, квадратные, дробно-рациональные неравенства. Метод интервалов. Системы линейных и квадратных неравенств.	2
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Решение неравенств методом интервалов.	2
<b>Тема 4.3</b> Системы двух линейных уравнений с двумя неизвестными. Способы их решения	<b>Содержание учебного материала</b> Системы двух линейных уравнений с двумя неизвестными. Способы их решения.	2
<b>Тема 4.4</b> Решение систем двух линейных	<b>Содержание учебного материала</b> Решение систем двух линейных уравнений с двумя неизвестными. Метод Крамера.	2

уравнений с двумя неизвестными	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Исследование решений систем линейных уравнений с двумя неизвестными.	2
<b>Тема 4.5</b> Иррациональные уравнения. Способы их решения	<b>Содержание учебного материала</b> Иррациональные уравнения, способы их решения.	2
<b>Тема 4.6</b> Показательные уравнения и неравенства. Способы их решения	<b>Содержание учебного материала</b> Показательные уравнения и неравенства, способы их решения.	2
<b>Тема 4.7</b> Логарифмические уравнения и неравенства. Способы их решения	<b>Содержание учебного материала</b> Логарифмические уравнения и неравенства, способы их решения.	2
<b>Раздел 5. Основы тригонометрии</b>		<b>22</b>
<b>Тема 5.1</b> Радианная и градусная меры углов. Тригонометрические функции числового аргумента	<b>Содержание учебного материала</b> Радианная и градусная меры углов. Тригонометрические функции числового аргумента. Тригонометр.	2
<b>Тема 5.2</b> Соотношения между тригонометрическими функциями одного и того же угла	<b>Содержание учебного материала</b> Соотношения между тригонометрическими функциями одного и того же угла. Формулы приведения.	2
<b>Тема 5.3</b> Преобразование простейших тригонометрических выражений	<b>Содержание учебного материала</b> Основные формулы тригонометрии, преобразование простейших тригонометрических выражений.	2
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Преобразование простейших тригонометрических выражений с использованием формул: - приведения; - сложения и разности тригонометрических функций; - двойного и половинного аргументов.	2
<b>Тема 5.4</b> Графики и свойства основных тригонометрических функций	<b>Содержание учебного материала</b> Графики и свойства основных тригонометрических функций. Преобразование графиков тригонометрических функций.	2
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Преобразование графиков тригонометрических функций	2
<b>Тема 5.5</b> Обратные тригонометрические функции	<b>Содержание учебного материала</b> Обратные тригонометрические функции.	2
<b>Тема 5.6</b> Графики и свойства обратнотригонометрических функций	<b>Содержание учебного материала</b> Графики и свойства обратнотригонометрических функций.	2

<b>Тема 5.7</b> Решение простейших тригонометрических уравнений	<b>Содержание учебного материала</b> Решение простейших тригонометрических уравнений.	2
<b>Тема 5.8</b> Решение простейших тригонометрических неравенств	<b>Содержание учебного материала</b> Решение простейших тригонометрических неравенств.	2
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Решение простейших тригонометрических неравенств.	2
<b>Раздел 6. Начала математического анализа</b>		<b>34</b>
<b>Тема 6.1</b> Числовые последовательности. Предел последовательности	<b>Содержание учебного материала</b> Понятие числовой последовательности, способы ее задания. Ограниченные последовательные. Возрастающие и убывающие последовательности. Предел последовательности.	2
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Суммирование последовательностей. Бесконечно убывающая геометрическая прогрессия и ее сумма.	2
<b>Тема 6.2</b> Производная функции. Физический смысл производной	<b>Содержание учебного материала</b> Понятие производной функции. Основные формулы дифференцирования. Правила дифференцирования. Физический смысл производной.	2
<b>Тема 6.3</b> Геометрический смысл производной. Уравнение касательной	<b>Содержание учебного материала</b> Геометрический смысл производной. Уравнение касательной.	2
<b>Тема 6.4</b> Решение задач по теме «Производная функции»	<b>Содержание учебного материала</b> Производная функции, основные правила дифференцирования.	2
<b>Тема 6.5</b> Производная сложной функции	<b>Содержание учебного материала</b> Сложная функция, производная сложной функции.	2
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Вычисление производных сложных функций.	2
<b>Тема 6.6</b> Вторая производная, её механический смысл	<b>Содержание учебного материала</b> Вторая производная, её механический смысл.	2
<b>Тема 6.7</b> Производная в физике и технике	<b>Содержание учебного материала</b> Задачи на вычисление скорости тела, ускорения тела, нахождение силы, кинетической энергии и т.п.	2
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Нахождение скорости для процесса, заданного формулой и графиком.	2
<b>Тема 6.8</b> Исследование функций с помощью	<b>Содержание учебного материала</b> Исследование функций с помощью производной на монотонность и экстремумы.	2

производной на монотонность и экстремумы		
<b>Тема 6.9</b> Исследование функций с помощью производной на выпуклость, вогнутость и точки перегиба, наибольшее и наименьшее значения	<b>Содержание учебного материала</b> Исследование функций с помощью производной на выпуклость, вогнутость и точки перегиба, наибольшее и наименьшее значения.	2
<b>Тема 6.10</b> Исследование функции с помощью производной и построение её графика	<b>Содержание учебного материала</b> Исследование функции с помощью производной и построение её графика.	2
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Исследование функции с помощью производной и построение её графика.	4
<b>Тема 6.11</b> Дифференциал функции. Применение дифференциала к приближенным вычислениям	<b>Содержание учебного материала</b> Дифференциал функции. Применение дифференциала к приближенным вычислениям.	2
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Решение задач по теме «Дифференциал функции».	2
<b>Раздел 7. Интеграл и его применение</b>		<b>18</b>
<b>Тема 7.1</b> Первообразная. Неопределенный интеграл. Способы вычисления интегралов	<b>Содержание учебного материала</b> Первообразная. Основные формулы интегрирования. Неопределенный интеграл. Способы вычисления интегралов.	2
<b>Тема 7.2</b> Вычисление первообразной, интегралов	<b>Содержание учебного материала</b> Вычисление неопределенных интегралов методом непосредственного интегрирования, методом подстановки, интегрирование по частям.	2
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Вычисление интегралов.	2
<b>Тема 7.3</b> Определенный интеграл. Формула Ньютона-Лейбница	<b>Содержание учебного материала</b> Определенный интеграл. Формула Ньютона-Лейбница.	2
<b>Тема 7.4</b> Вычисление определенных интегралов	<b>Содержание учебного материала</b> Вычисление определённых интегралов методом подстановки, интегрирование по частям.	2
<b>Тема 7.5</b> Геометрический смысл определенного интеграла	<b>Содержание учебного материала</b> Геометрический смысл определенного интеграла, вычисление площадей криволинейных фигур.	2
<b>Тема 7.6</b> Вычисление площадей криволинейных	<b>Содержание учебного материала</b> Вычисление площадей криволинейных фигур.	2

фигур	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Вычисление площадей криволинейных фигур.	2
<b>Тема 7.7</b> Решение физических и технических задач, связанных с понятием определенного интеграла	<b>Содержание учебного материала</b> Решение физических и технических задач, связанных с понятием определенного интеграла.	2
<b>Раздел 8. Прямые и плоскости в пространстве</b>		<b>34</b>
<b>Тема 8.1</b> Предмет стереометрии. Аксиомы стереометрии. Следствия из аксиом	<b>Содержание учебного материала</b> Предмет стереометрии. Аксиомы стереометрии. Следствия из аксиом.	2
<b>Тема 8.2</b> Взаимное расположение прямых в пространстве. Угол между прямыми. Параллельность прямых, прямой и плоскости	<b>Содержание учебного материала</b> Взаимное расположение прямых в пространстве. Угол между прямыми. Параллельность прямых, прямой и плоскости. Признак параллельности прямой и плоскости.	2
<b>Тема 8.3</b> Решение задач по темам: «Аксиомы стереометрии» и «Взаимное расположение прямых в пространстве»	<b>Содержание учебного материала</b> Решение задач по темам: «Аксиомы стереометрии», «Взаимное расположение прямых в пространстве, угол между прямыми», «Параллельность прямых, прямой и плоскости».	2
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Решение задач по темам: «Аксиомы стереометрии», «Взаимное расположение прямых в пространстве, угол между прямыми», «Параллельность прямых, прямой и плоскости».	2
<b>Тема 8.4</b> Параллельность плоскостей	<b>Содержание учебного материала</b> Параллельность плоскостей, признак параллельности плоскостей.	2
<b>Тема 8.5</b> Решение задач по теме «Параллельность плоскостей»	<b>Содержание учебного материала</b> Решение задач по теме «Параллельность плоскостей».	2
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Решение задач по теме «Параллельность плоскостей».	2
<b>Тема 8.6</b> Перпендикулярность прямой и плоскости	<b>Содержание учебного материала</b> Перпендикулярность прямой и плоскости. Признак перпендикулярности прямой и плоскости.	2
<b>Тема 8.7</b> Решение задач по теме «Перпендикулярность прямой и плоскости»	<b>Содержание учебного материала</b> Решение задач по теме «Перпендикулярность прямой и плоскости».	2
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Решение задач по теме «Перпендикулярность прямой и плоскости».	2
<b>Тема 8.8</b> Перпендикуляр и наклонные. Угол между прямой и плоскостью	<b>Содержание учебного материала</b> Перпендикуляр и наклонные. Угол между прямой и плоскостью. Расстояние от точки до плоскости. Теорема о трех перпендикулярах.	2



<b>Тема 8.9</b> Решение задач «Перпендикуляр и наклонные»	<b>Содержание учебного материала</b> Решение задач по темам «Перпендикуляр и наклонные», «Угол между прямой и плоскостью».	2
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Решение задач «Перпендикуляр и наклонные».	2
<b>Тема 8.10</b> Двугранный угол. Перпендикулярность плоскостей	<b>Содержание учебного материала</b> Двугранный угол. Построение линейного угла. Перпендикулярность плоскостей, признак перпендикулярности плоскостей.	2
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Решение задач «Двугранный угол. Перпендикулярность плоскостей».	2
<b>Тема 8.11</b> Решение задач по теме «Прямые и плоскости в пространстве»	<b>Содержание учебного материала</b> Решение задач по теме «Прямые и плоскости в пространстве».	2
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Решение задач по теме «Прямые и плоскости в пространстве».	2
<b>Раздел 9. Координаты и векторы</b>		<b>14</b>
<b>Тема 9.1</b> Векторные величины, вектор. Действия над векторами, заданными геометрически	<b>Содержание учебного материала</b> Векторные величины, вектор. Действия над векторами, заданными геометрически.	2
<b>Тема 9.2</b> Прямоугольная декартова система координат. Координаты точки и координаты вектора.	<b>Содержание учебного материала</b> Прямоугольная декартова система координат. Координаты точки и координаты вектора. Длина вектора.	2
<b>Тема 9.3</b> Скалярное произведение векторов	<b>Содержание учебного материала</b> Скалярное произведение векторов.	2
<b>Тема 9.4</b> Решение задач по теме «Векторы и координаты в пространстве»	<b>Содержание учебного материала</b> Решение задач по теме «Векторы и координаты в пространстве».	2
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> - Компланарные векторы. Разложение вектора по трем некопланарным векторам. - Использование координат и векторов при решении математических и прикладных задач.	6
<b>Раздел 10. Многогранники и круглые тела</b>		<b>46</b>
<b>Тема 10.1</b> Понятие многогранника. Призма. Параллелепипед. Куб	<b>Содержание учебного материала</b> Понятие многогранника. Призма. Параллелепипед. Куб. Площадь полной и боковой поверхности призмы. Объем призмы, параллелепипеда, куба.	2
<b>Тема 10.2</b> Решение задач по теме «Призма. Параллелепипед. Куб»	<b>Содержание учебного материала</b> Решение задач по теме «Призма. Параллелепипед. Куб».	2

<b>Тема 10.3</b> Пирамида. Усеченная пирамида	<b>Содержание учебного материала</b> Понятие пирамиды и. усеченной пирамиды. Правильная пирамида. Площадь полной поверхности пирамиды. Площадь боковой поверхности правильной пирамиды. Объем пирамиды.	2
<b>Тема 10.4</b> Решение задач по теме «Пирамида»	<b>Содержание учебного материала</b> Решение задач по теме «Пирамида».	2
<b>Тема 10.5</b> Сечения многогранников. Построение сечений многогранников	<b>Содержание учебного материала</b> Сечения многогранников. Правила построения сечений многогранников.	2
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Построение сечений многогранников.	4
<b>Тема 10.6</b> Понятие о правильных многогранниках	<b>Содержание учебного материала</b> Правильные многогранники. Теорема Эйлера.	2
<b>Тема 10.7</b> Решение задач по теме «Многогранники»	<b>Содержание учебного материала</b> Решение задач по теме «Многогранники».	2
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> -Подготовка проектов, презентаций, моделей. - Решение задач.	6
<b>Тема 10.8</b> Прямой круговой цилиндр. Прямой круговой конус. Усеченный конус	<b>Содержание учебного материала</b> Прямой круговой цилиндр. Прямой круговой конус. Усеченный конус. Площадь полной и боковой поверхности цилиндра и конуса. Объем цилиндра и конуса.	2
<b>Тема 10.9</b> Решение задач по темам «Цилиндр», «Конус»	<b>Содержание учебного материала</b> Решение задач по темам: - «Прямой круговой цилиндр», - «Прямой круговой конус».	2
<b>Тема 10.10</b> Решение задач по теме «Многогранники и тела вращения»	<b>Содержание учебного материала</b> Решение задач по теме « Многогранники и тела вращения».	2
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Решение задач по теме «Цилиндр, конус».	4
<b>Тема 10.11</b> Шар, сфера	<b>Содержание учебного материала</b> Шар и его части, сфера. Площадь полной поверхности шара. Объем шара и его частей.	2
<b>Тема 10.12</b> Решение задач по теме «Шар, сфера»	<b>Содержание учебного материала</b> Решение задач по теме «Шар, сфера».	2
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> - Решение задач по теме «Шар, сфера». - Подготовка проектов, презентаций, моделей. - Отношение объемов подобных тел. Решение задач.	8
<b>Раздел 11. Комбинаторика</b>		<b>6</b>

<b>Тема 11.1</b> Основные понятия комбинаторики	<b>Содержание учебного материала</b> Основные понятия комбинаторики. Перестановки, размещения и сочетания с повторениями и без них. Решение комбинаторных задач.	2
<b>Тема 11.2</b> Решение задач на подсчёт числа размещений, перестановок, сочетаний и перебор вариантов	<b>Содержание учебного материала</b> Решение задач на подсчёт числа размещений, перестановок, сочетаний и перебор вариантов.	2
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Бином Ньютона. Треугольник Паскаля. Решение задач.	2
<b>Раздел 12. Элементы теории вероятностей и математической статистики</b>		<b>10</b>
<b>Тема 12.1</b> Классическое определение вероятности. Операции над вероятностями	<b>Содержание учебного материала</b> Основные понятия теории вероятностей. Классическое определение вероятности. Операции над вероятностями.	2
<b>Тема 12.2</b> Решение задач	<b>Содержание учебного материала</b> Решение задач на нахождение вероятностей случайных событий.	2
<b>Тема 12.3</b> Представление данных (таблицы, диаграммы, графики). Генеральная совокупность, выборка, характеристики выборки	<b>Содержание учебного материала</b> Основные понятия математической статистики. Представление данных (таблицы, диаграммы, графики). Генеральная совокупность, выборка, характеристики выборки.	2
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Анализ информации статистического характера.	4
<b>Итого:</b>		<b>234</b>

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1 ТРЕБОВАНИЯ К МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ

Реализация учебной дисциплины «Математика» осуществляется в учебном кабинете математики.

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

Технические средства обучения: ПК с выходом в интернет.

#### 3.2 ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

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

##### **Основные источники:**

1. **Башмаков, М.И.** Математика: учебник / Башмаков М.И. — Москва: КноРус, 2020. — 394 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-01567-4. — URL: <https://book.ru/book/935689>
2. **Григорьев В.П.** Математика: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования ТОП50/ В.П. Григорьев, Т.Н. Сабурова. – Издательский центр «Академия», 2017. – 368 с.
3. **Гончаренко В.М.** Элементы высшей математики: учебник / В.М. Гончаренко, Л.В. Липагина, А.А. Рылов. – Москва: КноРус, 2019. – 363 с. – (СПО) <https://book.ru/book/931506>

##### **Дополнительные источники:**

1. **Атанасян, Л.С.** Геометрия: Учебник для 10 - 11 кл. сред. шк. / Л.С. Атанасян, В.Ф. Бутузов, С.Б. Кадомцев. – М.: Просвещение, 2013. – 255 с.
2. **Колмогоров А.Н.** Алгебра и начала анализа. 10-11 кл. / Колмогоров А.Н., Абрамов А.М., Дудницын Ю.П. и др. - М.: Просвещение, 2019.
3. **Мордкович А.Г.** Алгебра и начала анализа. 10 -11 кл. / Мордкович А.Г., Денищева Л.О., Корешкова Т.А. и др. – М.: Мнемона, 2019.
4. **Башмаков М. И.** Математика. Сборник задач профильной направленности: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2014.
5. **Башмаков М. И.** Математика. Задачник: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2014.
6. **Дадаян А.А.** Математика: Учебник. - М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2003. – 551 с.

##### **Интернет-ресурсы:**

[www.fcior.edu.ru](http://www.fcior.edu.ru) (Информационные, тренировочные и контрольные материалы).  
[www.school-collection.edu.ru](http://www.school-collection.edu.ru) (Единая коллекции цифровых образовательных ресурсов).

#### 3.3 КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

Реализация подготовки (специалистов среднего звена) по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, 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.

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания) (общие и профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>
<p>Освоение содержания учебной дисциплины «Математика» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:</p> <p><b>личностных:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– сформированность представлений о математике как универсальном языке науки, средстве моделирования явлений и процессов, идеях и методах математики;</li> <li>– понимание значимости математики для научно-технического прогресса, сформированность отношения к математике как к части общечеловеческой культуры через знакомство с историей развития математики, эволюцией математических идей;</li> <li>– развитие логического мышления, пространственного воображения, алгоритмической культуры, критичности мышления на уровне, необходимом для будущей профессиональной деятельности, для продолжения образования и самообразования;</li> <li>– овладение математическими знаниями и умениями, необходимыми в повседневной жизни, для освоения смежных естественно-научных дисциплин и дисциплин профессионального цикла, для получения образования в областях, не требующих углубленной математической подготовки;</li> <li>– готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;</li> <li>– готовность и способность к самостоятельной творческой и ответственной деятельности;</li> <li>– готовность к коллективной</li> </ul>	<p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, последовательностей действий.</p> <p>Умение излагать мысль последовательно, обосновывая изложенное.</p> <p>Соответствие требованиям инструкций. Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов.</p>	<p>Индивидуальный контроль, письменный контроль:</p> <p>экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе контрольных работ, решения задач, тестирования.</p>

<p>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><b>предметных:</b></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 с практическим содержанием</p>	<p>Понимание сущности основных понятий о плоских и пространственных геометрических фигурах; Умение применять изученный материал для распознавания геометрических фигур на чертежах, моделях.</p>	<p>Индивидуальный контроль, письменный контроль</p>
<p>-сформированность представлений о процессах и явлениях, имеющих вероятностный характер, статистических закономерностях в реальном мире, основных понятиях элементарной теории вероятностей; умений находить и оценивать вероятности наступления событий в простейших практических ситуациях и основные характеристики случайных величин.</p>	<p>Умение выделять главное, самостоятельно подтверждать ответ конкретными примерами, фактами</p>	<p>Индивидуальный контроль, письменный контроль</p>
<p><b>метапредметных:</b></p> <p>– умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;</p> <p>– умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;</p> <p>– владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач,</p>	<p>Умение излагать мысль последовательно, обосновывая изложенное. Умения оценивать и отбирать важнейшие понятия, обосновывать собственную позицию.</p>	<p>Индивидуальный контроль, письменный контроль. Экспертное наблюдение за деятельностью обучающегося при выполнении практических заданий</p>

<p>применению различных методов познания;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>– готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;</li><li>– владение языковыми средствами: умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства;</li><li>– владение навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, границ своего знания и незнания, новых познавательных задач и средств для их достижения;</li><li>– целеустремленность в поисках и принятии решений, сообразительность и интуиция, развитость пространственных представлений; способность воспринимать красоту и гармонию мира.</li></ul>		
---	--	--



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

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

**ОУД.04 ИСТОРИЯ**

Для специальности:

19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

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: 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

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- 175часов, в том числе:

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

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

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	175
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	117
в том числе:	
Практические работы	
Лабораторные работы	
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	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
<b>Раздел 1. Древнейшая и древняя история. Традиционные общества.</b>		<b>18</b>
Тема 1 Первобытный мир	<b>Содержание учебного материала</b> Происхождение человека. Люди эпохи палеолита, мезолита. Неолитическая революция и ее последствия.	2
Тема 2 Переход от первобытности к цивилизациям	<b>Содержание учебного материала</b> Понятие и предпосылки цивилизации. Особенности цивилизаций Древнего мира — древневосточной и античной.	2
Тема 3 – 4. Цивилизации древнего Востока	<b>Содержание учебного материала</b> Великие державы Древнего Востока: древний Египет, Китай, Индия, Вавилон.	4
Тема 5 Древняя Греция	<b>Содержание учебного материала</b> 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	<b>Содержание учебного материала</b> 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
	<b>Самостоятельная работа</b> 1. Культура первобытного человека (реферат) 2. Воспитание в древней Греции (доклад) 3. Восстание Спартака (реферат)	6
<b>Раздел 2. Период средних веков</b>		<b>50</b>
Тема .7 Рождение средневековой европейской цивилизации	<b>Содержание учебного материала</b> 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	<b>Содержание учебного материала</b> 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	<b>Содержание учебного материала</b> Восточные славяне: происхождение, расселение, занятия, общественное устройство. Взаимоотношения с соседними народами и государствами.	2
Тема .10 Возникновение древнерусского государство	<b>Содержание учебного материала</b> 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	<b>Содержание учебного материала</b> Начало правления князя Владимира Святославича. Организация защиты Руси от кочевников. Крещение Руси: причины, основные события, значение. Христианство и язычество. Церковная организация на Руси. Монастыри. Распространение культуры и письменности.	2
Тема .12 Феодалная раздробленность	<b>Содержание учебного материала.</b> 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	<b>Содержание учебного материала</b> 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	<b>Содержание учебного материала</b> Причины крестовых походов, власть католической церкви. Последствия крестовых походов	2
Тема 2.15. Образование централизованных государств	<b>Содержание учебного материала</b> 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	<b>Содержание учебного материала</b> 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	<b>Содержание учебного материала</b> 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.	<b>Содержание учебного материала</b> 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	<b>Содержание учебного материала</b> 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
	<b>Самостоятельная работа</b> 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
<b>Глава 3. Период нового времени.</b>		<b>48</b>
Тема 20. Смутное время в России XVI–XVII вв	<b>Содержание учебного материала</b> 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	<b>Содержание учебного материала</b>	2



	Усиление царской власти. Развитие приказной системы. Преобразования в армии. Начало становления абсолютизма.	
Тема 22. Становление абсолютизма в европейских странах.	<b>Содержание учебного материала</b> 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.	<b>Содержание учебного материала</b> 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	<b>Содержание учебного материала</b> Предпосылки и причины Французской революции конца XVIII века. Начало революции. Декларация прав человека и гражданина. Конституционалисты, жирондисты и якобинцы. Конституция 1791 года. Начало революционных войн.	6
Тема 25. Россия в эпоху петровских преобразований. Эпоха дворцовых переворотов.	<b>Содержание учебного материала</b> 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	<b>Содержание учебного материала</b> 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	<b>Содержание учебного материала</b> 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	<b>Содержание учебного материала</b> 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	<b>Содержание учебного материала</b> 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
	<b>Самостоятельная работа:</b> 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
<b>Раздел 4. Период новейшей истории.</b>		<b>59</b>
Тема 30. Россия на рубеже XIX— XX веков.	<b>Содержание учебного материала</b> 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.	<b>Содержание учебного материала</b> 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.	<b>Содержание учебного материала</b> 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)	<b>Содержание учебного материала</b> СССР между первых и вторых мировых войн (соглашения и союзы со странами Запада).	2
Тема 34	<b>Содержание учебного материала</b> 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	<b>Содержание учебного материала</b> 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.	<b>Содержание учебного материала</b> Противоречия внутривнутриполитического 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	<b>Содержание учебного материала</b> 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.	<b>Самостоятельная работа:</b> 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
<b>Всего:</b>		<b>175</b>

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1 ТРЕБОВАНИЯ К МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ

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

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

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

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

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

- многофункциональный комплекс преподавателя;
- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов, портретов выдающихся ученых, поэтов, писателей и др.);
- информационно-коммуникационные средства;
- экранно-звуковые пособия;
- комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности;
- библиотечный фонд.

В библиотечный фонд входят учебники, учебно-методические комплекты (УМК), обеспечивающие освоение учебной дисциплины «История».

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

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

#### 3.2 ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

##### Основные источники:

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

<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:

19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий - 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.

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

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

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

<ul style="list-style-type: none"> <li>- варианты и типологии цивилизаций</li> <li>- факторы исторического развития, природно-климатический, этнический, экологический, культурно-политический, социальный;</li> <li>- закономерности и особенности русской истории как части мировой и европейской истории;</li> <li>- периодизацию всемирной истории, отечественной истории;</li> <li>- общественную роль и функции истории.</li> </ul>	<p>уровень умения использовать теоретические знания при выполнении практических заданий</p> <p>обоснованность и четкость изложения материала;</p> <p>уровень умения ориентироваться в факторах исторического развития и периодизации всемирной истории, отечественной истории;</p> <p>Объяснять особенности познания прошлого;</p> <p>знать принципы построения периодизации истории, современную периодизацию исторического процесса.</p> <p>Объяснять роль России во всемирной истории;</p> <p>умения оценивать и отбирать важнейшие понятия, знание основных терминов;</p> <p>уметь представлений о развитии России и мира на современном этапе.</p> <p>умений применять исторические знания в профессиональной и общественной деятельности.</p>	<p>Подготовка информационно-аналитических сообщений;</p> <p>Логическая беседа, сравнительный анализ;</p> <p>Проверка тестовых заданий</p>
---	---	---

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

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

**ОУД.05.ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА**

Для специальности:

19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Форма обучения: очная

## 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: 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

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 целостного 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 177 часов, в том числе:

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

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1 ОБЪЕМ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
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
<b>Раздел I. Введение</b>		<b>14</b>
Тема 1.1. Физическая культура в общекультурной и профессиональной подготовке студентов.	<b>Содержание учебного материала</b> 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.	<b>Содержание учебного материала</b> 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.	<b>Содержание учебного материала</b> 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
	<b>Самостоятельная работа</b> Овладеть информацией о Всероссийском физкультурно-спортивном комплексе «Готов к труду и обороне» (ГТО)	2
Тема 1.4. Самоконтроль, его основные методы, показатели и критерии оценки.	<b>Содержание учебного материала</b> 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
	<b>Самостоятельная работа</b> освоение применения аутотренинга для повышения работоспособности	
Тема 1.5. Психологические основы учебного и производственного труда. Средства физической культуры в регулировании.	<b>Содержание учебного материала</b> 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.	<b>Содержание учебного материала</b> 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
	<b>Самостоятельная работа</b> освоение применения аутотренинга для повышения работоспособности	2
<b>Раздел II. Легкая атлетика (осенний период).</b>		<b>20</b>
Тема 2.1 Оздоровительное и прикладное значение лёгкой атлетики. Развитие скоростных качеств, координации.	<b>Содержание учебного материала</b> Техника выполнения низкого старта и стартового разгона. Техника выполнения бега на короткие дистанции.	2
	<b>Самостоятельная работа</b> Освоение техники беговых упражнений	2
Тема 2.2 Контроль развития скоростно - силовых и координационных качеств. Контрольные нормативы: - бег 100 м.	<b>Содержание учебного материала</b> 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.	<b>Содержание учебного материала</b> Техника высокого старта. Бег на средние дистанции. Техника метания гранаты. Бег девушки-500м, юноши-1000м.	2
Тема 2.4 Развитие общей выносливости, силы, координации.	<b>Содержание учебного материала</b> Техника бега на длинные дистанции. Распределение сил по дистанции. Техника метания гранаты.	2
	<b>Самостоятельная работа</b> Освоение техники выполнения прыжка в длину.	2
Тема 2.5 Развитие скоростно-силовых качеств, контроль общей выносливости.	<b>Содержание учебного материала</b> Прыжок в длину с места. Бег на длинные дистанции: юноши-3000м. девушки-2000м.	2
Тема 2.6 Техника эстафетного бега, развитие скорости, силы.	<b>Содержание учебного материала</b> Техника эстафетного бега 4*100м. Передача эстафетной палочки. Прыжок в длину с места.	2
Тема 2.7 Развитие общей выносливости, силы.	<b>Содержание учебного материала</b> Бег на длинные дистанции. Метание гранаты.	2
Тема 2.8 Развитие силовой выносливости.	<b>Содержание учебного материала</b> Техника кроссовой подготовки. Бег по пересеченной местности. Силовые упражнения: отжимание от пола, от скамьи, поднимание туловища из положения лежа. Бег 6 мин.	2
<b>Раздел III. Баскетбол.</b>		<b>36</b>
	<b>Содержание учебного материала</b> Правила игры. Техника выполнения перемещений по площадке, Техника выполнения остановок. Учебная игра.	2

Тема 3.1 Развитие координационных способностей.	<b>Самостоятельная работа</b> Овладение спортивным мастерством в избранном виде спорта	2
Тема 3.2 Развитие координации, техники владения мячом.	<b>Содержание учебного материала</b> Техника выполнения поворотов, перемещений, остановок. Техника выполнения ведения мяча. Учебная игра.	2
Тема 3.3 Развитие координации, индивидуальных технических способностей.	<b>Содержание учебного материала</b> Техника выполнения передач мяча в парах и тройках, на месте и в движении. Техника перемещений, остановок, поворотов, после ведения мяча. Учебная игра.	2
	<b>Самостоятельная работа</b> Овладение спортивным мастерством в избранном виде спорта	2
Тема 3.4 Развитие координации, индивидуальных технических способностей.	<b>Содержание учебного материала</b> Техника выполнения бросков мяча в кольцо с места. Техника выполнения передач мяча. Техника ведения мяча. Учебная игра.	2
	<b>Самостоятельная работа</b> Овладение спортивным мастерством в избранном виде спорта	4
Тема 3.5 Развитие координации, индивидуальных технических способностей, Развитие командных действий.	<b>Содержание учебного материала</b> 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
	<b>Самостоятельная работа</b> Овладение спортивным мастерством в избранном виде спорта	2
Тема 3.6 Развитие координации, индивидуальных технических способностей, Развитие командных действий.	<b>Содержание учебного материала</b> Техника выполнения передач мяча на месте и в движении, в парах. Техника выполнения поворотов, ведения мяча. Учебная игра.	2
	<b>Самостоятельная работа</b> Овладение спортивным мастерством в избранном виде спорта	2
Тема 3.7 Развитие координации, индивидуальных технических способностей, Развитие командных действий.	<b>Содержание учебного материала</b> Техника выполнения бросков мяча в кольцо после ведения в два шага, после ведения в прыжке, с места. Учебная игра.	2
	<b>Самостоятельная работа</b> Овладение спортивным мастерством в избранном виде спорта	2
Тема 3.8 Развитие координации, индивидуальных технических	<b>Содержание учебного материала</b> Техника выполнения бросков мяча в кольцо. Техника выполнения передач мяча. Техника выполнения ведения мяча. Учебная игра.	2



способностей,. Развитие командных действий.		
	<b>Самостоятельная работа</b> Овладение спортивным мастерством в избранном виде спорта	2
Тема 3.9 Развитие координации, индивидуальных технических способностей,. Развитие командных действий.	<b>Содержание учебного материала</b> 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.	<b>Содержание учебного материала</b> Тактические действия в нападении. Зонная защита. Прессинг по всей площадке. Учебная игра.	2

<b>Раздел IV. Лыжная подготовка</b>		<b>55</b>
Тема 4.1 Оздоровительное значение лыжного спорта. Правила эксплуатации лыжного инвентаря. Техника безопасности.	<b>Содержание учебного материала</b> Теоретические сведения по технике безопасности на занятиях по лыжной подготовке, зачетные нормативы. Техника выполнения поворотов. Прохождение дистанции.	4
Тема 4.2 Техника подъёмов в гору, спусков. Развитие силовой выносливости, координации.	<b>Содержание учебного материала</b> Техника выполнения подъемов в гору. Техника выполнения спусков с горы. Техника выполнения торможений. Прохождение дистанции.	3
	<b>Самостоятельная работа</b> Овладение спортивным мастерством в избранном виде спорта	2
Тема 4.3 Техника подъёмов в гору, спусков. Развитие силовой выносливости, координации.	<b>Содержание учебного материала</b> Техника выполнения подъемов. Техника выполнения спусков. Техника выполнения торможений. Прохождение дистанции.	4
	<b>Самостоятельная работа</b> Овладение спортивным мастерством в избранном виде спорта	2
Тема 4.4 Техника подъёмов в гору, спусков. Развитие силовой выносливости, координации.	<b>Содержание учебного материала</b> Техника выполнения попеременно двухшажного хода по ровному рельефу местности. Техника выполнения спусков, торможений, поворотов, подъемов в гору. Прохождение дистанции.	4
	<b>Самостоятельная работа</b> Овладение спортивным мастерством в избранном виде спорта	2

Тема 4.5 Развитие выносливости. Техника попер. Двух шажного ход.	<b>Содержание учебного материала</b> Техника выполнения попеременно двухшажного хода в подъем. Техника выполнения подъемов в гору и спусков с горы.	4
	<b>Самостоятельная работа</b> Овладение спортивным мастерством в избранном виде спорта	2
Тема 4.6 Развитие выносливости. Техника одновременно бесшажного хода.	<b>Содержание учебного материала</b> Техника выполнения одновременно одношажного хода (стартовый вариант). Техника выполнения одновременно бесшажного хода под уклон. Техника выполнения подъемов в гору. Прохождение дистанции.	4
	<b>Самостоятельная работа</b> Овладение спортивным мастерством в избранном виде спорта	2
Тема 4.7 Развитие выносливости, координации.	<b>Содержание учебного материала</b> Техника выполнения одновременно одношажного хода (основной вариант). Техника выполнения попеременно двухшажного хода. Техника выполнения поворотов. Прохождение дистанции.	4
	<b>Самостоятельная работа</b> Овладение спортивным мастерством в избранном виде спорта	2
Тема 4.8 Развитие выносливости, координации. Основы конькового хода.	<b>Содержание учебного материала</b> Техника выполнения полуконькового хода на равнинных участках. Техника выполнения попеременно двухшажного хода. Техника выполнения одновременно бесшажного хода. Техника торможений.	4
	<b>Самостоятельная работа</b> Овладение спортивным мастерством в избранном виде спорта	2
Тема 4.9 Развитие выносливости, координации. Техника одновременно одношажного хода	<b>Содержание учебного материала</b> Техника выполнения конькового хода без отталкивания палками. Техника выполнения одновременно одношажного и двухшажного ходов. Прохождение дистанции на время.	4
	<b>Самостоятельная работа</b> Овладение спортивным мастерством в избранном виде спорта	2
Тема 4.10 Контроль развития выносливости. Совершенствование техники лыжных ходов.	<b>Содержание учебного материала</b> 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
<b>Раздел V. Волейбол.</b>		<b>34</b>
Тема 5.1 Развитие координации, ловкости. Техника выполнения передач.	<b>Содержание учебного материала</b> Техника выполнения передачи мяча двумя руками сверху и снизу в парах, над собой. Техника выполнения перемещений.	2
	<b>Самостоятельная работа</b> Овладение спортивным мастерством в избранном виде спорта	2

Тема 5.2 Индивидуальная техника владения мячом.	<b>Содержание учебного материала</b> Техника выполнения передачи мяча двумя руками сверху и снизу в парах. Техника перемещения волейболиста.	2
	<b>Самостоятельная работа</b> Овладение спортивным мастерством в избранном виде спорта	2
Тема 5.3 Развитие координации, ловкости. Техника выполнения передач.	<b>Содержание учебного материала</b> Техника передач мяча двумя руками сверху и снизу в движении. Техника выполнения передачи мяча двумя руками сверху над собой.	2
	<b>Самостоятельная работа</b> Овладение спортивным мастерством в избранном виде спорта	2
Тема 5.4 Развитие координации, ловкости, скоростно-силовых качеств. Техника выполнения подачи мяча.	<b>Содержание учебного материала</b> Техника выполнения верхней подачи мяча. Техника выполнения нижней подачи мяча. Техника выполнения передач мяча в парах.	2
	<b>Самостоятельная работа</b>	4
Тема 5.5 Развитие координации, ловкости, скоростно-силовых качеств. Техника выполнения подачи мяча.	<b>Содержание учебного материала</b> Техника выполнения нижних подач мяча, верхней прямой подачи мяча. Учебная игра.	2
	<b>Самостоятельная работа</b> Овладение спортивным мастерством в избранном виде спорта	2
Тема 5.6 Развитие координации, ловкости, скоростно-силовых качеств. Техника выполнения подачи мяча.	<b>Содержание учебного материала</b> 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.	<b>Содержание учебного материала</b> 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.	<b>Содержание учебного материала</b> Тактические действия в защите. Расстановка игроков на площадке в защите. Техника выполнения нападающего удара.	2
	<b>Самостоятельная работа</b> Овладение спортивным мастерством в избранном виде спорта	2
Тема 5.9 Развитие координации, ловкости, скорости, скоростно-силовых качеств. Совершенствование командных действий.	<b>Содержание учебного материала</b> Техника выполнения подач мяча. Техника игры в защите и в нападении. Учебная игра.	2

<b>Раздел VI. Легкая атлетика (весенний период).</b>		<b>18</b>
<b>Тема 6.1</b> Развитие координации, силовой выносливости.	Развитие быстроты, Содержание учебного материала Техника развития координации, быстроты и силовой выносливости. Беговые упражнения. С.Ф.П., О.Ф.П.	2
<b>Тема 6.2</b> Развитие скоростных качеств. Бег 100м.	Содержание учебного материала Техника выполнения низкого старта и бега по дистанции. Бег 100м.	2
<b>Тема 6.3</b> Развитие скоростно-силовых качеств, общей выносливости.	Содержание учебного материала Техника выполнения прыжка с места. Развитие общей выносливости. Бег 6 мин.	2
	<b>Самостоятельная работа</b>	2
<b>Тема 6.4</b> Развитие силовой выносливости.	Содержание учебного материала Техника развития силовых способностей. Поднимание туловища, подтягивание. Прыжок в длину с места.	2
<b>Тема 6.5</b> Развитие скоростно-силовой выносливости.	Содержание учебного материала Техника выполнения бега на средние дистанции. Бег девушки -500м, юноши-1000м.	2
	<b>Самостоятельная работа</b> Освоение техники беговых упражнений	2
<b>Тема 6.6</b> 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
<b>Тема 6.7</b> Развитие скорости, координации, совершенствование командных действий.	Содержание учебного материала Техника выполнения эстафетного бег 4*100м. Подведение итогов.	2
<b>ИТОГО</b>		<b>177</b>

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1 ТРЕБОВАНИЯ К МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ

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

Оборудование и инвентарь спортивного зала:

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

Открытый стадион:

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

#### 3.2 Информационное обеспечение обучения

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

### 3.3 КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

Реализация подготовки (специалистов среднего звена) по специальности: 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины. Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации не реже 1 раза в 3 года.

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

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания) (общие и профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
1	2	3
<p><b>• личностных:</b></p> <p>— готовность и способность обучающихся к саморазвитию и личностному самоопределению;</p> <p>— 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;</p> <p>— потребность к самостоятельному использованию физической культуры как составляющей доминанты здоровья, приобретение личного опыта творческого использования профессионально-оздоровительных средств и методов двигательной активности;</p> <p>— формирование личностных ценностно-смысловых ориентиров и установок, системы значимых социальных и межличностных отношений, личностных, регулятивных, познавательных, коммуникативных действий 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.</p> <p>Владение информацией о Всероссийском физкультурно-спортивном комплексе «Готов к труду и обороне» (ГТО)</p> <p>Демонстрация мотивации и стремления к самостоятельным занятиям.</p> <p>Знание форм и содержания физических упражнений.</p> <p>Умение организовывать занятия физическими упражнениями различной направленности с использованием знаний особенностей</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>



<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><b>• предметных:</b></p> <p>— умение использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга;</p> <p>— владение современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики предупреждения заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью;</p> <p>— владение основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, физического развития и физических качеств;</p> <p>— владение физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности;</p> <p>— владение техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в игровой и соревновательной деятельности, готовность к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО).</p>	<p>Освоение техники беговых упражнений (кроссового бега, бега на короткие, средние и длинные дистанции), высокого и низкого старта, стартового разгона, финиширования; бега 100 м, эстафетный бег 4' 100 м, бега по прямой с различной скоростью, равномерного бега на дистанцию 2 000 м (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.06 ОСНОВЫ БЕЗОПАСНОСТИ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ**  
Для специальности:

19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Форма обучения: очная

## 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: 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

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

общеобразовательный цикл.

## 1.3 ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Рабочая программа ориентирована на достижение следующих целей:

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

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

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

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

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

Программа выполняет две основные функции:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

• **личностных:**

— развитие личностных, в том числе духовных и физических, качеств, обеспечивающих защищенность жизненно важных интересов личности от внешних и внутренних угроз;

— готовность к служению Отечеству, его защите;

— формирование потребности соблюдать нормы здорового образа жизни, осознанно выполнять правила безопасности жизнедеятельности;

— исключение из своей жизни вредных привычек (курения, пьянства и т. д.);

— воспитание ответственного отношения к сохранению окружающей природной среды, личному здоровью, как к индивидуальной и общественной ценности;

— освоение приемов действий в опасных и чрезвычайных ситуациях природного, техногенного и социального характера;

• **метапредметных:**

— овладение умениями формулировать личные понятия о безопасности; анализировать причины возникновения опасных и чрезвычайных ситуаций;

обобщать и сравнивать последствия опасных и чрезвычайных ситуаций;

выявлять причинно-следственные связи опасных ситуаций и их влияние на безопасность жизнедеятельности человека;

— овладение навыками самостоятельно определять цели и задачи по безопасному поведению в повседневной жизни и в различных опасных и чрезвычайных ситуациях, выбирать средства реализации поставленных целей, оценивать результаты своей деятельности в обеспечении личной безопасности;

— формирование умения воспринимать и перерабатывать информацию, генерировать идеи, моделировать индивидуальные подходы к обеспечению личной безопасности в повседневной жизни и в чрезвычайных ситуациях;

— приобретение опыта самостоятельного поиска, анализа и отбора информации в области безопасности жизнедеятельности с использованием различных источников и новых информационных технологий;

— развитие умения выражать свои мысли и способности слушать собеседника, понимать его точку зрения, признавать право другого человека на иное мнение;

— формирование умений взаимодействовать с окружающими, выполнять различные социальные роли во время и при ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций;

— формирование умения предвидеть возникновение опасных ситуаций по характерным признакам их появления, а также на основе анализа специальной информации, получаемой из различных источников;

— развитие умения применять полученные теоретические знания на практике:

принимать обоснованные решения и вырабатывать план действий в конкретной опасной ситуации с учетом реально складывающейся обстановки и индивидуальных возможностей;

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

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

- освоение знания устройства и принципов действия бытовых приборов и других технических средств, используемых в повседневной жизни;
- формирование установки на здоровый образ жизни;
- развитие необходимых физических качеств: выносливости, силы, ловкости, гибкости, скоростных качеств, достаточных для того, чтобы выдерживать необходимые умственные и физические нагрузки;

• **предметных:**

- сформированность представлений о культуре безопасности жизнедеятельности, в том числе о культуре экологической безопасности как жизненно важной социально-нравственной позиции личности, а также 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	<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	105
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	70
в том числе:	
теоретические занятия	50
практические занятия	20
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	35
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
<b>Раздел 1. Обеспечение личной безопасности и сохранение здоровья населения</b>		
Тема 1. Здоровье и здоровый образ жизни.	<b>Содержание учебного материала</b> Введение. Инструктаж по охране труда. Понятие здоровья и здорового образа жизни. Критерии, определяющие здоровье человека. Физическое здоровье. Психическое здоровье. Нравственное здоровье. Факторы, влияющие на здоровье.	2
	<b>Самостоятельная работа.</b> Ответ на контрольные вопросы лекции	1
Тема 2. Факторы, способствующие укреплению здоровья.	<b>Содержание учебного материала</b> Понятие факторов, способствующих укреплению здоровья. Режим жизнедеятельности. Закаливание. Отказ от вредных привычек. Рациональное питание. Оптимальный двигательный режим. Общая гигиена организма. Состояние окружающей среды. Основные правила укрепления здоровья.	2
	<b>Самостоятельная работа</b> Составить схемоконспект лекции	1
Тема 3. Алкоголь и его влияние на здоровье человека. Курение и его влияние на организм человека. Наркотики и наркомания, социальные последствия.	<b>Содержание учебного материала</b> Понятие спиртных напитков. Виды спиртных напитков. Механизм воздействия алкоголя на организм человека. Влияние спиртных напитков на организм человека. Заболевания, вызываемые употреблением спиртных напитков. Опасность употребления спиртных напитков молодыми людьми. Понятие курения. Виды курения. Механизм воздействия табачного дыма на организм человека. Токсические вещества, входящие в состав табачного дыма. Влияние табачного дыма на организм человека. Заболевания, вызываемые употреблением табачных изделий. Опасность употребления табачных изделий молодыми людьми. Понятие наркотиков и наркомании. Виды наркотиков и наркомании. Механизм воздействия наркотиков на организм человека. Токсические вещества, входящие в состав наркотиков. Влияние наркотиков на организм человека. Признаки развития наркомании. Заболевания, вызываемые употреблением наркотиков. Опасность употребления наркотиков молодыми людьми.	2
	<b>Самостоятельная работа</b> Составить кластер по материалам лекции	1
Тема 4. Правила и безопасность дорожного движения.	<b>Содержание учебного материала</b> Основы безопасности дорожного движения. Модели поведения пешеходов, велосипедистов, пассажиров и водителей транспортных средств при организации дорожного движения.	2
	<b>Самостоятельная работа</b> Ответить на контрольные вопросы лекции	1

Тема 5. Правовые основы взаимоотношения полов.	<b>Содержание учебного материала</b> Права и обязанности супругов. Семейное законодательство. Условия и порядок заключения брака. Порядок расторжения брака. Права несовершеннолетних детей. Права и обязанности родителей. Лишение родительских прав.	2
	<b>Самостоятельная работа.</b> Прочитать «Основы безопасности жизнедеятельности» учебник для учреждений сред. проф. Образования/ Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко, подготовить ответы на вопросы к разделу 1	1
<b>Раздел II. Государственная система обеспечения безопасности населения.</b>		
Тема 6. Правила безопасного поведения в условиях вынужденного автономного существования. Автономное существование человека в условиях природной среды	<b>Содержание учебного материала</b> Основные причины вынужденного автономного существования. Первоочередные действия потерпевших бедствие. Действия людей в ситуациях, связанных с авариями транспортных средств. Решение об уходе с места аварии. Решение оставаться на месте аварии. Ориентирование на местности. Ориентирование по компасу. Ориентирование по небесным светилам. Ориентирование по местным признакам. Оборудование временного жилища. Типы костров. Разведение костра. Обеспечение питанием. Водообеспечение. Способы очистки воды в полевых условиях.	2
	<b>Самостоятельная работа</b> Ответ на контрольные вопросы лекции	1
Тема 7. Правила безопасного поведения в ситуациях криминогенного характера. Уголовная ответственность несовершеннолетних	<b>Содержание учебного материала</b> Правила безопасного поведения на улице, в общественных местах, на массовом мероприятии, в общественном транспорте, на железнодорожном транспорте, в подъезде дома, в лифте. Необходимая оборона. Понятие преступления. Преступления небольшой тяжести, средней тяжести, тяжкие, особо тяжкие. Уголовная ответственность несовершеннолетних. Виды наказаний назначаемые несовершеннолетним. Принудительные меры воспитательного воздействия назначаемые несовершеннолетним.	2
	<b>Самостоятельная работа</b> Подготовить презентацию по индивидуальной темам: «Правила поведения на транспорте», «Необходимая оборона», «Преступления несовершеннолетних, уголовная ответственность»	1
Тема 8. Правила безопасного поведения в условиях ЧС природного и техногенного характера	<b>Содержание учебного материала</b> Общие понятия и классификация чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера. Характеристики чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера. Модели безопасного поведения.	2
	<b>Самостоятельная работа</b> Ответ на контрольные вопросы лекции	1
Тема 9. Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций. РСЧС	<b>Содержание учебного материала</b> Государственная система обеспечения безопасности населения. Основная цель создания РСЧС. Задачи РСЧС. Характеристика режимов действия РСЧС. Силы и средства наблюдения и контроля РСЧС. Силы и средства ликвидации ЧС. Права и обязанности граждан России в условиях ЧС. Ответственность за невыполнение законодательства России в области защиты населения и территорий от ЧС.	2
	<b>Самостоятельная работа</b> Создать таблицу «Государственная система безопасности населения»	1

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	<b>Содержание учебного материала</b> Федеральные законы в области защиты от ЧС. Цели и задачи федерального законодательства в области защиты от ЧС. Подзаконные акты в области защиты от ЧС. Права и обязанности граждан в области защиты от ЧС.	2
	<b>Самостоятельная работа</b> Ответ на контрольные вопросы лекции	1
Тема 11. Гражданская оборона как система мер по защите населения в военное время. Понятие, определение, задачи, структура и органы управления	<b>Содержание учебного материала</b> Основные задачи гражданской обороны. Территориальный и производственный принципы организации гражданской обороны в РФ. Общее руководство гражданской обороной в РФ. Состав сил гражданской обороны. Гражданские организации и формирования гражданской обороны.	2
	<b>Самостоятельная работа</b> Прочитать «Основы безопасности жизнедеятельности» учебник для учреждений сред. проф. образования/ Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко, подготовить ответы на вопросы к разделу 2	1
Тема 12. Современные средства поражения. Ядерное, химическое оружие	<b>Содержание учебного материала</b> Понятие современных средств поражения. Определение и характеристика ядерного оружия. Виды ядерных взрывов.. Поражающие факторы ядерного взрыва и их характеристики. Определение и характеристика химического оружия. Признаки применения химического оружия. Боевые токсичные химические вещества и их классификация. Основные характеристики химического заражения.	2
	<b>Самостоятельная работа</b> Прочитать «Основы безопасности жизнедеятельности» учебник для учреждений сред. проф. образования/ Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко, подготовить ответы на вопросы к разделу 2	1
Тема 13. Современные средства поражения. Бактериологическое оружие и обычные средства поражения	<b>Содержание учебного материала</b> Определение и характеристика бактериологического оружия. Признаки применения бактериологического оружия. Боевые бактериологические средства и их классификация. Понятие и классификация средств обычного поражения. Принцип действия боеприпасов объёмного взрыва. Виды зажигательных средств. Боевые огнесмеси и их классификация. Определение и характеристика высокоточного оружия.	2
	<b>Самостоятельная работа</b> Подготовить ответы на вопросы лекции	1

Тема 14. Современные средства поражения. Новые виды оружия	<b>Содержание учебного материала</b> Понятие оружия, поражающего излучением. Определение и характеристика оружия, поражающего излучением. Виды оружия, поражающего излучением. Поражающие факторы оружия, поражающего излучением и их характеристики. Особенности оружия, поражающего излучением. Применение технических средств для обнаружения применения оружия, поражающего излучением.	2
	<b>Самостоятельная работа</b> Подготовить ответы на вопросы лекции	1
Тема 15. Оповещение и информирование населения об опасностях, возникающих в ЧС мирного и военного времени	<b>Содержание учебного материала</b> Определение понятия оповещения. Способы осуществления оповещения. Система оповещения населения на территории субъектов РФ. Вспомогательные средства оповещения. Порядок проведения оповещения граждан.	2
	<b>Самостоятельная работа</b> Подготовить ответы на вопросы лекции	1
Тема 16. Организация инженерной защиты населения от поражающих факторов ЧС. Защитные сооружения гражданской обороны	<b>Содержание учебного материала</b> Определение и классификация средств коллективной защиты. Определение и характеристика убежищ, противорадиационных укрытий, укрытий простейшего типа. Порядок размещения и правила поведения людей в убежище.	2
	<b>Самостоятельная работа</b> Прочитать «Основы безопасности жизнедеятельности» учебник для учреждений сред. проф. образования/ Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко	1
Тема 17. Средства индивидуальной защиты населения	<b>Содержание учебного материала</b> Определение и классификация средств индивидуальной защиты органов дыхания. Принцип действия фильтрующего противогаза. Предназначение и устройство фильтрующего противогаза ГП-7. Определение средств индивидуальной защиты кожи. Предназначение средств индивидуальной защиты кожи и их классификация. Наиболее распространённые изолирующие и фильтрующие средства индивидуальной защиты кожи. Правила пользования средствами индивидуальной защиты кожи. Правила пользования простейшими средствами защиты кожи. Медицинские средства защиты. Назначение индивидуальной аптечки АИ-2. Противохимический пакет. Порядок пользования противохимическим пакетом.	2
	<b>Самостоятельная работа</b> Прочитать «Основы безопасности жизнедеятельности» учебник для учреждений сред. проф. образования/ Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко	1
Тема 18. Организация и ведение аварийно-спасательных и неотложных работ в зонах ЧС	<b>Содержание учебного материала</b> Определение и классификация аварийно-спасательных и неотложных работ в зонах ЧС. Виды обеспечения аварийно-спасательных работ, содержание и задачи. Этапы аварийно-спасательных работ. Санитарная обработка. Проведение частичной и полной санитарной обработки. Особенности проведения частичной санитарной обработки при загрязнении радиоактивными веществами, заражении капельно-жидкими АХОВ и загрязнении бактериальными средствами. Первоочередные мероприятия по жизнеобеспечению населения в зоне ЧС. Проведение практической работы по морально-психологической поддержке населения, пострадавшего в ЧС.	2

	<p><b>Самостоятельная работа</b> Прочитать «Основы безопасности жизнедеятельности» учебник для учреждений сред. проф. Образования/ Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко</p>	1
<p>Тема 19. Правила безопасного поведения при угрозе террористического акта и при захвате в заложники</p>	<p><b>Содержание учебного материала</b> Определение понятия терроризм. Меры предосторожности по предотвращению возможного террористического акта. Действия при обнаружении подозрительного предмета. Действия при поступлении сообщения об угрозе террористического акта по телефону или письменной угрозы. Ответственность за ложное сообщение об акте терроризма. Модель поведения при захвате в заложники.</p>	2
	<p><b>Самостоятельная работа</b> Прочитать «Основы безопасности жизнедеятельности» учебник для учреждений сред. проф. Образования/ Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко</p>	1
<p>Тема 20. Государственные службы по охране здоровья и безопасности граждан. Другие государственные службы в области безопасности.</p>	<p><b>Содержание учебного материала</b> Определение и классификация государственных служб по охране здоровья и безопасности граждан. Определение, цели и задачи противопожарной службы. Определение, цели и задачи полиции. Определение, цели и задачи службы скорой медицинской помощи. Определение, цели и задачи государственной санитарно-эпидемиологической службы. Определение, цели и задачи гидрометеорологической службы. Определение, цели и задачи ФСБ. Определение, цели и задачи ФСО. Определение, цели и задачи СВР. Определение, цели и задачи ГФС.</p>	2
	<p><b>Самостоятельная работа</b> Ответ на контрольные вопросы лекции</p>	1
<p>Тема 21. МЧС России – федеральный орган управления в области защиты населения от чрезвычайной ситуации</p>	<p><b>Содержание учебного материала</b> Определение МЧС. История создания МЧС. России. Организационная структура МЧС России. Задачи МЧС России. Структуры МЧС в системе органов управления. Роль МЧС России в области защиты населения от чрезвычайных ситуаций.</p>	2
	<p><b>Самостоятельная работа</b> Прочитать «Основы безопасности жизнедеятельности» учебник для учреждений сред. проф. Образования/ Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко</p>	1
<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>	<p><b>Содержание учебного материала</b> Документы, затрагивающие вопросы обучения населения в области безопасности жизнедеятельности в России. Основные задачи обучения населения по защите от ЧС. Группы лиц, подлежащие обучению в области защиты населения и территорий от ЧС. Государственный документ, организующий мероприятия гражданской обороны в общеобразовательном учреждении. Основные задачи обучения в области гражданской обороны. Задачи, возложенные на функциональную подсистему РСЧС, находящуюся в сфере деятельности Федерального агентства 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.	<b>Самостоятельная работа</b> Ответна контрольные вопросы лекции	1
Тема 23. Аварийно-спасательные работы в зонах ЧС. Эвакуация населения в условиях чрезвычайных ситуаций	<b>Содержание учебного материала</b> Определение, цели и задачи аварийно-спасательных и других неотложных работ. Виды работ относимые к аварийно-спасательным. Неотложные работы, проводимые в очаге поражения. Силы и средства ликвидации ЧС. Понятие эвакуации. Порядок эвакуации. Случаи осуществления эвакуации населения. Особенности эвакуации населения в условиях ЧС мирного времени. Транспортное и медицинское обеспечение эвакуации.	2
	<b>Самостоятельная работа</b> Продумать вопросы по материалу лекции для беседы в парах	1
Тема 24. Основные направления деятельности государственных организаций РФ по защите населения. Определение мер безопасности населения, оказавшегося на территории военных действий.	<b>Содержание учебного материала</b> Определение и задачи государственных организаций РФ по защите населения. Направления деятельности государственных организаций РФ по защите населения. Способы защиты населения. Порядок действий и правила поведения людей при ЧС военного времени.	2
	<b>Самостоятельная работа</b> Прочитать «Основы безопасности жизнедеятельности» учебник для учреждений сред. проф. Образования/ Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко	1
Тема 25. Изучение и использование средств индивидуальной защиты от поражающих факторов ЧС мирного и военного времени	<b>Содержание учебного материала</b> Определение, классификация, задачи средств индивидуальной защиты. Виды средств индивидуальной защиты. Выбор средств индивидуальной защиты.	2
	<b>Самостоятельная работа</b> Прочитать «Основы безопасности жизнедеятельности» учебник для учреждений сред. проф. Образования Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко, подготовить ответы на вопросы к Разделу II	1
<b>Раздел III</b>		
<b>Основы Оборона государства и воинская обязанность (юноши)</b>		
<b>Вооружённые силы РФ</b>		
Тема 26. История создания Вооружённых сил. Организационная структура Вооружённых сил РФ. Виды Вооружённых сил и их характеристики.	<b>Содержание учебного материала</b> Наиболее известные военные реформы проведённые в России. Военная реформа Ивана Грозного. Реформа армии при Петре 1. Военные реформы в России во второй половине XIX века. Необходимость проведения военной реформы в РФ в настоящее время. Определение, состав и предназначение Вооружённых сил РФ. Определение, состав и предназначение сухопутных войск РФ. Рода войск, входящие в Сухопутные войска. Определение, состав и предназначение Военно-воздушных сил РФ. Определение, состав и предназначение Военно-Морского флота РФ. Определение, состав и предназначение Ракетных войск стратегического назначения РФ	
	<b>Практическая работа</b> Организационная структура Вооружённых сил РФ. Виды Вооружённых сил и их характеристики.	2

	<p><b>Самостоятельная работа</b>          Ответ на контрольные вопросы лекции</p>	1
<p>Тема 27. Рода войск, не входящие в виды Вооружённых сил РФ, специальные войска. Функции и основные задачи современных вооружённых сил РФ, их роль и место в системе обеспечения национальной безопасности страны. Военная реформа в современной Российской армии.</p>	<p><b>Содержание учебного материала</b>          Определение, состав и предназначение Тыла Вооружённых сил РФ. Специальные войска и их основные составляющие. Обороноспособность государства. Меры, входящие в организацию обороны. Организация, составляющая основу обороны. Организации, привлекаемые к обороне. Функции системы безопасности России. Силы, входящие в систему безопасности России. Предназначение Вооружённых сил РФ. Особенности военной реформы в современной Российской армии.</p>	
	<p><b>Практическая работа</b>          Функции и основные задачи современных вооружённых сил РФ, их роль и место в системе обеспечения национальной безопасности страны</p>	2
	<p><b>Самостоятельная работа</b>          Прочитать «Основы безопасности жизнедеятельности» учебник для учреждений сред. проф. Образования Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко, подготовить ответы на вопросы к Разделу III</p>	1
<p>Тема 28. Другие войска, их состав и предназначение с учётом концепции государственной политики РФ по военному строительству. Основные виды вооружения, военной техники.</p>	<p><b>Содержание учебного материала</b>          Войска не входящие в состав Вооружённых сил РФ. Основные задачи других войск, воинских формирований и органов в области обороны. Комплектование других войск. Виды вооружения и военной техники. Сухопутных войск, ВВС и ВМФ..</p>	
	<p><b>Практическая работа</b>          Основные виды вооружения, военной техники.</p>	2
	<p><b>Самостоятельная работа</b>          Прочитать «Основы безопасности жизнедеятельности» учебник для учреждений сред. проф. Образования Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко, подготовить ответы на вопросы к Разделу III</p>	1
<p><b>Воинская обязанность</b></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><b>Содержание учебного материала</b>          Понятие «Воинская обязанность». Правовая основа воинской обязанности и военной службы в РФ. Требования установленные воинской обязанностью. Категории граждан, состоящие на воинском учёте. Воинский учёт граждан РФ. Обязанности граждан по воинскому учёту. Мобилизация. Виды мобилизации. Объявление мобилизации. Особенности подготовки граждан к военной службе. Закон, определяющий правовую основу 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><b>Практическая работа</b>          Подготовка граждан к военной службе</p>	2

призыву. Альтернативная гражданская служба.	<p><b>Самостоятельная работа</b> Прочитать «Основы безопасности жизнедеятельности» учебник для учреждений сред. проф. образования Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко, подготовить ответы на вопросы к Разделу III</p>	1
<p>Тема 30. Прохождение военной службы по контракту. Военнослужащий – специалист, в совершенстве владеющий оружием и военной техникой. Воинские звания, порядок их присвоения военнослужащим. Виды воинской деятельности и их особенности.</p>	<p><b>Содержание учебного материала</b> Особенности прохождения военной службы по контракту. Граждане, имеющие право заключить контракт о прохождении военной службы. Поступление на военную службу по контракту. Требования, предъявляемые к гражданам, проходящим воинскую службу по контракту. Сроки заключения контрактов о прохождении военной службы. Должности, занимаемые военнослужащими, проходящими службу по контракту. Оплата труда военнослужащих, проходящих службу по контракту. Система боевой подготовки войск. Особенности боевой подготовки. Особенности тактической подготовки. Особенности огневой подготовки. Особенности физической подготовки. Особенности технической подготовки. Предназначение воинских званий, присваиваемых военнослужащим. Порядок присвоения военнослужащему первого воинского звания. Порядок основания снижения военнослужащих в воинских званиях и лишения их воинских званий. Учебно-боевая подготовка. Служебно-боевая деятельность. Командные воинские должности. Операторские воинские должности. Воинские должности связи и наблюдения. Водительские воинские должности. Воинские должности специального назначения.</p>	
	<p><b>Практическая работа</b> Виды воинской деятельности и их особенности.</p>	2
	<p><b>Самостоятельная работа</b> Ответ на контрольные вопросы лекции</p>	1
<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><b>Содержание учебного материала</b> Патриотизм. Воинский долг. Героизм. Мужество. <b>Воинская доблесть и честь.</b> Качества военнослужащего. Воинская дисциплина. Уставной внутренний порядок. Подготовка к несению службы в карауле. Ограничения при назначении в караул. Действия часового на посту. Особенности караульной службы. Порядок организации и несения караульной службы. Заступление на пост и смена с поста. Неприкосновенность часового. Применение оружия при несении караульной службы. Особенности увольнения с военной службы. Пребывание в запасе вооружённых сил РФ.</p>	
	<p><b>Практическая работа</b> Основные качества личности военнослужащего как защитника Отечества.</p>	2
	<p><b>Самостоятельная работа</b> Ответ на контрольные вопросы лекции</p>	1
<p><b>Особенности военной службы</b></p>		



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

Тема 35. Боевые традиции ВС РФ. Символы воинской чести. Как стать офицером Российской армии.	<b>Содержание учебного материала</b> 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.	
	<b>Практическая работа</b> Боевые традиции ВС РФ	2
	<b>Самостоятельная работа</b> Прочитать «Основы безопасности жизнедеятельности» учебник для учреждений сред. проф. образования Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко, подготовить ответы на вопросы к Разделу III	1
<b>Раздел III Основы медицинских знаний (для девочек)</b>		
Тема 26. Общие правила оказания первой медицинской помощи	<b>Содержание учебного материала</b> Особенности оказания первой медицинской помощи. Целесообразность, правильность, последовательность действий, быстрота, обдуманность, решительность, спокойствие и хладнокровие оказания первой медицинской помощи.	
	<b>Практическая работа</b> Особенности оказания первой медицинской помощи	2
	<b>Самостоятельная работа</b> Прочитать «Основы безопасности жизнедеятельности» учебник для учреждений сред. проф. образования Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко, подготовить ответы на вопросы к Разделу IV	1
Тема 27. Первая медицинская помощь при ранениях	<b>Содержание учебного материала</b> Понятие раны. Виды ран. Причины ранения. Особенность оказания первой помощи при ранении. Правила и способы наложения повязки на рану. Медицинская помощь при проникающих ранениях.	
	<b>Практическая работа</b> Медицинская помощь при проникающих ранениях.	2
	<b>Самостоятельная работа</b> Прочитать «Основы безопасности жизнедеятельности» учебник для учреждений сред. проф. образования Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко, подготовить ответы на вопросы к Разделу IV	1
Тема 28. Первая медицинская помощь при кровотечениях	<b>Содержание учебного материала</b> Понятие кровотечения. Виды кровотечений. Причины кровотечения. Особенность оказания первой помощи при кровотечении. Правила и способы остановки кровотечений. Порядок наложения жгута.	
	<b>Практическая работа</b>	2

	Правила и способы остановки кровотечений. Порядок наложения жгута.	
	<b>Самостоятельная работа</b> Прочитать «Основы безопасности жизнедеятельности» учебник для учреждений сред. проф. Образования Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко, подготовить ответы на вопросы к Разделу IV	1
Тема 29. Первая медицинская помощь при сотрясениях, ушибах головного мозга.	<b>Содержание учебного материала</b> Понятие сотрясения или ушиба головного мозга. Виды сотрясений головного мозга. Виды ушибов головного мозга. Особенности оказания первой медицинской помощи при сотрясении или ушибе головного мозга.	
	<b>Практическая работа</b> Первая медицинская помощь при сотрясении или ушибе головного мозга.	2
	<b>Самостоятельная работа</b> Прочитать «Основы безопасности жизнедеятельности» учебник для учреждений сред. проф. Образования Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко, подготовить ответы на вопросы к Разделу IV	1
Тема 30. Первая медицинская помощь при переломах.	<b>Содержание учебного материала</b> Понятие перелома. Виды переломов. <b>Особенности оказания первой медицинской помощи при переломе.</b>	
	<b>Практическая работа</b> Первая медицинская помощь при переломе.	2
	<b>Самостоятельная работа</b> Прочитать «Основы безопасности жизнедеятельности» учебник для учреждений сред. проф. Образования Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко, подготовить ответы на вопросы к Разделу IV	1
Тема 31. Первая медицинская помощь при травматическом шоке или при ожоге.	<b>Содержание учебного материала</b> Понятие травматического шока. Виды травматического шока. Особенности оказания первой медицинской помощи при травматическом шоке. Понятие ожога. Виды ожога. Особенности оказания первой медицинской помощи при ожоге.	
	<b>Практическая работа</b> Первая медицинская помощь при ожоге.	2
	<b>Самостоятельная работа</b> Прочитать «Основы безопасности жизнедеятельности» учебник для учреждений сред. проф. Образования Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко, подготовить ответы на вопросы к Разделу IV	1
Тема 32. Первая медицинская помощь при поражении электрическим током.	<b>Содержание учебного материала</b> Понятие электротравмы. Виды электротравм. Изменения в теле человека от поражения электрическим током. Особенности оказания первой медицинской помощи при поражении электрическим током.	
	<b>Практическая работа</b> Первая медицинская помощь при поражении электрическим током.	2
	<b>Самостоятельная работа</b> Ответ на контрольные вопросы лекции	1

Тема 33. Первая медицинская помощь при синдроме длительного сдавливания.	<b>Содержание учебного материала</b> Понятие синдрома длительного сдавливания. Виды синдрома длительного сдавливания. Изменения в теле человека от синдрома длительного сдавливания. Особенности оказания первой медицинской помощи при синдроме длительного сдавливания.	
	<b>Практическая работа</b> Первая медицинская помощь при синдроме длительного сдавливания.	2
	<b>Самостоятельная работа</b> Прочитать «Основы безопасности жизнедеятельности» учебник для учреждений сред. проф. Образования Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко, подготовить ответы на вопросы к Разделу IV	1
Тема 34. Первая медицинская помощь при отморожениях.	<b>Содержание учебного материала</b> Понятие отморожения. Виды отморожения. Изменения в теле человека от воздействия холода. Особенности оказания первой медицинской помощи при отморожении.	
	<b>Практическая работа</b> Первая медицинская помощь при отморожении.	2
	<b>Самостоятельная работа</b> Прочитать «Основы безопасности жизнедеятельности» учебник для учреждений сред. проф. Образования Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко, подготовить ответы на вопросы к Разделу IV	1
Тема 35. Первая медицинская помощь при острой сердечной недостаточности, приступе стенокардии, инфаркте миокарда и внезапной остановке сердца.	<b>Содержание учебного материала</b> Понятие острой сердечной недостаточности, стенокардии, инфаркта миокарда, внезапной остановки сердца. Виды острой сердечной недостаточности. Изменения в теле человека от острой сердечной недостаточности. Правила искусственной вентиляции лёгких и непрямого массажа сердца. Особенности оказания первой медицинской помощи при острой сердечной недостаточности.	
	<b>Практическая работа</b> Первая медицинская помощь при острой сердечной недостаточности.	2
	<b>Самостоятельная работа</b> Прочитать «Основы безопасности жизнедеятельности» учебник для учреждений сред. проф. Образования Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко, подготовить ответы на вопросы к Разделу IV	1
	<b>Итого</b>	<b>105</b>

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

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

Реализация рабочей программы учебной дисциплины осуществляется в учебном кабинете безопасности

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

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

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

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

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

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

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

##### **Основные источники**

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

##### **Дополнительные источники**

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

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

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

4. Косолапова Н. В., Прокопенко Н. А., Побежимова Е. Л. Безопасность жизнедеятельности: электронный учебно-методический комплекс для учреждений сред. проф. образования. — М., 2014. 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://armyus.ru>

<http://tambov-tvvaui.ru>

<http://flot.com>

<http://www.milrus.com>

<http://www.mil.ru>

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

<http://contract.mil.ru>

<http://www.redstar.ru>

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

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

<http://www.scrf.gov.ru>



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

### 3.3 КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

Реализация подготовки (специалистов среднего звена) по специальности: 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины. Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации не реже 1 раза в 3 года.

## 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания) (общие и профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>
<p> <b>• личностных:</b>            — развитие личностных, в том числе духовных и физических, качеств, обеспечивающих защищенность жизненно важных интересов личности от внешних и внутренних угроз;            — готовность к служению Отечеству, его защите;            — формирование потребности соблюдать нормы здорового образа жизни, осознанно выполнять правила безопасности жизнедеятельности;         </p>	<p>           Умение свободно излагать материал и правильно отвечать на поставленные вопросы.            Проверяется глубина мировоззрения.            Умение излагать мысль последовательно, обосновывая изложенное         </p>	<p>           Индивидуальный контроль, устный контроль:             Фронтальные опросы по темам.            Индивидуальные письменные и устные опросы.            Экспертное наблюдение за представлением         </p>

<p>— исключение из своей жизни вредных привычек (курения, пьянства и т. д.);</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>• <b>метапредметных:</b></p> <p>— овладение умениями формулировать личные понятия о безопасности; анализировать причины возникновения опасных и чрезвычайных ситуаций; обобщать и сравнивать последствия опасных и чрезвычайных ситуаций; выявлять причинно-следственные связи опасных ситуаций и их влияние на безопасность жизнедеятельности человека;</p> <p>— овладение навыками самостоятельно определять цели и задачи по безопасному поведению в повседневной жизни и в различных опасных и чрезвычайных ситуациях, выбирать средства реализации поставленных целей, оценивать результаты своей деятельности в обеспечении личной безопасности;</p> <p>— формирование умения воспринимать и перерабатывать информацию, генерировать идеи, моделировать индивидуальные подходы к обеспечению личной безопасности в повседневной жизни и в чрезвычайных ситуациях;</p> <p>— приобретение опыта самостоятельного поиска, анализа и отбора информации в области безопасности жизнедеятельности с использованием различных источников и новых информационных технологий;</p> <p>— развитие умения выражать свои мысли и способности слушать собеседника, понимать его точку зрения, признавать право другого человека на иное мнение;</p> <p>— формирование умений взаимодействовать с окружающими, выполнять различные социальные роли во время и при ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций;</p> <p>— формирование умения предвидеть возникновение опасных ситуаций по характерным признакам их появления, а также на основе анализа специальной информации, получаемой из различных источников;</p> <p>— развитие умения применять полученные теоретические знания на практике:</p>	<p>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>обучающимся рефератов</p> <p>Индивидуальный контроль, устный контроль:</p> <p>Фронтальные опросы по темам. Индивидуальные письменные и устные опросы. Экспертное наблюдение за представлением обучающимся рефератов</p>
--	--	--

<p>принимать обоснованные решения и выработать план действий в конкретной опасной ситуации с учетом реально складывающейся обстановки и индивидуальных возможностей;</p> <p>— формирование умения анализировать явления и события природного, техногенного и социального характера, выявлять причины их возникновения и возможные последствия, проектировать модели личного безопасного поведения;</p> <p>— развитие умения информировать о результатах своих наблюдений, участвовать в дискуссии, отстаивать свою точку зрения, находить компромиссное решение в различных ситуациях;</p> <p>— освоение знания устройства и принципов действия бытовых приборов и других технических средств, используемых в повседневной жизни;</p> <p>— формирование установки на здоровый образ жизни;</p> <p>— развитие необходимых физических качеств: выносливости, силы, ловкости, гибкости, скоростных качеств, достаточных для того, чтобы выдерживать необходимые умственные и физические нагрузки;</p> <p><b>• предметных:</b></p> <p>— 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;</p> <p>— получение знания основ государственной системы, российского законодательства, направленного на защиту населения от внешних и внутренних угроз;</p> <p>— сформированность представлений о необходимости отрицания экстремизма, терроризма, других действий противоправного характера, а также асоциального поведения;</p> <p>— сформированность представлений о здоровом образе жизни как о средстве обеспечения духовного, физического и социального благополучия личности;</p> <p>— освоение знания распространенных опасных и чрезвычайных ситуаций природного, техногенного и социального характера;</p> <p>— развитие знания основных мер защиты (в том числе в области гражданской обороны) и правил поведения в условиях опасных и чрезвычайных ситуаций;</p> <p>— формирование умения предвидеть возникновение опасных и чрезвычайных</p>	<p>Умение использовать теоретические знания при выполнении практических и ситуационных задач;</p> <p>Обоснованность и чёткость изложения материала;</p> <p>Уровень самостоятельности при выполнении практических работ</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>ситуаций по характерным для них признакам, а также использовать различные информационные источники;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>— 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;</li><li>— получение и освоение знания основ обороны государства и воинской службы: законодательства об обороне государства и воинской обязанности граждан; прав и обязанностей гражданина до призыва, во время призыва и прохождения военной службы, уставных отношений, быта военнослужащих, порядка несения службы и воинских ритуалов, строевой, огневой и тактической подготовки;</li><li>— освоение знания основных видов военно-профессиональной деятельности, особенностей прохождения военной службы по призыву и контракту, увольнения с военной службы и пребывания в запасе;</li><li>— владение основами медицинских знаний и оказания первой помощи пострадавшим при неотложных состояниях (травмах, отравлениях и различных видах поражений), включая знания об основных инфекционных заболеваниях и их профилактике.</li></ul>		
---	--	--

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

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

**ОУД.07 ИНФОРМАТИКА**

Для специальности:

19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

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: 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

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 150 часов, в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка 100 часов,

- самостоятельная работа студента 50 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1 ОБЪЕМ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	150
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	100
в том числе практических работ	40
Самостоятельная работа обучающихся (всего)	50
в том числе: работа с учебной литературой решение задач	
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
<b>Раздел I. Введение. Информационная деятельность человека.</b>		<b>5</b>
<b>Тема 1.1</b> Введение. Информационная деятельность человека	<b>Содержание учебного материала</b> Роль информационной деятельности в современном обществе, его экономической, социальной, культурной, образовательной сферах. Значение информатики при освоении профессий СПО. Основные этапы развития информационного общества. Этапы развития технических средств и информационных ресурсов. Виды профессиональной информационной деятельности человека с использованием технических средств и информационных ресурсов (в соответствии с техническим направлением профессиональной деятельности). Стоимостные характеристики информационной деятельности. Правовые нормы, относящиеся к информации, правонарушения в информационной сфере, меры их предупреждения.	<b>2</b>
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> <i>Индивидуальные задания на тему «Коллекция ссылок на электронно-образовательные ресурсы на сайте образовательной организации по профильным направлениям подготовки»</i> <i>Конспект, сообщение на тему «Лицензионные и свободно распространяемые программные продукты»</i>	<b>3</b>
<b>Раздел II. Информация и информационные процессы.</b>		<b>40</b>
<b>Тема 2.1</b> Кодирование информации. Единицы измерения информации.	<b>Содержание учебного материала</b> Оценка информации с позиции её свойств. Подходы к понятию и измерению информации. Единицы измерения. Кодирование информации. История технических способов кодирования информации. Решение задач на кодирование/декодирование информации, определение количества информации.	<b>2</b>
<b>Тема 2.2</b> Система счисления	<b>Содержание учебного материала</b> История появления системы счисления. Виды: римская, двоичная, десятичная, восьмеричная, шестнадцатеричная системы. Арифметические операции в позиционных системах счисления.	<b>2</b>
<b>Тема 2.3</b> Алгебра логики	<b>Содержание учебного материала</b> История развития науки «Логика». Основные понятия алгебры логики: логика, понятие, суждение, алгебра высказываний, логическое высказывание, логические величины Построение таблиц истинности, с использованием логических операций конъюнкции, дизъюнкции, отрицания.	<b>2</b>
<b>Тема 2.4</b> Решение задач	<b>Содержание учебного материала</b> задач по темам: «Кодирование информации. Единицы измерения», «Системы счисления», «Алгебра логики»	<b>2</b>
<b>Тема 2.5</b> Решение задач. Самостоятельная работа	<b>Содержание учебного материала</b> Решение задач по темам: «Кодирование информации. Единицы измерения», «Системы счисления», «Алгебра логики».	<b>2</b>
<b>Тема 2.6</b> Алгоритмизация. Алгоритмы	<b>Содержание учебного материала</b> Алгоритм. Алгоритм и ЭВМ. Способы описания. Свойства алгоритмов. Алгоритмические конструкции. Формальное исполнение. Решение задач на алгоритмическом языке с использованием алгоритмических конструкций и блок-схемы.	<b>2</b>

<b>Тема 2.7</b> Язык программирования Basic.	<b>Содержание учебного материала</b> Основные понятия: компьютерная программа, язык программирования, транслятор, интерпретатор, компилятор, отладка, тестирование, оператор, переменная, функция, выражение. Уровни, поколения языков программирования. Обзор языков программирования высокого уровня.	<b>2</b>
<b>Тема 2.8</b> Составление программ на языке Basic	Основы языка Basic. Правила составления программ. Этапы решения задач. Составление, решение задач на языке Basic.	<b>2</b>
<b>Тема 2.9</b> Решение задач. Самостоятельная работа	<b>Содержание учебного материала</b> Решение алгоритмических задач. Самостоятельная работа	<b>2</b>
	<b>Практические занятия</b> 1-5. Составление программ на языке Бейсик.	<b>10</b>
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> <i>Таблицы, сообщение</i> - Таблицы кодировки: Юникод, ASCII <i>Доклад на тему</i> «История появления системы счисления» <i>Индивидуальные карточки</i> «Типы алгоритмической структуры» <i>Индивидуальные задания по темам:</i> «Конструирование программ», «Задачи по теме «Алгоритмизация». <i>Карточки</i> – Команды языка <i>Реферат на тему</i> «Языки программирования»	<b>12</b>
<b>Раздел III. Средства информационных и коммуникационных технологий.</b>		<b>30</b>
<b>Тема 3.1</b> Программное обеспечение.	<b>Содержание учебного материала</b> Основные понятия: «программное обеспечение», «операционная система», «прикладное ПО», «системы программирования». Программное обеспечение: виды, характеристика.	<b>2</b>
<b>Тема 3.2</b> Операционная система. ОС MS-DOS. Программные оболочки.	Операционная система: структура, функции, запуск, типы. Операционная система Windows: характеристика, версии.	<b>2</b>
<b>Тема 3.3</b> Файловая система	<b>Содержание учебного материала</b> Дисковая операционная система (DOS). Основные понятия DOS. Версии. Составные части. Файловая система. Основные понятия. Программные оболочки: понятие, история появления, функции, виды. Характеристика программной оболочки NC. Основные понятия: «файл», «каталог», «файловая система» Характеристики и свойства каталогов, файлов.	<b>2</b>

<p><b>Тема 3.4</b> Архитектура компьютера. Основные устройства компьютера</p>	<p><b>Содержание учебного материала</b>  Назначение компьютера. Основные понятия: производительность компьютера, архитектура ЭВМ.  Магистрально – модульный принцип построения компьютера. Структурная схема компьютера.  Характеристика основных устройств компьютера: монитор, клавиатура, системный блок.  Устройства системного блока:  - микропроцессор,  - внутренняя память,  - дисководы,  - системная шина,  - электронные схемы,  - блок питания, система вентиляции, индикации и защиты.  Периферийные устройства: понятие, классификация.</p>	<p><b>2</b></p>
<p><b>Тема 3.5</b> История компьютеров, их состояние и перспективы развития</p>	<p><b>Содержание учебного материала</b>  Счётно-решающие средства до появления ЭВМ.  Поколения ЭВМ.  Перспективы развития компьютерных систем.</p>	<p><b>2</b></p>
<p><b>Тема 3.6</b> Безопасность, гигиена, эргономика, ресурсосбережение.</p>	<p><b>Содержание учебного материала</b>  Требования техники безопасности, гигиены и ресурсосбережения при работе со средствами информатизации.  Правовые аспекты использования компьютерных программ и работы в Интернете.</p>	<p><b>2</b></p>
<p><b>Тема 3.7</b> Защита информации, антивирусная защита.</p>	<p><b>Содержание учебного материала</b>  Компьютерные вирусы, их разновидности.  Реализация антивирусной защиты компьютера.</p>	<p><b>2</b></p>
	<p><b>Практические занятия</b>  6. Работа в операционной среде MS-DOS  7. Самостоятельная работа в ОС MS-DOS</p>	<p><b>4</b></p>
	<p><b>Самостоятельная работа обучающихся</b>  <i>Реферат на темы:</i>  «Администратор ПК, работа с программным обеспечением»;  «Операционные системы».  <i>Доклад на тему «Профилактика ПК»</i>  <i>Сообщение на тему «Мультимедиа компьютер»</i></p>	<p><b>12</b></p>
<p><b>Раздел IV. Технологии создания и преобразования информационных объектов.</b></p>		<p><b>59</b></p>
<p><b>Тема 4.1</b> Информационные системы и автоматизация информационных процессов</p>	<p><b>Содержание учебного материала</b>  Понятие информационной системы.  Понятие автоматизации информационных процессов.  Основные компоненты автоматизированных информационных систем.</p>	<p><b>2</b></p>

<b>Тема 4.2</b> Возможности настольных издательских систем. Основные способы верстки документов	<b>Содержание учебного материала</b> Возможности настольных издательских систем: создание, организация и основные способы верстки текста. Текстовые редакторы. Текстовые процессоры. Издательская система. Настольная издательская система. Программы верстки. Оперативная полиграфия.	<b>2</b>
<b>Тема 4.3</b> Возможности динамических (электронных таблиц). Математическая обработка данных	<b>Содержание учебного материала</b> Основные возможности и назначение электронных таблиц. Области применения электронных таблиц. Использование электронных таблиц для решения жизненных задач.	<b>2</b>
<b>Тема 4.4</b> Графическое представление данных. Программные среды компьютерной графики	<b>Содержание учебного материала</b> Компьютерная графика: определение, история появления, виды и их характеристика. Графический редактор: понятие, функции. Возможности графического редактора MS Paint.	<b>2</b>
<b>Тема 4.5</b> Представление о мультимедийных средах	<b>Содержание учебного материала</b> Понятие мультимедиа. Сферы применения мультимедиа. Аппаратные и программные средства мультимедиа. Особенности подготовки мультимедиа презентаций	<b>2</b>
<b>Тема 4.6</b> Представление об организации баз данных и системах управления базами данных.	<b>Содержание учебного материала</b> Основные понятия темы, этапы создания баз данных. Представление о среде баз данных и способах манипулирования данными. Представление об интерфейсе Microsoft Access. Типы данных MS Access.	<b>2</b>
<b>Тема 4.7</b> Компьютерное моделирование	<b>Содержание учебного материала</b> Основные понятия: модель, моделирование, компьютерное моделирование, формализация. Классификация моделей. Этапы моделирования. Объект, свойства объекта. Система. Знакомство с программой «Виртуальный практикум»	<b>2</b>
<b>Тема 4.8</b> Искусственный интеллект	<b>Содержание учебного материала</b> Основные понятия искусственного интеллекта. Развитие искусственного интеллекта. Экспертные системы.	<b>2</b>
	<b>Практические занятия</b>	<b>24</b>
	8. Форматирование шрифтов и абзаца текста.	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
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Сообщение на темы: «Виды настольных издательских систем», «Возможности и виды динамических (электронных) таблиц», «Диаграммы. Функции в Excel» Рефераты на тему: «Представление об организации баз данных и системах управления базами данных», «Представление о программных средах компьютерной графики, мультимедийных средах» Индивидуальные задания на темы: «Примеры компьютерных моделей различных процессов», «Разработка собственной модели».	19
<b>Раздел V. Телекоммуникационные технологии.</b>		<b>16</b>
<b>Тема 5.1</b> Компьютерные сети. Представления о технических и программных средствах телекоммуникационных технологий.	<b>Содержание учебного материала</b> Общие понятия. Локальные вычислительные сети, ее компоненты, особенности, управление. Глобальные вычислительные сети. Сеть Internet: история, структура. Гипертекст, программа-браузер, модель клиент-сервер. Система адресации. Протоколы сети. Способы подключения к сети Интернет. Электронная почта. Технология WWW.	2
<b>Тема 5.2</b> Поиск информации с использованием компьютера. Программные поисковые сервисы.	<b>Содержание учебного материала</b> Информационные ресурсы сети Интернет. Программные поисковые сервисы. Использование ключевых слов, фраз для поиска информации. Комбинации условия поиска. Пример поиска информации на государственных образовательных порталах.	2
<b>Тема 5.3</b> Возможности сетевого программного обеспечения для организации коллективной деятельности в компьютерных сетях. Методы создания и сопровождения сайта.	<b>Содержание учебного материала</b> Личные и коллективные сетевые сервисы в Интернете. Возможности сетевого ПО для организации коллективной деятельности в локальных и глобальных сетях: электронная почта, чат, видеоконференция, интернет-телефония. Сетевая этика и культура. Способы создания сайтов. Виды сайтов. Этапы создания сайта. Сопровождение сайта.	2
<b>Тема 5.4</b> Семинарское занятие	<b>Содержание учебного материала</b> Обобщение пройденного материала. Контрольная работа.	2
<b>Тема 5.5</b> Зачетное занятие.	<b>Содержание учебного материала</b> Обобщение пройденного материала.	2
	<b>Практические занятия</b> 20. Электронная почта. Поиск информации в сети Интернет	2

	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> <i>Индивидуальные задания на темы: «Организация форумов, общие ресурсы в сети Интернет», «Технические и программные ресурсы Интернет».</i>	<b>4</b>
		<b>ВСЕГО: 150</b>



### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1 ТРЕБОВАНИЯ К МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ

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

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

- многофункциональный комплекс преподавателя;
- технические средства обучения (средства ИКТ): компьютеры (рабочие станции с CD ROM (DVD ROM));
- рабочее место педагога, локальная сеть кабинета, Интернет;
- периферийное оборудование и оргтехника (МФУ преподавателя, проектор и экран);
- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакаты): «Компьютер и безопасность», «Требования безопасности при работе за компьютером»;
- компьютеры на рабочих местах с системным программным обеспечением (для операционной системы Windows), системами программирования и прикладным программным обеспечением по каждой теме программы учебной дисциплины «Информатика»;
- печатные и экранно-звуковые средства обучения;
- расходные материалы: бумага, картридж для принтера и копировального аппарата;
- учебно-практическое и учебно-лабораторное оборудование;
- комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности;
- библиотечный фонд.

#### 3.2 ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБУЧЕНИЯ

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

**Основные источники:**

1. Угринович, Н.Д. Информатика: учебник / Угринович Н.Д. — Москва :КноРус, 2020. — 378 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-07314-8. — URL: <https://www.book.ru/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.Шапоров – 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: 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины. Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации не реже 1 раза в 3 года.

## 4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

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

<p>использованием информационно-коммуникационных технологий;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- умение использовать достижения современной информатики для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности, самостоятельно формировать новые для себя знания в профессиональной области, используя для этого доступные источники информации;</li> <li>- умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в командной работе по решению общих задач, в том числе с использованием современных средств сетевых коммуникаций;</li> <li>- умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития, в том числе с использованием современных электронных образовательных ресурсов;</li> <li>- умение выбирать грамотное поведение при использовании разнообразных средств информационно-коммуникационных технологий как в профессиональной деятельности, так и в быту;</li> <li>- готовность к продолжению образования и повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности на основе развития личных информационно-коммуникационных компетенций;</li> </ul> <p style="text-align: center;"><b>• метапредметных:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- умение определять цели, составлять планы деятельности и определять средства, необходимые для их реализации;</li> <li>- использование различных видов познавательной деятельности для решения информационных задач, применение основных методов познания (наблюдения, описания, измерения, эксперимента) для организации учебно-исследовательской и проектной деятельности с использованием информационно-коммуникационных технологий;</li> <li>- использование различных информационных объектов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере в изучении явлений и процессов;</li> <li>- использование различных источников информации, в том числе электронных библиотек, умение критически</li> </ul>	<p>Использовать ссылки и цитирование источников Информации.</p> <p>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,</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>оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников, в том числе из сети Интернет;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- умение анализировать и представлять информацию, данную в электронных форматах на компьютере в различных видах;</li> <li>- умение использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;</li> <li>- умение публично представлять результаты собственного исследования, вести дискуссии, доступно и гармонично сочетая содержание и формы представляемой информации средствами информационных и коммуникационных технологий;</li> </ul> <p><b>предметных:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформированность представлений о роли информации и информационных процессов в окружающем мире;</li> <li>- владение навыками алгоритмического мышления и понимание методов формального описания алгоритмов, владение знанием основных алгоритмических конструкций, умение анализировать алгоритмы;</li> <li>- использование готовых прикладных компьютерных программ по профилю подготовки;</li> <li>- владение способами представления, хранения и обработки данных на компьютере;</li> <li>- владение компьютерными средствами представления и анализа данных в электронных таблицах;</li> <li>- сформированность представлений о базах данных и простейших средствах управления ими;</li> <li>- сформированность представлений о компьютерно-математических моделях и необходимости анализа соответствия модели и моделируемого объекта(процесса);</li> <li>- владение типовыми приемами написания программы на алгоритмическом языке для решения стандартной задачи с</li> </ul>	<p>находить требующуюся информацию, изучать ее и применять на практике;</p> <p>обоснованность и четкость изложения материала;</p> <p>уровень умения сформулировать собственную позицию, оценку и аргументировать ее.</p> <p>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,</p> <p>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>использованием основных конструкций языка программирования;</p> <p>-сформированность базовых навыков и умений по соблюдению требований техники безопасности, гигиены и ресурсосбережения при работе со средствами информатизации;</p> <p>- понимание основ правовых аспектов использования компьютерных программ и прав доступа к глобальным информационным сервисам;</p> <p>- применение на практике средств защиты информации от вредоносных программ, соблюдение правил личной безопасности и этики в работе с информацией и средствами коммуникаций в Интернете.</p>	<p>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.08.ФИЗИКА

Для специальности:

19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Форма обучения: очная

Красноярск 2021

## СОДЕРЖАНИЕ

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

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

## **1.1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ ПРОГРАММЫ**

Рабочая программа учебной дисциплины составлена на основе примерной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

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

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

общеобразовательный цикл.

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

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

Учебная дисциплина ориентирована на следующие цели:

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

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

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



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

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

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

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

Теоретические сведения по физике дополняются демонстрациями и лабораторными работами.

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

• **личностных:**

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

• **метапредметных:**

- использование различных видов познавательной деятельности для решения физических задач, применение основных методов познания (наблюдения, описания, измерения, эксперимента) для изучения различных сторон окружающей действительности;
- использование основных интеллектуальных операций: постановки задачи, формулирования гипотез, анализа и синтеза, сравнения, обобщения, систематизации, выявления причинно-следственных связей, поиска аналогов, формулирования выводов для изучения различных сторон физических объектов, явлений и процессов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;
- умение генерировать идеи и определять средства, необходимые для их реализации;
- умение использовать различные источники для получения физической информации, оценивать ее достоверность;
- умение анализировать и представлять информацию в различных видах;
- умение публично представлять результаты собственного исследования, вести дискуссии, доступно и гармонично сочетая содержание и формы представляемой информации;

• **предметных:**

- сформированность представлений о роли и месте физики в современной научной картине мира;

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

Промежуточная аттестация по дисциплине проводится в форме экзамена.

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

Максимальная учебная нагрузка обучающегося 146 часов, в том числе:

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

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

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	146
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	97
в том числе практических работ	32
Самостоятельная работа обучающихся (всего)	49
В том числе: Работа с учебной литературой  Решение задач  Подготовка к опросу, к решению тестовых заданий  Выполнение блок-выжимок по темам  Написание рефератов	
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
<b>Введение.</b>		3
	<b>Содержание учебного материала</b> Цели, задачи, предмет изучения дисциплины, ее связь с другими дисциплинами, с теорией и практикой. Выявление уровня ранее полученных знаний. Физика как наука и основа естествознания.	2
	<b>Самостоятельная работа студентов</b> Кроссворд «Система СИ».	1
<b>Раздел I. Механика.</b>		<b>10</b>
Тема 1.1. Основы кинематики.	<b>Содержание учебного материала</b> Механическое движение. Материальная точка. Относительность механического движения. Система отсчета. Скорость, ускорение. Равноускоренное прямолинейное движение. Свободное падение тел	2
Тема 1.2. Основы динамики.	<b>Содержание учебного материала</b> Инерциальные системы отсчета. Сила. Связь между силой и ускорением, масса. Законы Ньютона. Закон всемирного тяготения. Сила тяжести. Вес тела. Сила трения. Сила упругости.	2
Тема 1.3. Импульс и энергия.	<b>Содержание учебного материала</b> Импульс. Закон сохранения импульса. Реактивное движение. Работа силы. Кинетическая энергия. Потенциальная энергия. Закон сохранения механической энергии.	2
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Реферат на тему: «И.Ньютон» Конспект по теме «Первая космическая скорость» Блок-выжимка по теме: «Механика»	4
<b>Раздел II. Молекулярная физика и термодинамика.</b>		<b>30</b>
Тема 2.1. Основные положения МКТ.	<b>Содержание учебного материала</b> Основные положения МКТ и их опытное обоснование. Силы и энергия молекулярного взаимодействия. Масса, размеры и скорость молекул. Идеальный газ. Давление газа. Понятие вакуума. Температура как мера $E_k$ хаотического движения молекул. Основное уравнение МКТ газа. Термодинамическая шкала температур.	2
Тема 2.2. Уравнение Менделеева – Клапейрона.	<b>Содержание учебного материала</b> Уравнение Менделеева – Клапейрона. Изопроцессы и их графики. Решение задач.	2
Тема 2.3. Основы термодинамики.	<b>Содержание учебного материала</b> Внутренняя энергия. Работа в термодинамике. Количество теплоты. Первый закон термодинамики. Изопроцессы. Второй закон Термодинамики. Принцип действия тепловой машины КПД теплового двигателя.	2

Тема 2.4. Фазы вещества и фазовые переходы.	<b>Содержание учебного материала</b> Понятие фазы вещества. Испарение и кипение Насыщенный пар. Влажность воздуха. Точка росы. Приборы для измерения влажности. Решение задач.	2
Тема 2.5. Жидкое и кристаллическое состояние вещества.	<b>Содержание учебного материала</b> Характеристика жидкого состояния вещества. Поверхностное натяжение. Смачивание. Капиллярность. Кристаллическое состояние вещества. Дальний порядок. Типы связей в кристаллах. Виды кристаллических структур.	2
	<b>Лабораторные занятия</b>	6
	1. «Проверка зависимости между давлением, объемом и температурой»	2
	2. «Определение влажности воздуха»	2
	3. «Определение коэффициента поверхностного натяжения»	2
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Решение задач по индивидуальным карточкам. Темы: «Основное уравнение МКТ», «Уравнение Менделеева - Клапейрона», «Газовые законы», «Применение первого начала к изопроцессам», «Влажность воздуха». Блок-выжимка по теме: «Основы МКТ». Опорный конспект по теме «Газовые законы». Опорные карты по теме «Основы термодинамики». Рефераты на тему: «Жидкие кристаллы в природе», «Влияние влажности воздуха на качество продуктов питания» Таблица по теме «Фазы вещества».	14
<b>Раздел III. Электродинамика</b>		<b>52</b>
Тема 3.1. Электрическое поле.	<b>Содержание учебного материала</b> Электризация тел. Электрический заряд. Закон сохранения заряда. Закон Кулона. Диэлектрическая проницаемость среды. Электрическое поле. Напряженность. Принцип суперпозиции полей. Графическое изображение полей. Работа, совершаемая силами электрического поля по перемещению заряда. Потенциал. Напряжение. Связь между $E$ и $U$ .	2
Тема 3.2. Проводники и диэлектрики.	<b>Содержание учебного материала</b> Проводники и диэлектрики в электрическом поле. Емкость. Конденсаторы. Энергия заряженного конденсатора. Решение задач.	2
Тема 3.3. Постоянный электрический ток.	<b>Содержание учебного материала</b> Постоянный электрический ток, его характеристика. Условия возникновения тока. ЭДС. Закон Ома. Сопротивление, как электрическая характеристика резистора. Зависимость $R$ от температуры. Сверхпроводимость. Решение задач.	2
Тема 3.4. Соединение потребителей электрического тока.	<b>Содержание учебного материала</b> Последовательное и параллельное соединение потребителей. Решение задач.	2
Тема 3.5. Работа и мощность постоянного тока.	<b>Содержание учебного материала</b> Работа и мощность постоянного тока. Закон Джоуля- Ленца. Решение задач.	2

Тема 3.6. Решение задач.	<b>Содержание учебного материала</b> Решение задач. Выполнение контрольной работы №1.	1
Тема 3.7. Электрический ток в металлах и полупроводниках.	<b>Содержание учебного материала</b> Основные положения электронной проводимости металлов. Контактная разность потенциалов и работа выхода. Термоэлектричество и его применение. Электрический ток в полупроводниках. Собственная и примесная проводимость. p-n переход и его применение.	2
Тема 3.8. Электрический ток в жидкостях.	<b>Содержание учебного материала</b> Электрический ток в жидкостях. Электролиты. Электролиз. Законы электролиза. Применение электролиза.	2
Тема 3.9. Электрический ток в газах и в вакууме.	<b>Содержание учебного материала</b> Электрический ток в газах. Самостоятельный и несамостоятельный разряды. Понятие о плазме. Электрический ток в вакууме. Термоэлектронная эмиссия. Электронные пучки и их применение.	2
Тема 3.10. Магнитное поле.	<b>Содержание учебного материала</b> Взаимодействие токов. Постоянные магниты. Магнитное поле. Характеристики магнитного поля. Индукция магнитного поля. Графическое изображение полей. Магнитное поле, соленоида, проводника с током. Действие магнитного поля на проводник с током. Сила Ампера. Сила Лоренца. Магнитные свойства вещества.	2
Тема 3.11. Электромагнитная индукция.	<b>Содержание учебного материала</b> Электромагнитная индукция. опыты Фарадея. Закон электромагнитной индукции. Правило Ленца. Магнитный поток. Вихревое электрическое поле. Самоиндукция. Индуктивность. Энергия магнитного поля.	2
	<b>Лабораторные занятия</b>	14
	1. «Определение ЭДС и внутреннего сопротивления источника».	2
	2. «Определение температурного коэффициента сопротивления меди».	2
	3. «Определение удельного сопротивления проводника».	2
	4. «Последовательное и параллельное соединение потребителей».	2
	5. «Исследование зависимости мощности, потребляемой лампой накаливания от напряжения на ее зажимах».	2
	6. «Определение электрохимического эквивалента меди».	2
	7. «Изучение явления электромагнитной индукции»	2
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Рефераты на темы: «Ш.Кулон», «А.Вольта», «А.А. Ампер», «Г.С. Ом», «Магнитосфера Земли. Радиационные пояса», «Майкл Фарадей», «Применение явления магнетизма в пищевой промышленности». Составление и решение 5 задач по темам: «Батарея конденсаторов», «Соединение проводников». Блок-выжимки по темам: «Электрическое поле», «Законы постоянного тока». Таблицы: «Виды разрядов в газах», «Электрический ток в различных средах», «Сопоставления электрических и магнитных полей».	17
<b>Раздел IV. Колебания и волны.</b>		<b>8</b>
Тема 4.1. Переменный электрический ток.	<b>Содержание учебного материала</b> Механические колебания. Понятие электрических колебаний. Переменный электрический ток и его получение. Период и частота переменного тока, Мгновенное, максимальное, действующее значения эдс, напряжения и силы	2

	переменного тока. Устройство и принцип действия генератора переменного тока. Преобразование переменного тока. Трансформатор. Передача и распределение электрической энергии.	
Тема 4.2. Физические основы радиосвязи.	<b>Содержание учебного материала</b> Механические волны. Закрытый и открытый колебательный контур. Электромагнитные волны и их свойства Физические основы радиосвязи. Амплитудная модуляция. Устройство и действие простейшего радиоприемника. Особенности распространения радиоволн.	2
	<b>Лабораторные занятия</b>	2
	1. «Сборка и настройка простейшего радиоприемника».	2
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Рефераты на темы: «А.С.Попов», «Современные виды связи»	2
<b>Раздел V. Оптика.</b>		<b>17</b>
Тема 5.1. Распространение света.	<b>Содержание учебного материала</b> Природа света. Распространение света. Скорость света. Законы отражения и преломления света. Прохождение света через пластинку с параллельными гранями. Светотехнические величины. Законы освещенности. Решение задач.	2
Тема 5.2. Дисперсия света. Цвета тел. Спектры.	<b>Содержание учебного материала</b> Дисперсия света. Цвета тел. Монохроматичность света. Виды спектров. Спектральный анализ и его применение.	2
Тема 5.3. Волновая оптика.	<b>Содержание учебного материала</b> Когерентность. Интерференция и дифракция света, их проявления в природе. Дифракционная решетка. Поляризация света. Понятие о голографии.	2
Тема 5.4. Шкала электромагнитных волн.	<b>Содержание учебного материала</b> Шкала электромагнитных волн: радиоволны, инфракрасные лучи, ультрафиолетовые лучи, рентгеновское излучение. радиоактивные лучи. Свойства и применение этих излучений.	2
	<b>Лабораторные занятия</b>	6
	1. «Сравнение силы света двух источников».	2
	2. «Определения показателя преломления стекла».	2
	3. «Определение длины световой волны с помощью дифракционной решетки».	2
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Решение задач по индивидуальным карточкам. Тема «Законы освещенности». Кроссворд на тему «Интерференция. Дифракция. Дисперсия света». Таблица «Шкала электромагнитных волн».	3
<b>Раздел VI. Основы специальной теории относительности.</b>		<b>4</b>
Тема 6.1. Основы специальной теории относительности.	<b>Содержание учебного материала</b> Инвариантность модуля скорости света в вакууме. Постулаты Эйнштейна. Пространство и время специальной теории относительности. Связь массы и энергии свободной частицы. Энергия покоя.	2
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Сообщение по теме: «Проблемы теории относительности».	2

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

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1 ТРЕБОВАНИЯ К МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ

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

В состав кабинета физики входит лаборатория с лаборантской комнатой. Помещение кабинета физики оснащено типовым оборудованием и специализированной учебной мебелью и средствами обучения, достаточными для выполнения требований к уровню подготовки обучающихся.

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

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

- многофункциональный комплекс преподавателя;
- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакаты: «Физические величины и фундаментальные константы», «Международная система единиц СИ», «Периодическая система химических элементов Д. И. Менделеева», «Шкала электромагнитных волн», портреты выдающихся ученых-физиков и астрономов);
- информационно-коммуникативные средства;
- экранно-звуковые пособия;
- комплект электроснабжения кабинета физики;
- технические средства обучения (видеомагнитофон LG, телевизор, интерактивная доска INTER WRITE BOARD, системный блок, монитор, проектор INFOCUS, активные колонки SVEN);
- демонстрационное оборудование (Электрометр, амперметр демонстрационный цифровой, прибор для измерения длины световой волны, прибор для наблюдения спектров полей, прибор для демонстрации зависимости сопротивления от температуры, прибор для демонстрации правил Ленца, фонарь для опыта Фарадея, шайба оптическая, машина электрофорная, маятник электростатический, прибор демонстрирующий объединенный газовый закон, мультиметр, гальванометр, генератор спектральный, катушка, кюветы, магнит, набор палочек по электростатике, насос Комовского, омметр, султан электростатический, термометр бытовой, термopара, трансформатор, штатив);
- лабораторное оборудование:  
столы рабочие с приборами ( источник тока, амперметр, вольтметр, эл. лампочка 3шт, ключ, реостат. мультиметр), соединительные провода, барометр, термометр, прибор Клапейрона, Психрометр Августа, стакан химический, мензурка, весы и разновесы, раствор  $CuSO_4$  дифракционная решетка, прибор для измерения длины волны, прибор «Спектр», прибор «Разряд», транспортёр, плоско-параллельная пластинка, фотометр, набор электродов (угольный, медный).
- статические, динамические, демонстрационные и раздаточные модели;
- комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности;

#### 3.2 ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБУЧЕНИЯ

##### Основные источники:

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



#### Дополнительные источники:

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

#### Периодические издания:

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

#### Интернет-ресурсы:

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

### 3.3 КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

Реализация подготовки (специалистов среднего звена) по специальности: 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины. Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации не реже 1 раза в 3 года.

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

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания) (общие и профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
1	2	3
<b>• личностных:</b> – чувство гордости и уважения к истории и достижениям отечественной физической науки; физически грамотное поведение в профессиональной деятельности и быту при обращении с приборами и устройствами; – готовность к продолжению образования и повышения квалификации в избранной профессиональной деятельности и объективное осознание роли физических компетенций в этом;	Уровень умения активно использовать электронные образовательные ресурсы, находить требующуюся информацию, изучать ее и применять на практике; Обоснованность и четкость изложения материала; Уровень умения сформулировать собственную позицию, оценку и аргументировать ее.	Индивидуальный контроль: экспертное наблюдение за выполнением практических работ, защитой рефератов.

<p>– умение использовать достижения современной физической науки и физических технологий для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности;</p> <p>– умение самостоятельно добывать новые для себя физические знания, используя для этого доступные источники информации;</p> <p>– умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в команде по решению общих задач;</p> <p>— умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития;</p> <p><b>• метапредметных:</b></p> <p>– использование различных видов познавательной деятельности для решения физических задач, применение основных методов познания (наблюдения, описания, измерения, эксперимента) для изучения различных сторон окружающей действительности;</p> <p>– использование основных интеллектуальных операций: постановки задачи, формулирования гипотез, анализа и синтеза, сравнения, обобщения, систематизации, выявления причинно-следственных связей, поиска аналогов, формулирования выводов для изучения различных сторон физических объектов, явлений и процессов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;</p> <p>– умение генерировать идеи и определять средства, необходимые для их реализации;</p> <p>– умение использовать различные источники для получения физической информации, оценивать ее достоверность;</p> <p>– умение анализировать и представлять информацию в различных видах;</p> <p>– умение публично представлять результаты собственного исследования, вести дискуссии, доступно и гармонично сочетая содержание и формы представляемой информации;</p> <p><b>• предметных:</b></p> <p>– сформированность представлений о роли и месте физики в современной научной картине мира;</p> <p>– понимание физической сущности наблюдаемых во Вселенной явлений, роли физики в формировании кругозора и</p>	<p>Строить умозаключения, обобщения на основе анализа собранного фактического материала.  Делать обоснованные выводы.  Критически оценивать информацию, давать ей оценку.  Использовать полученные знания в действии.  Осуществлять самоконтроль в ходе деятельности и корректировать её.  Умение использовать теоретические знания при выполнении практических и ситуационных задач;  Обоснованность и чёткость изложения материала;  Оформления материала в соответствии с требованиями;</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>уровень умения сформулировать собственную позицию, оценку и аргументировать ее</p>	<p>Комбинированный контроль:  фронтальный опрос, письменный опрос, устный индивидуальный опрос, тестирование</p> <p>Индивидуальный контроль:  экспертное наблюдение за выполнением практических работ, защитой рефератов.</p> <p>Комбинированный контроль:  фронтальный опрос, письменный опрос, устный индивидуальный опрос, тестирование</p>
---	--	--

<p>функциональной грамотности человека для решения практических задач;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– владение основополагающими физическими понятиями, закономерностями, законами и теориями; уверенное использование физической терминологии и символики;</li> <li>– владение основными методами научного познания, используемыми в физике: наблюдением, описанием, измерением, экспериментом;</li> <li>– умения обрабатывать результаты измерений, обнаруживать зависимость между физическими величинами, объяснять полученные результаты и делать выводы;</li> <li>– сформированность умения решать физические задачи;</li> <li>– сформированность умения применять полученные знания для объяснения условий протекания физических явлений в природе, профессиональной сфере и для принятия практических решений в повседневной жизни;</li> <li>– сформированность собственной позиции по отношению к физической информации, получаемой из разных источников.</li> </ul>	<p>Приведение примеров практического применения изученных явлений, законов, приборов, устройств</p> <p>Изложение основных положений современной научной картины мира. Приведение примеров влияния открытий в физике на прогресс в технике и технологии производства.</p> <p>Объяснение демонстрационных экспериментов Умение вести диалог, выслушивать мнение оппонента, участвовать в дискуссии, открыто выражать и отстаивать свою точку зрения</p> <p>Уровень умения использовать теоретические знания при решении задач;</p>	<p>Индивидуальный контроль: экспертное наблюдение за выполнением практических работ, защитой рефератов.</p> <p>Комбинированный контроль: фронтальный опрос, письменный опрос, устный индивидуальный опрос, тестирование</p>
--	--	---

## ПРИЛОЖЕНИЕ

Проектная деятельность

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОУД.09.ХИМИЯ**

Для специальности:

19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Форма обучения: очная

Красноярск 2021

## СОДЕРЖАНИЕ

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

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 1.1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ ПРОГРАММЫ

Рабочая программа учебной дисциплины предназначена для подготовки квалифицированных специалистов среднего профессионального образования по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий. Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины разработана в соответствии с примерной программой общеобразовательной дисциплины «физика» для профессиональных образовательных учреждений (регистрационный № 324 от 23.07.2015 ФГАУ «ФИРО»), с учетом Рекомендацией, одобренных Научно-методическим советом Центра профессионального образования и систем квалификаций ФГАУ «ФИРО» Протокол №3 от 25 мая 2017г., на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования и федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальностям: 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

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

общеобразовательный цикл.

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

## 1.3 ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Требования к результатам освоения учебной дисциплины формирование у обучающихся умения оценивать значимость химического знания для каждого человека;

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

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

### • *личностных:*

- чувство гордости и уважения к истории и достижениям отечественной химической науки; химически грамотное поведение в профессиональной деятельности и в быту при обращении с химическими веществами, материалами и процессами;
- готовность к продолжению образования и повышения 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.

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

Максимальная учебная нагрузка обучающегося 162 часа, из них

аудиторная обязательная нагрузка – 108 час,

внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся – 54 часов.

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

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	162
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	108
в том числе практических работ	30
Самостоятельная работа обучающихся (всего)	54
В том числе:	
Работа с учебной литературой	
Решение задач	
Подготовка к опросу, к решению тестовых заданий	
Написание рефератов	
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
1.Общая и неорганическая химия.		72
<b>Введение. Основные понятия химии.</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Химия – наука о веществах. Основные понятия и законы химии. Состав вещества. Изменения вещества. Агрегатное состояние вещества.	2
	<b>Самостоятельная работа</b> Составление глоссария терминов и понятий	1
<b>Периодический закон и периодическая система Д.И. Менделеева в свете современных представлений о строении атома.</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Периодический закон и Периодическая система химических элементов Д.И. Менделеева. Открытие закона. Периодическая система и строение атома. Современное понятие химического элемента, закона. Значение периодической системы химических элементов Д.И. Менделеева для развития науки и понимания химической картины мира. Строение атома. Изотопы. Строение электронных оболочек, их особенности. Понятие об s-p-d-f орбиталях. Электронные формулы атома, их графическое изображение.	4
	<b>Самостоятельная работа</b> Решение задач и выполнение упражнений по образцу.	2
<b>Строение вещества. Типы химических связей. Дисперсные системы. Полимеры.</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Типы химических связей. Строение вещества. Полимеры. Дисперсные системы, их значение в живой природе, практике.	2
	<b>Самостоятельная работа</b> Подготовка письменных ответов на контрольные вопросы, в том числе в форме тестов.	1
<b>Классы неорганических соединений.</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Основные классы неорганических соединений. Оксиды. Их свойства, получение, применение. Зависимость характера оксида от степени образующего его элемента. Кислоты, их свойства, получение, классификация. Особенности взаимодействия серной и азотной кислоты с металлами. Основания, их свойства в свете протолитической теории, получение, классификация по различным признакам. Генетическая связь между классами неорганических соединений.	6
	<b>Самостоятельная работа</b> Оформление отчета по лабораторной работе и подготовка к его защите.	4
<b>Типы химических реакций. Закономерности их протекания.</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Типы химических реакций. Закономерности их протекания. Скорость химических реакций, их обратимость. Химическое равновесие.	2
	<b>Самостоятельная работа</b> Решение задач и выполнение упражнений по образцу.	2



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

	<b>Лабораторные работы:</b> №6 «Качественная реакция на анионы кислотных остатков» №7 «Экспериментальные задачи по теме неметаллы».	4
	<b>Самостоятельная работа</b> Повторение и закрепление изученного материала с использованием конспекта, учебника, и составление уравнений химических реакций по схемам.	2
	<b>Содержание учебного материала</b> Обобщение знаний по общей неорганической химии. Дифференцированный зачёт	2
	<b>Самостоятельная работа</b> Решение задач и выполнение упражнений по образцу.	2
<b>2. Органическая химия</b>		<b>90</b>
<b>Основные положения химического строения органических соединений А.М. Бутлерова.</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Предмет органической химии. История развития органической химии. Особенности строения органических соединений. Круговорот углерода в природе. Теория строения органических соединений А.М. Бутлерова. Основные положения теории. Изометрия.	4
	<b>Самостоятельная работа</b> Оформление отчета по лабораторной работе и подготовка к его защите. Составление глоссария терминов и понятий	2
<b>Предельные углеводороды.</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Предельные углеводороды. Гомологический ряд алканов. Изометрия, номенклатура, свойства, способы получения, применения алканов. Циклоалканы, их характеристика.	4
	<b>Самостоятельная работа</b> Составление глоссария терминов и понятий	2
<b>Непредельные углеводороды</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Непредельные углеводороды. Гомологический ряд, изометрия, номенклатура, свойства, способы получения и применения алкенов. Алкадиены. Понятие и классификация диеновых углеводородов. Особенности их строения, изометрия, номенклатура. Свойства, способы получения: работы С.В. Лебедева, дегидрирование алканов. Понятие о полимерах, пластмассах. Эластомерах, их применение. Каучук. Ацетиленовые углеводороды. Гомологический ряд, строение, изометрия, номенклатура, способы получения. Применения алкинов.	6
	<b>Лабораторная работа №8</b> «Получение этилена и ацетилена, изучение их свойств».	2
	<b>Самостоятельная работа</b> Оформление отчета по лабораторной работе и подготовка к его защите. Упражнения по составлению молекулярных и графических формул аминов, аминокислот, белка.	4
<b>Ароматические углеводороды</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Ароматические углеводороды. Гомологический ряд, строение. Изометрия, номенклатура, свойства, способы получения, применение аренов.	2
	<b>Самостоятельная работа</b>	2

	Повторение и закрепление изученного материала с использованием конспекта, учебника, и составление уравнений химических реакций по схемам.	
<b>Природные источники углеводородов</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Природные источники углеводородов. Нефть. Природный и попутный нефтяной газ. Каменный уголь.	2
	<b>Самостоятельная работа</b> Повторение и закрепление изученного материала с использованием конспекта, учебника, и составление уравнений химических реакций по схемам.	2
<b>Кислородосодержащие органические соединения. Спирты. Фенолы.</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Гидроксильные соединения. Строение и классификация спиртов, их свойств, способы получения. Отдельные представители одноатомных и многоатомных спиртов. Фенол, его свойства, способы получения, применение.	2
	<b>Лабораторная работа № 9</b> «Изучение свойств этанола, глицерина. Фенола».	2
	<b>Самостоятельная работа</b> Оформление отчета по лабораторной работе и подготовка к его защите. Упражнения по составлению молекулярных и графических формул аминов, аминокислот, белка.	4
<b>Альдегиды и кетоны</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Альдегиды и кетоны. Гомологический ряд, номенклатура, свойства, способы получения, применение.	2
	<b>Лабораторная работа №10</b> «Изучение свойств альдегидов и кетонов»	2
	<b>Самостоятельная работа</b> Изученного материала, составление уравнений химических реакций по схемам.	2
<b>Карбоновые кислоты</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Карбоновые кислоты. Гомологический ряд, строение, номенклатура, свойства, способы получения предельных одноосновных кислот. Классификация карбоновых кислот, их строение, номенклатура, свойства, способы получения, применение.	4
	<b>Лабораторная работа №11</b> «Изучение свойств карбоновых кислот».	2
	<b>Самостоятельная работа</b> Упражнения по классификации карбоновых кислот	2
<b>Сложные эфиры. Жиры.</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Сложные эфиры. Строение, номенклатура, свойства, способы получения, применение. Жиры. Строение, свойства, способы получения, классификация. Биологическая роль жиров, и их использование в быту и промышленности. Соли карбоновых кислот. Мыла, способы их получения.	4
	<b>Лабораторная работа №12</b> «Изучение свойств липидов. Мыла».	2
	<b>Самостоятельная работа</b> Оформление отчета по лабораторной работе и подготовка к его защите. Упражнения по составлению молекулярных и графических формул	2

<b>Углеводы, их свойства, классификация</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Углеводы. Понятие об углеводах. Классификация. Биологическая роль и значение углеводов в жизни человека и общества. Моно-, дисахариды. Строение, номенклатура, свойства, способы получения и применения глюкозы, фруктозы, их изомеры. Полисахариды, их характеристика, классификация, строение, свойства. Биологическая роль крахмала, моно-ди-сахаридов.	4
	<b>Лабораторные работы:</b> №13 «Изучение свойств моно-дисахаридов». №14 «Изучение свойств полисахаридов».	4
	<b>Самостоятельная работа</b> Оформление отчета по лабораторной работе и подготовка к его защите. Упражнения по составлению молекулярных и графических формул аминов, аминокислот, белка.	4
<b>Азотосодержащие соединения. Амины.</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Азотосодержащие соединения. Амины. Аминокислоты. Нуклеиновые кислоты, их строение, классификация. Гомологический ряд, свойства, изомерия, способы получения.	2
	<b>Самостоятельная работа</b> Оформление отчета по лабораторной работе и подготовка к его защите. Упражнения по составлению молекулярных и графических формул аминов, аминокислот, белка.	2
<b>Белки</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Белки, их первичная, вторичная, третичная, четвертичная структура, свойства белков, способы получения. Белки природные полимеры. Биологические функции белков, их значение. Белки, как компонент пищи. Проблемы белкового голодания и пути ее решения.	4
	<b>Лабораторная работа №15</b> «Изучение свойств белков».	2
	<b>Самостоятельная работа</b> Оформление отчета по лабораторной работе и подготовка к его защите. Упражнения по составлению молекулярных и графических формул белков	2
<b>Синтетические высокомолекулярные соединения. Полимеры. Бады. Химия в жизни общества.</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Генетическая связь между классами органических соединений. Обобщение знаний по органической химии. Химия в жизни общества.	2
	<b>Самостоятельная работа</b> Повторение и закрепление изученного материала с использованием конспекта, учебника, и составление уравнений химических реакций по схемам.	2
<b>ИТОГО:</b>		<b>162</b>

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1 ТРЕБОВАНИЯ К МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ

Для реализации рабочей программы учебной дисциплины имеется в наличии учебный кабинет. В состав кабинета химии входит лаборатория с лаборантской комнатой.

В кабинете находится мультимедийное оборудование, посредством которого участники образовательного процесса просматривают визуальную информацию по химии, создают презентации, видеоматериалы и т.п.

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

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

- Ряд напряжений металлов.
- Классификация неорганических веществ.
- Химическая активность металлов.
- Методический уголок лаборатории химии.
- Портреты и высказывания великих химиков.
- огнетушители, медицинская аптечка;
- печатные и экранно-звуковые средства обучения (методические рекомендации к лабораторным работам по всему курсу «Химии»).
- Диски и кассеты по всему курсу учебной дисциплины «Школьный химический эксперимент (1,2,3 части).

В состав лаборантской комнаты (реактивной) входят:

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

Реактивы – полный набор неорганических веществ:

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

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

## 3.2 ИНФОРМАЦИОННОЕ БЕСПЕЧЕНИЕ ОБУЧЕНИЯ

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

**Основные источники:**

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

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

2. Артеменко, А.И. Органическая химия: учебник/Артеменко А.И. – Москва ; КноРус, 2018. - Текст: электронный [http:// www.chem.msu.ru/](http://www.chem.msu.ru/)

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

**Дополнительные источники:**

Библиотека электронных наглядных пособий.

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

10. Н.А. Копылов «Химия и биология в таблицах» Изд-во М-ва «Феникс», 2011г.  
 11. Рабочие программы «Химия» (8-11кл.) Изд-во «В - Граф» 2012г.  
 12. Российский образовательный портал [http:// www.school.edu.ru/](http://www.school.edu.ru/).  
 13. Рубинов П. «Химия полный курс» «Мультимедийный репетитор» Изд-во «Питер» 2012г.  
 14. Сладков С. А., Остроумов И. Г., Габриелян О. С., Лукьянова Н. Н. Химия для профессий и специальностей технического профиля. Электронное приложение (электронное учебное издание) для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2014.

### 3.3 КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

Реализация подготовки (специалистов среднего звена) по специальности: 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины. Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации не реже 1 раза в 3 года.

## 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания) (общие и профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>
<p>достижение студентами следующих результатов:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>личностных:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– 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;</li> <li>– готовность к продолжению образования и повышения квалификации в избранной профессиональной деятельности и объективное осознание роли химических компетенций в этом;</li> <li>– умение использовать достижения современной химической науки и химических технологий для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности;</li> </ul> </li> <li>• <b>метапредметных:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– использование различных видов познавательной деятельности и основных интеллектуальных операций (постановки задачи, формулирования гипотез, анализа</li> </ul> </li> </ul>	<p>Обоснованность и четкость изложения материала;          Уровень умения сформулировать собственную позицию, оценку и аргументировать ее.</p>	<p>Индивидуальный контроль:          экспертное наблюдение за выполнением лабораторных работ, защитой рефератов.</p> <p>Комбинированный контроль:          фронтальный опрос, письменный опрос, устный индивидуальный опрос, тестирование</p> <p>Индивидуальный контроль:          экспертное наблюдение за</p>

<p>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> <ul style="list-style-type: none"> <li>– использование различных источников для получения химической информации, умение оценить ее достоверность для достижения хороших результатов в профессиональной сфере;</li> </ul> <p><b>• предметных:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– сформированность представлений о месте химии в современной научной картине мира; понимание роли химии в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач;</li> <li>– владение основополагающими химическими понятиями, теориями, законами и закономерностями; уверенное пользование химической терминологией и символикой;</li> <li>– 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;</li> <li>– сформированность умения давать количественные оценки и производить расчеты по химическим формулам и уравнениям;</li> <li>– владение правилами техники безопасности при использовании химических веществ;</li> <li>– сформированность собственной позиции по отношению к химической информации, получаемой из разных источников.</li> </ul>	<p>Строить умозаключения, обобщения на основе анализа собранного фактического материала.  Делать обоснованные выводы.  Критически оценивать информацию, давать ей оценку.  Использовать полученные знания в действии.  Осуществлять самоконтроль в ходе деятельности и корректировать её</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>уровень умения сформулировать собственную позицию, оценку и аргументировать ее</p> <p>Уровень самостоятельности выполнения химического эксперимента в полном соответствии с правилами безопасности.  Наблюдение, фиксация и описание результатов проведенного эксперимента</p> <p>Уровень самостоятельности при решении расчетных задач по химическим формулам и уравнениям  Использование в учебной и профессиональной деятельности химических терминов и символики.</p>	<p>выполнением лабораторных работ, защитой рефератов.</p> <p>Комбинированный контроль:  фронтальный опрос, письменный опрос, устный индивидуальный опрос, тестирование</p> <p>Индивидуальный контроль:  экспертное наблюдение за выполнением лабораторных работ, защитой рефератов.</p> <p>Комбинированный контроль:  фронтальный опрос, письменный опрос, устный индивидуальный опрос, тестирование</p>
--	---	--



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

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

**ОУД.10.ОБЩЕСТВОЗНАНИЕ**

Для специальности:

19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Форма обучения: очная

## 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: 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

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 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 материала по финансовой грамотности, направленное на формирование у обучающихся готовности принимать ответственные и обоснованные решения в области управления личными финансами, способности реализовать эти решения.

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

- **личностных:**

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

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

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

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

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

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

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

• **метапредметных:**

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

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

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

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

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

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

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

• **предметных:**

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

– владение базовым понятийным аппаратом социальных наук;

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

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

– сформированность представлений о методах познания социальных явлений и процессов;

– владение умениями применять полученные знания в повседневной жизни, прогнозировать последствия принимаемых решений;

– сформированность навыков оценивания социальной информации, умений поиска информации в источниках различного типа для реконструкции недостающих звеньев с целью объяснения и оценки разнообразных явлений и процессов общественного развития.

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

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 162 часа, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 108 часов;
- самостоятельной работы обучающегося 54 часа.

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

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	162
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	108
Самостоятельная работа обучающихся (всего)	54
В том числе:	
Работа с учебной литературой	10
Написание рассуждений	14
Составление схемоконспектов	10
Составление таблиц	5
Решение тестовых заданий	5
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
<i>Введение.</i>	<b>Содержание учебного материала.</b> Обществознание как учебный курс. Социальные науки. Специфика объекта их изучения. Актуальность изучения обществознания при освоении специальностей СПО.	2
	<b>Самостоятельная работа</b> Подготовка к тестированию.	1
<b>Раздел I. Человек и общество</b>		<b>10</b>
<b>Тема 1.1</b> Природа человека, врожденные и приобретенные качества	<b>Содержание учебного материала.</b> Философские представления о социальных качествах человека. Человек, индивид, личность. Деятельность и мышление. Виды деятельности. Творчество. Человек в учебной и трудовой деятельности. Основные виды профессиональной деятельности. Выбор профессии. Профессиональное самоопределение Формирование характера, учет особенностей характера в общении и профессиональной деятельности. Потребности, способности и интересы. Социализация личности. Самосознание и социальное поведение. Цель и смысл человеческой жизни. Проблема познаваемости мира. Понятие истины, ее критерии. Виды человеческих знаний. Мироззрение. Типы мироззрения. Основные особенности научного мышления. Свобода как условие самореализации личности. Свобода человека и ее ограничители (внутренние — со стороны самого человека и внешние — со стороны общества). Выбор и ответственность за его последствия. Гражданские качества личности. Человек в группе. Многообразие мира общения. Межличностное общение и взаимодействие. Проблемы межличностного общения в молодежной среде. Особенности самоидентификации личности в малой группе на примере молодежной среды. Межличностные конфликты. Истоки конфликтов в среде молодежи	6
	<b>Самостоятельная работа.</b> Построение кластера «Механизм детерминации поведения личности» Рассуждение на тему «Свобода, как осознанная необходимость» Ответы на контрольные вопросы лекции	3

Тема 1.2. Общество как сложная система	<p><b>Содержание учебного материала.</b>  Представление об обществе как сложной динамичной системе. Подсистемы и элементы общества. Специфика общественных отношений. Основные институты общества, их функции. Общество и природа. Значение техногенных революций: аграрной, индустриальной, информационной. Противоречивость воздействия людей на природную среду. Многовариантность общественного развития. Эволюция и революция как формы социального изменения. Понятие общественного прогресса. Смысл и цель истории. Цивилизация и формация. Общество: традиционное, индустриальное, постиндустриальное (информационное). Особенности современного мира. Процессы глобализации. Антиглобализм, его причины и проявления. Современные войны, их опасность для человечества. Терроризм, как важнейшая угроза современной цивилизации. Социальные и гуманитарные аспекты глобальных проблем</p>	4
	<p><b>Самостоятельная работа</b>  Решение ситуационных задач по определению типологии общества  Эссе на тему «Социальные и гуманитарные аспекты глобальных проблем»</p>	3
<b>Раздел II. Духовная культура человека и общества</b>		<b>14</b>
Тема 2.1. Духовная культура личности и общества	<p><b>Содержание учебного материала.</b>  Понятие о культуре. Духовная культура личности и общества, ее значение в общественной жизни. Культура народная, массовая и элитарная. Экранная культура — продукт информационного общества. Особенности молодежной субкультуры. Проблемы духовного кризиса и духовного поиска в молодежной среде. Формирование ценностных установок, идеалов, нравственных ориентиров. Взаимодействие и взаимосвязь различных культур. Культура общения, труда, учебы, поведения в обществе. Этикет. Учреждения культуры. Государственные гарантии свободы доступа к культурным ценностям.</p>	4
	<p><b>Самостоятельная работа</b>  Составление схемоконспекта лекции  Рассуждение на тему «Особенности молодежной субкультуры»</p>	3
Тема 2.2. Наука и образование в современном мире	<p><b>Содержание учебного материала.</b>  Наука. Естественные и социально-гуманитарные науки. Значимость труда ученого, его особенности. Свобода научного поиска. Ответственность ученого перед обществом. Образование как способ передачи знаний и опыта. Роль образования в жизни современного человека и общества. Правовое регулирование образования. Порядок приема в образовательные учреждения профессионального образования. Система образования в Российской Федерации. Государственные гарантии в получении образования. Профессиональное образование.</p>	6
	<p><b>Самостоятельная работа</b>  Подготовка к тестированию</p>	
Тема 2.3. Мораль, искусство и религия как элементы духовной культуры	<p><b>Содержание учебного материала.</b>  Мораль. Основные принципы и нормы морали. Гуманизм. Добро и зло. Долг и совесть. Моральный выбор. Моральный самоконтроль личности. Моральный идеал. Религия как феномен культуры. Мировые религии. Религия и церковь в современном мире. Свобода совести. Религиозные объединения Российской Федерации. Искусство и его роль в жизни людей. Виды искусств.</p>	4

	<p><b>Самостоятельная работа</b>          Рассуждение на основе высказывания Конфуция: «Кто полон милосердия, непременно обладает мужеством»          Сообщение об одной из мировых религий.</p>	4
<b>Раздел III Экономика</b>		
<p><b>Тема 3.1.</b> Экономика и экономическая наука. Экономические системы</p>	<p><b>Содержание учебного материала.</b>          Экономика семьи. Экономика как наука и хозяйство. Главные вопросы экономики. Потребности. Выбор и альтернативная стоимость. Ограниченность ресурсов. Факторы производства. Разделение труда, специализация и обмен. Типы экономических систем: традиционная, централизованная (командная) и рыночная экономика.</p>	6
	<p><b>Самостоятельная работа</b>          Составление сравнительной таблицы «Типы экономических систем»          Подготовка к тестированию</p>	3
<p><b>Тема 3.2.</b> Рынок. Фирма. Роль государства в экономике</p>	<p><b>Содержание учебного материала.</b>          Рынок одного товара. Спрос. Факторы спроса. Предложение. Факторы предложения. Рыночное равновесие. Основные рыночные структуры: совершенная и несовершенная конкуренция. Роль фирм в экономике. Издержки, выручка, прибыль. Производительность труда. Основные организационные формы бизнеса в России. Основные источники финансирования бизнеса. Акции и облигации. Фондовый рынок. Основы менеджмента и маркетинга. Деньги. Процент. Банковская система. Роль Центрального банка. Основные операции коммерческих банков. Инфляция. Виды, причины и последствия инфляции. Антиинфляционные меры. Основы денежной политики государства.          Частные и общественные блага. Функции государства в экономике. Понятие ВВП и его структура. Экономический рост и развитие. Экономические циклы. Виды налогов. Государственные расходы. Государственный бюджет. Государственный долг. Основы налоговой политики государства.</p>	8
	<p><b>Самостоятельная работа</b>          Подготовка диктанту терминов          Ответы на контрольные вопросы лекции</p>	1
<p><b>Тема 3.3.</b> Рынок труда и безработица</p>	<p><b>Содержание учебного материала.</b>          Спрос на труд и его факторы. Предложение труда. Факторы предложения труда. Роль профсоюзов и государства на рынках труда. Человеческий капитал. Понятие безработицы, ее причины и экономические последствия. Рациональный потребитель. Защита прав потребителя. Основные доходы и расходы семьи. Реальный и номинальный доход. Сбережения.</p>	6
	<p><b>Самостоятельная работа</b>          Подготовка беседы в парах на одну из предложенных тем:          «Роль государства и профсоюзов на рынке труда»,          «Безработица, ее причины и последствия»,          «Основные доходы и расходы семьи».</p>	3



Тема 3.4. Основы финансовой грамотности	<p><b>Содержание учебного материала.</b>  Личное финансовое планирование. Роль денег в нашей жизни. Риски в мире денег. Финансовая пирамида, или как не попасть в сети мошенников. Виды финансовых пирамид.  Банковская система. Как сберечь деньги с помощью депозитов. Банковские карты, электронные финансы: как сохранить сбережения в драгоценных металлах. Кредит: какой кредит выбрать и какие условия предпочесть.  Страхование: что и как надо страховать. О пенсионной грамотности.  Основы налогообложения. Система налогообложения в РФ. Права и обязанности налогоплательщиков. Налоговая инспекция. Налоговые вычеты, или как вернуть налоги в семейный бюджет</p>	6
	<p><b>Самостоятельная работа</b>  Подготовка беседы в парах на одну из предложенных тем:  «Финансовая пирамида»,  «Банковские карты, электронные финансы»,  «О пенсионной грамотности»  «Права и обязанности налогоплательщиков».</p>	3
<b>Раздел IV. Социальные отношения</b>		
Тема 4.1. Социальная роль и стратификация	<p><b>Содержание учебного материала.</b>  Социальные отношения. Понятие о социальных общностях и группах. Социальная стратификация. Социальная мобильность.  Социальная роль. Многообразие социальных ролей в юношеском возрасте. Социальные роли человека в семье и трудовом коллективе. Социальный статус и престиж. Престижность профессиональной деятельности.</p>	4
	<p><b>Самостоятельная работа</b>  Анализ социальной мобильности выдающейся личности</p>	4
Тема 4.2. Социальные нормы и конфликты	<p><b>Содержание учебного материала.</b>  Социальный контроль. Виды социальных норм и санкций. Самоконтроль. Девиантное поведение, его формы, проявления. Профилактика негативных форм девиантного поведения среди молодежи. Опасность наркомании, алкоголизма. Социальная и личностная значимость здорового образа жизни. Социальный конфликт. Причины и истоки возникновения социальных конфликтов. Пути разрешения социальных конфликтов.</p>	6
	<p><b>Самостоятельная работа</b>  Решение ситуационных задач на определение вида конфликта и способа его урегулирования</p>	2
Тема 4.3. Важнейшие социальные общности и группы	<p><b>Содержание учебного материала.</b>  Особенности социальной стратификации в современной России. Демографические, профессиональные, поселенческие и иные группы.  Молодежь как социальная группа. Особенности молодежной политики в Российской Федерации.  Этнические общности. Межнациональные отношения, этносоциальные конфликты, пути их разрешения. Конституционные принципы национальной политики в Российской Федерации. Семья как малая социальная группа. Семья и брак. Современная демографическая ситуация в Российской Федерации. Семейное право и семейные правоотношения. Понятие семейных правоотношений. Порядок, условия заключения и расторжения брака. Права и обязанности супругов. Брачный договор. Правовые отношения родителей и детей. Опекa и попечительство.</p>	6

	<p><b>Самостоятельная работа</b> Подготовка к терминологическому диктанту Ответна контрольные вопросы лекции</p>	2
<b>Раздел V. Политика</b>		
<p><b>Тема 5.1.</b> Политика и власть. Государство в политической системе</p>	<p><b>Содержание учебного материала.</b> Понятие власти. Типы общественной власти. Политика как общественное явление. Политическая система, ее внутренняя структура. Политические институты. Государство как политический институт. Признаки государства. Государственный суверенитет. Внутренние и внешние функции государства. Особенности функционального назначения современных государств. Межгосударственная интеграция, формирование надгосударственных институтов — основные особенности развития современной политической системы. Формы государства: формы правления, территориально-государственное устройство, политический режим. Типология политических режимов. Демократия, ее основные ценности и признаки. Условия формирования демократических институтов и традиций. Правовое государство, понятие и признаки</p>	6
	<p><b>Самостоятельная работа</b> Составление схемы: «Власть, ее типы и ресурсы» Заполнение таблицы: анализ политического устройства ведущих современных государств.</p>	4
<p><b>Тема 5.2.</b> Участники политического процесса</p>	<p><b>Содержание учебного материала.</b> Личность и государство. Политический статус личности. Политическое участие и его типы. Причины и особенности экстремистских форм политического участия. Политическое лидерство. Лидеры и ведомые. Политическая элита, особенности ее формирования в современной России. Гражданское общество и государство. Гражданские инициативы. Отличительные черты выборов в демократическом обществе. Абсентеизм, его причины и опасность. Избирательная кампания в Российской Федерации. Политические партии и движения, их классификация. Современные идейно-политические системы: консерватизм, либерализм, социал-демократия, коммунизм. Законодательное регулирование деятельности партий в Российской Федерации. Роль средств массовой информации в политической жизни общества.</p>	6
	<p><b>Самостоятельная работа</b> Заполнение таблицы: анализ политического лидера Заполнение таблицы: анализ современной политической партии</p>	6
<b>Раздел VI. Право</b>		
<p><b>Тема 6.1.</b> Правовое регулирование общественных отношений</p>	<p><b>Содержание учебного материала.</b> Юриспруденция как общественная наука. Право в системе социальных норм. Правовые и моральные нормы. Система права: основные институты, отрасли права. Частное и публичное право. Основные формы права. Нормативные правовые акты и их характеристика. Порядок принятия и вступления в силу законов в РФ. Действие нормативных правовых актов во времени, в пространстве и по кругу лиц. Правовые отношения и их структура. Правомерное и противоправное поведение. Виды противоправных поступков. Юридическая ответственность и ее задачи</p>	6
	<p><b>Самостоятельная работа</b></p>	4

	Заполнение таблиц правовые и моральные нормы Решение ситуационных задач на определение действия нормативных правовых актов во времени, в пространстве и по кругу лиц	
<b>Тема 6.2.</b> Основы конституционного права Российской Федерации	<b>Содержание учебного материала.</b> Конституционное право, как отрасль российского права. Основы конституционного строя Российской Федерации. Система государственных органов Российской Федерации. Законодательная власть. Исполнительная власть. Институт президентства. Местное самоуправление. Правоохранительные органы Российской Федерации. Судебная система Российской Федерации. Адвокатура. Нотариат. Понятие гражданства. Порядок приобретения и прекращения гражданства в РФ. Основные конституционные права и обязанности граждан в России. Право граждан РФ участвовать в управлении делами государства. Право на благоприятную окружающую среду. Обязанность защиты Отечества. Основания отсрочки от военной службы. Международная защита прав человека в условиях мирного и военного времени.	10
	<b>Самостоятельная работа</b> Работа со статьями конституции по темам: Система государственных органов РФ Правоохранительные органы Российской Федерации. Права и обязанности гражданина РФ	4
<b>Тема 6.3.</b> Отрасли российского права	<b>Содержание учебного материала.</b> Гражданское право и гражданские правоотношения. Физические лица. Юридические лица. Гражданско-правовые договоры. Правовое регулирование предпринимательской деятельности. 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. Личные неимущественные права граждан: честь, достоинство, имя. Способы защиты имущественных и неимущественных прав. Трудовое право и трудовые правоотношения. Понятие трудовых правоотношений. Занятость и трудоустройство. Органы трудоустройства. Порядок приема на работу. Трудовой договор: понятие и виды, порядок заключения и расторжения. Правовое регулирование трудовой деятельности несовершеннолетних. Коллективный договор. Роль профсоюзов в трудовых правоотношениях. Трудовые споры и порядок их разрешения. Заработная плата. Правовые основы социальной защиты и социального обеспечения. Административное право и административные правоотношения. Административные проступки. Административная ответственность. Уголовное право. Преступление как наиболее опасное противоправное деяние. Состав преступления. Уголовная ответственность. Особенности уголовной ответственности несовершеннолетних. Обстоятельства, исключающие уголовную ответственность	12
	<b>Самостоятельная работа</b> - Подготовиться к беседе в парах по одной из предложенных тем: «Личные неимущественные права граждан: честь, достоинство, имя» «Трудовое право и трудовые правоотношения»,	4

	«Административное право и административные правоотношения», «Особенности уголовной ответственности несовершеннолетних» - подготовка к тестированию.	
<b>Итого</b>		<b>162</b>

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1 ТРЕБОВАНИЯ К МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ

Для реализации учебной дисциплины имеется учебный кабинет «Обществознания».

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству студентов;
- рабочее место преподавателя;
- доска;
- раздаточные наглядные пособия;
- демонстрационные схемы и таблицы;
- сборники дидактических материалов.

#### 3.2 ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

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

**Основные источники:**

1. Соболева О.Б., Барабанов В.В., Кошкина С.Г. Серия Линия УМК Г. А. Бордовского. Обществознание (10-11). Класс 10 класс. Издательство ВЕНТАНА-ГРАФ, 2019.
2. <https://rosuchebnik.ru/product/obshchestvoznanie-bazovyy-uroven-10klass-uchebnik-344454/>
3. Воронцов А.В., Королева Г.Э., Наумов С.А. Серия Линия УМК Г. А. Бордовского. Обществознание (10-11) Класс 11 класс Издательство ВЕНТАНА-ГРАФ, 2019. <https://rosuchebnik.ru/product/obshchestvoznanie-bazovyy-uroven-11klass-uchebnik-428216/>
4. Королева Г.Э., Бурмистрова Т.В. Серия Линия УМК Г. Э. Королёвой. Экономика (10-11) Класс 10 класс, 11 класс Издательство ВЕНТАНА-ГРАФ, 2019 <https://rosuchebnik.ru/product/ekonomika-bazovyy-uroven-10-11klassy-uchebnik-428025/>

**Дополнительные источники:**

2. Основы современного обществознания в тезисах, таблицах, комментариях, В.Н.Шапал. «Лаконика» 2002 г.
3. Введение в современное обществознание И. П. Смирнов. Москва «Академия» 2006г.
4. Методика преподавания обществоведения: учебник для студентов педвузов / под ред. Л. Н. Боголюбова. – М., 2002.

**Нормативные правовые акты:**

- Конституция Российской Федерации. Принята на референдуме 12 декабря 1993 г. – М., 2005.
- Гражданский кодекс Российской Федерации (часть первая) от 21 октября 1994 г. № 51-ФЗ (в ред. ФЗ от 26.06.2020 № 489-ФЗ))
- Гражданский кодекс Российской Федерации (часть вторая) от 26 января 1996 г. № 14 (в ред. от 24.07.2007 № 218-ФЗ) // СЗ РФ. – 1996. – № 5. – Ст. 410.
- Гражданский кодекс Российской Федерации (часть третья). Раздел V «Наследственное право» от 26 ноября 2001. № 146-ФЗ от 03.06.2006 № 73-ФЗ, с изм., внесенными Федеральным законом от 29.12.2006 № 258-ФЗ) // СЗ РФ. – 2001. – № 49. – Ст. 4552.

**Интернет-ресурсы:**

<https://book.ru/book/932543>

#### 3.3 КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

Реализация подготовки (специалистов среднего звена) по специальности: 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины. Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации не реже 1 раза в 3 года.

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

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

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания) (общие и профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>
<p><b>личностных:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития общественной науки и практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;</li> <li>– российская гражданская идентичность, патриотизм, уважение к своему народу, чувство ответственности перед Родиной, уважение государственных символов (герба, флага, гимна);</li> <li>– гражданская позиция в качестве активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие, гуманистические и демократические ценности;</li> <li>– толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, учитывая позиции всех участников, находить общие цели и сотрудничать для их достижения; эффективно разрешать конфликты;</li> <li>– готовность и способность к саморазвитию и самовоспитанию в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества, к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;</li> <li>– осознанное отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем;</li> <li>– ответственное отношение к созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни;</li> </ul> <p><b>• метапредметных:</b></p>	<p>Уровень умения сформулировать собственную позицию и аргументировать ее.</p> <p>Уровень умения сформулировать собственную позицию, оценку и аргументировать ее.</p> <p>Оценивание последствий принятых решений и коррекция результатов собственной деятельности Ответственность за результат выполненной работы</p> <p>Коммуникативное поведение при работе в команде Взаимодействие и сотрудничество с обучающимися, преподавателями</p> <p>Уровень самостоятельности при выполнении работ.</p> <p>Проявление творческой инициативы</p> <p>Уровень умения сформулировать собственную позицию, оценку и аргументировать ее.</p> <p>Уровень самостоятельности при</p>	<p>Индивидуальный контроль: экспертное наблюдение за выполнением обучающимся ситуационных задач; рассуждения, демонстрирующие гражданскую позицию; выступление на семинарских занятиях.</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>– владение языковыми средствами: умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства, понятийный аппарат обществознания;</p> <p><b>• предметных:</b></p> <p>– сформированность знаний об обществе как целостной развивающейся системе в единстве и взаимодействии его основных сфер и институтов;</p> <p>– владение базовым понятийным аппаратом социальных наук;</p> <p>– владение умениями выявлять причинно-следственные, функциональные, иерархические и другие связи социальных объектов и процессов;</p>	<p>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</p> <p>Оценивание последствий принятых решений и коррекция результатов собственной деятельности</p> <p>Ответственность за результат выполненной работы</p> <p>Строить умозаключения, обобщения на основе анализа собранного фактического материала.</p> <p>Делать обоснованные выводы.</p> <p>Обоснованность и четкость изложения материала</p> <p>Умение использовать теоретические знания при выполнении ситуационных задач;</p>	<p>Индивидуальный контроль:</p> <p>экспертное наблюдение за выполнением обучающимся ситуационных задач; рассуждения и эссе, демонстрирующие гражданскую позицию; выступление на семинарских занятиях.</p>
--	---	---

<p>–сформированность представлений об основных тенденциях и возможных перспективах развития мирового сообщества в глобальном мире;</p> <p>– сформированность представлений о методах познания социальных явлений и процессов;</p> <p>– владение умениями применять полученные знания в повседневной жизни, прогнозировать последствия принимаемых решений;</p> <p>– 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>	<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 .11 БИОЛОГИЯ**

Для специальности:

19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Форма обучения: очная

## СОДЕРЖАНИЕ

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

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 1.1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ ПРОГРАММЫ

Рабочая программа разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «Биология», на основе образовательной программы от 23.07.2015 № 372 рекомендованной ФГАУ «ФИРО», в соответствии с «Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259).

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

общеобразовательный цикл.

Для изучения данной дисциплины обучающиеся должны владеть знаниями в области физической культуры, математики, химии. Знания и умения, полученные в рамках данной дисциплины служат базой для дальнейшего изучения профессиональных дисциплин, экологии, безопасности жизнедеятельности.

## 1.3 ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Содержание рабочей программы «Биология» направлено на достижение следующих целей:

- получение фундаментальных знаний о биологических системах (клетка, организм, популяция, вид, экосистема); истории развития современных представлений о живой природе, выдающихся открытиях в биологической науке; роли биологической науки в формировании современной естественно-научной картины мира; методах научного познания;

- овладение умениями логически мыслить, обосновывать место и роль биологических знаний в практической деятельности людей, развитии современных технологий; определять живые объекты в природе; проводить наблюдения за экосистемами с целью их описания и выявления естественных и антропогенных изменений; находить и анализировать информацию о живых объектах;

- развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей обучающихся в процессе изучения биологических явлений; выдающихся достижений биологии, вошедших в общечеловеческую культуру; сложных и противоречивых путей развития современных научных взглядов, идей, теорий, концепций, гипотез (о сущности и происхождении жизни, человека) в ходе работы с различными источниками информации;

- воспитание убежденности в необходимости познания живой природы, необходимости рационального природопользования, бережного отношения к природным ресурсам и окружающей среде, собственному здоровью; уважения к мнению оппонента при обсуждении биологических проблем;

- использование приобретенных биологических знаний и умений в повседневной жизни для оценки последствий своей деятельности (и деятельности других людей) по отношению к окружающей среде, здоровью других людей и собственному здоровью; обоснование и соблюдение мер профилактики заболеваний, оказание первой помощи при травмах, соблюдение правил поведения в природе.

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

- **личностных:**

- сформированность чувства гордости и уважения к истории и достижениям отечественной биологической науки; представления о целостной естественно-научной картине мира;
- понимание взаимосвязи и взаимозависимости естественных наук, их влияния на окружающую среду, экономическую, технологическую, социальную и этическую сферы деятельности человека;

- способность использовать знания о современной естественно-научной картине мира в образовательной и профессиональной деятельности; возможности информационной среды для обеспечения продуктивного самообразования;
- владение культурой мышления, способность к обобщению, анализу, восприятию информации в области естественных наук, постановке цели и выбору путей ее достижения в профессиональной сфере;
- способность руководствоваться в своей деятельности современными принципами толерантности, диалога и сотрудничества; готовность к взаимодействию с коллегами, работе в коллективе;
- готовность использовать основные методы защиты от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий;
- обладание навыками безопасной работы во время проектно-исследовательской и экспериментальной деятельности, при использовании лабораторного оборудования;
- способность использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для соблюдения мер профилактики отравлений, вирусных и других заболеваний, стрессов, вредных привычек (курения, алкоголизма, наркомании); правил поведения в природной среде;
- готовность к оказанию первой помощи при травмах, простудных и других заболеваниях, отравлениях пищевыми продуктами;

• **метапредметных:**

- осознание социальной значимости своей профессии/специальности, обладание мотивацией к осуществлению профессиональной деятельности;
- повышение интеллектуального уровня в процессе изучения биологических явлений; выдающихся достижений биологии, вошедших в общечеловеческую культуру; сложных и противоречивых путей развития современных научных взглядов, идей, теорий, концепций, гипотез (о сущности и происхождении жизни, человека) в ходе работы с различными источниками информации;
- способность организовывать сотрудничество единомышленников, в том числе с использованием современных информационно-коммуникационных технологий;
- способность понимать принципы устойчивости и продуктивности живой природы, пути ее изменения под влиянием антропогенных факторов, способность к системному анализу глобальных экологических проблем, вопросов состояния окружающей среды и рационального использования природных ресурсов;
- умение обосновывать место и роль биологических знаний в практической деятельности людей, развитии современных технологий; определять живые объекты в природе; проводить наблюдения за экосистемами с целью их описания и выявления естественных и антропогенных изменений; находить и анализировать информацию о живых объектах;
- способность применять биологические и экологические знания для анализа прикладных проблем хозяйственной деятельности;
- способность к самостоятельному проведению исследований, постановке естественно-научного эксперимента, использованию информационных технологий для решения научных и профессиональных задач;
- способность к оценке этических аспектов некоторых исследований в области биотехнологии (клонирование, искусственное оплодотворение);

• **предметных:**

- сформированность представлений о роли и месте биологии в современной научной картине мира; понимание роли биологии в формировании кругозора и функциональной грамотности для решения практических задач;
- владение основополагающими понятиями и представлениями о живой природе, ее уровневой организации и эволюции; уверенное пользование биологической терминологией и символикой;
- владение основными методами научного познания, используемыми при биологических исследованиях живых объектов и экосистем: описанием, измерением, проведением наблюдений; выявление и оценка антропогенных изменений в природе;
- сформированность умений объяснять результаты биологических экспериментов, решать элементарные биологические задачи;

– сформированность собственной позиции по отношению к биологической информации, получаемой из разных источников, глобальным экологическим проблемам и путям их решения.

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

Максимальная учебная нагрузка 108 часов, из них:

- теоретическое обучение - 62 часа,
- лабораторно- практические занятия -10 часов,
- самостоятельная работа – 36 часов

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1 ОБЪЕМ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
Максимальная учебная нагрузка	108
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	72
В том числе лабораторно-практических работ	10
Самостоятельная работа обучающихся	36
в том числе:	
работа с учебной литературой;	12
подготовка сообщений;	12
решение задач.	12
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

## 2.2 СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объём часов
1	2	3
<b>Раздел I. Происхождение и начальные этапы развития жизни на Земле</b>		<b>7</b>
Тема 1. Многообразие живого мира	<b>Содержание учебного материала</b> Уровни организации живой природы: молекулярный, клеточный, тканый, органнй, организменный и т.д.Свойства живых систем. Подходы к понятию «жизнь»	4
Тема 2. Возникновение жизни на Земле	<b>Содержание учебного материала</b> Предпосылки возникновения жизни на Земле. Условия планеты для появления живого. Современные представления о возникновении жизни. Вклад В.И. Опарина в развития представлений о возникновении жизни. Начальные этапы развития жизни: появление автотрофов, эукариотических организмов.	3
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> 1. Гипотезы происхождения жизни, биохимическая гипотеза А.И. Опарина.	2
<b>Раздел II. Учение о клетке</b>		<b>19</b>
Тема 3. Химический состав клетки	<b>Содержание учебного материала</b> Неорганические вещества. Вода, ее химическое строение и физические свойства, минеральные соли. Органические вещества. Углеводы, их классификация и функции. Липиды, их классификация и функции. Белки, классификация, структура белка, функции. Нуклеиновые кислоты: строение, типы, роль в клетке.	2
Тема 4. Обмен веществ и преобразование энергии в клетке	<b>Содержание учебного материала</b> Пластический обмен. Биосинтез белка, роль ДНК и РНК в биосинтезе. Фотосинтез. Энергетический обмен. Этапы энергетического обмена (на примере углеводов).	4
Тема 5. Строение и функции клеток	<b>Содержание учебного материала</b> Прокариотическая клетка, ее строение, отличие от эукариотической. Эукариотическая клетка. Деление клеток: митоз, мейоз. Особенности строения растительных клеток. Клеточная теория строения организмов. Неклеточные формы жизни. Вирусы	5
	<b>Лабораторная работа</b> Лабораторная работа №1 Сравнение растительной и животной клеток	2
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> 1. Сравнение митоза и мейоза 2. Биография создателей клеточной теории – Т. Шванна и М. Шлейдена	8

	3. Обнаружение вирусов 4. Вирусные заболевания и борьба с ними	
<b>Раздел III. Размножение и развитие организмов</b>		<b>13</b>
Тема 6. Размножение организмов	<b>Содержание учебного материала</b> Бесполое размножение. Виды бесполого размножения. Половое размножение. Периоды формирования гамет	2
Тема 7. Онтогенез	<b>Содержание учебного материала</b> Краткие исторические сведения об онтогенезе. Эмбриональный период развития. Постэмбриональный период развития. Биогенетический закон. Развитие организмов и окружающая среда	5
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> 1. Полное и неполное превращение. 2. Основоположники эмбриологии 3. Влияние окружающей среды на онтогенез	6
<b>Раздел IV. Основы генетики и селекции</b>		<b>21</b>
Тема 8. Основные закономерности наследственности	<b>Содержание учебного материала</b> Основные понятия генетики. Гибридологический метод. Законы Менделя. Сцепленное наследование генов Взаимодействие генов. Генетика пола	5
Тема 9. Основные закономерности изменчивости	<b>Содержание учебного материала</b> Основные типы изменчивости: наследственная, ненаследственная. Зависимость проявления генов от условий внешней среды	2
Тема 10. Селекция животных, растений и микроорганизмов	<b>Содержание учебного материала</b> Центры многообразия и происхождения культурных растений. Методы селекции растений и животных. Селекция микроорганизмов. Достижения селекции	4
	<b>Лабораторные работы:</b> №2 Решение генетических задач №3 Построение вариационного ряда и вариационной кривой	4
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> 1. Основоположник генетики – Г. Мендель 2. Генетические заболевания	6
<b>Раздел V. Эволюционное учение</b>		<b>29</b>
Тема 11. Развитие эволюционных идей	<b>Содержание учебного материала</b> Возникновение и развитие эволюционных представлений. Научные и социально-экономические предпосылки теории. Ч.Дарвин и его учение об искусственном отборе. Ч.Дарвин и его учение о естественном отборе. Формы естественного отбора. Приспособленность – результат эволюции. Забота о потомстве. Физиологическая адаптация. Вид, его критерии и структура	8



Тема 12. Микроэволюция	<b>Содержание учебного материала</b> Эволюционная роль мутаций. Генетические процессы в популяциях. Пути достижения биологического прогресса. Общие закономерности биологической эволюции. Развитие жизни на Земле.	5
Тема 13. Происхождение человека	<b>Содержание учебного материала</b> Положение человека в системе животного мира. Эволюция приматов. Стадии эволюции человека	4
	<b>Лабораторные работы:</b> №4 Приспособленность видов к среде обитания №5 Вид, его критерии	4
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> 1. Создатели эволюционной теории – Ч. Дарвин и А. Уоллес 2. Доказательства эволюции 3. Примеры приспособительной окраски 4. Виды-двойники	8
<b>Раздел VI. Взаимоотношения организма и среды. Основы экологии</b>		<b>17</b>
Тема 14. Биосфера, ее структура и функции	<b>Содержание учебного материала</b> Структура биосферы. Круговорот веществ в природе: круговорот углерода, азота	2
Тема 15. Основы экологии	<b>Содержание учебного материала</b> Биогеоценозы и их свойства. Абиотические факторы среды. Интенсивность действия факторов среды Биотические факторы среды. Взаимоотношения между организмами	5
Тема 16. Биосфера и человек. Ноосфера	<b>Содержание учебного материала</b> Природные ресурсы и их использование. Последствия хозяйственной деятельности человека. Охрана природы и перспективы рационального природопользования	2
Тема 17. Бионика	<b>Содержание учебного материала</b> Бионика. Особенности живых организмов используемы человеком в своей деятельности	2
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> 1. Охрана природы и перспективы рационального природопользования 2. Природные ресурсы России 3. Последствия хозяйственной деятельности человека	8
<b>Всего</b>		<b>108</b>

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

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

Освоение программы учебной дисциплины «Биология» проходит в учебном кабинете, в котором имеется возможность обеспечить свободный доступ в сеть Интернет во время учебного занятия и в период внеучебной деятельности обучающихся.

Помещение кабинета оснащено типовым оборудованием.

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

- многофункциональный комплекс преподавателя;
- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов, портретов выдающихся ученых, динамические пособия, иллюстрирующие биологические процессы, модели, муляжи и микропрепараты биологических объектов и др.);
- информационно-коммуникативные средства;
- экранно-звуковые пособия;
- комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности;
- библиотечный фонд.

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

Библиотечный фонд может быть дополнен энциклопедиями, справочниками, словарями, научной и научно-популярной литературой и другой литературой по разным вопросам биологии.

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

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

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

##### **Основные источники:**

1. Беляев Д.К., Дымшиц Г.М., Кузнецова Л.Н. и др. Биология (базовый уровень). 10 класс. — АО Просвещение, 2018.
2. Каменский А. А., Криксунов Е. А., Пасечник В. В. Биология. Общая биология. 10—11 классы: учебник. — М.: Дрофа, 2018 г.
3. биология :учебник для учащихся 10 класса общеобразовательных учреждений / Под ред. Проф. И.Н. Пономарёвой. – М.; Вента-Граф, 2017. -224 с.;ил.
4. Лукаткин А.С., Ручин А.Б., Силаева Т.Б. и др. Биология с основами экологии: учебник для студ. учреждений высш. образования. — М., 2014.
5. Мамонтов С.Г., Захаров В.Б., Козлова Т.А. Биология: учебник для студ. учреждений высш. образования (бакалавриат). — М., 2014.
6. Никитинская Т.В. Биология: карманный справочник. — М., 2015.
7. Сивоглазов В.И., Агафонова И.Б., Захарова Е.Т. Биология. Общая биология: базовый уровень, 10—11 класс. — М., 2014.
8. Сухорукова Л.Н., Кучменко В.С., Иванова Т.В. Биология (базовый уровень). 10—11 класс. — М., 2014
9. Федеральный закон от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации». Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования».
10. Приказ Минобрнауки России от 29.12.2014 № 1645 «О внесении изменений в Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 № 413 “Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования”».

11. Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259 «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования».
12. Биология: в 2 т. / под ред. Н.В.Ярыгина. — М., 2010.
13. Биология: руководство к практическим занятиям / под ред. В.В.Маркиной. — М., 2010.
14. Дарвин Ч. Сочинения. — Т. 3. — М., 1939.
15. Дарвин Ч. Происхождение видов. — М., 2006.
16. Кобылянский В.А. Философия экологии: краткий курс: учеб, пособие для вузов. — М., 2010.
17. Орлова Э.А. История антропологических учений: учебник для вузов. — М., 2010.
18. Пехов А.П. Биология, генетика и паразитология. — М., 2010.
19. Чебышев Н.В., Гринева Г.Г. Биология. — М., 2010
20. А.А. Каменский Общая биология 10-11 классы. М.: Дрофа, 2005
21. Сборник задач по общей генетике. Н. Н. Орлова, В. М. Глазер, А. И. Ким, Т. А. Кокшарова, Ю. П. Алтухов. М.: Издательство МГУ, 2000
22. Общая биология. Учебник для 10-11 классов с углублённым изучением биологии. Под ред. Шумного В.К., Дымшица Д.М., Рувинского А.О. – М.: Просвещение, 1995. 544 с.
23. Тематическое и поурочное планирование к учебнику В.В. Пасечник, Г.Г. Швецов Общая биология 10-11 классы. М.: Дрофа, 2010
24. Д.К. Беляев, П.М. Бородин, Н.Н. Воронцов и др. Общая биология под ред. Д.К. Беляева, Г.М. Дымшица. М.: Просвещение, 2006
25. Рабочая тетрадь к учебнику Д.К. Беляев, П.М. Бородин, Н.Н. Воронцов и др. Общая биология под ред. Д.К. Беляева, Г.М. Дымшица. М.: Просвещение, 2006

#### **Дополнительные источники:**

1. В.Р. Пикеринг Биология. Школьный курс в 120 таблицах. М.: АСТ-Пресс, 1997.
2. Н.Грин, У. Стаут, Д.Тейлор Биология т.1. М.: Мир, 1990
3. Н.Грин, У. Стаут, Д.Тейлор Биология т.2. М.: Мир, 1990
4. Н.Грин, У. Стаут, Д.Тейлор Биология т.3. М.: Мир, 1990
5. А. Яблоков, В. Юсуфов Эволюционное учение. М., 2006
6. Биология в таблицах и схемах. Для школьников и абитуриентов. Изд.2. Спб.: Виктория плюс, 2013.
7. Н.Н. Воронцов, Л.Н. Сухорукова Эволюция органического мира. М.: Просвещение, 1991
8. В.И.Никольский практические занятия по генетике. Учебное пособие для аудиторных и самостоятельных занятий студентов. Красноярск, КГПУ

#### **Периодические издания:**

1. Биология для школьников. Научно-популярный журнал. №1, 2018
2. Биология для школьников. Научно-популярный журнал. №2, 2018
3. Биология в школе. Научно-методический журнал. №1, 2018
4. Биология в школе. Научно-методический журнал. №2, 2018
5. Биология в школе. Научно-методический журнал. №3, 2018
6. Биология в школе. Научно-методический журнал. №4, 2018
7. Биология в школе. Научно-методический журнал. №5, 2018
8. В мире науки. Научно-информационный журнал. №8, 2018

#### **Интернет-ресурсы:**

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

www.nrc.edu.ru (Биологическая картина мира. Раздел компьютерного учебника, разработанного в Московском государственном открытом университете).

www.nature.ok.ru (Редкие и исчезающие животные России — проект Экологического центра МГУ им. М.В.Ломоносова).

www.kozlenkoa.narod.ru (Для тех, кто учится сам и учит других; очно и дистанционно, биологии, химии, другим предметам).

www.schoolcity.by (Биология в вопросах и ответах).

www.bril2002.narod.ru (Биология для школьников. Краткая, компактная, но достаточно подробная информация по разделам: «Общая биология», «Ботаника», «Зоология», «Человек»).

### 3.3 КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

Реализация подготовки (специалистов среднего звена) по специальностям: 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины. Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации не реже 1 раза в 3 года

## 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания) (общие и профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
1	2	3
Освоение содержания учебной дисциплины «Биология» обеспечивает достижение студентами следующих результатов: <b>• личностных:</b> – сформированность чувства гордости и уважения к истории и достижениям отечественной биологической науки; представления о целостной естественно-научной картине мира; – понимание взаимосвязи и взаимозависимости естественных наук, их влияния на окружающую среду, экономическую, технологическую, социальную и этическую сферы деятельности человека; – способность использовать знания о современной естественно-научной картине мира в образовательной и профессиональной деятельности; возможности информационной среды для обеспечения продуктивного самообразования; – владение культурой мышления, способность к обобщению, анализу, восприятию информации в области естественных наук, постановке цели и	Уровень умения активно использовать электронные образовательные ресурсы, находить требующуюся информацию, изучать ее и применять на практике; Обоснованность и четкость изложения материала; Уровень умения сформулировать собственную позицию, оценку и аргументировать ее.	Индивидуальный контроль: экспертное наблюдение за выполнением лабораторно-практических работ, защитой рефератов.  Комбинированный контроль: фронтальный опрос, письменный опрос, устный индивидуальный опрос, тестирование

<p>выбору путей ее достижения в профессиональной сфере;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– способность руководствоваться в своей деятельности современными принципами толерантности, диалога и сотрудничества; готовность к взаимодействию с коллегами, работе в коллективе;</li> <li>– готовность использовать основные методы защиты от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий;</li> <li>– обладание навыками безопасной работы во время проектно-исследовательской и экспериментальной деятельности, при использовании лабораторного оборудования;</li> <li>– способность использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для соблюдения мер профилактики отравлений, вирусных и других заболеваний, стрессов, вредных привычек (курения, алкоголизма, наркомании); правил поведения в природной среде;</li> <li>– готовность к оказанию первой помощи при травмах, простудных и других заболеваниях, отравлениях пищевыми продуктами;</li> </ul> <p><b>• метапредметных:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– осознание социальной значимости своей профессии/специальности, обладание мотивацией к осуществлению профессиональной деятельности;</li> <li>– повышение интеллектуального уровня в процессе изучения биологических явлений; выдающихся достижений биологии, вошедших в общечеловеческую культуру; сложных и противоречивых путей развития современных научных взглядов, идей, теорий, концепций, гипотез (о сущности и происхождении жизни, человека) в ходе работы с различными источниками информации;</li> <li>– способность организовывать сотрудничество единомышленников, в том числе с использованием современных информационно-коммуникационных технологий;</li> <li>– способность понимать принципы устойчивости и продуктивности живой природы, пути ее изменения под влиянием антропогенных факторов, способность к системному анализу глобальных экологических проблем, вопросов состояния окружающей среды и</li> </ul>	<p>Строить умозаключения, обобщения на основе анализа собранного фактического материала.          Делать обоснованные выводы.          Критически оценивать информацию, давать ей оценку.          Использовать полученные знания в действии.          Осуществлять самоконтроль в ходе деятельности и корректировать её.          Умение использовать теоретические знания при выполнении практических задач;          Обоснованность и чёткость изложения материала;          Оформление материала в соответствии с требованиями;</p>	<p>Индивидуальный контроль:          экспертное наблюдение за выполнением лабораторно-практических работ, защитой рефератов.</p> <p>Комбинированный контроль:          фронтальный опрос, письменный опрос, устный индивидуальный опрос, тестирование</p>
---	---	---

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

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

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

ОУД .12 ГЕОГРАФИЯ

Для специальности:

19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

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 учебной дисциплины составлена на основе примерной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности: 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий. 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

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

#### **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 студента 36 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1 ОБЪЕМ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	108
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	72
Самостоятельная работа обучающихся (всего)	36
В том числе: Работа с учебной литературой  Подготовка сообщений  Работа с картой	
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
<b>Раздел I. Введение. Источники географической информации</b>		<b>5</b>
<b>Тема 1.1</b> Введение. Источники географической информации	<b>Содержание учебного материала</b> География как наука. Ее роль и значение в системе наук. Цели и задачи географии при освоении профессий СПО и специальностей СПО. Традиционные и новые методы географических исследований. Источники географической информации. Географические карты различной тематики и их практическое использование. Статистические материалы. Геоинформационные системы. Международные сравнения.	<b>2</b>
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Подготовить сообщение «Статистические материалы. Геоинформационные системы»	<b>3</b>
<b>Раздел II. Политическое устройство мира</b>		<b>7</b>
<b>Тема 2.1</b> Политическая карта мира	<b>Содержание учебного материала</b> 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.	<b>2</b>
<b>Тема 2.2</b> Типология стран мира	Типология стран по уровню социально-экономического развития. Условия и особенности социально-экономического развития развитых и развивающихся стран и их типы	<b>2</b>
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Составить кроссворд «Страны мира и их столицы»	<b>3</b>
<b>Раздел III. География мировых природных ресурсов</b>		<b>11</b>
<b>Тема 3.1</b> Взаимодействие человеческого общества и природной среды	<b>Содержание учебного материала</b> 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.	<b>2</b>
<b>Тема 3.2</b> География мировых природных ресурсов	<b>Содержание учебного материала</b> 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	<b>4</b>
<b>Тема 3.3</b> Ресурсы мирового океана	<b>Содержание учебного материала</b> Ресурсы Мирового океана. Территориальные сочетания природных ресурсов. Природно-ресурсный потенциал.	<b>2</b>

	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Составить классификационную схему «Природные ресурсы Мирового океана»	<b>3</b>
<b>Раздел IV. География населения мира</b>		<b>13</b>
<b>Тема 4.1</b> Численность населения мира	<b>Содержание учебного материала</b> Численность населения мира и ее динамика. Наиболее населенные регионы и страны мира. Воспроизводство населения и его типы. Демографическая политика..	<b>2</b>
<b>Тема 4.2</b> Состав и структура населения мира	<b>Содержание учебного материала</b> Половая и возрастная структура населения. Расовый, этнолингвистический и религиозный состав населения.	<b>2</b>
<b>Тема 4.3</b> Качество жизни населения	<b>Содержание учебного материала</b> Качество жизни населения. Территориальные различия в средней продолжительности жизни населения, обеспеченности чистой питьевой водой, уровне заболеваемости, младенческой смертности и грамотности населения. Индекс человеческого развития.	<b>2</b>
<b>Тема 4.4</b> Размещение и миграции населения.	<b>Содержание учебного материала</b> Размещение населения по территории земного шара. Средняя плотность населения в регионах и странах мира. Миграции населения и их основные направления.	<b>2</b>
<b>Тема 4.5.</b> Урбанизация	<b>Содержание учебного материала</b> Урбанизация. «Ложная» урбанизация, субурбанизация, рурбанизация. Масштабы и темпы урбанизации в различных регионах и странах мира. Города-миллионеры, «сверхгорода» и мегалополисы.	<b>2</b>
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Качество жизни населения в различных странах и регионах мира.	<b>3</b>
<b>Раздел V. Мировое хозяйство</b>		<b>24</b>
<b>Тема 5.1</b> Этапы становления и развития мирового хозяйства	<b>Содержание учебного материала</b> Мировая экономика, исторические этапы ее развития. Международное географическое разделение труда. Международная специализация и кооперирование. Научно-технический прогресс и его современные особенности.	<b>2</b>
<b>Тема 5.2</b> Современные особенности развития мирового хозяйства	<b>Содержание учебного материала</b> Современные особенности развития мирового хозяйства. Интернационализация производства и глобализация мировой экономики. Региональная интеграция. Основные показатели, характеризующие место и роль стран в мировой экономике. Отраслевая структура мирового хозяйства. Исторические этапы развития мирового промышленного производства. Территориальная структура мирового хозяйства, исторические этапы ее развития. Ведущие регионы и страны мира по уровню экономического развития. «Мировые» города.	<b>4</b>

<b>Тема 5.3</b> География отраслей первичной сферы мирового хозяйства	<b>Содержание учебного материала</b> 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.	<b>4</b>
<b>Тема 5.4</b> География отраслей вторичной сферы мирового хозяйства	<b>Содержание учебного материала</b> Географические особенности мирового потребления минерального топлива, развития мировой электроэнергетики, черной и цветной металлургии, машиностроения, химической, лесной (перерабатывающие отрасли) и легкой промышленности.	<b>4</b>
<b>Тема 5.5</b> География отраслей третичной сферы мирового хозяйства	<b>Содержание учебного материала</b> Транспортный комплекс и его современная структура. Географические особенности развития различных видов мирового транспорта. Крупнейшие мировые морские торговые порты и аэропорты. Связь и ее современные виды. Дифференциация стран мира по уровню развития медицинских, образовательных, туристских, деловых и информационных услуг. Современные особенности международной торговли товарами. Всемирные экономические отношения	<b>4</b>
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Подготовить сообщения «Интернационализация производства и глобализация мировой экономики». «Региональная интеграция». «Ведущие мировые районы плантационного растениеводства и товарного животноводства»	<b>6</b>
<b>Раздел VI. Регионы мира</b>		<b>32</b>
<b>Тема 6.1</b> Общая характеристика Зарубежной Европы	<b>Содержание учебного материала</b> 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.	<b>2</b>
<b>Тема 6.2</b> Характеристика отдельных стран Европы	<b>Содержание учебного материала</b> Условия формирования и развития стран Европы. Особенности политической системы. Природно-ресурсный потенциал, население, ведущие отрасли хозяйства и их территориальная структура.	<b>2</b>
<b>Тема 6.3</b> Общая характеристика Зарубежной Азии	<b>Содержание учебного материала</b> 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.	<b>2</b>
<b>Тема 6.4</b> Характеристика отдельных стран Азии	<b>Содержание учебного материала</b> Условия формирования и развития стран Азии. Особенности политической системы. Природно-ресурсный потенциал, население, ведущие отрасли хозяйства и их территориальная структура	<b>2</b>
<b>Тема 6.5</b> Китайская Народная Республика.	<b>Содержание учебного материала</b> Немного истории. Г.П. Природные ресурсы, Население, хозяйство. Промышленность и наука, Транспорт и непродовольственная сфера.	<b>2</b>

<b>Тема 6.6</b> Общая характеристика Латинская Америка	<b>Содержание учебного материала</b> 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.	<b>2</b>
<b>Тема 6.7</b> Характеристика отдельных стран Латинской Америки	<b>Содержание учебного материала</b> Условия формирования и развития стран Латинской Америки. Особенности политической системы. Природно-ресурсный потенциал, население, ведущие отрасли хозяйства и их территориальная структура	<b>2</b>
<b>Тема 6.8</b> Общая характеристика стран Африки	<b>Содержание учебного материала</b> Место и роль Африки в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. Характерные черты природно-ресурсного потенциала, населения и хозяйства. Отрасли международной специализации. Территориальная структура хозяйства. Интеграционные группировки.	<b>2</b>
<b>Тема 6.9</b> Характеристика отдельных стран Африки	<b>Содержание учебного материала</b> Условия формирования и развития стран Африки. Особенности политической системы. Природно-ресурсный потенциал, население, ведущие отрасли хозяйства и их территориальная структура	<b>2</b>
<b>Тема 6.10</b> Общая характеристика Австралии и Океании	<b>Содержание учебного материала</b> Место и роль Австралии и Океании в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. Особенности природно-ресурсного потенциала, населения и хозяйства. Отраслевая и территориальная структура хозяйства Австралии и Новой Зеландии.	<b>2</b>
<b>Тема 6.11</b> Сравнительная характеристика стран трех регионов	<b>Содержание учебного материала</b> Составление сравнительной характеристики развивающихся стран Зарубежной Азии, Африки и Латинской Америки	<b>2</b>
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Международный туризм в различных странах и регионах мира. «Горячие точки» на карте Зарубежной Европы. Запад и Восток Германии сегодня. Этнолингвистический и религиозный состав населения субрегионов Зарубежной Азии. Экономические реформы в Японии, Южной Корее и Китае.	<b>10</b>
<b>Раздел VII. Россия в современном мире.</b>		<b>8</b>
<b>Тема 7.1</b> Россия на политической карте мира	<b>Содержание учебного материала</b> Россия на политической карте мира. Изменение географического, геополитического и геоэкономического положения России на рубеже XX—XXI веков. Характеристика современного этапа социально-экономического развития.	<b>2</b>
<b>Тема 7.2</b> Россия в мировом хозяйстве и МГРТ	<b>Содержание учебного материала</b> Место России в мировом хозяйстве и международном географическом разделении труда. Ее участие в международной торговле товарами и других формах внешнеэкономических связей. Особенности территориальной структуры хозяйства. География отраслей международной специализации.	<b>2</b>

	<p><b>Самостоятельная работа обучающихся</b>          Особенности современного экономико-географического положения России.          Подготовить сообщение: «Место России в мировом хозяйстве и международном географическом разделении труда».          Участие России в международной торговле товарами и других формах внешнеэкономических связей.</p>	<b>4</b>
<b>Раздел VIII. Географические аспекты современных глобальных проблем человечества</b>		<b>8</b>
<b>Тема 8.1</b> Географические аспекты глобальных проблем человечества в прошлом и настоящем	<p><b>Содержание учебного материала</b>          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.</p>	<b>2</b>
	<p><b>Самостоятельная работа обучающихся</b>          Составить конспективно-справочную таблицу «Характеристика глобальных проблем человечества»          Глобальная проблема изменения климата.</p>	<b>4</b>
	Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	<b>2</b>
	<b>ВСЕГО:</b>	<b>108</b>



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

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

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

Помещение кабинета оснащено типовым оборудованием, специализированной учебной мебелью и средствами обучения, достаточными для выполнения требований к уровню подготовки обучающихся.

В кабинете имеется мультимедийное оборудование, посредством которого участники образовательного процесса просматривают визуальную информацию по географии, создают презентации, видеоматериалы, иные документы.

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

- многофункциональный комплекс преподавателя;
- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов, настенных географических карт, портретов выдающихся ученых-географов и др.);
- информационно-коммуникативные средства;
- экранно-звуковые пособия;
- комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности;

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

Для выполнения практических заданий студентам необходимо иметь простой и цветные карандаши, линейку, ластик, циркуль, транспортир и калькулятор

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

##### **Основные источники:**

Лукьянова, Н.С. География : учебник / Лукьянова Н.С. — Москва : КноРус, 2020 — 233 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-07610-1. — URL: <https://book.ru/book/933663>. — Текст : электронный.

##### **Дополнительные источники:**

1. Экономическая и социальная география мира : атлас / гл. ред. Н. Н. Полункина. – Омск : ФГУП «Омская картографическая фабрика», 2019.- 49 с.
2. Баранчиков Е. В., Петрусюк О. А. География для профессий и специальностей социально-экономического профиля. Дидактические материалы: учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2015
3. Додогацких Е.М., Алексеевский Н. И. География: в 2 ч. 10—11 классы. — М.: 2014.

##### **Справочники, энциклопедии:**

Африка: энциклопедический справочник: в 2 т. / гл. ред. А. Громыко. — М., 1987.

Российский энциклопедический словарь. — М., 2011.

Универсальная школьная энциклопедия: в 2 т. / под ред. Е. Хлебалина, Д. Володихина. — М., 2003.

Энциклопедия для детей. Культуры мира: мультимедийное приложение (компакт-диск). — М., 2004.

Энциклопедия для детей. — Т 13. Страны. Народы. Цивилизации / гл. ред. М. Д. Аксенова. — М., 2001.

**Интернет – ресурсы:**

1. www. wikipedia. org (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 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий 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><b>• личностных:</b></p> <p>— сформированность ответственного отношения к обучению; готовность и способность студентов к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию;</p> <p>— сформированность целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития географической науки и общественной практики;</p> <p>— сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;</p> <p>— сформированность экологического мышления, понимания влияния</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>социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды; приобретение опыта эколого-направленной деятельности;</p> <p>— сформированность коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками и взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, творческой и других видах деятельности;</p> <p>— умение ясно, точно, грамотно излагать свои мысли в устной и письменной речи, понимать смысл поставленной задачи, выстраивать аргументацию, приводить аргументы и контраргументы;</p> <p>— критичность мышления, владение первичными навыками анализа и критичной оценки получаемой информации;</p> <p>— креативность мышления, инициативность и находчивость;</p> <p><b>• метапредметных:</b></p> <p>— владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, а также навыками разрешения проблем; готовность и способность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;</p> <p>— умение ориентироваться в различных источниках географической информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;</p> <p>— умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей;</p> <p>— осознанное владение логическими действиями определения понятий, обобщения, установления аналогий, классификации на основе самостоятельного выбора оснований и критериев;</p> <p>— умение устанавливать причинно-следственные связи, строить рассуждение, умозаключение (индуктивное, дедуктивное и по аналогии) и делать аргументированные выводы;</p> <p>— представление о необходимости овладения географическими знаниями с целью формирования адекватного понимания особенностей развития современного мира;</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>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>— понимание места и роли географии в системе наук; представление об обширных междисциплинарных связях географии;</p> <p><b>• предметных:</b></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 приводить примеры и характеризовать различные типы стран по уровню социально-экономического развития.</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**  
**УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОУД.13 АСТРОНОМИЯ**

Для специальности:

19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»;

Форма обучения: очная

## СОДЕРЖАНИЕ

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

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 1.1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ ПРОГРАММЫ

Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины «Астрономия» предназначена для изучения астрономии в Краевом государственном бюджетном образовательном учреждении среднего профессионального образования (далее КГБОУСПО) «Красноярский технологический техникум пищевой промышленности». КГБОУСПО реализует образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы для специальности: 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

Рабочая программа по астрономии разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «Астрономия». В соответствии с «Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных стандартов» в редакции от 25.05.2017 г. (протокол № 3).

На основе примерной программы общеобразовательной учебной дисциплины «Астрономия» для профессиональных образовательных организаций, рекомендованной Федеральным государственным автономным учреждением «Федеральный институт развития образования» (ФГАУ «ФИРО») (протокол от 21.07.2015 г. № 3).

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

общеобразовательный учебный цикл.

Для изучения данной дисциплины обучающиеся должны владеть знаниями в области естествознания и математики. Общие компетенции, полученные в рамках данной дисциплины, могут применяться при изучении экологических основ природопользования, основ философии., физики.

## 1.3 ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Содержание программы «Астрономия » направлено на достижение следующих целей:

- Понимать сущность повседневно наблюдаемых и редких астрономических явлений, познакомиться с научными методами и историей изучения Вселенной, получить представление о действии во Вселенной физических законов , открытых в земных условиях, о единстве мегамира и микромира, - осознать свое место в Солнечной системе и Галактике, ощутить связь своего существования со всей историей эволюции Метагалактики, выработать сознательное отношение к астрологии.

- Овладеть умениями проводить наблюдения, планировать и выполнять эксперименты, выдвигать гипотезы и строить модели, применять полученные знания по астрономии для объяснения разнообразных астрономических и физических явлений; практически использовать знания; оценивать достоверность естественнонаучной информации;

- Развивать познавательные интересы , интеллектуальные и творческие способности в процессе приобретения знаний и умений по физике с использованием различных источников информации и современных информационных технологий;

- Воспитывать убежденность в возможности познания законов природы, использовать достижения астрономии и физики на благо развития человеческой цивилизации; необходимость сотрудничества в процессе совместного выполнения задач, уважительного отношения к мнению оппонента при обсуждении проблем естественнонаучного содержания; готовность к морально-этической оценке использования научных достижений, чувства ответственности за защиту окружающей среды;

- Использовать приобретенные знания и умения для решения практических задач повседневной жизни, обеспечения безопасности собственной жизни, рационального природопользования и охраны окружающей среды и возможность применения знаний при решении задач, возникающих в последующей профессиональной деятельности.

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

**личностных:**

- чувство гордости и уважения к истории и достижениям отечественной науки;
- умение использовать достижения современной науки и технологий для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности;
- умение самостоятельно добывать новые для себя знания, используя для этого доступные источники информации;
- умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в команде по решению общих задач;
- умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития;

**метапредметных:**

- использование различных видов познавательной деятельности для решения астрономических задач, применение основных методов познания (наблюдения, описания, измерения, эксперимента) для изучения различных сторон окружающей действительности;
- использование основных интеллектуальных операций: постановки задачи, формулирования гипотез, анализа и синтеза, сравнения, обобщения, систематизации, выявления причинно-следственных связей, поиска аналогов, формулирования выводов для изучения различных сторон физических объектов, явлений и процессов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;
- умение генерировать идеи и определять средства, необходимые для их реализации;
- умение использовать различные источники для получения физической информации, оценивать ее достоверность;
- умение анализировать и представлять информацию в различных видах;
- умение публично представлять результаты собственного исследования, вести дискуссии, доступно и гармонично сочетая содержание и формы представляемой информации;

**предметных:**

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

Промежуточная аттестация по дисциплине проводится в форме дифференцированного зачета.

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

Максимальная учебная нагрузка обучающегося **54 часов**, в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка **36 часов**
- самостоятельная работа студента **18 часов**.



## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1 ОБЪЕМ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	54
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	36
в том числе практических работ	6
Самостоятельная работа обучающихся (всего)	18
В том числе: Работа с учебной литературой  Решение задач  Подготовка к опросу, к решению тестовых заданий  Написание рефератов	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

## 2.2 СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объём часов
1	2	3
<b>1. Введение.</b>	<p><b>Содержание учебного материала</b>            1.Что изучает астрономия. Ее значение и связь с другими науками. Структура и масштабы Вселенной. Определение расстояний в астрономии.            2. Роль астрономии в развитии цивилизации. Значения работ А.Эйнштейна, К.Э.Циолковского и С.П.Королева для астрономических исследований. История развития отечественной космонавтики. Первый искусственный спутник Земли, полет Ю.А. Гагарина. Достижения современной космонавтики</p> <p><b>Самостоятельная работа.</b>            Подготовка презентаций, докладов .            1.«Роль К. Э. Циолковского в развитии космонавтики».            2.Сергей Павлович Королев — конструктор и организатор производства ракет и космической техники.» 3.Первый искусственный спутник Земли»            4. « Животные в космосе».,            5.«Полет Ю.А Гагарина</p>	<p><b>4</b></p> <p><b>2</b></p>
<b>2. Практические основы астрономии</b>	<p><b>Содержание учебного материала</b>            1.Наблюдения - основа астрономии. Особенности астрономии и методов ее изучения. Г.Галлилей- основатель точного естествознания. Оптические телескопы.            2. Современные методы астрономических исследований. Электромагнитное излучение, космические лучи и гравитационные волны как источник информации о природе и свойствах небесных тел. Спектральный анализ. Космические аппараты. Радиотелескопы.            3. Небесная сфера, основные точки небесной сферы. Созвездия, основные созвездия. Звездные карты, небесные координаты, календарь, время</p> <p><b>Практическая работа №1</b>            «Ярчайшие звезды и созвездия»</p> <p>Самостоятельная работа            * Подготовка кроссворда «Известные созвездия и звезды»            * Подготовить сообщения по истории происхождения названий ярчайших объектов неба (легенды о созвездиях: Кассиопеи, Лебедя, Волопаса, Ориона)</p>	<p><b>8</b></p> <p><b>2</b></p> <p><b>4</b></p>

<b>3.Строение Солнечной системы</b>	<b>Содержание учебного материала</b> 1.История развития представлений о строении Солнечной системы. Эволюция взглядов человека на Вселенную. Геоцентрическая и гелиоцентрическая системы. Современные представления о строении Солнечной системы. Планеты земной группы, Планеты-гиганты 2.Движение планет. Законы Кеплера. Обобщение законов Кеплера и законов Ньютона.	<b>10</b>
	<b>Практическая работа № 2</b> Решение задач на законы Ньютона и законы Кеплера	<b>2</b>
	<b>Самостоятельная работа</b> * 1.Подготовка презентаций о планетах земной группы Меркурий,Венера,Марс и планетах-гигантах: Юпитер, Сатурн, Нептун. 2.Подготовка докладов об ученых- астрономах: Николай. Коперник ,Джордано Бруно, И.Кеплер	<b>4</b>
<b>4.Физическая природа тел Солнечной системы</b>	<b>Содержание учебного материала</b> 1 Проведение сравнительного анализа Земли и Луны.Понятие системы «Земля-Луна». Установление основных закономерностей в системе «Земля-Луна». 2. Определение планет Солнечной системы. Проведение сравнительного анализа планет земной группы Меркурий, Венера, Марс. Проведение сравнительного анализа планет-гигантов: Юпитер, Уран, Сатурн, Нептун и планет-карликов Оформление таблиц при сравнительном анализе 3 Малые тела Солнечной системы. Определение астероидов и метеоритов, комет и метеоров. Проведение сравнительного анализа между небольшими телами в Солнечной системе. Оформление таблиц при сравнительном анализе.	<b>8</b>
	<b>Самостоятельная работа</b> : «Планеты земной группы Солнечной системы: Меркурий, Венера, Марс.,«Планеты-гиганты Солнечной системы Юпитер, Уран, Сатурн, Нептун» *Доклады: поясКойпера и облако Оорта. Астероидная опасность. Кометы и метеориты в околоземном пространстве	<b>4</b>
<b>5.Солнце и звезды</b>	<b>Содержание учебного материала</b> 1. Изложение общих сведений о Солнце. Строение Солнца, солнечной атмосферы Проявления солнечной активности: пятна, вспышки, протуберанцы. Периодичность солнечной активности. Роль магнитных полей на солнце. Солнечно-земные связи. Изучение термоядерного синтеза как источника энергии. 2. Физическая природа звезд (цвет, температура, спектры и химический состав, светимости.) Эволюция звезд, ее этапы и конечные стадии. Связь между физическими характеристиками звезд (диаграмма "спектр-светимость", соотношение "масса-светимость", Двойные звезды (невидимые спутники звезд). Физические переменные, новые и сверхновые звезды (цефеиды, другие физические переменные звезды Закон смещения Вина. Закон Стефана-Больцмана.	<b>4</b>
	<b>Практическая работа № 3</b> Решение задач на расчеты энергии звезд при термоядерном синтезе и на закон смещения Вина. Закон Стефана-Больцмана	<b>2</b>
	<b>Самостоятельная работа</b> * Доклад « Магнитная буря и ее значение для биосферы Земли»	<b>2</b>

<b>6.Строение и эволюция Вселенной</b>	<b>Содержание учебного материала</b> 1. Наша Галактика – Млечный путь. Ее размеры и структура. Межзвездная среда: газ и пыль. Спиральные рукава. Ядро Галактики.. Вращение Галактики Многообразие галактик и их основные характеристики Проблема «скрытой» массы 2. Представление о космологии Нестационарная Вселенная А. А. Фридмана. Большой взрыв. Реликтовое излучение Ускорение расширения Вселенной. Эффект Доплера. Красное смещение и закон Хаббла Темная энергия иантитяготение . Единая физическая картина мира. 3.Проблема существования жизни вне Земли. Условия, необходимые для развития жизни. Поиски жизни на планетах Солнечной системы. Сложные органические соединения в космосе. Современные возможности космонавтики и радиоастрономии для связи с другими цивилизациями. Планетные системы у других звезд. Человечество заявляет о своем существовании. 4.Зачетное занятие.	<b>4</b>
	<b>Самостоятельная работа</b> * Презентации- и доклады «Идеи множественности миров Д. Бруно»; 2. «Идеи существования внеземного разума в работах философов- космистов»,3.Проблема внеземного разума в научно-фантастической литературе»,4 «История радио посланий землян другим цивилизациям» 5. «История поиска радиосигналов разумных цивилизаций».6.Проекты переселения на другие планеты.	<b>2</b>
<b>Всего:</b>		<b>54</b>

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1 ТРЕБОВАНИЯ К МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ

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

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

Технические средства обучения: - интерактивная доска и проектор;

-компьютер

- демонстрационное оборудование по всем разделам астрономии:

-наглядные пособия -мультимедийные презентации по всему курсу обучения, видео материалы о выдающихся ученых- физиках и астрономах;

-демонстрационное оборудование (общего назначения и тематические наборы : комплект подвижных карт звездного неба

• экранно-звуковые пособия;

• комплект электроснабжения кабинета физики;

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

#### 3.2 ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЯ ОБУЧЕНИЯ

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

**Основные источники:**

1.Воронцов-Вельяминов Б.А., Страут Е.К. «Астрономия» 11 класс, М., Дрофа, 2018;

**Дополнительные**

1.Коломиец А.В.Сафронов А.А. «Астрономия» учебное пособие для СПО,М., Юрайт, 2018,

2.Чаругин, В.М. Астрономия. 10 – 11»/ М.: Просвещение, 2017 г.

3.Гомулина, Н.Н. Открытая астрономия/ Под ред. В.Г. Сурдина. – Электронный образовательный ресурс

4.Сурдин, В.Г. Астрономические задачи с решениями Издательство ЛКИ, 2017 г.

#### 3.3 КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

Реализация подготовки (специалистов среднего звена) по специальности: 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины. Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации не реже 1 раза в 3 года.

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

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

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

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

<p>-формирование представлений о роли и месте астрономии в современной научной картине мира; понимание физической сущности наблюдаемых во Вселенной явлений;</p> <p>-владение основополагающими астрономическими понятиями, закономерностями, законами и теориями; уверенное использование терминологии и символики;</p> <p>-владение основными методами научного познания, используемыми в астрономии: наблюдением, описанием, измерением, экспериментом;</p> <p>-умения обрабатывать результаты измерений, обнаруживать зависимость между астрономическими физическими величинами, объяснять полученные результаты и делать выводы;</p> <p>-формирование умения применять полученные знания для объяснения условий протекания физических явлений в природе, профессиональной сфере и для принятия практических решений в повседневной жизни;</p> <p>-формирование собственной позиции по отношению к информации, получаемой из разных источников.</p>	<p>возможных сценариев эволюции Вселенной, о происхождении Солнечной системы, жизни на Земле и проблемах жизни вне Земли.</p> <p>Изменение смысла понятий (космология, Вселенная, модель Вселенной, Большой взрыв, реликтовое излучение)</p> <p>уровень умения сформулировать собственную позицию, оценку и аргументировать ее</p> <p>Приведение примеров практического применения изученных явлений, законов, приборов, устройств</p> <p>Изложение основных положений современной научной картины мира.</p> <p>Установление связи между законами астрономии и физики</p> <p>Вычисление расстояний в Солнечной системе. Вычисление размеров небесных тел с помощью астрономических величин.</p> <p>Использование Интернета для поиска информации</p>	<p>Комбинированный контроль: фронтальный опрос, письменный опрос, устный индивидуальный опрос, тестирование</p>
---	--	---

## 2.1 ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ВИДОВ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТУДЕНТОВ

Содержание обучения	Характеристика основных видов деятельности студентов (на уровне учебных действий)
<p><b>1. Введение</b></p>	<p>Представление об астрономии (что изучает астрономия, роль наблюдений в астрономии, связь астрономии с другими науками, значение астрономии). Знакомство с выдающимися отечественными и иностранными учеными-астрономами. Представление о структуре и масштабах Вселенной. Изучение методов измерений расстояний до небесных тел, определение расстояний до звезд по методу параллакса. Использование Интернета для поиска информации</p> <p>Представление о роли астрономии в развитии цивилизации. Значение работ А.Эйнштейна, К.Э.Циолковского и С.П.Королева для астрономических исследований. Обобщение знаний по истории развития отечественной космонавтики о запуске первого искусственного спутника Земли, о полете Ю.А. Гагарина.</p>
<p><b>2. Практические основы астрономии</b></p>	<p>Представление о Звездном небе (что такое созвездие, основные созвездия). Изменение вида звездного неба в течение суток (небесная сфера и ее вращение, горизонтальная система координат, изменение горизонтальных координат, кульминации светил). Представление об изменении вида звездного неба в течение года (экваториальная система координат, видимое годичное движение Солнца, годичное движение Солнца и вид звездного неба). Определение горизонтальной и экваториальной систем координат. Установление связи систем координат созвездий по карте Звездного неба. Иметь представление о работе оптического телескопа. Умение строить изображения предметов, даваемые линзами, определять увеличение телескопа. Иметь представление о современных методах космических исследований: спектральном анализе и работах радиотелескопов об электромагнитном</p>

	излучении как источнике информации о небесных телах. Иметь представление о практическом применении астрономических исследований.
<b>3. Строение Солнечной системы</b>	
	<p>знание о движении планет, конфигурации планет, периодах обращения планет.</p> <p>знание о развитии Солнечной системы.</p> <p>задачи с применением законов Кеплера.</p> <p>законы Кеплера и законов Ньютона.</p> <p>расстояний до тел Солнечной системы.</p> <p>размеров небесных тел.</p> <p>примеров в развитии представлений Солнечной системы. Установление связи между законами астрономии и физики</p> <p>Вычисление расстояний в Солнечной системе. Вычисление размеров небесных тел с помощью астрономических величин.</p> <p>использование Интернета для поиска информации</p>
<b>Физическая природа тел Солнечной системы</b>	
	<p>системы «Земля-Луна». Влияние Луны на жизнь на Земле.</p> <p>результаты сравнительного анализа Земли и Луны. Установление основных закономерностей в системе «Земля-Луна</p> <p>Определение планет Солнечной системы.</p> <p>результаты сравнительного анализа планет земной группы, планет-гигантов и планет-карликов.</p> <p>характеристики астероидов и метеоритов, комет и метеоров.</p> <p>Оформление таблиц при сравнительном анализе.</p> <p>Проведение сравнительного анализа между небольшими телами в Солнечной системе. Оформление таблиц при сравнительном анализе.</p> <p>Использование интернета для поиска информации.</p>
<b>Солнце и звезды</b>	
	<p>Изложение общих сведений о Солнце.</p> <p>процесс термоядерного синтеза при изучении внутреннего строения Солнца.</p> <p>Источники энергии.</p> <p>Вычисление энергии, освобождающейся при термоядерных реакциях. Формулировка проблем термоядерной энергетики.</p> <p>Объяснение влияния солнечной активности на Землю.</p> <p>Понимание роли космических исследований, их научного и экономического значения. Обсуждение современных гипотез о происхождении Солнечной системы</p> <p>использование эффекта Доплера. Применение эффекта Доплера. Проведение классификации звёзд.</p> <p>использование диаграммы «Спектр-светимость». Изучение развития звёзд.</p>
<b>Строение и эволюция Вселенной</b>	
	<p>Объяснение смысла понятий (космология, Вселенная, модель Вселенной, Большой взрыв, реликтовое излучение); Сравнение выводов А.Эйнштейна и А. А.Фридмана относительно модели Вселенной;</p> <p>Обоснование справедливости модели Фридмана результатами наблюдений «красного смещения» в спектрах галактик;</p> <p>Формулирование закона Хаббла; Определение расстояние до галактик на основе закона Хаббла; по светимости сверхновых; Оценивание возраста Вселенной на основе постоянной Хаббла; Интерпретация обнаружения реликтового излучения как свидетельство в пользу гипотезы горячей Вселенной; Классификация основных периодов эволюции Вселенной с момента начала ее расширения — Большого взрыва; Интерпретация современных данных об ускорении расширения Вселенной как результата действия антитяготения «темной энергии» — вида материи, природа которой еще неизвестна</p> <p>Обсуждение возможных сценариев эволюции Вселенной. Обсуждение современных гипотез о</p>



### Темы рефератов (докладов, индивидуальных проектов)

1. Первый искусственный спутник Земли
2. Первые пилотируемые полеты – животные в космосе
3. История развития отечественной космонавтики
4. Полет Ю.А Гагарина
5. Роль К. Э. Циолковского в развитии космонавтики.
6. С.П. Королев-конструктор и организатор производства ракет и космической техники.
7. Идеи множественности миров Д. Бруно
8. Идеи существования внеземного разума в работах философов-космистов.
9. Проблема внеземного разума в научно-фантастической литературе».
10. История радиопосланий землян другим цивилизациям
11. История поиска радиосигналов разумных цивилизаций.
12. Проекты переселения на другие планеты
13. Николай Коперник- создатель гелиоцентрической системы мира
14. Кеплер Иоганн – первооткрыватель законов движения планет Солнечной системы
15. Галилео Галилей — основатель точного естествознания
16. История о происхождении названий ярчайших объектов неба (легенды о созвездиях Кассиопеи, Лебедя, Волопаса ,Ориона, Большой Медведицы)
17. Планеты земной группы Солнечной Системы; Меркурий, Венера, Марс
18. Планеты – гиганты Солнечной Системы: Юпитер, Сатурн, Уран, Нептун.
19. Малые тела Солнечной Системы. Пояс Койпера и Облако Оорта. Астероидная опасность.
20. Кометы и метеориты в околоземном пространстве.
21. Магнитная буря и ее влияние на биосферу Земли.

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

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

**ОУД.14.ЭКОЛОГИЯ**

Для специальности:

19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

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 «Экология» предназначена для реализации образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по специальности: 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

Рабочая программа разработана с учетом Примерной основной образовательной программы среднего общего образования, одобренной решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. №2/16-з) учебной дисциплины «Экология», в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов в редакции от 17.03.2015 г (протокол № 06-259) и от 25.05.2017 г.(протокол №3).

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

общеобразовательный цикл.

Дисциплина по выбору. Для изучения данной дисциплины обучающиеся должны владеть знаниями в области естествознания, географии, истории. Знания и умения, полученные в рамках данной дисциплины, могут применяться при изучении экологических основ природопользования, микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены.

## 1.3. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

- получение фундаментальных знаний об экологических системах и особенностях их функционирования в условиях нарастающей антропогенной нагрузки; истории возникновения и развития экологии как естественно-научной и социальной дисциплины, ее роли в формировании картины мира; о методах научного познания;

- овладение умениями логически мыслить, обосновывать место и роль экологических знаний в практической деятельности людей, развитии современных технологий; определять состояние экологических систем в природе и в условиях городских и сельских поселений; проводить наблюдения за природными и искусственными экосистемами с целью их описания и выявления естественных и антропогенных изменений;

- развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей обучающихся в процессе изучения экологии; путей развития природоохранной деятельности; в ходе работы с различными источниками информации;

- воспитание убежденности в необходимости рационального природопользования, бережного отношения к природным ресурсам и окружающей среде, собственному здоровью; уважения к мнению оппонента при обсуждении экологических проблем;

- использование приобретенных знаний и умений по экологии в повседневной жизни для оценки последствий своей деятельности (и деятельности других людей) по отношению к окружающей среде, здоровью других людей и собственному здоровью; соблюдению правил поведения в природе.

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

- **личностных:**

- устойчивый интерес к истории и достижениям в области экологии;
- готовность к продолжению образования, повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности, используя полученные экологические знания;
- объективное осознание значимости компетенций в области экологии для человека и общества;
- умения проанализировать техногенные последствия для окружающей среды, бытовой и производственной деятельности человека;
- готовность самостоятельно добывать новые для себя сведения экологической направленности, используя для этого доступные источники информации;

- умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития;
- умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в команде по решению общих задач в области экологии;

**• метапредметных:**

- овладение умениями и навыками различных видов познавательной деятельности для изучения разных сторон окружающей среды;
- применение основных методов познания (описания, наблюдения, эксперимента) для изучения различных проявлений антропогенного воздействия, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;
- умение определять цели и задачи деятельности, выбирать средства их достижения на практике;
- умение использовать различные источники для получения сведений экологической направленности и оценивать ее достоверность для достижения поставленных целей и задач;

**• предметных:**

- сформированность представлений об экологической культуре как условии достижения устойчивого (сбалансированного) развития общества и природы, экологических связей в системе «человек—общество—природа»;
- сформированность экологического мышления и способности учитывать и оценивать экологические последствия в разных сферах деятельности;
- владение умениями применять экологические знания в жизненных ситуациях, связанных с выполнением типичных социальных ролей;
- владение знаниями экологических императивов, гражданских прав и обязанностей в области энерго- и ресурсосбережения в интересах сохранения окружающей среды, здоровья и безопасности жизни;
- сформированность личностного отношения к экологическим ценностям, моральной ответственности за экологические последствия своих действий в окружающей среде;
- сформированность способности к выполнению проектов экологически ориентированной социальной деятельности, связанных с экологической безопасностью окружающей среды, здоровьем людей и повышением их экологической культуры.

Изучение общеобразовательной учебной дисциплины «Экология» завершается подведением итогов в форме дифференцированного зачета в рамках промежуточной аттестации студентов в процессе освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППКРС).

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

Максимальная учебная нагрузка обучающегося 57 часов, в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка 39 часов,
- самостоятельная работа обучающихся 18 часов

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

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
Максимальная учебная нагрузка	57
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	39
В том числе практических работ	6
Самостоятельная работа обучающихся	18
в том числе:	
работа с учебной литературой;	6
подготовка сообщений;	6
решение ситуационных задач.	6
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

## 2.2 СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объём часов
1	2	3
<b>Раздел 1. Экология как научная дисциплина</b>		<b>15</b>
Тема 1. 1 Введение	<b>Содержание учебного материала</b> Объект изучения экологии – взаимодействие живых систем. Роль экологии в формировании современной картины мира и в практической деятельности людей. Значение экологии в освоении специальностей СПО.	2
	<b>Самостоятельная работа:</b> Подготовка докладов по темам: «Первый экологический кризис», «Экологические последствия неолитической революции», «Экологические последствия эпохи великих географических открытий»	1
Тема 1. 2. Общая экология	<b>Содержание учебного материала</b> Среда обитания и факторы среды. Общие закономерности действия факторов среды на организм. Популяция. Экосистема. Биосфера.	2
	<b>Самостоятельная работа:</b> Подготовка докладов по темам: «Вернадский и его учение о биосфере», «Взаимоотношения общества и природы в истории цивилизации»; составить таблицу «Среды обитания»	1
Тема 1.3 Социальная экология	<b>Содержание учебного материала</b> Предмет изучения социальной экологии. Среда, окружающая человека, ее специфика и состояние. Понятие «загрязнение среды».	2
	<b>Самостоятельная работа:</b> Подготовка докладов по темам: «Антропогенное воздействие на гидросферу», «Температура и ее роль в жизни организмов», «Тяжелые металлы в почве»	1
Тема 1.4. Прикладная экология	<b>Содержание учебного материала</b> Предмет изучения прикладной экологии. Экологические проблемы: региональные и глобальные. Причины возникновения глобальных экологических проблем	2
	<b>Практическая работа №1</b> Описание антропогенных изменений в естественных природных ландшафтах местности, окружающей обучающегося и влияние окружающей среды на человека.	2
	<b>Самостоятельная работа:</b> Подготовка докладов по темам: «Химическое загрязнение среды промышленностью», «Разрушение озонового слоя», «Изменение климата: предпосылки и последствия»	2
<b>Раздел 2. Среда обитания человека и экологическая безопасность</b>		<b>19</b>
Тема 2.1. Среда обитания человека	<b>Содержание учебного материала</b> Окружающая человека среда и ее компоненты. Естественная и искусственная среды обитания человека. Социальная среда.	2
	<b>Самостоятельная работа:</b> Составить таблицу «Компоненты среды обитания»	1
Тема 2.2. Городская среда	<b>Содержание учебного материала</b> Городская квартира и требования к ее экологической безопасности. Шум и вибрация в городских условиях. Влияние вибрации и шума на здоровье городского человека.	2

	<b>Самостоятельна работа:</b> Подготовка докладов по темам: «Экология города: проблемы и пути их разрешения», «Экологическая цена энергии», «Причины повышенной заболеваемости городского населения»	1
Тема 2.3 Экологические вопросы строительства в городе	<b>Содержание учебного материала</b> Экологические требования к организации строительства в городе. Материалы, используемые в строительстве жилых домов и нежилых помещений. Их экологическая безопасность, контроль за качеством строительства.	4
	<b>Самостоятельна работа:</b> Подготовка докладов по темам: «Альтернативные источники энергии», «Влияние автотранспортных средств на загрязнение окружающей среды»	2
Контрольный тест	Написание контрольного теста за семестр	1
Тема 2.4 Сельская среда	<b>Содержание учебного материала</b> Особенности среды обитания человека в условиях сельской местности. Сельское хозяйство и его экологические проблемы.	2
	<b>Практическая работа</b> № 3 Описание жилища человека как искусственной экосистемы.	2
	<b>Самостоятельна работа:</b> Подготовка докладов по темам: «Пестициды и химические удобрения», «Экологические дома в мире», «Практика экологических домов в РФ»	2
	<b>Самостоятельна работа:</b> Ответить на контрольные вопросы практической работы	
<b>Раздел 3. Концепция устойчивого развития</b>		<b>9</b>
Тема 3.1 Возникновение концепции устойчивого развития	<b>Содержание учебного материала</b> Возникновение экологических понятий «устойчивость» и «устойчивое развитие».	3
	<b>Самостоятельна работа:</b> Составить таблицу «Сравнение сценариев путей развития человечества»	
Тема 3.2 Устойчивость и развитие	<b>Содержание учебного материала</b> Способы решения экологических проблем в рамках концепции «устойчивость и развитие». Экологический след и индекс человеческого развития.	2
	<b>Практическая работа</b> № 3 Решение экологических задач на устойчивость и развитие	2
	<b>Самостоятельна работа:</b> Подготовка докладов по темам: «Философия устойчивого развития», «Концепция УР в России»	2
	<b>Самостоятельна работа:</b> Ответить на контрольные вопросы практической работы	
<b>Раздел 4. Охрана природы</b>		<b>14</b>
Тема 4.1 Природоохранная деятельность	<b>Содержание учебного материала</b> Типы организаций, способствующих охране природы. Особо охраняемые природные территории и их законодательный статус. Экологические кризисы и экологические ситуации.	3
	<b>Самостоятельна работа:</b> Подготовка докладов по темам: «Компьютерные технологии и экологическая безопасность», «Проблема опустынивания планеты», «Основные особенности экологического туризма»	
Тема 4.2 Природные ресурсы и их охрана	<b>Содержание учебного материала</b> Природно-территориальные аспекты экологических проблем. Природные ресурсы и способы их охраны. Охрана лесных ресурсов России. Возможности управления экологическими системами (на примере лесных биогеоценозов).	4

	<b>Самостоятельна работа:</b> Подготовка докладов по темам: «Мировые ресурсы полезных ископаемых», «Методы борьбы с пожарами», «Международное сотрудничество в сфере экологии»	2
Контрольное занятие	Написание итогового теста за курс обучения	2
	<b>Самостоятельна работа:</b> Подготовка к вопросам дифференцированного зачета	1
Зачетное занятие	Подведение итогов, выставление оценок	2
<b>ИТОГО</b>		<b>57</b>



### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1 ТРЕБОВАНИЯ К МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ

Программа учебной дисциплины «Экология» реализуется в профессиональной образовательной организации, реализующей образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, в учебном кабинете, в котором имеется возможность обеспечить свободный доступ в Интернет во время учебного занятия.

Помещение кабинета оснащено типовым оборудованием.

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

- многофункциональный комплекс преподавателя;
- наглядные пособия (комплекты электронных учебных таблиц, плакатов, портретов выдающихся ученых);
- информационно-коммуникационные средства;
- комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности;
- библиотечный фонд (электронные библиотечные системы).

#### 3.2 ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБУЧЕНИЯ

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

##### Основные источники:

1. Гигиена и экология человека: учебник / коллектив авторов; под ред. Н.А. Матвеевой. – 4-е изд., перераб. и доп. – Москва: КНОРУС, 2020. – 334 с. – (Среднее профессиональное образование). - <https://www.book.ru/view/5/044fd6e2865fa1427ab1f670cb82727d>

2. Колесников С.И. Экология: учебник/ С.И. Колесников. – Москва: КНОРУС, 2020. – 246 с. – (Среднее профессиональное образование). <https://www.book.ru/view/5/f18b525e601df9f8d8fd919fa8f288d7>

##### Дополнительные источники:

1. Валова В. Д. Экология. — М., 2012.
2. Константинов В. М., Челидзе Ю. Б. Экологические основы природопользования. — М., 2014.
3. Марфенин Н. Н. Экология и концепция устойчивого развития. — М., 2013.
4. Миркин Б. М., Наумова Л. Г., Суматохин С. В. Экология (базовый уровень). 10—11 классы. — М., 2014.
5. Основы экологического мониторинга. — Краснодар, 2012.
6. Пивоваров Ю. П., Королик В. В., Подунова Л. Г. Экология и гигиена человека: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2014.
7. Тупикин Е. И. Общая биология с основами экологии и природоохранной деятельности: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2014.
8. Чернова Н. М., Галушин В. М., Константинов В. М. Экология (базовый уровень). 10—11 классы. — М., 2014.

##### Периодические издания:

1. Педагогический университет «Первое сентября»

##### Интернет-ресурсы:

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

#### 3.3 КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

Реализация подготовки (специалистов среднего звена) по специальности: 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими

высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины. Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации не реже 1 раза в 3 года

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

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

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

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

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

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ  
ОГСЭ.01 ОСНОВЫ ФИЛОСОФИИ

Для специальности:  
19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Форма обучения: очная

Красноярск 2021

## СОДЕРЖАНИЕ

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

# **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОГСЭ.01 ОСНОВЫ ФИЛОСОФИИ**

## **1.1 Область применения программы учебной дисциплины**

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальностям СПО: 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

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

Для изучения данной дисциплины обучающиеся должны владеть знаниями в области истории и обществознания. Общие и профессиональные компетенции, полученные в рамках данной дисциплины, могут применяться при изучении технологии планирования профессиональной карьеры, основ экономики отрасли и правового обеспечения 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:

ОК1—Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес

ОК2—Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК3—Принимать решение в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК4—Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личного развития.

ОК5—Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК6—Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК7—Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК8—Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК9—Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ПК 5.3 - Организовывать работу трудового коллектива

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

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

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

– основные категории и понятия философии;

– роль философии в жизни человека и общества;

– основы философского учения о бытии;

– сущность процесса познания;

– основы научной, философской и религиозной картин мира;

– об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды;

– о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий.

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося 64 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 48 часов;

самостоятельной работы обучающегося 16 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>64</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>48</b>
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>16</b>
в том числе:	
<i>работа с первоисточниками</i>	<i>10</i>
<i>выполнение тестовых заданий</i>	<i>4</i>
<i>работа над рефератами и докладами</i>	<i>2</i>
<i>Промежуточная аттестация в форме - дифференцированного зачета</i>	

## 2.2 ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объём часов	Коды формируемых компетенций
1	2	3	5
<b>Раздел 1. Предмет философии и ее история</b>		<b>38</b>	
<b>Тема 1.1 Основные понятия и предмет философии</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Становление философии из мифологии, характерные черты философии.	4	ОК 3 ОК 6
<b>Тема 1.2 Философия Древнего мира и средневековая философия</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Предпосылки философии в Древнем мире (Китай и Индия); Становление философии в Древней Греции; Философия древнего Рима; Средневековая философия: патристика и схоластика	12	ОК 7 ОК 8
<b>Тема 1.3 Философия Возрождения и Нового времени</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Философия Возрождения; Особенности философии Нового времени: рационализм и эмпиризм в теории познания; Немецкая классическая философия. Философия позитивизма и эволюционизма.	10	
<b>Тема 1.4 Современная философия</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Основные направления философии 20 века: неопозитивизм, прагматизм и экзистенциализм; философия бессознательного; Особенности русской философии; философия экзистенциализма	4	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Составление таблицы «предмет и определение философии» на основе представленных текстов Составление сравнительной таблицы взглядов досократиков на основе представленных текстов Эссе на тему «страдание, счастье и скука в творчестве А.Шопенгауэра» Подготовка доклада «Основные понятия немецкой классической философии».	2 2 2 2	ОК1 ОК9
<b>Раздел 2. Структура и основные направления философии</b>		<b>26</b>	
<b>Тема 2.1 Методы философии и ее внутреннее строение</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Основные картины мира – философская (античность), религиозная (Средневековье), научная (Новое время, 20 век). Этапы философии: античный, средневековый, Нового времени, 20 века. Методы философии: формально логический, прагматический, системный и д.р. Основные картины мира, их характерные черты	4	ОК 1 ОК 2 ОК 4 ОК 5 ОК 9
<b>Тема 2.2 Учение о бытии и теория познания</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Учение о бытии; онтология – учение о бытии; происхождение и устройство мира. Современные онтологические представления: пространство, время, причинность, целесообразность. Теория познания; гносеология – учение о познании. Соотношение абсолютной и относительной истины. Соотношение философской, религиозной и научной истин.	6	ПК.5.3



<p><b>Тема 2.3</b> <b>Этика и социальная философия</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b> Этика и социальная философия. Общезначимость этики. Добродетель, удовольствие или преодоление страданий как высшая цель. Религиозная этика. Свобода и ответственность. Насилие и активное непротивление злу Этические проблемы, связанные с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий. Социальная структура общества. Типы общества. Формы развития общества: направленная динамика, циклическое развитие, эволюционное развитие</p>	6	<p>ОК 4 ОК 5 ОК 9 ПК.5.3</p>
<p><b>Тема 2.4</b> <b>Место философии в духовной культуре.</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b> Философия как рациональная отрасль духовной культуры. Сходства и отличия философии от искусства, религии науки и идеологии. Структура философского творчества. Философия и мировоззрение. Философия как учение о целостной личности. Роль философии в современном мире. Будущее философии.</p>	2	
	<p><b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Конспект отрывка из работы И.Канта «Критика чистого разума» Подготовка эссе «соотношение физического и духовного в человеке» по пьесе Ж.-П. Сартра «Стена». Выполнение тестовых заданий</p>	<p>2 2 4</p>	<p>ОК1 ОК9</p>
	<p><b>Всего</b></p>	64	

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

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

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

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

Технические средства обучения: доска; проектор.

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

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

##### **Основные источники:**

1. Горелов А.А., Горелова Т.А. Основы философии. М., Кнорус, 2019 - 228 с.

##### **Дополнительные источники:**

Найдыш В.М. Концепции современного естествознания: Учебник./В.М.Найдыш 4-е изд., перераб. и доп. – М.: Кнорус, 2016 -360 с.

##### **Периодические издания:**

<http://vphil.ru> – Журнал «Вопросы философии»

##### **Интернет-ресурсы:**

1. <https://book.ru> – Электронно-библиотечная система
2. <http://www.gumer.info> — Библиотека Гумер.
3. <http://edu.ttp24.ru> — Сайт поддержки студентов КТТПП.

#### **3.3 КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ**

Реализация подготовки (специалистов среднего звена) 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины. Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации не реже 1 раза в 3 года.

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

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

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания) (общие и профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>
<p><b>Должен уметь:</b> ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основе формирования культуры гражданина и будущего специалиста</p>	<p>Уровень умения сформулировать собственную позицию и аргументировать ее.</p> <p>Уровень самостоятельности при выполнении работ.</p> <p>Проявление творческой инициативы Уровень умения ориентироваться в потоке информации, выделять главное; Обоснованность и четкость изложения материала Строить умозаключения, обобщения на основе анализа собранного фактического материала</p>	<p>Индивидуальный контроль: экспертное наблюдение за выполнением обучающимся рассуждения, выступления на семинарских занятиях, написанием эссе.</p> <p>Фронтальный контроль: устный опрос</p>
<p><b>Должен знать:</b> 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</p>	<p>Уровень умения четко сформулировать проблему, предложив ее решение, критически оценить решение и его последствия Уровень умения ориентироваться в потоке информации, выделять главное; Умение обосновать позицию с учетом гражданских и нравственных ценностей Оценивание последствий принятых решений и коррекция результатов собственной деятельности Ответственность за результат выполненной работы Строить умозаключения, обобщения на основе анализа собранного фактического материала. Делать обоснованные выводы.</p>	<p>Индивидуальный контроль: экспертное наблюдение за выполнением обучающимся рассуждения, выступления на семинарских занятиях, написанием эссе.</p> <p>Фронтальный контроль: устный опрос</p>

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

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ**  
**ОГСЭ.02 ИСТОРИЯ**

Для специальности:  
19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Форма обучения: очная

## СОДЕРЖАНИЕ

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

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 1.1 Область применения рабочей программы учебной дисциплины

Рабочая программа учебной дисциплины является составной частью основной профессиональной образовательной программы ППСЗ, составленной в соответствии с ФГОС по специальности: 19.02.03. Технология хлеба кондитерских и макаронных изделий.

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

Для изучения данной дисциплины обучающиеся должны владеть знаниями в области обществознания Общие и профессиональные компетенции, полученные в рамках данной дисциплины, могут применяться при изучении основы экономики отрасли и правового обеспечения профессиональной деятельности, технологии планирования профессиональной карьеры

## 1.3 Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины: Изучение данной учебной дисциплины предполагает освоение следующих общих компетенций:

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

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

ОК 3. Принимать решения в стандартных и не стандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

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

- ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире;

- выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально - экономических, политических и культурных проблем;

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

- основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков (XX-XXI вв.);
- сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX - начале XXI вв;

- основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира;

- назначение ООН, НАТО, ЕС и других организаций и основные направления их деятельности;

- о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций;

- содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения.

## 1.4 Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальная учебная нагрузка обучающегося - 64 часа, в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка - 48 часов, самостоятельная работа - 16 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>64</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>48</b>
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>16</b>
<b>Подготовить сообщения.</b>	6
<b>Презентация.</b>	4
<b>Подготовить доклад.</b>	4
<b>Конспект.</b>	2
<i>Итоговая аттестация в форме</i> - дифференцированного зачета	

## 2.2 ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Коды формируемых компетенций
1	2	3	5
<b>Раздел 1. Введение.</b> Тема 1.1 Общая характеристика и периодизация новейшей истории.	<b>Содержание учебного материала.</b> Общая характеристика и периодизация новейшей истории. Политическая карта мира XX - XXI века. Россия на карте мира.	2	ОК 2 ОК 5
<b>Раздел 2. Послевоенное мирное урегулирование, оттепель. застойный период.</b>		<b>10</b>	
Тема 2.1 Итоги Второй мировой войны.	<b>Содержание учебного материала.</b> 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 6 ОК 8
Тема 2.2 Причины и последствия холодной войны.	<b>Содержание учебного материала.</b> 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.	<b>Содержание учебного материала.</b> 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.	<b>Содержание учебного материала.</b> 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.	<b>Содержание учебного материала.</b> 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	
<b>Раздел 3. Перестройка в СССР и распад советского лагеря.</b>		<b>14</b>	
Тема 3.1 СССР в годы перестройки.	<b>Содержание учебного материала.</b> 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 1 ОК 3 ОК 2
	<b>Самостоятельная работа.</b> Общественные предпосылки масштабных перемен в жизни Советского Союза, что подтолкнуло страну на поиск нового пути. Изучение основной и дополнительной литературы, работа с атласом по новейшей истории и контурной картой, заполнение	2	ОК 4 ОК 6 ОК 8



Тема 3.2 Советская наука и культура в 50-х - середина 80-х гг. XX в.	<b>Содержание учебного материала.</b> Развитие науки и техники. Развития образования. Развитие культуры в период "Оттепели". Культура в годы застоя.	2	ОК 2 ОК 4 ОК 6 ОК 8
Тема 3.3 Наука и культура в годы перестройки.	<b>Содержание учебного материала.</b> Новые ориентиры. Тенденции культурной жизни в годы перестройки. Реформы в образовании. Наука. Художественная и духовная жизнь страны . Роль СМИ.	2	
	<b>Самостоятельная работа.</b> Изобразительное искусство в годы перестройки. Изучение основной и дополнительной литературы.	2	
	<b>Самостоятельная работа.</b> «Шоковая терапия» Изучение основной и дополнительной литературы.	2	
	<b>Самостоятельная работа.</b> Приватизация и ее особенности в России. Изучение основной и дополнительной литературы.	2	
<b>Раздел 4. Ведущие страны мира во второй половине XX вв. начале XXI вв. Развитие стран третьего мира.</b>		<b>24</b>	
Тема 4.1 Ведущие капиталистические страны.	<b>Содержание учебного материала.</b> 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	ОК 2 ОК 4 ОК 6 ОК 8
Тема 4.2 Страны Восточной Европы.	<b>Содержание учебного материала.</b> <b>Содержание учебного материала.</b> 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.	<b>Содержание учебного материала.</b> 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.	<b>Содержание учебного материала.</b> 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.	<b>Содержание учебного материала.</b> Провозглашение Федеративной Республики Германии и образование ГДР. ФРГ и «план Маршалла». Успешное восстановление экономики к 1950 г. Доктрина национальной безопасности и внешняя политика. Германско-американские отношения на современном этапе. Российско-германские отношения на современном этапе.	2	
	<b>Самостоятельная работа.</b> 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	
Тема 4.6	<b>Содержание учебного материала.</b>	2	

Социально-экономическое и политическое развитие Японии после второй мировой войны.	Экономическое и политическое положение Японии после второй мировой войны. Война в Корее и ее влияние на экономическое развитие Японии. Утверждение самостоятельной роли Японии в мире. Глобализация японской внешней политики. Эволюция ведущих политических партий.		ОК 1 ОК 3
Тема 4.7 Китай на пути модернизации и реформирования.	<b>Содержание учебного материала.</b> 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	ОК 2 ОК 4 ОК 6 ОК 8
Тема 4.8 Социально-экономическое и политическое развитие Индии во второй половине XX века.	<b>Самостоятельная работа.</b> 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	
	<b>Самостоятельная работа.</b> Индийские лидеры Дж. Неру и И. Ганди. Изучение основной и дополнительной литературы.	2	
Тема 4.9 Страны Латинской Америки.	<b>Содержание учебного материала.</b> 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	
	<b>Самостоятельная работа.</b> Развитие военно-промышленного комплекса в Латинской Америке». Изучение основной и дополнительной литературы, работа с атласом по новейшей истории и контурной картой.	2	
<b>Раздел 5. Мир в начале XXI века. Глобальные проблемы человечества.</b>		<b>14</b>	
Тема 5.1 Международные отношения и региональные конфликты.	Влияние конфликтов на систему международных отношений. Причины возникновения региональных конфликтов. Течение региональных конфликтов. Идеологическое противостояние. Создание военно-политических блоков. Разрядка.	2	
	<b>Самостоятельная работа.</b> Расширение НАТО и Российская Федерация. Изучение основной и дополнительной литературы	2	ОК 2 ОК 4 ОК 6 ОК 8
Тема 5.2 Научно-техническая революция.	<b>Содержание учебного материала.</b> 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.	<b>Содержание учебного материала.</b> 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.	<b>Содержание учебного материала.</b> Исторические корни Крыма. Стратегическая важность Крыма для России. Изменения в жизни Крымчан после референдума. Геополитическое положение и национальные интересы России.	2	ОК 1 ОК 3 ОК 2 ОК 4
Тема 5.5	<b>Содержание учебного материала.</b>	2	

Современное социально - экономическое положение Украины.	Политический кризис Украинский информационный рынок. Планы Евросоюза. Экономическая, социальная ситуация на Украине. Рост националистического влияния.		OK 6 OK 7 OK 8
Тема 5.6. <u>Дифференцированный</u> зачет.	<b>Содержание учебного материала.</b> Проверка конспектов. Проверка основных понятий - НАТО, ООН, ЕС, ВТО, СНГ.	2	
<b>Всего:</b>	Максимальная учебная нагрузка.	<b>64</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

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

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

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

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

- многофункциональный комплекс преподавателя;
- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов, портретов выдающихся ученых, поэтов, писателей и др.);
- информационно-коммуникационные средства;
- экранно-звуковые пособия;
- комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности;
- библиотечный фонд.

В библиотечный фонд входят учебники, учебно-методические комплекты (УМК), обеспечивающие освоение учебной дисциплины «История».

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

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

#### 3.1 ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБУЧЕНИЯ

##### Основные источники:

1. Волобуев О.В., Клоков В.А., Пономарев М.В. Серия Линия УМК О. В. Волобуева, М. В. Пономарева. Россия и мир (10-11) Класс 11 класс Предмет История России Издательство ДРОФА, 2019 <https://rosuchebnik.ru/product/elektronnaya-forma-uchebnika-rossiya-v-mire-10-klass-bazovyy/>
2. Волобуев О.В., Клоков В.А., Пономарев М.В. Серия Линия УМК О. В. Волобуева, М. В. Пономарева. Россия и мир (10-11) Класс 11 класс Предмет История России Издательство ДРОФА, 2019 <https://rosuchebnik.ru/product/rossiya-v-mire-bazovyy-uroven-11-klass-uchebnik-424719/>

##### Дополнительные источники:

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

7. 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 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий 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:		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- ориентироваться в современной экономической и культурной ситуации в России и мире;</li> <li>- выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально - экономических, политических и культурных проблем;</li> <li>- определять собственную позицию по отношению к окружающей реальности;</li> <li>- сопоставлять различные версии и оценки исторических событий и личностей.</li> </ul>	<p>владение навыками проектной деятельности и исторической реконструкции с привлечением различных источников;</p> <p>умений вести диалог в дискуссии по исторической тематике.</p> <p>составление презентаций, сообщений.</p>	<p>Индивидуальный контроль (устный, письменный);</p> <p>Групповой контроль;</p> <p>Практическая работа.</p> <p>Анализ, сбор материала; работа с историческими документами;</p> <p>составление портретов;</p> <p>дидактические многофункциональные игры</p>
Знать		

<p>сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце 20 - начале 21 вв;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные процессы (интеграционные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира;</li> <li>- содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального назначения;</li> <li>- назначение ООН, НАТО, ЕС и других организаций и основные направления их деятельности;</li> <li>- роль науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций.</li> </ul>	<p>знать принципы построения периодизации истории, современную периодизацию исторического процесса; объяснять роль России во всемирной истории;</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>Индивидуальный контроль (устный, письменный)</p> <p>Фронтальный контроль</p> <p>подготовка информационно-аналитических сообщений;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- логическая беседа, сравнительный анализ;</li> <li>- индивидуальный устный опрос;</li> <li>- фронтальный устный опрос;</li> <li>- тестовый контроль.</li> </ul>
--	---	--

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

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ  
ОГСЭ.03 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК  
(АНГЛИЙСКИЙ)

Для специальности:  
19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Форма обучения: очная

## СОДЕРЖАНИЕ

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



# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

## 1.1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ ПРОГРАММЫ

Рабочая программа учебной дисциплины является составной частью основной профессиональной образовательной программы ППСЗ, составленной в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

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

**образовательной программы:** общий гуманитарный и социально-экономический цикл. Дисциплина реализуется после таких смежных дисциплин, как: ОУД.01 Русский язык, ОУД.01.02 Литература, ОУД.04 История, ОУД.12 География. Продолжение развития языковой компетенции и углубления знаний по дисциплине ОГСЭ.03 Иностранный язык при изучении профессиональной терминологии, знакомстве с производственными процессами на иностранном языке, продолжается при изучении общепрофессиональных дисциплин и междисциплинарных курсов: МДК.03.01 Технология производства сахаристых кондитерских изделий, МДК.03.03 Эстетика и дизайн в оформлении кондитерской продукции, МДК.02.01 Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий.

## 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.

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

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

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

- ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
- ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
- ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях 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 профессиональной деятельности.
- ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
- ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
- ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
- ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

## 1.4 КОЛИЧЕСТВО ЧАСОВ НА ОСВОЕНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 208 часов, в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 168 часов;  
самостоятельной работы обучающегося 40 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1 ОБЪЕМ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>208</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>168</b>
в том числе:	
практические занятия	168
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>40</b>
в том числе:	
составление обобщающей таблицы	2
работа над сочинением (эссе)	4
составление плана экскурсии и путешествия	16
составление меню	4
работа с дополнительной лексикой	2
подготовка презентаций	12
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

## 2.2 СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (если предусмотрена)	Объём часов	Коды формируемых компетенций
1	2	3	
<b>Раздел 1. «Bread is the stuff of life» – «Хлеб – это жизнь»</b>		<b>20</b>	
<b>Тема 1.1</b> «What does the word «bread mean?»»	<b>Практические занятия</b> Практическое занятие №1: Работа с лексическим материалом по теме «What does the word «bread mean?»». Практическое занятие №2: Повторение «The Present Indefinite Tense». Работа с текстом «Bread culture». Практическое занятие №3 Выполнение лексических упражнений. Закрепление грамматических навыков. Практическое занятие №4 «The Past Indefinite Tense» и «The Future Indefinite Tense». Общие и специальные вопросы во временах группы «Indefinite». Практическое занятие №5 Тестирование по временам группы «Indefinite».	10	ОК 1 ОК 6 ОК 9
<b>Тема 1.2</b> «Bread across different countries»	<b>Практические занятия</b> Практическое занятие №6: Работа с лексическим материалом по теме «Bread across different countries». Практическое занятие №7: Работа с текстом «Bread across different countries». Совершенствование навыка чтения и перевода, анализ грамматических форм и структурных компонентов текста.	4	ОК 1 ОК 2 ОК 5 ОК 4
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Составлению обобщающей таблицы по временам группы «Indefinite» Работа над сочинением (эссе) «Bread in my life».	2 4	ОК 4-5
<b>Раздел 2. «Russian Bread» – «Русский хлеб»</b>		<b>20</b>	
<b>Тема 2.1</b> «Russian bread»	<b>Практические занятия</b> Практическое занятие №8: Работа с лексическим материалом по теме «Russian bread». Практическое занятие №9: Работа с текстом «Russian bread» Практическое занятие №10: Развитие навыков чтения и перевода. Анализ грамматических форм в тексте. Практическое занятие №11: Развитие навыка устной речи на основе текста. Предлоги – виды и способы употребления. Практическое занятие №12: Отработка способов употребления предлогов. Выполнение грамматических упражнений. Практическое занятие №13: Работа с лексическим материалом по теме «Russian Cuisine». Работа с текстом. Практическое занятие №14: Развитие навыка чтения и перевода. Работа с лексическими упражнениями. Практическое занятие №15: Тестирование по теме «Предлоги».	16	ОК 1 ОК 2 ОК 4 ОК 9
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Презентация «Types of Russian Breads»	4	ОК 4-5
<b>Раздел 3. «Перевод научно- популярных текстов».</b>		<b>4</b>	
<b>Тема 3.1</b> «Recipe of Bread»	<b>Практические занятия</b> Практическое занятие №16: Письменный перевод рецептов: «White Bread», «Cardamom Bread». Практическое занятие №17: Письменный перевод рецептов: «Rye Bread», «Potato Bread».	4	ОК 8 ОК 6

<b>Раздел 4. «Ingredients» – «Ингредиенты»</b>		<b>26</b>	
<b>Тема 4.1 «Corn»</b>	<b>Практические занятия</b> Практическое занятие №18: Работа с лексическим материалом по теме «Corn». Работа с текстом Практическое занятие №19: Контроль лексического материала. Выполнение упражнений, составление вопросов к тексту. Практическое занятие №20: «The Present Continuous Tense». Разговорная практика. Грамматический тест.	6	OK 4 OK 5 OK 9
<b>Тема 4.2 «Flour»</b>	<b>Практические занятия</b> Практическое занятие №21: Работа с лексическим материалом по теме «Flour». Развитие навыков перевода. Практическое занятие №22: Выполнение упражнений, ответы на вопросы. «The Past Continuous Tense», «The Future Continuous Tense». Практическое занятие №23: Монологические высказывания по теме «Flour». Практическое занятие №24: Тестирование по теме «Continuous Tenses».	8	OK 3 OK 5 OK 9
<b>Тема 4.3 «Yeast»</b>	<b>Практические занятия</b> Практическое занятие №25: Работа с лексическим материалом по теме «Yeast». Работа с текстом. Практическое занятие №26: Выполнение лексических упражнений. Ответы на вопросы. Развитие навыков устной речи. Практическое занятие №27: Работа с текстом «New generation of yeast». Монологические высказывания студентов по теме «Yeast». Грамматические упражнения.	6	OK 4 OK 5 OK 9
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Составить обобщающую таблицу по временам «Continuous». Сочинение – эссе «The importance of yeast».	2 4	OK 4-5
<b>Раздел 5. «Meals in England» – «Еда в Англии».</b>		<b>14</b>	
<b>Тема 5.1 «Meals»</b>	<b>Практические занятия</b> Практическое занятие №28: Работа с лексическим материалом по теме «Meals». Практическое занятие №29: Модальные глаголы и их эквиваленты. Практическое занятие №30: Работа с текстом «Meals in England». Практическое занятие №31: Развитие навыков устной речи. Развитие навыков диалогической речи. Практическое занятие №32: Тестирование по теме «Модальные глаголы и их эквиваленты».	10	OK 2 OK 8 OK 9
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Составление меню по теме «Meals».	4	OK 4-5
<b>Раздел 6. «Перевод научно - популярных текстов».</b>		<b>4</b>	
<b>Тема 6.1 «Manufacture of cocoa»</b>	<b>Практические занятия</b> Практическое занятие №33: Письменный перевод научно-популярных текстов. Практическое занятие №34: Письменный перевод научно-популярных текстов.	4	OK 8 OK 6-7
<b>Раздел 7. «Human Diet» – «Диета человека».</b>		<b>28</b>	
<b>Тема 7.1 «Human Diet»</b>	<b>Практические занятия</b> Практическое занятие №35: Работа с лексическим материалом по теме «Human Diet». Практическое занятие №36: Работа с текстом «Diet». Практическое занятие №37: Работа над грамматикой времена группы «Perfect». Практическое занятие №38: Развитие навыков монологической речи по теме «Human Diet». Практическое занятие №39: Работа с текстом «Meals». Анализ грамматических форм.	20	OK 1 OK 4 OK 3 OK 9

	<p>Практическое занятие №40: Выполнение послетекстовых упражнений. Грамматическое тестирование «Perfect Tenses» .</p> <p>Практическое занятие №41: Работа с лексическим материалом по теме «Vegetarianism». Работа с текстом.</p> <p>Практическое занятие №42: Работа с текстом «Vegetarianism». Ответы на вопросы, выполнение лексических упражнений.</p> <p>Практическое занятие №43: Развитие навыков диалогической речи «How to lose weight?» (работа с диалогами p.147-148), выполнение лексических упражнений.</p> <p>Практическое занятие №44: Развитие навыков монологической речи на примере текстового материала «How to stay healthy p.146»</p>		
	<p><b>Самостоятельная работа обучающихся</b></p> <p>Составить плана по теме «Diet».</p> <p>Подготовить презентацию «Vegetarianism»</p>	4 4	OK 4-5
<b>Раздел 8. Перевод текста по специальности.</b>		<b>4</b>	
<b>Тема 8.1 «Calories and Cholesterol»</b>	<p><b>Практические занятия</b></p> <p>Практическое занятие №45: Перевод текста по специальности.</p> <p>Практическое занятие №46: Реферирование текста, выполнение лексических упражнений.</p>	4	OK 8 OK 6
<b>Раздел 9. «Breadmaking» – «Хлебопечение».</b>		<b>12</b>	
<b>Тема 9.1 «Breadmaking»</b>	<p><b>Практические занятия</b></p> <p>Практическое занятие №47: Лексическая работа по теме «Breadmaking». Participle II – образование, значение, употребление.</p> <p>Практическое занятие №48: Работа с текстом «Methods of mixing dough». Контроль лексического материала.</p> <p>Практическое занятие №49: Выполнение после текстовых упражнений. Работа над текстом «From the history of bread».</p> <p>Практическое занятие №50: Анализ грамматических форм. Выполнение лексических упражнений.</p> <p>Практическое занятие №51: Тестирование по времена группы «Continuous Tenses».</p>	10	OK 4 OK 5 OK 9
	<p><b>Самостоятельная работа обучающихся</b></p> <p>Подготовить презентацию «Breadmaking»</p>	2	OK 4-5
<b>Раздел 10. Перевод текста по специальности.</b>		<b>4</b>	
<b>Тема 10.1 «Milling»</b>	<p><b>Практические занятия</b></p> <p>Практическое занятие №52: Перевод текста по специальности.</p> <p>Практическое занятие №53: Реферирование текста.</p>	4	OK 8-9 OK 6
<b>Раздел 11. «Sugar processing» - «Производство сахара»</b>		<b>10</b>	
<b>Тема 11.1 «Sugar processing»</b>	<p><b>Практические занятия</b></p> <p>Практическое занятие №54: Работа с лексическим материалом по теме «Sugar processing». Работа с текстом «Sugar», p.43</p> <p>Практическое занятие №55: Работа с текстом «Sugar», контроль лексического материала, выполнение лексических упражнений, работа с текстом В, p.44</p> <p>Практическое занятие №56: «Perfect Tenses», работа над грамматикой. Работа с текстом «Sugar crops» p.45</p> <p>Практическое занятие № 57: Совершенствование грамматических навыков. Сопоставление «The Present Perfect Tense» и «The Past Simple Tense», p.119</p> <p>Практическое занятие №58: Работа с грамматическим материалом: «The Past and Future Perfect Tenses».</p>	10	OK 1 OK 8 OK 6

<b>Раздел 12. Перевод текста по специальности.</b>		<b>4</b>	
<b>Тема 12.1 Перевод текста по специальности.</b>	<b>Практические занятия</b> Практическое занятие №59: Перевод текста по специальности. Практическое занятие №60: Реферирование текста.	4	OK 5 OK 6
<b>Раздел 13. «My future profession» – «Моя будущая профессия».</b>		<b>26</b>	
<b>Тема 13.1 «Technology of breadmaking»</b>	<b>Практические занятия</b> Практическое занятие №61: Работа с предтекстовыми упражнениями и лексическим материалом по теме «Technology of breadmaking». Практическое занятие №62: Работа с текстом «Technology of breadmaking». Повторение «Indefinite Tenses» Практическое занятие №63: Работа с текстом «Technology of breadmaking». Работа с послетекстовыми упражнениями. Практическое занятие №64: Обучение навыкам монологической речи. Ответы на вопросы. Функции хлебопекарного оборудования. Практическое занятие №65: Тестирование по грамматике «Indefinite Tenses» Практическое занятие №66: Работа с профессиональным лексическим материалом по теме «Types of bread». Практическое занятие №67 Разговорная практика по теме «Types of bread». Отработка лексического материала «Types of dough and baking items».	24	OK 1 OK 2 OK 4 OK 5 OK 9
<b>Тема 13.2 «Types of bread»</b>	Практическое занятие №68: Контроль лексического материала. Повторение времен «Continuous». Практическое занятие №69: Работа с рецептами «Butter twist» и «Fruit bread» Повторение времен группы «Continuous». Практическое занятие №70: Работа с материалом по теме «Bread ingredients». Повторение лексического материала. Практическое занятие №71: Тестирование на сопоставление времен «Indefinite» и «Continuous». Практическое занятие №72: Развитие навыков монологической речи: «Yeast and their role» и «Sugar and salt in dough».		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Подготовка презентаций по теме «Types of bread» .	2	OK 4-5
<b>Раздел 14. Перевод текстов по специальности.</b>		<b>8</b>	
<b>Тема 14.1 «History of breadmaking»</b>	<b>Практические занятия</b> Практическое занятие №73: Письменный перевод текста «History of breadmaking». Практическое занятие №74 Реферирование текста «History of breadmaking».	8	OK 1 OK 2 OK 6 OK 9
<b>Тема 14.2 «Staling of bread»</b>	Практическое занятие №75: Перевод текста по специальности: «Staling of bread» Практическое занятие №76: Реферирование текста «Staling of bread»		
<b>Раздел 15. «Confectionery production» - «Кондитерское производство»</b>		<b>16</b>	
<b>Тема 15.1 «Confectionery production»</b>	<b>Практические занятия</b> Практическое занятие №77: Работа с лексическим материалом по теме «Confectionery production». Практическое занятие №78: Систематизация лексического материала. Работа с текстом «Sugar in confectionery production». Повторение времен, «Passive Voice». Практическое занятие №79: Развитие навыков устной речи. Работа с текстовым материалом, выполнение грамматических упражнений.	12	OK 4 OK 5 OK 6

	<p>Практическое занятие №80: Развитие навыков монологической речи: «Ingredients in confectionery production», «Technology of fondant».</p> <p>Практическое занятие №81: Работа с текстом «Progress in confectionery production». Тестирование по теме «Passive Voice».</p> <p>Практическое занятие №82: Работа с текстовым материалом, систематизация материала (оборудование), выполнение лексических упражнений.</p>		
	<p><b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Подготовка презентаций «Confectionery products and ingredients»</p>	4	OK 4-5
<b>Раздел 16. Перевод текстов по специальности.</b>		<b>8</b>	
<b>Тема 16.1 «The production of chocolate and cocoa powder»</b>	<p><b>Практические занятия</b> Практическое занятие №83: Перевод текста по специальности: «The production of chocolate and cocoa powder». Практическое занятие №84: Реферирование текста «The production of chocolate and cocoa powder».</p>	4	OK 1 OK 2 OK 6 OK 9
	<p><b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Подготовка презентаций «Confectionery production»</p>	4	OK 4-5
	<b>Всего</b>	<b>208</b>	

### **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. Щербакова, Н.И. Английский язык для специалистов сферы общественного питания = English for Cooking and Catering: учебник для студ. Учреждений сред. проф. образования/ Н.И. Щербакова, Н.С. Звенигородская. – М.: Издательский центр «Академия», 2017.-320с.
3. Голубев, А.П. Английский язык для технических специальностей = English for Technical Colleges: учебник для студ. Учреждений сред. проф. образования/ А.П. Голубев, А.П. Коржавый, И.Б. Смирнова. –М.: Издательский центр «Академия», 2014.-208с.
4. Пушнова, Н.П.; Стороженко, В.А.; Тяпкина, А.С. Английский язык для пищевых ВУЗов и колледжей.- М.: «Высшая школа», 2003.-94с.

**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:**

<http://tutorblog.ru/poleznye-resursy/poleznye-resursy-sajt-dlya-prepodavatelej-anglijskogo-onestopenenglish-com.html>

<http://www.tourvideos.com/>

<http://www.coilbook.com/>

<http://www.bbc.co.uk/worldservice/learningenglish/>

<http://video.nationalgeographic.co.uk/video/>

#### **3.3 КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ**

Реализация подготовки (специалистов среднего звена) по специальности: 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий 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 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
В результате освоения учебной дисциплины обучающийся умеет:  - 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.	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. Умение выразить свою точку зрения и дать оценку передаваемой информации. Умение прокомментировать услышанное, прочитанное, увиденное. Умение пользоваться словарем при работе с текстами профессиональной направленности	Индивидуальный контроль (устный, письменный), фронтальный контроль. Практические работы, упражнения, беседа, работа со словарем.
В результате освоения учебной дисциплины обучающийся знает: - лексический минимум (1200-1400 лексических единиц) и необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности	Правильное употребление лексики в зависимости от коммуникативного намерения; обладание быстрой реакцией при выборе лексических единиц. Правильно сочетать слова в предложениях. Использование служебных слов для организации сочинительной и подчинительной связи в предложении. Умение подобрать синонимы или антонимы для конкретной ситуации. Распознавать на письме и в речевом потоке изученные лексические и фразеологические единицы, включая наиболее употребляемые фразовые глаголы. Определять происхождение слов с помощью словаря Умение расшифровывать некоторые аббревиатуры	Фронтальный контроль, индивидуальный контроль (устный), групповой контроль. Практическая работа (упражнения)

<p>- грамматический минимум</p>	<p>Правильное пользование основными грамматическими средствами английского языка (степени сравнения, построение вопросительных и отрицательных предложений и др).          Умение формулировать грамматические правила, используя таблицы и схемы.          Правильное употребление в речи сокращенных форм характерных разговорной речи.          Правильное грамматическое оформление высказывания в зависимости от коммуникативного намерения.          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>	<p>Фронтальный контроль, индивидуальный контроль (письменный).          Практическая работа (упражнения, тесты).</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:  
19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Форма обучения: очная

## СОДЕРЖАНИЕ

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

## **2. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ**

### **1.1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ ПРОГРАММЫ**

Рабочая программа учебной дисциплины является составной частью основной профессиональной образовательной программы ППССЗ, составленной в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

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

общий гуманитарный и социально-экономический цикл. Дисциплина реализуется после таких смежных дисциплин, как: ОУД.01 Русский язык, ОУД.01.02 Литература, ОУД.04 История, ОУД.12 География. Продолжение развития языковой компетенции и углубления знаний по дисциплине ОГСЭ.03 Иностранный язык при изучении профессиональной терминологии, знакомстве с производственными процессами на иностранном языке, продолжается при изучении общепрофессиональных дисциплин и междисциплинарных курсов: МДК.03.01 Технология производства сахаристых кондитерских изделий, МДК.03.03 Эстетика и дизайн в оформлении кондитерской продукции, МДК.02.01 Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий.

### **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.

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

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

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

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

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

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях 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 профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

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

- максимальной учебной нагрузки обучающегося 208 часов, в том числе:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 168 часов;
- самостоятельной работы обучающегося 40 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1 ОБЪЕМ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>208</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>168</b>
в том числе:	
практические занятия	168
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>40</b>
в том числе:	
составление обобщающих грамматических таблиц	15
подготовка презентаций	19
составление словаря специальных терминов	2
составление кроссворда	4
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

## 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	
<b>Раздел 1. «Wiederholung» – «Повторение».</b>		<b>6</b>	
<b>Тема 1.1 «Wiederholung»</b>	<b>Практические занятия</b> Практическое занятие №1: Повторение правил чтения и порядка слов в предложении. Практическое занятие №2. Повторение Präsens Aktiv.	4	OK 1
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Составление сводной таблицы спряжения глаголов в Präsens.	2	OK 4-5
<b>Раздел 2. «Fachausbildung» – «Профессиональное образование».</b>		<b>18</b>	
<b>Тема 2.1 «Fachausbildung»</b>	<b>Практические занятия</b> Практическое занятие №3: Активизация лексики по теме. Präsens Aktiv. Практическое занятие №4: Работа с текстом «Ausbildung und Studium in Deutschland». Модальные глаголы. Практическое занятие №5: Präteritum слабых глаголов. Практическое занятие №6. Обучение диалогической речи. Мини-диалоги. Практическое занятие №7. Развитие монологических навыков. Präteritum сильных глаголов. Практическое занятие №8. Грамматические упражнения Präteritum Aktiv. Практическое занятие №9. Лексико-грамматическая самостоятельная работа.	14	OK 2 OK 4 OK 6 OK 8 OK 9
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Составление таблицы спряжения глаголов в Präsens и Präteritum Aktiv. Составление лексического словаря по теме.	4	OK 4-5
<b>Раздел 3. «Eine Reise nach Deutschland» – «Путешествие в Германию».</b>		<b>32</b>	
<b>Тема 3.1 «Deutschland»</b>	<b>Практические занятия</b> Практическое занятие №10: Работа с лексическим материалом по теме «Deutschland». Практическое занятие №11: Развитие навыков диалогической речи. Практическое занятие №12: Развитие монологических навыков. Практическое занятие №13: Работа с текстом «Deutschland». Имя прилагательное. Практическое занятие №14: Составление хронологической таблицы. История Германии. Практическое занятие №15: Работа с текстовым материалом. Федеральные земли. Практическое занятие №16: Обучение монологической речи. Лексические упражнения. Практическое занятие №17: Обучение аудированию. Просмотр видеофильма «Berlin». Практическое занятие №18: Работа с текстовым материалом. Промышленность и сельское хозяйство Германии. Практическое занятие №19: Работа с мини-текстами. Природа и климат Германии. Практическое занятие №20: Просмотр видеофильма «Путешествие по Германии». Составление вопросов. Практическое занятие №21: Повторение лексико-грамматического материала по теме. Грамматические упражнения. Практическое занятие №22. Жизнь и творчество И.В. Гёте. Монологические высказывания по теме. Практическое занятие №23. Тестирование по лексико-грамматическому материалу темы.	28	OK 2 OK 3 OK 4 OK 5 OK 7 OK 8
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Составление словаря географических терминов. Подготовить презентацию по теме «Deutschland».	4	OK 4-5

<b>Раздел 4. «Geschäfte und Einkäufe» – «Магазины и покупки».</b>		<b>20</b>	
<b>Тема 4.1 «Geschäfte und Einkäufe»</b>	<b>Практические занятия</b> Практическое занятие №24. Активизация лексики по теме. Лексические упражнения. Практическое занятие №25. Работа с текстом «Im Warenhaus». Составление вопросов к тексту. Практическое занятие №26. Реферирование текстов «Der Einkaufstag», «In der Buchhandlung». Практическое занятие №27. Работа над грамматическим материалом. Perfekt слабых глаголов. Практическое занятие №28. Работа над грамматическим материалом. Perfekt сильных глаголов. Тренировочные упражнения. Практическое занятие №29. Лексико-грамматическая самостоятельная работа. Практическое занятие №30. Составление мини-диалогов. Практическое занятие №31. Грамматическое тестирование по теме «Perfekt».	16	OK 1 OK 2 OK 4 OK 5 OK 8
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Составление обобщающей таблицы по теме «Perfekt». Составление кроссворда.	4	OK 4-5
<b>Раздел 5. Перевод текста по специальности.</b>		<b>2</b>	
<b>Тема 5.1 «Mehl und Mehlerzeugnisse»</b>	<b>Практические занятия</b> Практическое занятие №32: Перевод текста по специальности «Speisereis».	2	OK 4 OK 5
<b>Раздел 6. «Wiederholung» – «Повторение».</b>		<b>6</b>	
<b>Тема 6.1 «Wiederholung»</b>	<b>Практические занятия</b> Практическое занятие №33: Повторение прошедших времён глагола «Präteritum», «Perfekt», «Plusquamperfekt». Закрепление грамматических навыков. Практическое занятие №34: Тестирование по временам «Präteritum», «Perfekt», «Plusquamperfekt».	4	OK 2 OK 8
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Составление сводной таблицы спряжения глаголов в «Präteritum», «Perfekt», «Plusquamperfekt».	2	OK 4-5
<b>Раздел 7. «Krasnojarsk». «Krasnojarsker Region» – «Красноярск». «Красноярский край».</b>		<b>25</b>	
<b>Тема 7.1 «Krasnojarsk». «Krasnojarsker Region»</b>	<b>Практические занятия</b> Практическое занятие №35: Работа с лексическим материалом. Развитие и закрепление лексических навыков по теме «Krasnojarsk». Практическое занятие №36: Работа с текстом «Krasnojarsk». Составление плана по тексту. Практическое занятие №37: Развитие навыков монологической речи. Выполнение лексических упражнений. Практическое занятие №38: Развитие ситуативной речи. Практическое занятие №39: Работа с лексическим материалом «Krasnojarsker Region». Практическое занятие №40: Работа с текстом «Krasnojarsker Region». Выполнение после текстовых упражнений. Практическое занятие №41: Реферирование текста. Выполнение грамматических упражнений. Практическое занятие №42: Составление кроссворда по теме. Практическое занятие №43: Выполнение лексико-грамматических упражнений. Практическое занятие №44: Развитие навыков перевода.	20	OK 1 OK 3 OK 4 OK 6 OK 8 OK 9
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Подготовить презентацию по теме «Krasnojarsk».	5	OK 4-5
<b>Раздел 8. «Die Ernährung» – «Питание».</b>		<b>25</b>	
	<b>Практические занятия</b>	20	OK 1



<b>Тема 8.1 «Die Ernährung»</b>	<p>Практическое занятие №45: Работа с лексическим материалом по теме «Die Ernährung».</p> <p>Практическое занятие №46: Работа с текстом «Nahrung und Nahrungsmittel». «Präsens Passiv». Выполнение грамматических упражнений.</p> <p>Практическое занятие №47: Развитие диалогической речи на основе текста «Die gesunde Ernährung». Повторение «Imperfekt Passiv».</p> <p>Практическое занятие №48: Работа с текстом «Brot». Повторение «Perfekt Passiv».</p> <p>Практическое занятие №49: Перевод текста «Milch und Milcherzeugnisse». «Plusquamperfekt Passiv».</p> <p>Практическое занятие №50: Реферирование текста «Fette». «Futurum Passiv».</p> <p>Практическое занятие №51: Развитие навыков монологической речи. Выполнение после текстовых упражнений.</p> <p>Практическое занятие №52: Тестирование по теме «Ernährung».</p> <p>Практическое занятие №53: Повторение грамматического материала «Passiv».</p> <p>Практическое занятие №54: Тестирование грамматического материала.</p>		ОК 3 ОК 4 ОК 6 ОК 8
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Составление сводной таблицы по временам «Passiv».		5	ОК 4-5
<b>Раздел 9. «Österreich» – «Австрия».</b>		12	
<b>Тема 9.1 «Österreich»</b>	<p><b>Практические занятия</b></p> <p>Практическое занятие №55: Работа с лексическим материалом. Развитие и закрепление лексических навыков по теме «Österreich».</p> <p>Практическое занятие №56: Работа с текстом «Österreich». Ответы на вопросы.</p> <p>Практическое занятие №57: Столица Австрии. Австрийская культура. Выполнение лексических упражнений.</p> <p>Практическое занятие №58: Развитие навыков монологической речи.</p> <p>Практическое занятие №59: Развитие письменной речи. Написание письма по образцу.</p>	10	ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Подготовить презентацию по теме «Österreich».		2	ОК 4-5
<b>Раздел 10. Перевод текста по специальности.</b>		8	
<b>Тема 10.1 «Brot»</b>	<p><b>Практические занятия</b></p> <p>Практическое занятие №60: Перевод спец. терминов. Выполнение лексических упражнений.</p> <p>Практическое занятие №61: Перевод текста «Brot». Ответы на вопросы.</p> <p>Практическое занятие №62: Перевод текста «Im Bäckerladen». Тестирование.</p> <p>Практическое занятие №63: Реферирование текста. Выполнение грамматических упражнений.</p>	8	ОК 1 ОК 4 ОК 5
<b>Раздел 11. «Wiederholung» – «Повторение».</b>		6	
<b>Тема 11.1 «Wiederholung»</b>	<p><b>Практические занятия</b></p> <p>Практическое занятие №64: Повторение грамматического материала. Времена глаголов в Aktiv.</p> <p>Практическое занятие №65: Выполнение грамматических упражнений. Времена глаголов в Passiv.</p>	4	ОК 1 ОК 6 ОК 8
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Составление сводной таблицы по временам глаголов в Aktiv.		2	ОК 4-5
<b>Раздел 12. «Deutschsprachige Länder» – «Немецкоязычные страны».</b>		14	
<b>Тема 12.1 «Schweiz»</b>	<p><b>Практические занятия</b></p> <p>Практическое занятие №66: Работа с текстом «Die Schweiz»: «Mittelland und Jura». Повторение грамматического материала. Числительные.</p>	10	

<b>Luxemburg, Liechtenstein.</b>	Практическое занятие №67: Развитие навыков монологической речи на основе текста «Flüsse, Seen und Städte». Практическое занятие №68: Работа с текстом «Luxemburg». Ответы на вопросы. Практическое занятие №69: «Liechtenstein». Выполнение лексических упражнений. Практическое занятие №70: Выполнение после текстовых упражнений. Тестирование.		OK 5 OK 6 OK 7 OK 8
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Подготовка презентаций по теме «Deutschsprachige Länder».	4	OK 4-5
<b>Раздел 13. «Umweltschutz» – «Охрана окружающей среды».</b>		<b>8</b>	
<b>Тема 13.1 «Umweltschutz»</b>	<b>Практические занятия</b> Практическое занятие №71: Работа с лексическим материалом. Развитие и закрепление лексических навыков по теме «Umweltschutz». Практическое занятие №72: Работа с текстом «Umweltschutz». Практическое занятие №73: Развитие навыков монологической речи. Повторение грамматического материала: безличные глаголы.	6	OK 1 OK 6 OK 8
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Составить терминологический словарь	2	OK 4-5
<b>Раздел 14.»Ernährung» – «Питание».</b>		<b>24</b>	
<b>Тема 14.1 «Ernährung»</b>	<b>Практические занятия</b> Практическое занятие №74: Работа с лексическим материалом по теме «Ernährung». Практическое занятие №75: Работа с текстом «Die Mahzeiten». Ответы на вопросы Практическое занятие №76: Развитие навыков диалогической речи. «Im Restaurant». Практическое занятие №77: Работа с текстом «Nährstoffe». Повторение предлогов с Dativ и Akkusativ. Практическое занятие №78: «Vitamine». Составление таблицы. Практическое занятие №79: Сложносочинённые предложения. Выполнение грамматических упражнений. Практическое занятие №80: Реферирование текста «Wasser». Практическое занятие №81: Развитие навыков устной речи на основе текста «Gemüse». Практическое занятие №82: Развитие навыков монологической речи. Практическое занятие №83: Местоимения. Выполнение грамматических упражнений.	20	OK 1 OK 2 OK 4 OK 5 OK 6 OK 7 OK 9
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Подготовка презентаций по теме «Ernährung». Составить словарь специальных терминов.	4	OK 4-5
<b>Раздел 15. Перевод текста по специальности</b>		<b>2</b>	
<b>Тема 15.1 «Über Wissenschaft und Technik»</b>	<b>Практические занятия</b> Практическое занятие №84: Перевод текста по специальности. «Seit wann essen Menschen mit Messer und Gabel?».	2	OK 6
<b>Всего</b>		<b>208</b>	

### **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 (А1-А2): учебник и практикум для среднего профессионального образования / Н.Н. Миляева, Н.В. Кукина. – Москва: Издательство Юрайт, 2020. – 255 с. – (Профессиональное образование). – Текст: непосредственный.
2. Смирнова, Т.Н. Немецкий язык. Deutsch mit lust und liebe. Интенсивный курс для начинающих: учеб. пособие для СПО /Т.Н. Смирнова. – 2-е изд., испр. и доп. – М.: Издательство Юрайт, 2019 – 312 с. – (Серия: Профессиональное образование).

###### **Дополнительные источники:**

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

###### **Периодические издания:**

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

###### **Интернет-ресурсы:**

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

[www.ura.it.ru](http://www.ura.it.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;](http://www.gs-katzenelnbogen.bildung-rp.de;)

[www.europaschool.net;](http://www.europaschool.net;)

#### **3.3. КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ**

Реализация подготовки (специалистов среднего звена) по специальности: 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, 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"> <li>- общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;</li> <li>- переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности;</li> <li>-самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас.</li> </ul>	<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"> <li>- лексический минимум (1200-1400 лексических единиц) и необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности</li> </ul>	<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).          Умение формулировать грамматические правила, используя таблицы и схемы.          Правильное употребление в речи сокращенных форм характерных разговорной речи.          Правильное грамматическое оформление высказывания в зависимости от коммуникативного намерения.          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>	<p>Фронтальный контроль, индивидуальный контроль (письменный).          Практическая работа (упражнения, тесты).</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**

Для специальности:  
19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Форма обучения: очная

Красноярск 2021

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. Паспорт рабочей программы	4
2. Структура и содержание рабочей программы	5
3. Условия реализации учебной дисциплины	9
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	11

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ОГСЭ.04 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

### 1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

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

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

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

Изучение учебной дисциплины предполагает освоение следующих общих и профессиональных компетенций:

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

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести ответственность.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ПК 5.3. Организовывать работу трудового коллектива

ПК 5.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся **должен уметь**:  
- использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей.

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

- о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;

- основы здорового образа жизни.

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося 336 часов, в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 168 часов;  
самостоятельной работы обучающегося 168 часов.



## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОГСЭ.04 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

### 2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>336</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>168</b>
- в том числе:	
- практические занятия	162
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>168</b>
Написание реферата. Изучение правил по спортивным играм (волейбол, баскетбол) Судейство соревнований по различным видам спорта. Посещение студентами спортивных секций. Участие студентов в соревнованиях по видам спорта.	
Промежуточная аттестация в форме	<i>дифференцированного зачета.</i>

## 2.2 ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕЮНОЙ 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
<b>Раздел 1. Основы теоретических знаний физической культуры.</b>		<b>12</b>	
<b>Тема 1.1</b> <b>Физическая культура в профессиональной подготовке и социокультурном развитии личности.</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Физическая культура в общественной и профессиональной подготовке студентов. Основы здорового образа жизни. Профессионально-прикладная физическая подготовка и общефизическая подготовка. Спорт - в физическом воспитании студентов. Введение Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО)	6	OK2 OK3 OK6
	<b>Самостоятельная работа студента</b> Написание реферата.	6	OK2 OK3
<b>Раздел 2. Лёгкая атлетика.</b>		<b>72</b>	
<b>Тема 2.1</b> <b>Техника бега на короткие, средние и длинные дистанции.</b> <b>Кроссовая подготовка.</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Техника безопасности на занятиях легкой атлетикой. Техника выполнения специальных беговых упражнений. Техника высокого и низкого старта, стартового разгона, финиширования. Техника бега на короткие, средние и длинные дистанции. Техника эстафетного бега. Кроссовая подготовка. Выполнение контрольных нормативов.	26	OK2 OK3 OK6
	<b>Самостоятельная работа студента</b> Подготовка к выполнению контрольно-тестовых заданий. Посещение спортивных секций по легкой атлетике.	24	OK2 OK3
<b>Тема 2.2</b> <b>Техника метания.</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Техника метания теннисного мяча. Техника метания гранаты. Выполнение контрольных нормативов.	6	OK2 OK3 OK6
	<b>Самостоятельная работа студента</b> Подготовка к выполнению контрольно-тестовых заданий.	4	OK2 OK3
<b>Тема 2.3</b> <b>Техника прыжка с места.</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Техника прыжка в длину с места. Техника прыжка в длину с разбега. Техника прыжков через скакалку. Выполнение контрольных нормативов.	8	OK2 OK3 OK6
	<b>Самостоятельная работа студента</b> Подготовка к выполнению контрольно-тестовых заданий.	4	OK2 OK3
<b>Раздел 3. Гимнастика.</b>		<b>18</b>	

<b>Тема 3.1</b> <b>Строевые упражнения.</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Характеристика строевых упражнений. Строевые приемы на месте. Перестроения на месте. Размыкание приставными шагами. Перестроения в движении.	4	ОК 2 ОК3 ОК6 ПК 5.4
	<b>Самостоятельная работа студента</b> Выполнение упражнений на гибкость.	4	ОК2 ОК3
<b>Тема 3.2</b> <b>Общеразвивающие упражнения.</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Характеристика и классификация ОРУ. Основные положения рук и ног. Проведение ОРУ с предметами и без предметов.	6	ОК2 ОК3 ОК6
	<b>Самостоятельная работа студента</b> Составить комплекс ОРУ.	4	ОК2 ОК3
<b>Раздел 4. Лыжная подготовка.</b>		<b>108</b>	
<b>Тема 4.1</b> <b>Техника передвижения на лыжах.</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Техника безопасности на занятиях лыжной подготовкой. Техника попеременного двушажного хода. Техника одновременного одношажного хода. Техника одновременного бесшажного хода. Техника одновременного полуконькового хода. Техника попеременного конькового хода.	20	ОК2 ОК3 ОК6
	<b>Самостоятельная работа студента</b> Подготовка к выполнению контрольно-тестовых заданий.	18	ОК2 ОК3
<b>Тема 4.2</b> <b>Техника горнолыжной подготовки.</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Техника спусков с гор в различных стойках. Техника поворотов на месте и в движении. Техника торможений. Техника подъемов в гору.	10	ОК2 ОК3 ОК6
	<b>Самостоятельная работа студента.</b> Посещение спортивных секций по лыжной подготовке.	30	ОК2 ОК3 ОК6
<b>Тема 4.3</b> <b>Прохождения дистанции.</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Прохождение дистанции по пересеченной местности.	16	ОК2 ОК3 ОК6
	<b>Самостоятельная работа студента</b> Подготовка к выполнению контрольно-тестовых заданий.	14	ОК2 ОК3
<b>Раздел 5. Спортивные игры.</b>		<b>110</b>	
<b>Тема 5.1</b> <b>Баскетбол.</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Техника безопасности на занятиях баскетболом. Основные правила игры в баскетбол. Техника стоек, остановок и перемещений баскетболиста. Техника передач мяча.	20	ОК2 ОК3 ОК6 ПК 5.3 ПК 5.4

	<p>Техника бросков мяча с места.  Техника штрафного броска.  Техника ведения мяча.  Техника бросков мяча в движении.  Комбинационные действия в защите.  Комбинационные действия в нападении.  Учебная игра.  Совершенствование технических элементов в учебной игре.  Выполнение контрольных нормативов по техническим элементам.</p>		
	<p><b>Самостоятельная работа студента</b>  Подготовка к выполнению контрольно-тестовых заданий.  Посещение спортивных секций по баскетболу.</p>	30	ОК2 ОК3 ОК6
<p><b>Тема 5.2</b>  <b>Волейбол.</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b>  Техника безопасности на занятиях волейболом.  Основные правила игры в волейбол.  Техника стоек и перемещений волейболиста.  Техника передачи мяча двумя руками сверху и снизу.  Техника нижних подач мяча.  Техника верхней прямой подачи мяча.  Техника нападающего удара.  Техника блокирования.  Учебная игра.  Совершенствование технических элементов в учебной игре.</p>	30	ОК2 ОК3 ОК6 ПК 5.3 ПК 5.4
	<p><b>Самостоятельная работа студента</b>  Подготовка к выполнению контрольно-тестовых заданий. Посещение спортивных секций по волейболу.</p>	30	ОК2 ОК3 ОК6
<b>Раздел 6. Спортивно-познавательный туризм.</b>		<b>16</b>	
<p><b>Тема 6.1</b>  <b>Туризм.</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b>  Техника преодоления рельефно-ландшафтных препятствий ходьбой, быстрой ходьбой, бегом.  Ознакомление с разведением костра.  Ознакомление с приготовлением пищи.  Ознакомление с компасом.  Ознакомление с подготовкой снаряжения.  Воспитание физических качеств и двигательных способностей.</p>	16	ОК2 ОК3 ОК6 ПК 5.3 ПК 5.4
<b>Всего:</b>		<b>336</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Все помещения, объекты физической культуры и спорта, места для занятий физической подготовкой, которые необходимы для реализации учебной дисциплины «Физическая культура», должны быть оснащены соответствующим оборудованием и инвентарем в зависимости от изучаемых разделов программы и видов спорта.

Оборудование и инвентарь спортивного зала:

- стенка гимнастическая; перекладина навесная универсальная для стенки гимнастической; гимнастические скамейки; маты гимнастические, канат для перетягивания, скакалки, мячи набивные, обруч гимнастический, гантели (разные);
- кольца баскетбольные, щиты баскетбольные, рамы для выноса баскетбольного щита или стойки баскетбольные, защита для баскетбольного щита и стоек, сетки баскетбольные, мячи баскетбольные, стойки волейбольные, защита для волейбольных стоек, сетка волейбольная, антенны волейбольные с карманами, волейбольные мячи, ворота для мини-футбола, сетки для ворот мини-футбольных, мячи для мини-футбола, ракетка для настольного тенниса.

Открытый стадион:

- беговые дорожки, турник уличный, брусья уличные, перекладина для отжиманий, нижняя перекладина, рукоход уличный, наклонная доска, ворота футбольные, сетки для футбольных ворот, мячи футбольные, стойки волейбольные, сетка волейбольная, волейбольные мячи, сетки баскетбольные, мячи баскетбольные, стойки волейбольные, защита для стартовые флажки, флажки красные и белые, палочки эстафетные, гранаты учебные Ф-1, нагрудные номера, рулетка металлическая, секундомер;
- Лыжная база с лыжехранилищем, лыжный инвентарь.

#### 3.2 Информационное обеспечение обучения.

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

##### **Основные источники:**

1. Виленский М.Я., Горшков А.Г. Физическая культура : учебник - Москва : КноРус, 2020. - 214 с. - (СПО). - ISBN 978-5-406-07424-4. – URL: <https://book.ru/book/919382>.- Текст: электронный.
2. Кузнецов В.С., Колодницкий Г.А. - Физическая культура: учебник – Москва: КноРус, 2020. – 256с. – (СПО). - ISBN 978-5-406-07522-7. – URL: <https://book.ru/book/932718>. - Текст: электронный.
3. Кузнецов В.С., Колодницкий Г.А. – Теория и история физической культуры: учебник - Москва: КноРус, 2020. – 448с. – (СПО). - ISBN 978-5-406-07304-9. - URL: <https://book.ru/book/932248>. - Текст : электронный.

##### **Дополнительные источники:**

- Бишаева А.А. Физическая культура: учебник для СПО – Москва: Академия, 2012. – 304 с.
- Виленский, М.Я., Горшков А.Г. Физическая культура: учебник - Москва: КноРус, 2016. - 214 с. - (СПО). - ISBN 978-5-406-05081-1. - URL: <https://book.ru/book/919257>. - Текст: электронный.
- Ериков, В.М. Физическая культура, спорт и здоровье в современном мире : сборник статей - Москва : Русайнс, 2019. - 240 с. - ISBN 978-5-4365-3697-2. - URL: <https://book.ru/book/933840>. - Текст: электронный.
- Решетников Ю.Л., Кислицын Р.Л. Физическая культура: учебное пособие для СПО - Москва: Академия, 2008. – 176 с.

- Царик, А.В. Справочник работника физической культуры и спорта: нормативные правовые и программно-методические документы, практический опыт, рекомендации: справочник / сост. 5-е изд., с изм. и дополненное - Москва: Спорт, 2018. - 1139 с. - ISBN 978-5-9500179-6-4. - URL: <https://book.ru/book/930293>. - Текст: электронный.

#### Интернет-ресурсы:

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

### 3.3. КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

Реализация подготовки (специалистов среднего звена) по специальности: 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, 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 УЧЕБНО ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, принятия нормативов, фронтальная беседа, устный опрос, тестирования.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания) (общие и профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
1	2	3
<p><b>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека.</li> <li>- основы здорового образа жизни</li> </ul>	<p>Знание современного состояния физической культуры и спорта. Умение обосновывать значение физической культуры для формирования личности профессионала, профилактики профзаболеваний. Знание оздоровительных систем физического воспитания.</p> <p>Владение информацией о Всероссийском физкультурно-спортивном комплексе «Готов к труду и обороне» (ГТО)</p> <p>Демонстрация мотивации и стремления к самостоятельным занятиям.</p> <p>Знание форм и содержания физических упражнений.</p> <p>Умение организовывать занятия физическими упражнениями различной направленности с использованием знаний особенностей самостоятельных занятий для юношей и девушек.</p>	<p><b>Формы контроля обучения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практические задания по работе с информацией</li> <li>- домашние задания проблемного характера</li> <li>- ведение календаря самонаблюдения</li> </ul> <p>Оценка подготовленных студентом фрагментов занятий с обоснованием целесообразности использования средств физической культуры, режимов нагрузки и отдыха.</p>

	Знание основных принципов построения самостоятельных занятий и их гигиены	
<p><b>Должен уметь:</b> - использовать физкультурно – оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных профессиональных целей.</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). Умение технически грамотно выполнять (на технику): прыжки в длину. Метание гранаты весом 500 г (девушки) и 700 г (юноши); сдача контрольных нормативов. 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 Освоение основных игровых элементов. Знание правил соревнований по избранному игровому виду спорта.</p>	<p>накопительная система баллов, на основе которой выставляется итоговая отметка; - традиционная система отметок в баллах за каждую выполненную работу, на основе которых выставляется итоговая отметка; - тестирование в контрольных точках. <b>Легкая атлетика:</b> - оценка техники выполнения двигательных действий (проводится в ходе занятий); Бега на короткие, средние, длинные дистанции, прыжков в длину, метаний оценка самостоятельного проведения студентом фрагмента занятий с решением задачи по развитию физического качества средствами легкой атлетики <b>Спортивные игры:</b> оценка базовых элементов техники спортивных игр (ведение, передачи, броски в кольцо, передачи, подачи блокирование, нападающий удар, удары по воротам). <b>Лыжная подготовка:</b> - оценка техники передвижения на лыжах различными ходами - техника выполнения поворотов, торможений, спусков и подъемов</p>

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

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ**  
**ОГСЭ.05 РУССКИЙ ЯЗЫК И КУЛЬТУРА РЕЧИ**

Для специальности:  
19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Форма обучения: очная



## СОДЕРЖАНИЕ

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

## 2.2 ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объём часов	Коды формируемых компетенций
1	2	3	5
<b>Раздел 1. Введение</b>		<b>5</b>	
<b>Тема 1.1</b> <b>Понятие язык и речь.</b> <b>Литературный язык</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Язык и речь. Основные единицы языка. Языковые нормы. Словари русского языка.	2	ОК 1
<b>Тема 1.2</b> <b>Понятие культуры речи</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Понятие культуры речи. Основные качества речи. Речевой этикет	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Самостоятельное изучение материала по литературным источникам и Интернет-ресурсам: - Невербальные средства общения. - Речевой этикет.	1	ОК 4
<b>Раздел 2. Фонетика. Орфоэпия</b>		<b>7</b>	
<b>Тема 2.1</b> <b>Фонетика и орфоэпия</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Фонетические единицы языка. Особенности русского ударения. Логическое ударение.	2	ОК 1 ОК 4 ОК 6
<b>Тема 2.2</b> <b>Нормы орфоэпии</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Орфоэпические нормы: нормы произношения и ударения.	2	
	<b>Практические занятия</b> Практическая работа № 1: Фонетические и орфоэпические нормы литературного языка.	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа с орфоэпическим словарем.	1	ОК 4
<b>Раздел 3. Лексика и фразеология</b>		<b>11</b>	
<b>Тема 3.1</b> <b>Словарная система русского языка. Общее понятие о лексических нормах</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Лексическое значение слова. Семантическая структура слова. Употребление профессиональной лексики и научных терминов. Лексические нормы русского литературного языка. Лексические словари.	2	ОК 1 ОК 4
<b>Тема 3.2</b> <b>Фразеологизмы и их употребление в речи</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Фразеологические единицы русского языка. Изобразительно-выразительные способности лексики и фразеологии. Ошибки в употреблении фразеологизмов.	2	
<b>Тема 3.3</b> <b>Лексические нормы русского литературного языка</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Лексические ошибки и их исправление. Лексическая сочетаемость. Распространенные ошибки в речи – плеоназм и тавтология.	2	ОК 4 ОК 6 ОК 7
	<b>Практические занятия</b> Практическая работа № 2: Лексика и фразеология. Лексические нормы современного русского литературного языка.	2	

	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> 1. Самостоятельное изучение материала по литературным источникам и Интернет-ресурсам: Употребление профессиональной лексики и научных терминов. 2. Составление словаря профессиональной лексики по специальности. 3. Работа с толковым словарём 4. Составление кроссвордов «Подбери синоним или антоним»	3	ОК 4
<b>Раздел 4. Словообразование</b>		<b>2</b>	
<b>Тема 4.1</b> <b>Словообразовательные нормы</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Способы образования новых слов. Особенности словообразования профессиональной лексики и терминов. Употребление аббревиатур в современной речи.	2	
<b>Раздел 5. Морфология</b>		<b>10</b>	
<b>Тема 5.1</b> <b>Общее повторение морфологии.</b> <b>Морфологические нормы</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Самостоятельные и служебные части речи. Морфологические нормы употребления слов.	2	ОК 4 ОК 6 ОК 7
<b>Тема 5.2</b> <b>Морфологические нормы в употреблении именных частей</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Особенности употребления имен существительных: употребление форм рода, числа, падежа. Особенности употребления имен прилагательных: способы образования степеней сравнения качественных прилагательных. Употребление некоторых местоимений и их форм. Особенности употребления имени числительного.	2	
<b>Тема 5.3</b> <b>Морфологические нормы в употреблении глаголов и глагольных форм</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Употребление форм глагола: особенности образования некоторых личных форм глагола; употребление возвратных и невозвратных форм глагола. Употребление некоторых форм причастий. Употребление деепричастий и их форм.	2	
	<b>Практические занятия</b> Практическая работа № 3: Морфологические нормы современного русского литературного языка	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> 1. Работа с учебной, с дополнительной рекомендуемой литературой; заполнение таблицы «Грамматические трудности русского языка: именные части речи; глагол и глагольные формы» 2. Общее повторение служебных частей речи.	2	ОК 1 ОК 4
<b>Раздел 6. Синтаксис и пунктуация</b>		<b>6</b>	
<b>Тема 6.1</b> <b>Основные синтаксические единицы. Синтаксические нормы</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Словосочетание и предложение – основные синтаксические единицы. . Согласование и управление в современном русском языке. Согласование подлежащего и сказуемого. Порядок слов в предложении. Употребление однородных членов предложения и знаки препинания при них. Употребление причастного и деепричастного оборотов и знаки препинания при них.	2	ОК 4 ОК 6 ОК 7
<b>Тема 6.2</b> <b>Синтаксические нормы</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Связь частей в сложных предложениях. Синтаксические нормы в построении сложных предложений. Трудности перевода прямой речи в косвенную. Выразительные возможности русского синтаксиса (инверсия, бессоюзие, многосоюзие и другие фигуры речи). Синтаксическая синонимия как источник богатства и выразительности речи.	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа с текстом с точки зрения употребления синтаксических норм.	2	ОК 4

<b>Раздел 7. Русская орфография и речевая культура</b>		<b>10</b>	
<b>Тема 7.1</b> <b>Нормы правописания:</b> <b>орфография</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Принципы русской орфографии. Общее повторение орфографических норм Правописание окончаний в русских и иностранных фамилиях. Правописание окончаний в названиях населенных пунктов. Слитные, дефисные, отдельные написания разных частей речи. Орфографические нормы написания служебных частей речи. Выразительные средства орфографии.	4	ОК 4 ОК 6
<b>Тема 7.2</b> <b>Принципы русской пунктуации</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Принципы русской пунктуации. Знаки препинания при обособленных членах предложения. Знаки препинания в предложениях с вводными словами, обращениями. Употребление запятой, точки запятой, двоеточия и тире в бессоюзном сложном предложении.	2	
	<b>Практические занятия</b> Практическая работа № 4: Нормы русского правописания: орфография и пунктуация.	2	ОК 4
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Составление зачётных карточек по темам: «Трудные случаи постановки знаков препинания», «Трудные случаи правописания»	2	ОК 4 Пк 5.5
<b>Раздел 8. Текст. Стили речи современного русского литературного языка</b>		<b>12</b>	
<b>Тема 8.1</b> <b>Текст.</b> <b>Смысловые типы текстов</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Признаки текста. Структура текста. Виды переработки текстов. Функционально-смысловые типы речи.	2	ОК 4 ОК 6
<b>Тема 8.2</b> <b>Функциональные стили русского литературного языка</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Понятие о стилях речи. Сфера их использования, языковые признаки.	6	ОК 08 ДПК 05.1 ДПК 05.2 ПК 5.5
	<b>Практические занятия</b> Практическая работа № 5: Составление официально-деловых документов	2	ОК 4 ДПК 05.1 ДПК 05.2 ПК 5.5
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Написание творческих работ: - статья в газету в виде сочинения-рассуждения «Легко ли быть молодым?», «Вредные привычки. Как с ними бороться?». - творческая работа описательного характера на тему «Моя профессия»	2	ОК 1 ОК 4
<b>Раздел 9. Основы ораторского искусства</b>		<b>6</b>	
<b>Тема 9.1</b> <b>Выступление как разновидность ораторской прозы Приемы контакта с аудиторией</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Понятие «ораторское искусство». Содержание и композиция выступления Информационное обеспечение выступления. Подготовка к публичным выступлениям. Контакт с аудиторией - ключевая проблема ораторского выступления. Коммуникативное состояние говорящего.	2	ОК 1 ОК 4 ДПК 05.1 ДПК 05.2
<b>Тема 9.2</b> <b>Логика, этика, эстетика речи</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Правила построения ораторской речи. Логические законы. Этика ораторского выступления. Эстетические качества речи. Изобразительно-выразительные средства в публичной речи	2	

	<p><b>Самостоятельная работа обучающихся</b>  Самостоятельное изучение материала по Интернет-ресурсам.  - подготовить выступление на заданную тему. (Примерные темы: «Друзья познаются в беде, «Один в поле не воин» и др.)  - подготовка докладов: «Речевой этикет», «Из истории ораторского искусства».</p>	2	ОК 4
	<b>Всего</b>	<b>69</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Для реализации программы учебной дисциплины имеется в наличии учебный кабинет. Оборудование учебного кабинета: посадочные места по количеству обучающихся; рабочее место преподавателя; компьютерный стол; информационные стенды; доска.

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

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

В библиотечный фонд входят учебники и учебно-методические комплекты (УМК), обеспечивающие освоение учебной дисциплины «Русский язык и литература. Русский яз», 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 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. 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.
2. Культура устной и письменной речи делового человека. Справочник. Практикум. - М: Наука, 2003. - 268 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.
7. 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.

#### **Периодические издания:**

1. <http://rus.1september.ru/index.php> - Электронная версия журнала «Русский язык»

#### **Интернет-ресурсы:**

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

### **3.3 КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ**

Реализация подготовки (специалистов среднего звена) по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий 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 год.

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

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

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

<p><b>Должен уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- строить речь в соответствии с языковыми, коммуникативными и этическими нормами;</li> <li>- анализировать свою речь с точки зрения ее нормативности, уместности и целесообразности;</li> <li>- устранять ошибки и недочеты в своей устной и письменной речи;</li> <li>- пользоваться словарями русского языка</li> </ul>	<p>Выразительно читать текст, определять тему, функциональный тип речи, формулировать основную мысль художественных текстов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• составлять связное высказывание (сочинение) в устной и письменной форме на основе проанализированных текстов;</li> <li>определять эмоциональный настрой текста;</li> <li>• анализировать речь с точки зрения правильности, точности, выразительности, уместности употребления языковых средств;</li> <li>• подбирать примеры по темам, взятым из изучаемых художественных произведений;</li> </ul>	<p>Индивидуальный контроль: практические занятия, тестирование; индивидуальные творческие работы по составлению текстов разных функциональных стилей и жанров</p>
<p><b>Должен знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- различия между языком и речью, функции языка как средства формирования и трансляции мысли;</li> <li>- нормы русского литературного языка, специфику устной и письменной речи, правила продуцирования текстов разных деловых жанров</li> </ul>	<p>оценивать чужие и собственные речевые высказывания разной функциональной направленности с точки зрения соответствия</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• исправлять речевые недостатки, редактировать текст;</li> <li>• выступать перед аудиторией сверстников с небольшими информационными сообщениями, докладами на учебно-научную тему;</li> <li>• анализировать и сравнивать русский речевой этикет с речевым этикетом отдельных народов России и мира;</li> <li>• различать тексты разных функциональных стилей (экстралингвистические особенности, лингвистические особенности на уровне употребления лексических средств, типичных синтаксических конструкций);</li> <li>• анализировать тексты разных жанров научного, публицистического, официально-делового стилей, разговорной речи</li> </ul>	<p>Комбинированный контроль: опрос, тестирование, диктант практические занятия, индивидуальные творческие работы по составлению текстов разных функциональных стилей и жанров</p>



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

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ЕН.01. МАТЕМАТИКА**

для специальности  
19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Форма обучения: очная

## СОДЕРЖАНИЕ

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

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

## 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

## 1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной рабочей 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 учебных дисциплин и профессиональных модулей: ЕН.02 Экологические основы природопользования, ЕН.03 Химия, ЕН.04 Информатика, ОП.01 Инженерная графика, ОП.02 Техническая механика, ОП.03 Электротехника и электронная техника, ОП.06 Информационные технологии в профессиональной деятельности, Оп.07 Метрология и стандартизация, ОП.09 Основы экономики, менеджмента и маркетинга

## 1.3. Цели и задачи учебной дисциплины

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся **должен уметь**: решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности; применять простые математические модели систем и процессов в сфере профессиональной деятельности.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся **должен знать**: значение математики в профессиональной деятельности и при освоении ППСЗ; основные понятия и методы математического анализа, теории вероятностей и математической статистики; основные математические методы решения прикладных задач в области профессиональной деятельности.

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

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

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

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ПК 1.1. Организовывать и производить приемку сырья.

ПК 1.2. Контролировать качество поступившего сырья.

ПК 1.3. Организовывать и осуществлять хранение сырья.

ПК 1.4. Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке.

ПК 2.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве хлеба и

хлебобулочных изделий.

ПК 2.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.

ПК 2.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий.

ПК 2.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства.

ПК 3.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий.

ПК 3.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий.

ПК 3.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий.

ПК 3.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий.

ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве различных видов макаронных изделий.

ПК 4.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства различных видов макаронных изделий.

ПК 4.3. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве различных видов макаронных изделий.

ПК 5.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 5.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 5.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 5.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 5.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

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

Максимальной учебной нагрузки обучающегося - 60 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 40 часов;

самостоятельной работы обучающегося - 20 часов.

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

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>60</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>40</b>
в том числе:	
практические работы	20
лабораторные работы	
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>20</b>
в том числе:	
реферат	2
Исследовательская работа	18
<i>Итоговая аттестация в форме - дифференцированного зачёта</i>	

## 2.2 Содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Код формируемых компетенций
1	2	3	5
<b>Раздел 1. Начала математического анализа</b>		<b>8</b>	
<b>Тема 1.1</b> Теория пределов функций	<b>Содержание учебного материала</b> Введение. Роль математики в подготовке специалистов среднего звена. Понятие предела функции. Теоремы о пределах и их следствия. Вычисление пределов	2	ОК2, ОК3, ОК9, ОК 10
	<b>Практические занятия</b> №1 «Вычисление пределов функций»	2	ПК1.1.- ПК6.5.
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Реферат по темам: «Математические модели систем и процессов в сфере профессиональной деятельности техника-технолога», «Основные математические методы решения технологических задач». Исследовательская работа по теме: «Непрерывность функции. Точки разрыва функции. Асимптоты»	4	ОК1-ОК7
<b>Раздел 2. Дифференциальное исчисление</b>		<b>18</b>	
<b>Тема 2.1</b> Производная функции	<b>Содержание учебного материала</b> Производная функции и её геометрический смысл. Формулы и правила дифференцирования. Производная сложной функции	2	ОК1-ОК3, ОК5, ОК9, ОК10, ОК11
	<b>Практические занятия</b> №2 «Дифференцирование функций. Производная сложной функции»	2	ПК1.1.-ПК6.5.
<b>Тема 2.2</b> Производные высших порядков и функций, заданных параметрически	<b>Содержание учебного материала</b> Вычисление производных высших порядков. Дифференцирование функций, заданных параметрически	2	ОК1-ОК3
	<b>Практические занятия</b> №3 «Производные высших порядков. Дифференцирование функций заданных параметрически»	2	ПК1.1.-ПК6.5.
<b>Тема 2.3</b> Исследование функций и построение графиков	<b>Содержание учебного материала</b> Общая схема исследования функций для построения графиков	2	ОК1- ОК3, ОК5
	<b>Практические занятия</b> №4 «Исследование функций и построение графиков»	2	ПК1.1.-ПК6.5.
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Исследовательская работа по теме: «Задачи, приводящие к понятию производной»	6	ОК1- ОК3, ОК9
<b>Раздел 3. Интегральное исчисление</b>		<b>22</b>	

<b>Тема 3.1</b> Первообразная и неопределенный интеграл	<b>Содержание учебного материала</b> Первообразная и неопределенный интеграл, свойства неопределенного интеграла. Формулы интегрирования. Метод непосредственного интегрирования, метод замены переменной и интегрирование по частям	2	ОК 1-ОК3, ОК5, ОК6, ОК9
	<b>Практические занятия</b> №5 «Вычисление неопределенного интеграла различными методами»	2	ПК1.1.-ПК6.5.
<b>Тема 3.2</b> Определенный интеграл и его свойства. Формула Ньютона-Лейбница	<b>Содержание учебного материала</b> Определенный интеграл и его свойства. Формула Ньютона-Лейбница. Геометрический смысл определенного интеграла. Криволинейная трапеция, вычисление площадей плоских фигур	2	ОК1- ОК3, ОК5, ОК6, ОК9
	<b>Практические занятия</b> №6 «Решение задач прикладного характера с применением определенного интеграла»	2	ПК1.1.-ПК6.5.
<b>Тема 3.3.</b> Приближенное вычисление определенных интегралов	<b>Содержание учебного материала</b> Приближенное вычисление интегралов методом прямоугольников и методом трапеций	2	ОК1, ОК2, ОК3, ОК4
	<b>Практические занятия</b> №7 «Приближенное вычисление определенных интегралов»	2	ПК1.1.-ПК6.5.
<b>Тема 3.4</b> Дифференциальные уравнения	<b>Содержание учебного материала</b> Дифференциальные уравнения, дифференциальные уравнения с разделяющимися переменными. Общее и частное решения дифференциальных уравнений	2	ОК1, ОК2, ОК3, ОК5
	<b>Практические занятия</b> №8 «Решение дифференциальных уравнений»	2	ПК1.1.-ПК6.5.
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Исследовательская работа по теме: «Вычисление объема посуды и силы давления жидкости на поверхность посуды с помощью определенного интеграла»	6	ОК1-ОК3, ОК9
<b>Раздел 4. Теория вероятностей и математическая статистика</b>		<b>12</b>	
<b>Тема 4.1</b> Теория вероятностей	<b>Содержание учебного материала</b> Предмет теории вероятностей. Виды случайных событий. Операции над событиями. Классическое определение вероятности. Теоремы сложения и умножения вероятностей	2	ОК1–ОК6, ОК9, ОК10, ОК11
	<b>Практические занятия</b> №9 «Классическое определение вероятности»	2	ПК1.1.-ПК6.5.
<b>Тема 4.2</b> Математическая статистика	<b>Содержание учебного материала</b> Предмет математической статистики. Выборки и выборочные распределения. Числовые характеристики выборки. Графическое изображение выборки: полигон и гистограмма.	2	ОК1 – ОК6, ОК9, ОК10, ОК11
	<b>Практические занятия</b>	2	ПК1.1.-ПК6.5.

	№10 «Вычисление числовых характеристик выборки» Дифференцированный зачет		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Исследовательская работа по теме: «Статистический анализ количества заказов на заводе»	4	ОК1 – ОК3
	<b>Итого:</b>	<b>60</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Требования к минимальному 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), комплекты раздаточного материала по различным темам программы и по практическим работам; 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 обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

##### Основные источники:

1. Григорьев В.П. Математика: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования ТОП50/ В.П. Григорьев, Т.Н. Сабурова. – Издательский центр «Академия», 2017. – 368 с.
2. Башмаков М.И. Математика: учебник/ М.И. Башмаков – Москва: КноРус, 2019 – 394 стр. – (СПО) <https://book.ru/book/929528>
3. Гончаренко В.М. Элементы высшей математики: учебник / В.М. Гончаренко, Л.В. Липагина, А.А. Рылов. – Москва: КноРус, 2019. – 363 с. – (СПО) <https://book.ru/book/931506>

##### Дополнительные источники:

1. Алгебра и начала анализа: учебник для 10-11 классов общеобразовательных учреждений / А. Г. Мордкович; М.: Мнемозина, 2012. - 400 с.
2. Алимов, Ш.А. Алгебра и начала анализа 10-11 класс / Ш.А. Алимов, Ю.М. Колягин. – М.: Просвещение, 2000. – 384 с.
3. Колмогоров, А.Н. Алгебра и начала анализа. Учебник для 10-11 классов общеобразовательных учреждений / А.Н. Колмогоров. – М.: Просвещение, 2003. – 336 с.
4. Гусев В.А., Григорьев С.Г., Иволгина С.В. Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия: учебник для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. – М., 2017

##### Интернет-ресурсы:

1. <http://www.youtube.com/watch?v=TxFmRLiSpKo> (Геометрический смысл производной);
2. <http://www.youtube.com/watch?v=PbbyP8oEv-g> (Первообразная и неопределенный интеграл);
3. [http://www.youtube.com/watch?v=2N-1jQ\\_T798&feature=channel](http://www.youtube.com/watch?v=2N-1jQ_T798&feature=channel) (Интегрирование по частям);
4. <http://www.youtube.com/watch?v=3qGZQW36M8k&feature=channel> (Таблица основных интегралов);
5. <http://www.youtube.com/watch?v=7lezxG4ATcA&feature=channel> (Непосредственное интегрирование);
6. <http://www.youtube.com/watch?v=s-FDv3K1KHU&feature=channel> (Метод подстановки);
7. [http://www.youtube.com/watch?v=dU\\_FMq\\_lss0&feature=channel](http://www.youtube.com/watch?v=dU_FMq_lss0&feature=channel) (Понятие определенного интеграла);
8. [http://www.youtube.com/watch?v=C\\_7clQcJP-c](http://www.youtube.com/watch?v=C_7clQcJP-c) (Теория вероятности).

#### 3.3 Кадровое обеспечение

Реализация подготовки (специалистов среднего звена) по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий 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 лекционных занятий и практических работ, а также выполнения обучающимися рефератов и 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> <ul style="list-style-type: none"> <li>- решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности;</li> <li>- применять простые математические модели систем и процессов в сфере профессиональной деятельности.</li> </ul>	<p>Правильно выбран способ решения, само решение сопровождается необходимыми объяснениями, верно, выполнены нужные вычисления и преобразования, получен верный ответ, последовательно и аккуратно записано решение.</p> <p>Умение свободно излагать материал и правильно отвечать на поставленные вопросы. Умение излагать мысль последовательно, обосновывая изложенное. Знание основных терминов, умение ориентироваться в них и решать поставленные задачи. Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов. Умение представить работу на электронной презентации. Умение выполнять условия задания на творческом уровне с представлением собственной позиции.</p>	<p>Индивидуальный контроль, письменный контроль. Экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических работ. Экспертное наблюдение за деятельностью обучающегося при выполнении исследовательских работ.</p> <p>Индивидуальный контроль, письменный контроль. Экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических работ. Экспертное наблюдение за деятельностью обучающегося при выполнении исследовательских работ.</p>

<p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- значение математики в профессиональной деятельности и при освоении ППСЗ; основные понятия и методы математического анализа, теории вероятностей и математической статистики;</li> <li>- основные математические методы решения прикладных задач в области профессиональной деятельности.</li> </ul>	<p>Умение выделять главное, самостоятельно подтверждать ответ конкретными примерами, фактами. Обоснованность и точность использования основных понятий математического анализа.</p> <p>Соответствие требованиям инструкций к практическим работам. Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов. Умение аргументировать свой ответ.</p>	<p>Индивидуальный контроль, письменный контроль. Экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе выполнения практических работ.</p> <p>Индивидуальный контроль, письменный контроль. Экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе выполнения практических работ.</p>
---	---	---

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

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ  
ЕН. 02 ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРИРОДОПОЛЬЗОВАНИЯ

Для специальности  
19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Форма обучения: очная

## СОДЕРЖАНИЕ

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

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ЕН.02 ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРИРОДОПОЛЬЗОВАНИЯ**

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

Рабочая программа учебной дисциплины является составной частью основной профессиональной образовательной программы ППССЗ, составленной в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

## **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, автоматизации технологических процессов, безопасности жизнедеятельности, химии пищевых производств

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

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

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

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

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ПК 1.1. Организовывать и производить приемку сырья.

ПК 1.2. Контролировать качество поступившего сырья.

ПК 1.3. Организовывать и осуществлять хранение сырья.

ПК 1.4. Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке.

ПК 2.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.

ПК 2.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.

ПК 2.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий.

ПК 2.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства.

ПК 3.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий.

ПК 3.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий.

ПК 3.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий.

ПК 3.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий.

ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве различных видов макаронных изделий.

ПК 4.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства различных видов макаронных изделий.

ПК 4.3. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве различных видов макаронных изделий.

ПК 5.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 5.2. Планирование выполнения работ исполнителями.

ПК 5.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 5.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителем.

ПК 5.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

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

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

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

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

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося 48 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 32 часа;

самостоятельной работы обучающегося 16 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	48
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	32
в том числе:	
лабораторные работы	-
практические занятия	-
контрольные работы	2
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	16
в том числе:	
<i>рефераты</i>	2
<i>доклады (презентации)</i>	10
<i>эссе</i>	2
<i>подготовка к контрольной работе</i>	1
<i>подготовка к зачету</i>	1
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	

## 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
<b>Введение</b>	Содержание учебного материала:	2	ОК 1, ОК 6-8
	1 Введение в предмет экологические основы природопользования. Рациональное и нерациональное природопользование;		
	2 История взаимоотношений общества и природы. Человек как биосоциальный вид. Основные периоды истории человечества. Формирование техносферы.	1	ОК 2-5, ПК 5.4
Самостоятельная работа обучающихся. Доклады (презентации): 1. Биосфера и ее границы; 2. Круговорот веществ в биосфере.			
<b>Раздел 1. Взаимодействие общества и природы</b>			
<b>Тема 1.1 Взаимодействие организмов и среды обитания</b>	Содержание учебного материала:	2	ОК 6-8
	1 Факторы среды: условия и ресурсы. Прямые и косвенные факторы. Абиотические, биотические и антропогенные факторы;		
	2 Основные законы отношений организмов и условий среды. Закон оптимума. Закон лимитирующего фактора;		
	3 Среда жизни и их обитатели. Водная среда. Наземно-воздушная среда. Почвенная среда.	1	ОК 2-5, ПК 5.4
Самостоятельная работа обучающихся. Доклады (презентации): 1. Биологическое разнообразие водной среды; 2. Биологическое разнообразие почвенной среды.			
<b>Тема 1.2 Природные ресурсы РФ</b>	Содержание учебного материала:	2	ОК 6-8
	1 Классификация природных ресурсов. Возобновимые, ограниченно возобновимые, и неограниченно возобновимые;		
	2 Природоресурсный потенциал РФ. Лесные ресурсы, полезные ископаемые, водные ресурсы, земельные ресурсы, биологические ресурсы	1	ОК 2-5, ПК 1.1 -1.4, ПК 5.4
Самостоятельная работа обучающихся. Доклады (презентации): 1. Проблемы использования пищевых ресурсов; 2. Проблемы использования энергетических ресурсов.			
<b>Тема 1.3 Виды воздействия на природу</b>	Содержание учебного материала:	2	ОК 1, ОК 6-9
	1 Виды загрязнения биосферы. Естественные и антропогенные загрязнения;		
	2 Антропогенное воздействие на природу. Промышленность и транспорт как проблема 21 века;		
	3 Степень воздействия человека на природу. Сравнение уровня жизни различных стран.	2	ОК 2-5, ПК 5.2, 5.4
Самостоятельная работа обучающихся. Эссе:			



	1. Влияние антропогенных факторов на уровень жизни и здоровье человека.		
<b>Тема 1.4 Группы отходов</b>	Содержание учебного материала:	2	OK 1, OK 6-9
	1   Виды отходов и их источники;		
	2   Твердые бытовые отходы. Депонирование, сжигание, сортировка и переработка ТБО;		
	Самостоятельная работа обучающихся. Доклады (презентации): 1. Отходы пищевого производства и способы их утилизации; 2. Производство биоматериалов.	1	OK 2-5, ПК 2.4, ПК 3.4, ПК 4.3
<b>Тема 1.5 Устойчивое развитие и экологический кризис</b>	Содержание учебного материала:	2	OK 1, OK 6-9
	1   Концепция устойчивого развития. Влияние глобализации на развитие человечества. Стокгольмская конференция ООН по проблемам окружающей человека среды. Возможные сценарии развития общества. Сравнение сценариев;		
	2   Экологический кризис. Виды кризисов: глобальный и локальный. Причины экологического кризиса: рост населения, промышленные проблемы.		
	Самостоятельная работа обучающихся. Доклады (презентации): 1. Проблемы хлебопекарного производства; 2. Проблемы кондитерского производства; 3. Проблемы макаронного производства.	1	OK 2-5, ПК 2.3, ПК 3.3, ПК 4.2
<b>Раздел 2. Рациональное природопользование и охрана окружающей природы</b>			
<b>Тема 2.1 Рациональное природопользование</b>	Содержание учебного материала:	2	OK 1, OK 6-9
	1   Рациональное природопользование. Формы природопользования: жизнеобеспечивающая, хозяйственно-экономическая, оздоровительная и культурная. Виды природопользования: общее и специальное;		
	2   Основные направления рационального природопользования. Восстановление природных ресурсов. Комплексное использование природных ресурсов. Вторичное использование природных ресурсов. Проведение природоохранных мероприятий. Внедрение новейших технологий. Экономический механизм: экологические платежи, налоги.		
	Самостоятельная работа обучающихся. Доклады (презентации): 1. Современные технологии производства хлебобулочных изделий и влияние на окружающую среду; 2. Современные технологии кондитерского производства и влияние на окружающую среду; 3. Современные технологии макаронного производства и влияние на окружающую среду.	1	OK 2-5, ПК 2.2, ПК 3.2, ПК 4.2
<b>Тема 2.2 Охраняемые природные территории РФ</b>	Содержание учебного материала:	2	OK 1, OK 6-9
	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.	1	OK 2-5, ПК 5.3, ПК 5.5
	Содержание учебного материала:	2	

<b>Тема 2.3 Охраняемые территории Красноярского края</b>	1	Красные книги. Глобальная и региональные красные книги. Красные книги Красноярского края;		<i>OK 1, OK 6-9</i>
	2	Заповедники, заказники, природные парки, памятники природы Красноярского края.		
	Самостоятельная работа обучающихся. Рефераты: 1. Национальный парк «Столбы»; 2. Большой Арктический заповедник; 3. Путоранский заповедник.		<i>1</i>	<i>OK 2-5, ПК 5.3, ПК 5.5</i>
<b>Тема 2.4 Экологический мониторинг</b>	Содержание учебного материала:		<i>2</i>	<i>OK 1, OK 6-9</i>
	1	Мониторинг окружающей среды. Глобальный и локальный мониторинг. Геофизический и биологический мониторинг;		
	2	Нормирование качества среды. ПДК, ПДВ, НДС, ПДУ. ПДК продуктов питания.		
	Самостоятельная работа обучающихся. Доклады (презентации): 1. ПДК продуктов питания и контроль сырья при производстве хлеба; 2. ПДК продуктов питания и контроль сырья при производстве хлебобулочных изделий; 3. ПДК продуктов питания и контроль сырья при производстве кондитерских изделий; 4. ПДК продуктов питания и контроль сырья при производстве макаронных изделий.		<i>1</i>	<i>OK 2-5, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1</i>
<b>Тема 2.5 Экологическое регулирование</b>	Содержание учебного материала:		<i>2</i>	<i>OK 1, OK 6-9, ПК 5.1</i>
	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.		<i>1</i>	<i>OK 2-5, ПК 2.2, 2.3, ПК 3.2, 3.3, ПК 4.2</i>
<b>Тема 2.6 Размещение производств</b>	Содержание учебного материала:		<i>2</i>	<i>OK 1, OK 6-9</i>
	1	Принципы размещения производств различного типа;		
	2	Размещение пищевых производств.		
	Самостоятельная работа обучающихся. Доклады (презентации): 1. Размещение хлебобулочного завода; 2. Размещение макаронного производства; 3. Размещение кондитерского производства.		<i>1</i>	<i>OK 2-5, ПК 1.1-1.4, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1</i>
<b>Тема 2.7 Юридическая ответственность</b>	Содержание учебного материала:		<i>2</i>	<i>OK 1, OK 6-9</i>
	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.		
	Самостоятельная работа обучающихся.		<i>1</i>	<i>OK 2-5, ПК 5.4</i>

	Доклады (презентации): 1. Производственный контроль хлебобулочных изделий; 2. Производственный контроль кондитерский изделий; 3. Производственный контроль макаронных изделий.		
<b>Тема 2.8 Международное сотрудничество</b>	Содержание учебного материала:	2	OK 1, OK 6-8
	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 2-5
<b>Тема 2.9 Контрольное занятие</b>	Содержание учебного материала:	-	-
	1   -		
	Контрольные работы: 1. Контрольная работа по курсу «Экологические основы природопользования».	2	OK 1-3, OK 9
	Самостоятельная работа обучающихся. 1. Подготовка к зачету.	1	OK 2-5, OK 9
<b>Тема 2.10 Зачетное занятие</b>	Содержание учебного материала:	2	OK 1-3, OK 8-9
	1   Сдача зачета по предмету «Экологические основы природопользования».		
	Самостоятельная работа обучающихся.	-	-
<b>Всего:</b>		48	

### **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/bcc0cbea4e4332158321cf8b7e83eb95>
3. Манько О.М. Экологические основы природопользования: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / О.М. Манько, А.В. Мешалкин, С.И. Кривов. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 192 с.
4. Саенко О.Е. Экологические основы природопользования: учебник / О.Е. Саенко, Т.П. Трушина. – Москва: КНОРУС, 2019. – 214 с. – (Среднее профессиональное образование). [Электронный ресурс] - <https://www.book.ru/view5/6e28d759ac57948b2c4a20a53c3a0dc0>
5. Сухачев А.А. Экологические основы природопользования: учебник / А.А. Сухачев. – Москва: КНОРУС, 2019. – 392 с. (Среднее профессиональное образование). [Электронный ресурс] - <https://www.book.ru/view5/63d67f1767624ce8d13bc09028e870e7>

Дополнительные источники:

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

### 3.3 КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

Реализация подготовки (специалистов среднего звена) по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий. 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) (общие и профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
1	2	3
<p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен <b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности;</li><li>• использовать в профессиональной деятельности представления о взаимосвязи организмов и среды обитания; соблюдать в профессиональной деятельности регламенты экологической безопасности;</li></ul>	<p>Уровень умения сформулировать собственную позицию и аргументировать ее.</p> <p>Уровень умения сформулировать собственную позицию, оценку и аргументировать ее.</p> <p>Оценивание последствий принятых решений и коррекция результатов собственной деятельности</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>Проявление творческой инициативы</p> <p>Уровень умения сформулировать собственную позицию, оценку и аргументировать ее.</p>	<p>Индивидуальный контроль:</p> <p>экспертное наблюдение за выполнением обучающимся ситуационных задач; рассуждения, демонстрирующие гражданскую позицию; выступление на семинарских занятиях.</p>
<p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен <b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• принципы взаимодействия живых организмов и среды обитания;</li><li>• особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного воздействия на окружающую среду;</li></ul>	<p>Уровень самостоятельности при выполнении работ</p> <p>Уровень умения активно использовать электронные образовательные ресурсы, находить требующуюся информацию, изучать ее и применять на практике;</p>	<p>Индивидуальный контроль:</p> <p>экспертное наблюдение за решением ситуационных задач, представление беседы в парах, работа на семинарах, эссе,</p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• об условиях устойчивого развития экосистем и возможных причинах возникновения экологического кризиса;</li> <li>• принципы и методы рационального природопользования;</li> <li>• методы экологического регулирования;</li> <li>• принципы размещения производств различного типа;</li> <li>• основные группы отходов, их источники и масштабы образования;</li> <li>• понятие и принципы мониторинга окружающей среды;</li> <li>• правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности;</li> <li>• принципы и правила международного сотрудничества в области природопользования и охраны окружающей среды;</li> <li>• природоресурсный потенциал Российской Федерации; охраняемые природные территории.</li> </ul>	<p>Уровень умения четко сформулировать проблему, предложив ее решение, критически оценить решение и его последствия</p> <p>Уровень умения ориентироваться в потоке информации, выделять главное;</p> <p>Умение обосновать позицию с учетом гражданских и нравственных ценностей</p> <p>Оценивание последствий принятых решений и коррекция результатов собственной деятельности</p> <p>Ответственность за результат выполненной работы</p> <p>Строить умозаключения, обобщения на основе анализа собранного фактического материала.</p> <p>Делать обоснованные выводы.</p>	<p>устный опрос.</p>
--	--	----------------------

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

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ЕН.03 ХИМИЯ**

По специальности  
19.02.03 Технология хлеба макаронных и кондитерских изделий

Форма обучения: очная

Красноярск 2021

## 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	12



# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ЕН. 03 ХИМИЯ

## 1.1 Область применения рабочей программы учебной дисциплины:

Рабочая программа учебной дисциплины является составной частью основной профессиональной образовательной программы ППССЗ, составленной в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

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

Рабочая программа учебной дисциплины является составной частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.03. Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий изучается на 2-ом курсе (3-4 семестр). Данная дисциплина базируется на ранее приобретенных знаниях, умениях, полученных обучающимися при изучении свойств классов неорганических соединений, основных типов химических связей, классификации химических реакций, их скорости (ОУД.09. «Химия»). Продолжается изучение тем: электролиз, электрический ток в жидкой среде, преломление света в различных средах - изученных в ОУД.08 «Физика»; химического состава клетки (ОУД.11. «Биология»); применение различных арифметических действий, практики решения расчетных задач на вычисление процентной концентрации (ОУД.03 «Математика»). Знания, полученные при изучении ОУД.01 «Русский язык» используется в части формирования профессиональной лексики и грамотности речи. При изучении ЕН.03. «Химия» осуществляются межпредметные связи с дисциплинами: ОП.12 «Химия пищевых производств» ОП.04 «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве».

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

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

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

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

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. Изучение данной учебной дисциплины предполагает освоение следующих профессиональных компетенций:

ПК 1.1 Организовывать и производить приемку сырья.

ПК 1.2 Контролировать качество поступившего сырья.

ПК 1.3 Организовывать и осуществлять хранение сырья.

ПК 1.4 Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке.

ПК 2.1 Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.

ПК 2.2 Организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.

ПК 2.3 Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий.

ПК 2.4 Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства.

ПК 3.1 Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий.

ПК 3.2 Организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий.

ПК 3.3 Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий.

ПК 3.4 Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий.

ПК 4.1 Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве различных видов макаронных изделий.

ПК 4.2 Организовывать и осуществлять технологический процесс производства различных видов макаронных изделий.

ПК 4.3 Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве различных видов макаронных изделий.

**В результате освоения дисциплины студент 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 реакции;
- 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 дисциплины обучающийся должен знать:**

- основные понятия и законы химии;
- теоретические основы органической, физической и 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 химической реакции, термохимические уравнения;
- характеристика 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 характеристика поверхностных явлений в природных и технологических процессах;
- основы аналитической химии;
- основные методы классического количественного и физико-химического анализа;

- назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры;
- методы и технику выполнения химических анализов;
- приемы безопасной работы в химической лаборатории.

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 228 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 152 часа;

самостоятельной работы обучающегося - 76 часов.

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

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>228</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>152</b>
в том числе:	
практические занятия	
лабораторные работы	70
контрольные работы	2
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>76</b>
в том числе:	
самостоятельная работа над написанием рефератов;	12
составление плана – конспекта;	4
подготовка сообщений;	16
составление таблиц;	6
составление уравнений реакций;	18
решение задач;	16
подготовка к лабораторной работе.	4
<i>Промежуточная аттестация в форме - комплексный экзамен с ОП.04. Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве</i>	

## 2.2 СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ЕН.03.ХИМИЯ

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа студентов.	Объем часов	Коды формируемых компетенций
<b>Раздел 1 Аналитическая химия</b>		<b>114</b>	
<b>Часть первая Качественный анализ</b>			
<b>Тема 1.1 Методы качественного анализа</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Введение. Методы качественного анализа. Чувствительность и специфичность аналитических реакций. Требования к аналитическим реакциям. Классификация катионов и анионов.	2	ОК 1 ОК 4 ОК 6 ОК 7
<b>Тема 1.2 Электродиссоциация</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Электродиссоциация. Сильные и слабые электролиты. Степень и константа электродиссоциации.	2	ОК 4 ОК 6 ОК 8
<b>Тема 1.3 Закон действующих масс</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Закон действующих масс. Химическое равновесие. Обратимые, необратимые химические реакции.	2	ОК 3 ОК 4
<b>Тема 1.4 Концентрация ионов водорода в воде и водных растворах</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Электродиссоциация воды. Ионное произведение воды. Водородный и гидроксильный показатели концентрации ионов водорода в растворах кислот и щелочей. Способы определения и регулирования водородного показателя.	2	ОК 2 ОК 3 ОК 4
<b>Тема 1.5 Гидролиз</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Типы гидролиза солей.	2	ОК 4 ОК 7 ОК 8
<b>Тема 1.6 Окислительно-восстановительные реакции</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Реакции окисления, восстановления. Типичные окислители, восстановители. Окислительно-восстановительный потенциал. Составление окислительно-восстановительных реакций.	2	ОК 1 ОК 4 ОК 6
	<b>Лабораторные работы</b> Лабораторная работа № 1: Характерные (аналитические) реакции катионов. Лабораторная работа № 2: Характерные реакции анионов. Лабораторная работа № 3: Качественный анализ химического соединения.	12	ПК 1.1 – ПК 4.3
	<b>Контрольная работ</b>	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Подготовка сообщения «Вклад русских ученых в аналитическую химию». Составление таблицы «Классификация катионов по кислотно-основному методу». Составление уравнений диссоциации кислот, гидроксидов, солей. Составление уравнений гидролиза солей; окислительно-восстановительных реакций. Подготовка к лабораторной работе «Качественный анализ химического соединения». Решение задач на определение водородного и гидроксильного показателей.	14	ОК 1 ОК3 ОК 4 ОК 5
<b>Часть вторая Количественный анализ</b>		<b>50</b>	

<b>Тема 1.7 Гравиметрический анализ</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Понятие о количественном анализе. Операции в количественном анализе. Ошибки количественных определений. Гравиметрический анализ	2	ОК 1 ОК 4 ОК 6 ОК 7
<b>Тема 1.8 Титриметрический анализ</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Сущность титриметрического анализа. Классификация методов. Требования к реакциям. Эквивалент. Эквивалент кислот, солей, гидроксидов. Способы выражения концентрации растворов. Расчетные формулы.	6	ОК 1 ОК 4 ОК 6
<b>Тема 1.9 Метод кислотно-основного титрования</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Сущность метода кислотно-основного титрования. Растворы метода. Индикаторы и их выбор. Применение метода в ТХК пищевых производств.	2	ОК 1 ОК 4 ОК 6 ОК 7 ОК 8
<b>Тема 1.10 Комплексонометрический метод анализа</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Сущность комплексонометрического метода. Комплексоны. Индикаторы метода. Условия титрования. Применение метода.	2	ОК 1 ОК 4 ОК 6 ОК 8
	<b>Лабораторные работы</b> Лабораторная работа № 4: Техника работы на технических и аналитических весах. Лабораторная работа № 5: Техника работы с мерной посудой. Лабораторная работа № 6: Определение влажности муки. Лабораторная работа № 7: Определение кислотности продуктов. Лабораторная работа № 8: Определение общей жесткости воды.	20	ПК 1.1 – ПК 4.3
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Подготовка сообщений об ошибках количественного анализа и способах их установления. Решение задач на определение навесок, влажности, зольности продуктов в гравиметрии. Решение задач в объемном методе анализа с использованием расчетных формул. Подготовка реферата на тему «Комплексоны в народном хозяйстве». Подготовка сообщений о видах жесткости воды и способах ее устранения.	18	ОК 1 ОК 3 ОК 4 ОК 5
<b>Часть третья Физико-химические методы анализа (ФХМА)</b>		24	
<b>Тема 1.11 Фотометрия</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Классификация ФХМА, их характеристика, прямое и косвенное назначение. Фотометрия. Фотоэлектроколориметрия. Колориметрия. Законы светопоглощения.	2	ОК 2 ОК 4 ОК 6 ОК 8
<b>Тема 1.12 Рефрактометрия.</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Рефрактометрический метод анализа.	2	ОК 4 ОК 6 ОК 7
<b>Тема 1.13 Хроматография</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Назначение метода. Классификация. Адсорбционная, распределительная, осадочная, ионообменная хроматография.	2	ОК 1 ОК 4 ОК 6
	<b>Лабораторные работы</b> Лабораторная работа № 9: Определение количества ионов меди ( $\text{Cu}^{2+}$ ) в растворе сульфата меди. Лабораторная работа № 10: Определение концентрации сахара в растворе. Лабораторная работа № 11: Определение количества поваренной соли в растворе.	12	ПК 1.1 – ПК 4.3

	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Подготовка рефератов на темы: «М.С.Цвет – основоположник хроматографии». «Люминесцентный метод анализа».	6	OK 1 OK3 OK 4 OK 5
<b>Раздел 2 Физическая и коллоидная химия</b>		<b>14</b>	
<b>Часть первая Физическая химия</b>		4	
<b>Тема 2.1</b> <b>Агрегатное состояние вещества</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Введение. Общая характеристика газов, жидкостей, твердых тел. Газовые законы. Свойства газов. Вязкость, поверхностное натяжение жидкостей. Аморфные, кристаллические вещества.	6	OK 1 OK 4 OK 6 OK 8
<b>Тема 2.2 Основы химической термодинамики</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Первое начало термодинамики, энтальпия, термохимия, закон Гесса. Теплоты образования и сгорания химических соединений.	2	OK 4
<b>Тема 2.3 Фазовое равновесие. Растворы.</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Фазовые переходы, фазовое равновесие, правило фаз. Растворы, общая характеристика. Растворимость газов и твердых веществ в жидкостях. Взаимная растворимость жидкостей. Распределение растворенного вещества между двумя несмешивающимися жидкостями. Диффузия и осмос в растворах. Температура кипения и кристаллизации разбавленных растворов. Буферные растворы.	8	OK 4 OK 6 OK 7 OK 8
<b>Тема 2.4</b> <b>Химическая кинетика</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Скорость химической реакции. Зависимость скорости химической реакции от температуры, концентрации реагирующих веществ. Фотохимические, цепные реакции. Катализ. Гомогенный, гетерогенный, ферментативный катализ.	8	OK 1 OK 2 OK 3 OK 4
	<b>Лабораторные работы</b> Лабораторная работа № 12: Определение относительной вязкости жидкости и установление зависимости вязкости от концентрации. Лабораторная работа № 13: Приготовление буферных растворов и изучение их свойств.	10	ПК 1.1 – ПК 4.3
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Подготовка реферата на тему «Вклад русских ученых в развитие науки». Подготовка сообщений по темам: «Практическое применение поверхностного натяжения жидкостей». «Чем вызвана кессонная болезнь». «Практическое применение плазмолиза». «Роль ферментов в получении пищевых продуктов». «Значение ингибиторов для продуктов пищевой промышленности». Решение задач с использованием законов Менделеева-Клайперона и Рауля.	20	OK 1 OK3 OK 4 OK 5
<b>Часть вторая Коллоидная химия</b>		60	
<b>Тема 2.5</b> <b>Дисперсные системы</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Дисперсные системы. Состав. Классификация. Основные признаки. Поверхностные явления в дисперсных системах. Поверхностно-активные вещества. Адсорбция на границе жидкость-газ, жидкость-жидкость, твердое тело-газ, твердое тело-раствор.	6	OK 1 OK 4 OK 6

<b>Тема 2.6</b> <b>Коллоидные растворы (золи).</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Методы получения золей, очистка, концентрирование. Оптические, молекулярно – кинетические, электрокинетические свойства золей. Диффузионно – седиментационное равновесие. Строение двойного электрического слоя. Коагуляция. Структурирование в дисперсных системах.	6	ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 6 ОК 7
<b>Тема 2.7</b> <b>Коллоидные ПАВ</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Коллоидные поверхностно – активные вещества.	2	ОК 1 ОК 4 ОК 6
<b>Тема 2.8</b> <b>Микрогетерогенные и грубодисперсные системы.</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Общая характеристика микрогетерогенных и макрогетерогенных систем. Суспензии. Эмульсии. Пены. Аэрозоли. Порошки.	4	ОК 4 ОК 6
<b>Тема 2.9</b> <b>Высокомолекулярные соединения (ВМС)</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Высокомолекулярные соединения, состав, строение, классификация. Набухание высокомолекулярных соединений (ВМС), свойства растворов ВМС, студни.	8	ОК 4 ОК 7 ОК 8
	<b>Лабораторные работы</b> Лабораторная работа № 14: Установление зависимости величины адсорбции от концентрации растворов. Лабораторная работа № 15: Получение золей. Лабораторная работа № 16: Определение порога коагуляции гидрозоля железа. Лабораторная работа № 17: Получение и изучение свойств эмульсий Лабораторная работа № 18: Исследование кинетики набухания высокомолекулярных соединений.	16	ПК 1.1 – ПК 4.3
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Составление конспекта «Капиллярная конденсация». Составление таблицы «Характерные особенности дисперсных систем». Построение мицеллы гидрозолей, полученными химическими реакциями. Подготовка сообщений на темы: «Белки и свойства их растворов». «Применение высокомолекулярных ПАВ в народном хозяйстве». Выпуск газеты «Чудо - пена».	18	ОК 1 ОК3 ОК 4 ОК 5
	Всего	228	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Реализация рабочей программы дисциплины осуществляется в учебном кабинете и учебной лаборатории «Химия».

Оборудование учебной лаборатории : посадочные места по количеству обучающихся; рабочее место преподавателя, доска, комплект учебно-методической документации; комплект аптечки первой помощи; уголок техники безопасности; набор химической посуды; набор химических реактивов; наглядные пособия, плакаты и таблицы; по темам и разделам, раздаточный материал; оборудование: шкаф вытяжной, сушильный шкаф, шкаф, весы технические и аналитические, электроплитки, титровальные установки, бюретки и микробюретки, наборы пипеток, наборы ступок, хим.посуда, мерная посуда, иодообменные колонки, набор ареометров, вискозиметры, термометры, фотоэлектроколориметр, рефрактометры.

#### 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.Головачёва, Ю.А.Ефимова, и др; под редакцией А.А.Ищенко.-М.: Издательский центр «Академия», 2017.-480 с.
2. 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.
3. Глинка Н.Л. Общая химия: учебное пособие / Н.Л.Глинка.- Изд.-М: КНОРУС, 2020. – 750 с.- (Среднее профессиональное образование).
4. 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).
5. Физическая 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.-259с.
6. Ищенко А.А. «Аналитическая химия» учебник для СПО- Москва: -ИЦ «Академия» 2017г- 480
7. «Аналитическая химия и физико-химические методы анализа» Учебное пособие. М.А.Иванова, М.В.Белоглазкина, Е.В.Федоренко-РИОР 2016г- 287с.

##### Дополнительные источники:

1. Физическая и коллоидная химия (в общественном питании). Учебное пособие. (ГРИФ) // Горбунцова С.В., Муллоярова Э.А., Оробейко Е.С., Федоренко Е.В.-М.:ИНФРА М: Альфа. М 2010.- 270 с.
2. Ерохин Ю.М. Химия для профессий и специальностей технического и естественно-научного профилей: учебник / Ю.М.Ерохин, И.Б.Ковалева.- М.: Издательский центр «Академия», 2013.-448 с.

##### Интернет-ресурсы:

1. <http://www.video.yandex.ru> – Учебные фильмы.
2. [www.edu.ru/](http://www.edu.ru/) - Федеральный портал «Российское образование»
3. <http://www.ict.edu.ru/> - Федеральный портал «Информационно-коммуникационные технологии в образовании».

#### 3.3 КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

Реализация подготовки (специалистов среднего звена) 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий 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 лабораторных работ, 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> <ul style="list-style-type: none"> <li>- применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности;</li> </ul>	<p>Умение применять основные законы химии для решения задач в профессиональной деятельности.</p>	<p>Индивидуальный контроль. Письменный контроль. Устный контроль. Проверка письменных работ, отчетов лабораторно-практических занятий.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса;</li> </ul>	<p>Умение использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса.</p>	<p>Индивидуальный контроль. Письменный контроль. Устный контроль. Проверка письменных работ, отчетов лабораторно-практических занятий.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов;</li> </ul>	<p>Умение описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продуктов.</p>	<p>Индивидуальный контроль. Письменный контроль. Устный контроль. Проверка письменных работ, отчетов лабораторно-практических занятий.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакций;</li> </ul>	<p>Умение проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакций.</p>	<p>Индивидуальный контроль. Письменный контроль. Проверка письменных работ, отчетов лабораторно-практических занятий.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать лабораторную посуду и оборудование;</li> </ul>	<p>Умение пользоваться лабораторной посудой, оборудованием с соблюдением правил техники безопасности.</p>	<p>Индивидуальный контроль. Устный контроль. Наблюдение за деятельностью обучающегося во время проведения лабораторно-практических работ.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру;</li> </ul>	<p>Умение выбора метода и хода химического анализа, подбор реактивов и оборудования.</p>	<p>Индивидуальный контроль. Устный контроль. Наблюдение за деятельностью обучающегося во время проведения лабораторно-практических работ.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений;</li> </ul>	<p>Умение проводить качественные реакции на ионы, неорганические и органические соединения.</p>	<p>Индивидуальный контроль. Устный контроль. Письменный контроль. Проверка письменных работ, отчетов лабораторно-практических занятий.</p>

- 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, термохимические уравнения;	Умение писать термохимические 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.04 ИНФОРМАТИКА

Для специальности:  
19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Форма обучения: очная

Красноярск 2021

## СОДЕРЖАНИЕ

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

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

**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 информационных технологий в профессиональной деятельности, метрологии и стандартизации.

## 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 и приобретение умений их применения, а также формирование необходимых компетенций:

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

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

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ПК 5.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 5.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 5.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 5.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 5.5. Вести утверждённую учетно-отчетную документацию.

ДПК 02.1. Применять специализированные знания в области технологии производства хлеба и хлебобулочных изделий для организации технологического процесса.

ДПК 02.2. Составлять документацию для организации технологического процесса при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.

ДПК 02.3. Контролировать производственную деятельность организации технологического процесса при производстве мучных кондитерских изделий.

В результате изучения дисциплины студент **должен знать:**

- базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ;
- основные положения и принципы построения системы обработки и передачи информации;

- устройство компьютерных сетей и сетевых технологий обработки и передачи информации;
- методы и приемы обеспечения информационной безопасности;
- методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;
- общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин (ЭВМ) и вычислительных систем;
- основные принципы, методы и свойства информационных и телекоммуникационных технологий, их эффективность.

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

- выполнять расчеты с использованием прикладных компьютерных программ;
- использовать сеть Интернет и ее возможности для организации оперативного обмена информацией;
- использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах;
- обрабатывать и анализировать информацию с применением программных средств и вычислительной техники;
- получать информацию в локальных и глобальных компьютерных сетях;
- применять графические редакторы для создания и редактирования изображений;
- применять компьютерные программы для поиска информации, составления и оформления документов и презентаций.

#### **1.4 Рекомендуемое количество часов на освоении программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося **83** часов, в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **56** часов;  
самостоятельной работы обучающегося **27** часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>83</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>56</b>
в том числе:	
практические занятия	30
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>27</b>
в том числе:	
подготовка сообщений, докладов, рефератов	20
создание презентации	4
защита презентации	1
подготовка к дифференцированному зачёту	2
<i>Промежуточная аттестация в форме</i>	<i>дифференцированного зачета</i>



## 2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины ЕН.04. Информатика

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
<b>Раздел 1. Автоматизированная обработка информации: основные понятия и технология.</b>		<b>12</b>	
<b>Тема 1.1</b> Информация, информационные процессы.	<b>Содержание учебного материала</b> Понятие информации. Виды информации. Свойства информации. Информационные процессы. История развития вычислительной техники.	4	ОК 1-9
<b>Тема 1.2</b> Информатизация общества.	<b>Содержание учебного материала</b> Роль информатики в жизни общества. Информатизация общества. Информационные технологии.	2	
<b>Тема 1.3</b> Кодирование информации.	<b>Содержание учебного материала</b> Кодирование информации. Представление величин в ЭВМ. Двоичное кодирование.	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Доклад на тему «История информатики как науки о знаниях и технологиях». Реферат на тему «Социальные последствия всеобщей компьютеризации и информатизации».	4	ОК 1-9
<b>Раздел 2. Общий состав и структура персональных ЭВМ и вычислительных систем.</b>		<b>22</b>	
<b>Тема 2.1</b> Устройство ПК.	<b>Содержание учебного материала</b> Внутренние устройства системного блока ПК. Внешние устройства ПК. Конфигурация ПК.	4	ОК 1-9
<b>Тема 2.2</b> Операционные системы ПК.	<b>Содержание учебного материала</b> Операционные системы: понятие, назначение, основные принципы. Общая характеристика ОС.	2	
<b>Тема 2.3</b> Программное обеспечение ПК.	<b>Содержание учебного материала</b> Программное обеспечение. Классификация программного обеспечения ПК.	2	
<b>Тема 2.4</b> Компьютерные сети.	<b>Содержание учебного материала</b> Компьютерные коммуникации. Локальные и глобальные сети, компьютерная сеть Internet. Вирусы. Антивирусные средства защиты.	4	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Реферат на темы: 1. «Информатика и вычислительная техника второй половины XXI века. Ваш прогноз». 2. «Современные системы и средства связи». Доклад на тему «Экспертные системы». Сообщения на тем:	10	ОК 1-9

	1. «Новые ОС». 2. «Интернет – технология современности».		
<b>Раздел 3. Прикладные программные средства.</b>		<b>49</b>	
<b>Тема 3.1</b> Текстовый процессор MSWord.	<b>Содержание учебного материала</b> Общие сведения о текстовом процессоре MSWord. Элементы текста, структура страницы, документа.	2	ОК 1-9
<b>Тема 3.2</b> Табличный процессор MS Excel.	<b>Содержание учебного материала</b> Электронные таблицы MSeXcel: создание, редактирование, форматирование таблицы. Абсолютная и относительная ссылки.	2	
<b>Тема 3.3</b> Графический редактор Paint	<b>Содержание учебного материала</b> Графический редактор: определение, виды, назначение. Классификация редакторов.	2	
	<b>Практические занятия</b>	<b>30</b>	
	1. «Работа с основными объектами в ОС Windows».	2	ПК 5.1-5.5 ДПК 02.1 ДПК 02.2 ДПК 02.3
	2. «Создание изображений в графическом редакторе MSPaint».	2	
	3. «Моделирование в среде графического редактора MSPaint».	2	
	4. «Первичные настройки печатного документа, форматирование и редактирование текста».	2	
	5. «Оформление титульного листа, работа с коллекцией WordArt».	2	
	6. «Создание таблиц и диаграмм в текстовом редакторе».	2	
	7. «Ввод формул».	2	
	8. «Использование списков, колонок и вставка рисунка в документ».	2	
	9. «Использование гиперссылок в документах».	2	
	10. «Создание, заполнение, форматирование и редактирование электронной таблицы».	2	
	11. «Проведение расчётов с использованием формул».	2	
	12.. «Использование математических и логических функций».	2	
	13. «Статистическая обработка данных».	2	
	14. «Использование математических, логических и статистических функций».	2	
	15. «Построение диаграмм и графиков».	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Реферат: «История развития прикладного программного обеспечения персонального компьютера». Доклады: 1. «Создание текстовых документов, ориентированных на будущую профессиональную деятельность». 2. «Системы автоматизированного проектирования». 3. «Использование эл. таблиц в будущей профессиональной деятельности».	<b>13</b>	ОК 1-9

	Презентация «Компьютерная графика и настольные издательские системы». Подготовка к зачету.		
		ВСЕГО:	<b>83</b>

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1 Материально-техническое обеспечение

Реализация рабочей программы учебной дисциплины осуществляется в учебном кабинете «Информатики», 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

###### Основные источники:

1. Ляхович В.Ф. Основы информатики: учебник / Ляхович В.Ф., Молодцов В.А., Рыжикова Н.Б. — Москва: КноРус, 2020. — 347 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-07596-8. — URL: <https://book.ru/book/932956>
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>

###### Дополнительные источники:

1. Беленький, П.П. Информатика для ссузов: учебное пособие / П.П. Беленький [и др.]; под общ. ред. П.П. Беленького. — М. КНОРУС, 2007., 448 стр..
2. Симонович, С.В. Информатика: Базовый курс/С.В.Симонович и др. — СПб.: Питер, 2007.
3. Семакин, И.Г. Информатика и ИКТ. Базовый уровень: учебник для 10-11 классов / И.Г. Семакин, Е.К. Хеннер. — 9-е изд. — М.: БИНОМ. Лаборатория знаний, 2013. — 246 с.
4. Степанов, А.Н. Информатика. Учебник для вузов / А.Н. Степанов. - СПб.: Питер, 2007.

###### Интернет-ресурсы:

1. [www.Metod-kopilka.ru](http://www.Metod-kopilka.ru)- интернет-сайт в помощь учителю информатики.
2. Образовательные ресурсы сети Интернет по информатике [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://vlad-ezhov.narod.ru/zor/rbaa1.html>
3. Информатика - и информационные технологии: сайт лаборатории информатики МИОО [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://iit.metodist.ru>

#### 3.3 КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

Реализация подготовки (специалистов среднего звена) по специальности СПО 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий 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.

#### 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.

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания) (общие и профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>
<b>Уметь:</b>		
<p>использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;</p> <p>использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в том числе специального;</p> <p>применять компьютерные и телекоммуникационные средства;</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,</p> <p>Разбивать процесс решения задачи на этапы.</p> <p>Определять по выбранному методу решения задачи, какие алгоритмические конструкции могут войти в алгоритм;</p> <p>Определять, для решения какой задачи предназначен алгоритм (интерпретация блок-схем).</p> <p>Формирование навыков работы с текстовым процессором Word.</p> <p>Уметь работать с библиотеками программ;</p> <p>Использовать компьютерные средства представления и анализа данных.</p>	<p>Индивидуальный контроль:</p> <p>экспертное наблюдение за выполнением обучающимся практических задач;</p> <p>Фронтальный контроль: фронтальный опрос</p>
<b>Знать</b>		
<p>общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем;</p> <p>основные понятия автоматизированной обработки информации;</p> <p>состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;</p> <p>методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;</p> <p>базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности;</p> <p>основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности</p>	<p>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 информацию, изучать ее и применять на практике;</p> <p>обоснованность и четкость изложения материала;</p> <p>уровень умения сформулировать собственную позицию, оценку и аргументировать ее.</p>	<p>Индивидуальный контроль:</p> <p>экспертное наблюдение за выполнением обучающимся практических задач, тестовые задания.</p> <p>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.01 ИНЖЕНЕРНАЯ ГРАФИКА**

Для специальности:  
19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Форма обучения: очная

## 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

## ОП.01. «ИНЖЕНЕРНАЯ ГРАФИКА»

### 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности: 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ № 373 от 22 апреля 2014 г.

**1.2 Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина профессионального учебного цикла.

При изучении дисциплины используются знания, полученные при изучении ОУД.03 Математика (Раздел «Геометрия» Например: формулировка и приведение доказательств признаков взаимного расположения прямых и плоскостей. Распознавание на чертежах и моделях различных случаев взаимного расположения прямых и плоскостей, формулирование определений, признаков и свойств параллельных и перпендикулярных плоскостей, двугранных и линейных углов. Выполнение построения углов между прямыми, прямой и плоскостью и т.д.) Знания, полученные при изучении данной учебной дисциплины, будут использованы при изучении учебных дисциплин ОП.02 Техническая механика, ОП.16.Компьютерная графика, при выполнении графической части курсовой и дипломной работ.

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

Изучение данной учебной дисциплины предполагает освоение следующих общих компетенций:

ОК1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность

ОК4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ПК 2.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства.

ПК 3.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий.

ПК 4.3 Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве различных видов макаронных изделий.

ПК 5.5 Вести утвержденную отчетно-учетную документацию.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

**уметь:**

2. читать конструкторскую и технологическую документацию по профилю специальности;
3. выполнять комплексные чертежи геометрических тел и проекции точек, лежащих на их поверхности, в ручной и машинной графике;
4. выполнять эскизы, технические рисунки и чертежи деталей, их элементов, узлов в ручной и машинной графике;



5. выполнять графические изображения технологического оборудования и технологических схем в ручной и машинной графике;
6. оформлять проектно-конструкторскую, технологическую и другую техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой.

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

- правила чтения конструкторской и технологической документации;
- способы графического представления объектов, пространственных образов, технологического оборудования и схем;
- законы, методы и приемы проекционного черчения;
- требования государственных стандартов Единой системы конструкторской документации (ЕСКД) и Единой системы технологической документации (ЕСТД);
- правила выполнения чертежей, технических рисунков и схем;
- технику и принципы нанесения размеров;
- классы точности и их обозначение на чертежах;
- типы и назначение спецификаций, правила их чтения и составления

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося 75 часов, в том числе:  
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 50 часов;  
 самостоятельной работы обучающегося 25 часов.

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

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

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>75</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>50</b>
в том числе:	
практические занятия	50
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>25</b>
в том числе:	
подготовка докладов	2
изучение информационных источников (домашняя работа)	4
выполнение аксонометрических изображений и технических рисунков по чертежам деталей (домашняя работа)	5
нанесение размеров на чертежи и эскизы деталей (домашняя работа)	4
составление таблиц	2
подготовка презентаций	8
Итоговая аттестация в форме	дифференцированного зачета

## 2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины Инженерная графика

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Коды формируемых компетенций
1	2	3	5
<b>Раздел 1 Геометрическое черчение</b>		<b>15</b>	
Введение	<b>Практические занятия</b> «История изображений, история чертежа в России, цели и задачи предмета, система стандартов ЕСКД».	2	ОК1
Тема 1.1 Форматы, надписи, шрифты	<b>Практические занятия</b> «Форматы основные и дополнительные, линии чертежа, основные надписи. Шрифты чертежные (в соответствии с действующими стандартами ЕСКД)». Оформление титульного листа к конспекту по инженерной графике (в соответствии с действующим стандартом ЕСКД) в ручной или машинной графике.	2	ОК1 ОК2
Тема 1.2 Основные правила нанесения размеров на чертежах	<b>Практические занятия</b> «Масштабы. Размерные линии, размерные числа, нанесение нескольких параллельных размерных линий, размеры дуг, размеры повторяющихся элементов, размеры формы и расположения элементов детали, габаритные размеры (в соответствии с действующими стандартами ЕСКД) Нанесение размеров на плоский контур». Составление таблицы «Линии чертежа» «Написание алфавита прописными и строчными буквами, арабские цифры». Приемы деления окружностей на равные части (3, 4, 5, 6, 7, 8, 10 частей) с помощью чертежных инструментов. Деление окружности на равные части.	6	ОК1 ОК2
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Изучение основных положений ГОСТ 2.307 Выполнение сопряжения двух прямых с помощью дуги окружности Доклад «Лекальные кривые» Презентация «Уклон и конусность»	5	ОК3 ОК4 ОК8
<b>Раздел 2. Проекционное черчение</b>		<b>16</b>	
Тема 2.1 Общие сведения о проецировании	<b>Практические занятия</b> «Методы и виды проецирования. Общие понятия об аксонометрических проекциях. Виды аксонометрических проекций. Аксонометрические оси. Показатели искажения (в соответствии с действующими стандартами ЕСКД)». Выполнение изображений несложной модели в прямоугольной изометрической и косоугольной фронтальной диметрической проекциях (по изометрическому изображению)	2	ОК1 ОК2
Тема 2.2		2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Коды формируемых компетенций
1	2	3	5
Проецирование точек, отрезков, плоскостей, несложных моделей	<p><b>Практические занятия</b></p> <p>«Образование проекций. Треугольный угол. Проецирование точки: плоскости проекций, оси проекций, координаты точки, проекции точки, линии проекционной связи. Комплексный чертеж точки. Проекция точек, отрезков, плоских фигур, как элементов поверхности (на примере несложной модели)</p> <p>Выполнение комплексного чертежа модели, нанесение проекции точек, отрезков, плоских граней, принадлежащих поверхности модели</p> <p>Выполнение комплексного чертежа и изометрии или диметрии (по выбору студента) несложной деревянной модели, построение проекции точек, принадлежащих поверхности модели</p> <p>Выполнение комплексного чертежа модели (по двум заданным проекциям), построение проекции точек, принадлежащих поверхности модели»</p>		ОК1 ОК2
Тема 2.3 Проецирование геометрических тел	<p><b>Практические занятия</b></p> <p>«Определение поверхностей тел. Элементы поверхностей геометрических тел (основания, вершины, ребра, грани, оси вращения и образующие поверхностей). Проецирование геометрических тел (призмы, цилиндра, конуса, пирамиды, сферы и тора) на три плоскости проекций. Построение проекций точек, принадлежащих поверхностям геометрических тел. Приемы построения в аксонометрии плоских фигур. Аксонометрия геометрических тел</p> <p>Построение в изометрии в трех плоскостях окружности (построение эллипсов) и правильных многоугольников</p> <p>Построение комплексных чертежей геометрических тел с построением проекций точек, отрезков, принадлежащих поверхностям геометрических тел, изометрии геометрических тел»</p>	2	ОК1 ОК2 ОК 3 ОК 4
Тема 2.4 Проекция моделей	<p><b>Практические занятия</b></p>		ОК1 ОК2 ОК 3 ОК 4
	<p>«Виды: определение, классификация видов, расположение на чертеже основных видов, обозначение видов. Простые разрезы: определение разреза, определение простого разреза, классификация простых разрезов, условности при выполнении простых разрезов, штриховка разрезов в аксонометрии (в соответствии с действующими стандартами ЕСКД)</p> <p>Выполнение трех видов модели (с натуры) с применением простых разрезов, построение изометрии модели с вырезом передней четверти»</p>	2	
	<p>«Выполнение трех видов модели (по двум заданным) с применением простых разрезов».</p> <p>«Выполнение трех видов модели (по двум заданным) с применением необходимых разрезов, нанесение размеров, выполнение изометрии модели с вырезом передней четверти».</p>	2	
Тема 2.5 Технический рисунок модели	<p><b>Практические занятия</b></p> <p>«Технический рисунок: понятие, приемы построения технических рисунков многоугольников, окружностей, геометрических тел, моделей, правила нанесения теней.</p> <p>Выполнение технического рисунка модели с вырезом передней четверти».</p>	2	ОК1 ОК2

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Коды формируемых компетенций
1	2	3	5
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Выполнение технического рисунка модели.	2	ОК4 ОК8
<b>Раздел 3. Машиностроительное черчение</b>		<b>26</b>	
Тема 3.1 Сложные разрезы, сечения	<b>Практические занятия</b> «Сложные разрезы: определение, образование, классификация, обозначение. Сечения: определение, образование, классификация, обозначение. Условности, применяемые на чертежах. Графическое обозначение материалов в сечениях (в соответствии с действующими стандартами ЕСКД)».	2	ОК1 ОК2
Тема 3.2 Изображение и обозначение резьбы на чертежах	<b>Практические занятия</b> «Основные сведения о резьбе. Классификация резьб. Условное изображение резьбы на чертежах. Обозначение стандартных и специальных резьб (в соответствии с действующими стандартами ЕСКД) Выполнение чертежа резьбового соединения и нанесение обозначения резьбы».	2	ОК1 ОК2
Тема 3.3 Эскизы деталей и рабочие чертежи	<b>Практические занятия</b> «Понятие «Деталь». Понятие «Рабочий чертеж детали» и его содержание. Понятие «Эскиз детали», его отличие от рабочего чертежа. Назначение эскиза и рабочего чертежа. Оформление основной надписи. Обозначение материала на чертеже детали. Текстовая часть чертежа». «Понятие о способах изготовления деталей и, связанных с ними, особенностях выбора главного вида и нанесении размеров. Понятие о конструкторских базах. Последовательность выполнения эскиза детали, его компоновка. Последовательность выполнения эскиза детали, его компоновка. Выполнение эскиза детали с резьбой 1ой сложности.»	4	ОК1 ОК2 ПК 5.5
Тема 3.4 Разъемные и неразъемные соединения деталей	<b>Практические занятия</b> «Понятие «Разъемное соединение». Виды разъемных соединений (болтовое, шпилечное, винтовое, штифтовое, шплинтовое, шлицевое). Упрощенное и условное изображение болтового, шпилечного и винтового соединений. Условное обозначение стандартных крепежных деталей. Понятие «Сборочный чертеж». Назначение и содержание сборочного чертежа. Основные сведения об оформлении сборочных чертежей: штриховка разрезов на сборочном чертеже, нанесение позиций деталей, особенности заполнения основной надписи на сборочном чертеже. Спецификация: назначение, содержание, порядок заполнения, основная надпись для текстовых документов (в соответствии с действующими стандартами ЕСКД). Понятие «Неразъемное соединение». «Выполнение сборочного чертежа болтового (шпилечного, винтового) соединения по условным соотношениям размеров в зависимости от величины наружного диаметра резьбы. Оформление спецификации (в соответствии с действующими стандартами ЕСКД)».	2	ОК1  ОК2 ОК07 ОК08 ПК 5.5
Тема 3.5	<b>Практические занятия</b>		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Коды формируемых компетенций
1	2	3	5
Чтение и детализирование сборочных чертежей	<p>Чтение сборочного чертежа: назначение и принцип работы сборочной единицы; количество деталей и стандартных деталей, входящих в сборочную единицу; порядок сборки и разборки сборочной единицы; установочные и присоединительные элементы сборочной единицы; габаритные, установочные и присоединительные размеры. Детализирование сборочного чертежа, выбор главного вида и количества изображений на рабочем чертеже детали; выбор масштаба рабочего чертежа детали; сопрягаемые размеры деталей; заполнение основной надписи.</p> <p>«Выполнение рабочих чертежей деталей по сборочному чертежу. Выполнение технического рисунка одной из деталей».</p> <p><b>Самостоятельная работа обучающихся</b></p> <p>Составление схемы «Классификация изображений»</p> <p>Доклад «Области применения различных типов резьб»</p> <p>Выполнение технического рисунка к эскизу</p> <p>Презентация «Неразъемные соединения»</p> <p>Презентация «Понятие о шероховатости поверхностей и правилах обозначения ее на чертежах» (в соответствии с действующими стандартами ЕСКД)</p> <p>Нанесение размеров на рабочих чертежах, оформление основных надписей</p>	2   14	<p>ОК1 ОК2 ОК6 ОК09 ПК 5.5</p> <p>ОК4 ОК8 ОК5 ОК6</p>
<b>Раздел 4. Чертежи и схемы по специальности</b>		<b>10</b>	
	<p><b>Практические занятия</b></p> <p>«Понятие «Схема технологического процесса производства» (на примере графической части курсового проекта по специальности)».</p> <p>«Чтение чертежей технологического оборудования по чертежам оборудования): изображения, выполненные на чертеже; форма, габаритные размеры, положение впускных и выпускных устройств, их размеры и форма; установочные и присоединительные размеры машины».</p> <p>«Особенности оформления схемы технологического процесса. Составление перечня оборудования (в соответствии с действующими стандартами ЕСКД и СПДС)».</p> <p>«Выполнение фрагмента схемы технологического процесса в ручной или машинной графике, составление перечня оборудования».</p> <p><b>Самостоятельная работа обучающихся</b></p> <p>Презентация «Виды и типы схем»</p> <p>Презентация «Чертежи оборудования, используемого при производстве хлеба, кондитерских и макаронных изделий».</p>	8   2	<p>ОК1 ОК2 ОК4 ПК2.4 ПК3.4 ПК5.5</p> <p>ОК7</p>
<b>Раздел 5. Компьютерная графика</b>		<b>8</b>	
Тема 5.1	Содержание учебного материала		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Коды формируемых компетенций
1	2	3	5
Автоматизированные системы проектирования	«Общие сведения о САПР». «Построение простых объектов (отрезков, плоских фигур). Простановка размеров и вставка основной надписи». «Выполнение чертежа призмы и цилиндра. Выполнение чертежа несложной детали».	6	ОК1 ОК7
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	2	ОК2 ОК5
	Презентация «Общие сведения и примитивы AUTOCAD(или другой графической диалоговой системы)		
	<b>ВСЕГО</b>	<b>75</b>	

### 3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Для реализации рабочей программы учебной дисциплины имеется в наличии учебный кабинет Инженерная графика

Оборудование учебного кабинета: столы.

Технические средства обучения: компьютер, мультимедиа проектор.

Методическое обеспечение учебной дисциплины:

- технические средства контроля знаний,
- методические пособия,
- программное обеспечение, необходимое для проведения практических работ,
- наглядные пособия (модели, макеты),
- дидактические материалы.

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

##### Основные источники:

1. Куликов, В.П. Инженерная графика: учебник / Куликов В.П. — Москва : КноРус, 2019. — 284 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-06723-9. — URL: <https://book.ru/book/930197>
2. Чекмарев, А.А. Инженерная графика : учебное пособие / Чекмарев А.А., Осипов В.К. — Москва : КноРус, 2020. — 434 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-07284-4. — URL: <https://book.ru/book/932052> (дата обращения: 25.03.2020). — Текст: электронный.
3. Боголюбов С.К. Инженерная графика: Учебник для средних специальных учебных заведений. 4е изд., испр. и доп. М.: Машиностроение, 2016. с.392: ил., Гриф МО РФ.
4. Новичихина Л.И. Справочник по техническому черчению / Л.И. Новичихина. 4е изд., стереотип. Мн.: Книжный Дом, 2018. 320с.: ил.

##### Дополнительные источники:

- 1 Чекмарев А.А. Инженерная графика (машиностроительное черчение): Учебник. М., 2019. 396с.
- 2 Павлова А.А., Жуков С.В. Методика обучения черчению и графике: Учеб. -метод. пособие для учителей. – М.: Гуманит. изд. центр ВЛАДОС, 2015. – 96с.: ил. – (Б-ка учителя черчения.)

##### Интернет – ресурсы

- 1 <http://www.gost.ru/> Сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии.
- 2 <http://www.gost.ru/wps/portal/pages.CatalogOfStandarts> Каталог стандартов.
- 3 <http://www.igost.ru> База ГОСТ.
- 3 <http://protect.gost.ru> Новые поступления стандартов.
- 4 <http://window.edu.ru> Единое окно доступа к образовательным ресурсам.

#### 3.3 КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

Реализация подготовки (специалистов среднего звена) по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий 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, собеседований, контрольных работ.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания) (общие и профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<b>Знать</b>		
правила чтения конструкторской и технологической документации	Адекватность, оптимальность выбора способов действий, последовательностей действий. Умение излагать мысль последовательно, обосновывая изложенное. Соответствие требованиям инструкций. Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов. Изложение материала грамотным языком в определенной логической последовательности, точно используя терминологию и символику	Фронтальный контроль: собеседование, интерпретация результатов собеседования, тестирование, решение профессиональных задач, индивидуальный контроль внеаудиторной самостоятельной работы
способы графического представления объектов, пространственных образов, технологического оборудования и схем		
законы, методы и приемы проекционного черчения		
требования государственных стандартов единой системы конструкторской документации (ЕСКД) и единой системы технологической документации (ЕСТД)		
правила выполнения чертежей, технических рисунков и схем		
технику и принципы нанесения размеров		
требования государственных стандартов единой системы допусков и посадок (ЕСДП) и нанесение на чертежах параметров точности размеров, формы, шероховатости поверхностей		
<b>уметь</b>		
читать конструкторскую и технологическую документацию по профилю специальности	Правильно выбран способ решения, само решение сопровождается необходимыми объяснениями, верно, выполнены нужные вычисления и преобразования, получен верный ответ, последовательно и аккуратно выполнено задание.	Фронтальный контроль: собеседование, интерпретация результатов собеседования, тестирование, решение профессиональных задач, индивидуальный контроль внеаудиторной самостоятельной работы
выполнять комплексные чертежи геометрических тел и проекции точек, лежащих на их поверхности, в ручной и машинной графике		
выполнять комплексные чертежи геометрических тел и проекции точек, лежащих на их поверхности, в ручной и машинной графике		
выполнять эскизы, технические рисунки и чертежи деталей, их		



элементов, узлов в ручной и машинной графике		
выполнять графические изображения технологического оборудования и технологических схем в ручной и машинной графике		
оформлять проектно-конструкторскую документацию в соответствии с действующей нормативной базой.		

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

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ОП.02 «ТЕХНИЧЕСКАЯ МЕХАНИКА»**

Для специальности:

19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Форма обучения: очная

Красноярск 2021

## СОДЕРЖАНИЕ

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

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.02 «ТЕХНИЧЕСКАЯ МЕХАНИКА»

## 1.1 Область применения рабочей программы учебной дисциплины

Рабочая программа учебной дисциплины является составной частью основной профессиональной образовательной программы ППССЗ, составленной в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

**1.2 Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:** учебная дисциплина входит в общепрофессиональные дисциплины профессионального учебного цикла по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

При изучении дисциплины используются знания обучающихся по ЕН.01 Математика, ОУД.08 Физика.

Дисциплина изучается одновременно с ОП.01 Инженерная графика, ОП.03 Электротехника и электронная техника, что даёт возможность изучать часть материала интегрировано. Знания и умения, полученные при изучении дисциплины, обучающиеся могут использовать и применять при изучении профессиональных модулей и учебных дисциплин ОП.05 Автоматизация технологических процессов, ОП.15 Процессы и аппараты.

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

Целью и задачами изучения учебной дисциплины являются формирование навыков решения задач, связанных с механическим движением, изучение свойств сил и условий равновесия системы сил, определение кинематических характеристик, изучение законов движения, овладение теоретическими основами и практическими методами расчетов на прочность, жесткость и устойчивость элементов конструкций и машин.

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

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

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

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ПК 2.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства.

ПК 3.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий.

ПК 4.3. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве различных видов макаронных изделий.

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

- читать кинематические схемы;

- проводить расчет и проектировать детали и сборочные единицы общего назначения;
- проводить сборочно-разборочные работы в соответствии с характером соединений деталей и сборочных единиц;
- определять напряжения в конструкционных элементах;
- производить расчеты элементов конструкций на прочность, жесткость и устойчивость;
- определять передаточное отношение.

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

- виды машин и механизмов, принцип действия, кинематические и динамические характеристики;
- типы кинематических пар;
- типы соединений деталей и машин;
- основные сборочные единицы и детали;
- характер соединения деталей и сборочных единиц;
- принцип взаимозаменяемости;
- виды движений и преобразующие движения механизмы;
- виды передач; их устройство, назначение, преимущества и недостатки, условные обозначения на схемах;
- передаточное отношение и число;
- методику расчета элементов конструкций на прочность, жесткость и устойчивость при различных видах деформации

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 90 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 60 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 30 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>90</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>60</b>
в том числе:	
лабораторно-практические занятия	12
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>30</b>
в том числе:	
Внеаудиторная самостоятельная работа (решение задач, подготовка рефератов, сообщений)	20
Работа с конспектом лекций	6
Поиск необходимой информации в сети Интернет, ее изучение	4
<i>Промежуточная аттестация в форме</i> <b>Дифференцированный зачет</b>	

## 2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Коды формируемых компетенций
1	2	3	5
<b>Раздел 1. Элементы теоретической механики</b>		<b>42</b>	
<b>Тема 1.1</b> Основные понятия статики	<b>Содержание учебного материала</b> Основные понятия и аксиомы статики. Связи и их реакции. Плоская система сходящихся сил, условие равновесия. Пара сил. Момент пары. Момент силы относительно точки. Элементы теории трения, законы трения. Опоры и равновесие балочных систем. Классификация нагрузок и виды опор. Определение реакций опор и моментов защемления. Центр тяжести. Плоская система произвольно расположенных сил. Пространственная система сил.	12	ОК 1 ОК 2 ОК 4 ОК 6 ОК 7
	<b>Практические занятия</b> Определение равнодействующей системы сил геометрическим и аналитическим способами Определение реакций в опорах балочных систем Определение координат центра тяжести сечения	6	ПК 2.4 ПК 3.4 ПК 4.3
<b>Тема 1.2</b> Основные понятия кинематики	<b>Содержание учебного материала</b> Основные понятия кинематики. Основные кинематические параметры. Кинематические графики. Простейшие движения твердого тела.	2	ОК 1 ОК 2 ОК 4 ОК 6
	<b>Содержание учебного материала</b> Основные понятия и аксиомы динамики. Движение материальной точки, принцип Даламбера. Работа и мощность. Коэффициент полезного действия.	4	ОК 2 ОК 4 ОК 6
<b>Тема 1.3</b> Основные понятия динамики	<b>Практические занятия</b> Работа и мощность	2	ПК 2.4 ПК 3.4 ПК 4.3

	<p><b>Самостоятельная работа обучающихся</b>  Решение задач на определение равнодействующей системы сходящихся сил, составление условий равновесия  Решение задач на определение момента силы и пары сил  Решение задач на произвольную плоскую систему сил  Решение задач по теме «Кинематика»  Решение задач на определение мощности с учетом потерь на трение и сил инерции</p>	16	<p>ОК 2  ОК 4  ОК 8</p>
<b>Раздел 2. Основы сопротивления материалов</b>		<b>24</b>	
<p><b>Тема 2.1</b>  Основные задачи сопротивления материалов</p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p>	2	<p>ОК 2  ОК 4  ОК 6</p>
	<p>Свойства материалов. Виды нагрузок. Метод сечений. Напряжение.</p>		
<p><b>Тема 2.2</b>  Растяжение и сжатие</p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p>	2	<p>ОК 2 ОК 4  ОК 5 ОК 6  ОК 7 ОК 8</p>
	<p>Продольные силы при растяжении и сжатии. Эпюры продольных сил. Напряжения в поперечном сечении растянутого (сжатого) стержня. Расчеты на прочность при растяжении и сжатии. Продольные и поперечные деформации. Закон Гука.</p>		
	<p><b>Практические занятия</b>  Расчеты на прочность и жесткость при растяжении и сжатии</p>	2	<p>ПК 2.4  ПК 3.4  ПК 4.3</p>
<p><b>Тема 2.3</b>  Срез и смятие</p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p>	2	<p>ОК 1  ОК 2</p>
	<p>Смятие, закон Гука. Напряжения и деформации при срезе</p>		
<p><b>Тема 2.4</b>  Кручение</p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p>	2	<p>ОК 1  ОК 2</p>
	<p>Крутящий момент, построение эпюр. Напряжения и деформации при кручении вала. Расчеты на прочность и жесткость при кручении.</p>		
<p><b>Тема 2.5</b>  Изгиб</p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p>	4	<p>ОК 1  ОК 2  ОК 6</p>
	<p>Виды изгиба. Поперечные силы и изгибающие моменты в сечениях балок. Построение эпюр. Нормальные напряжения при изгибе. Расчеты на прочность и жесткость при изгибе. Устойчивость сжатых стержней. Применение формулы Эйлера.</p>		
	<p><b>Самостоятельная работа обучающихся</b>  Подготовка реферата «Усталостное изнашивание»  Решение задач на сопротивление материалов  Решение задач на прочность и жесткость при кручении</p>	10	<p>ОК 2  ОК 4  ОК 5  ОК 8</p>

<b>Раздел 3. Детали машин и механизмов</b>		<b>24</b>	
<b>Тема 3.1</b> Основные понятия	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ОК 1 ОК 2 ОК 4
	Виды машин и механизмов. Материалы, взаимозаменяемость деталей машин. Критерии работоспособности деталей машин. Кинематические пары, классификация.		
<b>Тема 3.2</b> Соединения деталей и машин	<b>Содержание учебного материала</b>	4	ОК 1 ОК 2 ОК 4 ОК 6
	Заклепочные и сварные соединения. Клеевые и другие неразъемные соединения. Область применения, классификация, достоинства и недостатки. Разъемные соединения: резьбовые, шпоночные, штифтовые, шлицевые. Общие сведения, достоинства и недостатки, область применения.		
<b>Тема 3.3</b> Механические передачи	<b>Содержание учебного материала</b>	8	ОК 1 ОК 2 ОК 4 ОК 5 ОК 8
	Общие сведения о передачах. Классификация, основные характеристики передач. Передаточное число и передаточное отношение. Фрикционные передачи, принцип работы, область применения. Общие сведения о ременных передачах. Принцип работы, устройство, область применения. Зубчатые передачи. Общие сведения, классификация и область применения. Основы зубчатого зацепления. Цепные передачи. Классификация и область применения. Критерии работоспособности. Червячные передачи, элементы, материалы. Причины разрушения. КПД. Сборка и разборка червячного редуктора. Кинематические схемы передач.		
<b>Тема 3.4</b> Детали вращения	<b>Содержание учебного материала</b>	4	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 7 ОК 8
	Валы и оси, элементы, назначение, расчет валов. Муфты, классификация, назначение Подшипники скольжения и качения, классификация, материалы, маркировка. Виды разрушения и расчет.		
	<b>Практические занятия</b> Подшипники качения	2	ПК 2.4 ПК 3.4 ПК 4.3
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Подготовка рефератов «Виды передач» «Детали вращательного движения»	4	ОК 2 ОК 4 ОК 5 ОК 8
<b>Всего</b>		<b>90</b>	



### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Реализация рабочей программы учебной дисциплины предполагает наличие учебного кабинета технической механики.

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

Технические средства обучения: компьютер с лицензионным программным обеспечением, проектор, экран, диски, слайды, в/ролики.

#### 3.2 Информационное обеспечение обучения

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

###### Основные источники:

1. Вереина Л.И. Техническая механика: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования /Л.И. Вереина, М.М. Краснов. – 8-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия, 2014. – 352 с.
2. Бабичева, И.В. Техническая механика. СПО : учебное пособие / Бабичева И.В. — Москва : Русайнс, 2019. — 101. — (Текст электронный ВООК.ru).
3. Сербин, Е.П. Техническая механика. : учебник / Сербин Е.П. — Москва : КноРус, 2019. — 399 с. — (Текст электронный ВООК.ru)

###### Дополнительные источники:

1. Аркуша А.И. Техническая механика. Теоретическая механика и сопротивление материалов: Учеб. для средних спец. учеб. заведений/ А.И. Аркуша. – 5-е изд., стер. – М.: Высш. шк., 2003. – 352 с.: ил.
2. Аркуша А.И., Фролов М.И. Техническая механика: Учебник для машиностроит. спец. техникумов. – М.: Высш. шк., 1983. – 447 с., ил.
3. Ивченко, В.А. Техническая механика: Учеб. пособие. – М.: ИНФРА-М, 2003. – 157 с. – (Серия «Среднее профессиональное образование»).
4. Ивченко, В.А. Техническая механика: Учебно-методический комплекс. – М.: ИНФРА-М, 2004. – 160 с. – (Серия «Среднее профессиональное образование»).
5. Олофинская В.П. Техническая механика: Курс лекций с вариантами практических и тестовых заданий: Учебное пособие. – М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2003. – 349 с., ил. – (Серия «Профессиональное образование»).
6. Олофинская, В.П. Техническая механика: Сборник тестовых заданий: Учебное пособие для студентов учреждений СПО. – М.: ФОРУМ, ИНФРА-М, 2002. – 132 с.; ил.: – (Серия «Профессиональное образование»).
7. Опарин И.С. Основы технической механики: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И.С. Опарин. – 5-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия, 2014. – 144 с.

###### Интернет-ресурсы:

<http://www.obradiw.ru> Техническая механика. Курс лекций.

<http://www.eksmo.ru/catalog/1009/229423/> Техническая механика. Учебник.

<http://www.youtube.com/user/NWTU#g/c/C0DC1EE6B720AE52> Видеоуроки по технической механике.

<http://www.admin@techliter.ru/> Интернет библиотека технической литературы.

<http://www.delta-grup.ru/> bibliot Библиотека технической литературы.

#### 3.3 КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

Реализация подготовки (специалистов среднего звена) по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий 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 учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, при решении задач, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания) (общие и профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
1	2	3
Должен уметь: читать кинематические схемы	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. Умение использовать теоретические знания при выполнении практических и ситуационных задач; Оформления материала в соответствии с требованиями;	Текущий фронтальный опрос
проводить расчет и проектировать детали и сборочные единицы общего назначения		Индивидуальная форма Оценка выполнения практических заданий
проводить сборочно-разборочные работы в соответствии с характером соединений деталей и сборочных единиц		Групповая форма Оценка выполнения практических заданий
определять напряжения в конструкционных элементах		Индивидуальная форма Проверка правильности решения задач
производить расчеты элементов конструкций на прочность, жесткость и устойчивость		Индивидуальная форма Оценка выполнения практических заданий и внеаудиторной самостоятельной работы
определять передаточное отношение		Групповая форма Проверка правильности решения задач
Должен знать: виды машин и механизмов, принцип действия, кинематические и динамические характеристики	Объяснение демонстрационных экспериментов  Уровень умения использовать теоретические знания при решении задач;  Приведение примеров практического применения изученных явлений, законов, приборов, устройств	Индивидуальная форма Текущий письменный (тестирование) и устный контроль
типы кинематических пар		Текущий фронтальный опрос
типы соединений деталей и машин		Индивидуальная форма Текущий письменный (тестирование)
основные сборочные единицы и детали		Текущий фронтальный опрос
характер соединения деталей и сборочных единиц		Индивидуальная форма Текущий письменный (тестирование)
принцип взаимозаменяемости		Текущий фронтальный опрос
виды движений и преобразующие движения механизмы		Текущий фронтальный опрос
виды передач; их устройство, назначение, преимущества и недостатки, условные обозначения на схемах		Индивидуальная форма Самоконтроль с помощью заданий для самостоятельной работы Текущий письменный контроль (тестирование)
передаточное отношение и число		Текущий фронтальный опрос

методику расчета элементов конструкций на прочность, жесткость и устойчивость при различных видах деформации		Индивидуальная и групповая форма Оценка выполнения практических заданий
	Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

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

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ОП.03 «ЭЛЕКТРОТЕХНИКА И ЭЛЕКТРОННАЯ ТЕХНИКА»**

Для специальности:  
19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Форма обучения: очная

## 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 ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 1.1 Область применения программы учебной дисциплины

Рабочая программа учебной дисциплины является составной частью основной профессиональной образовательной программы ППССЗ, составленной в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.03. Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

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

При изучении дисциплины используются знания, полученные обучающимися в процессе изучения ОУД.09 Физика. Такие темы, как «Вычисление потенциала электрического поля одного и нескольких точечных электрических зарядов. Измерение разности потенциалов. Измерение энергии электрического поля заряженного конденсатора.

Вычисление энергии электрического поля заряженного конденсатора. Измерение мощности электрического тока. Измерение ЭДС и внутреннего сопротивления источника тока». Это позволяет обеспечить содержательную интеграцию среднего общего образования и профессионального образования. Знания, полученные при изучении ОП.03 Электротехника и электронная техника, необходимы при изучении ОП.10 Охрана труда и ОП.12 Безопасность жизнедеятельности,

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

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

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

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

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ПК 2.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства.

ПК 3.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий.

ПК 4.3. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве различных видов макаронных изделий.

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

- использовать основные законы и принципы теоретической электротехники и электронной техники в профессиональной деятельности;
- читать принципиальные, электрические и монтажные схемы;
- рассчитывать параметры электрических, магнитных цепей;
- пользоваться электроизмерительными приборами и приспособлениями;
- подбирать устройства электронной техники, электрические приборы и оборудование с определенными параметрами и характеристиками;
- собирать электрические схемы.

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

- способы получения, передачи и использования электрической энергии;
- электротехническую терминологию;
- основные законы электротехники;
- характеристики и параметры электрических и магнитных полей;
- свойства проводников, полупроводников, электроизоляционных, магнитных материалов;
- основы теории электрических машин, принцип работы типовых электрических устройств;
- методы расчета и измерения основных параметров электрических, магнитных цепей.
- правила эксплуатации электрооборудования.

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 84 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 56 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 28 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>84</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>56</b>
в том числе:	
лабораторно-практические занятия	20
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>28</b>
в том числе:	
Работа с конспектом лекций	10
Поиск необходимой информации в сети Интернет, ее изучение	8
Подготовка и оформление отчетов по лабораторным работам	10
<i>Промежуточная аттестация в форме Экзамена</i>	



## 2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объём часов	Коды формируемых компетенций
1	2	3	5
Введение	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ОК 1
	Основные понятия в области охраны труда. Роль знаний по охране труда в профессиональной деятельности. Цели и задачи дисциплины. Профессиональная значимость, междисциплинарные связи с другими дисциплинами.		
Тема 1.1 Электрическое поле	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ОК 1 ОК 2 ОК 5 ОК 8
	Общая характеристика поля, напряженность поля, напряжение, потенциал электрического поля, разность потенциалов. Формулы основных единиц. Графическое изображение поля. Влияние электрического поля на проводники и диэлектрики. Поляризация вещества. Закон Гаусса. Электрическое смещение. Диэлектрическая проницаемость вещества. Конденсаторы, способы соединения их в группы. Устройства конденсаторов, области применения. Единицы измерения емкости конденсаторов. Зависимости емкости от параметров конденсатора.		
Тема 1.2 Электрические цепи постоянного тока	<b>Содержание учебного материала</b>	4	ОК 1 ОК 2 ОК 4 ОК 5 ОК 8
	Общие сведения об электрических цепях, их классификация. Линейная цепь постоянного тока, ее элементы. Принципиальные электрические схемы электрических цепей. Источники электрической энергии постоянного тока. Электрический ток, его виды. Основные законы тока. Закон Ома для однородного участка цепи и для замкнутой цепи. Основные формулы расчета параметров цепей. Резисторы, соединение их в группы. Резистивные элементы. Конструкции резисторов и их предназначение. Электродвижущая сила. Источник ЭДС и источник тока. Первый и второй законы Кирхгофа, их применение для расчета электрических цепей. Расчет сложных цепей.		
Тема 1.3	<b>Лабораторные работы №1, №2.</b>	4	ПК 1.3 ПК 2.2 ПК 2.3
	Изучение соединений резисторов, проверка законов Кирхгофа Определение потерь мощности и напряжений в линиях электропередач.		
Тема 1.3	<b>Содержание учебного материала</b>	4	

<b>Электромагнетизм</b>	<p>Электромагнитное поле как форма существования материи. Магнитное поле. Графическое изображение поля. Направление магнитных силовых линий. Основные свойства и характеристика магнитного поля. Основные величины магнитного поля. Магнитный поток, сила, действующая на проводник с током в магнитном поле, ЭДС в проводнике, помещенном в магнитное поле при его перемещении. Магнитное поле в веществе. Диамагнетики. Парамагнетики. Ферромагнетики. Магнитная восприимчивость и магнитная проницаемость среды. Остаточная намагниченность. Явление гистерезиса. Энергия электрического и магнитного поля. Элементы магнитной цепи. Магнитное сопротивление. Магнитное напряжение. Магнитодвижущая сила. Магнитная индукция. Самоиндукция, индуктивность, индуктивный элемент. Потокосцепление.</p>		<p>ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 8 ОК 9</p>
<b>Тема 1.4 Электрические измерения</b>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Общие сведения об измерениях и электроизмерительных приборах. Погрешности измерений и как они определяются. Абсолютная, относительная, приведенная погрешность, поправка. Классификация измерительных приборов: по роду измеряемой величины, по роду тока, по принципу действия, по классу точности. Условные обозначения приборов. Включение приборов в схему. Измерение тока, напряжения, мощности и других электрических величин. Обозначение приборов в схемах.</p>	2	<p>ОК 1 ОК 3 ОК 4 ОК 6 ОК 7 ОК 8</p>
	<p><b>Лабораторные работы №3, №4</b> Измерение электрических сопротивлений Измерение электрической энергии</p>		4
<b>Тема 1.5 Электрические цепи переменного тока</b>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Переменный ток, его основные характеристики: амплитуда, период, частота, фаза. Элементы цепей синусоидального тока. Источники электрической энергии синусоидального тока. Максимальное, среднее, действующее значения синусоидальных величин. Способы представления синусоидальных величин. Разветвленные и неразветвленные однофазные цепи. Метод векторных диаграмм, элементарные цепи переменного тока, методика расчета, построение векторных диаграмм. Комплексный метод расчета цепей синусоидального тока. Электрическая цепь с последовательным соединением элементов. Резонанс напряжений. Электрическая цепь с параллельным соединением ветвей. Резонанс токов. Трехфазная система цепей переменного тока. Симметричность системы. Соединения фаз источника и приемника энергии в звезду и треугольник.</p>	6	<p>ОК 1 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9</p>
	<p>Фазные, линейные напряжения и токи, соотношения между ними. Определение фазных и линейных параметров. Назначение нейтрального провода, основные расчетные формулы. Мощность трехфазной цепи. Методика решения задач по расчету трехфазных цепей.</p>		

	<p><b>Лабораторные работы №5, №6, №7.</b></p> <p>Исследование цепи переменного тока с последовательным соединением сопротивлений. Параллельное соединение XL и XC компенсация реактивной мощности. Исследование работы 3-х фазной системы при соединении потребителей энергии в «звезду».</p>	6	ПК 1 ПК 2 ПК 3
<p align="center"><b>Тема 1.6</b> <b>Электрические машины</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Трансформаторы, их назначение и классификация. Устройство и принцип действия однофазного трансформатора. Режим холостого хода. Режим короткого замыкания. Рабочий режим. Внешняя характеристика и коэффициент полезного действия трансформатора. Трехфазный трансформатор. Автотрансформатор. Измерительный трансформатор. Классификация машин переменного тока. Устройство, принцип действия и режимы работы трехфазной асинхронной машины. Величина скольжения, КПД машины и потери мощности. Подключение и работа машины в режимах двигателя и генератора. Синхронный генератор. Синхронный двигатель. Конструкция машины постоянного тока. Общие свойства, характеристики и устройство машин постоянного тока. Режимы работы: режим генератора, режим двигателя. Работа щеток и коллектора. ЭДС и электромагнитный момент. Реакция якоря. Способы возбуждения генератора: независимое, параллельное, последовательное, смешанное. Возбуждение двигателя: параллельное, последовательное, смешанное. Энергетический баланс, КПД машин постоянного тока и потери мощности.</p>	6	ОК 1 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9
	<p><b>Лабораторная работа №8</b> Однофазный трансформатор</p>	2	
	<p><b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Доклады: «Достижение русских ученых внесших огромный вклад в развитие электротехники» Решение задач по расчету емкостей смешанного соединения конденсаторов; по расчёту основных элементов электрических цепей постоянного тока; по расчету однофазных цепей; по расчету индивидуальных задач по трехфазным цепям. Составление тех словаря по теме «Электрическое поле». Написание рефератов по теме «Электроснабжение». Написание кроссвордов по теме: «Постоянный ток», «Электрические машины» Составление тестов по темам: «Электромагнетизм» и «Электрические измерения».</p>	20	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9
	<p><b>Содержание учебного материала</b></p>	6	

<p align="center"><b>Тема 2.1</b> <b>Электронные приборы</b></p>	<p>Устройство, принципы действия и применение электровакуумных ламп: диода, триода, тетрода, пентода. Назначение электродов, электронных сеток. Маркировка. Виды и изображения в схемах. Устройство газоразрядных ламп. Область использования газоразрядных ламп. Построение входных и выходных характеристик. Полупроводниковые приборы. Электрофизические свойства полупроводников, виды проводимости. Электронно – дырочный переход. Устройство и работа диодов. Маркировка, разновидность диодов. Изображение в схемах. Конструкция, принцип работы биполярных транзисторов. Методы включения их в цепь. Маркировка и обозначение в схемах. Фотоэлектронные приборы. Фотоэлектронная эмиссия, фотопроводимость проводников. Устройство и принцип действия фоторезистора, фотодиода, фототранзистора, светодиодов. Область применения и обозначение в схемах</p>		<p>ОК 1 ОК 5 ОК 8 ОК 9</p>
	<p><b>Лабораторная работа №9</b> Снятие анодно-сеточных характеристик электровакуумного триода.</p>	2	<p>ПК 1 ПК 2</p>
<p align="center"><b>Тема 2.2</b> <b>Электронные устройства</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b> Основные сведения о выпрямителях, структурная схема. Виды выпрямительных схем, их преимущества и недостатки в работе. Принцип действия Однополупериодная, мостовая схемы. Принцип действия, достоинства и недостатки схем, область применения. Сглаживающие фильтры, их разновидности. Коэффициент пульсаций. Электронные усилители. Классификация и разновидности. Принцип усиления тока, напряжения, мощности. Их использование в н/х. Двухкаскадный усилитель электрическая схема, назначение элементов. Основные технические характеристики усилителей.</p>	4	<p>ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 8 ОК 9</p>
	<p><b>Лабораторная работа №10</b> Исследование полупроводникового выпрямителя</p>	2	<p>ПК 1 ПК 2 ПК 3</p>
	<p><b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Написание кроссвордов по теме: «Электронные приборы». Написание рефератов по теме: «Микросхемы»</p>	8	<p>ОК 1 ОК 2 ОК 3</p>

**Итого**

**84**

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Для реализации программы учебной дисциплины имеется в наличии учебный кабинет электротехники и электроники.

Оборудование учебного кабинета: посадочные места по количеству обучающихся; стенды для проведения лабораторных работ; рабочее место преподавателя; компьютерный стол; доска.

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

#### 3.2 Информационное обеспечение обучения

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**  
**Основные источники:**

1. Немцов М. В., Немцова М.Л. Электротехника и электроника: учебник: Рекомендовано ФГУ «ФИРО». –8 – е изд., испр.2015. – 480 с.,

**Дополнительные источники:**

1. Данилов И.А., Иванов П.М. Дидактический материал по общей электротехнике с основами электроники: Учеб. Пособие для неэлектротехн. спец. техникумов. – 2009.-752 с: ил.

2.Клаусницер Г. Введение в электротехнику: Пер. с нем. – М.: Энергоатомиздат, 2009.

3. Полещук В.И. Задачник по электротехнике и электронике. Уч. пособие для УСПО, Гриф Допущено Минобразования России, ИЦ Академия, 2008

4. Лабораторный практикум по основам электротехники и промышленной электроники. Уч. пособие Для студентов неэлектротехнических специальностей вузов, "Высшая школа", Гриф МО, 2007г., 255 стр.

*Информационно-справочные и поисковые системы*

1. Каталог стандартов <http://www.gost.ru/wps/portal/pages.CatalogOfStandarts>

2. База ГОСТ <http://www.igost.ru/>

3.Новые поступления стандартов <http://protect.gost.ru/>

#### 3.3 КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

Реализация подготовки (специалистов среднего звена) по специальностям: 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий 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 учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе выполнения обучающимися практических заданий, тестирования, а также выполнения индивидуальных заданий.

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

<p><b>Должен уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать основные законы и принципы теоретической электротехники и электронной техники в профессиональной деятельности;</li> <li>- читать принципиальные, электрические и монтажные схемы;</li> <li>- рассчитывать параметры электрических, магнитных цепей;</li> <li>- пользоваться электроизмерительными приборами и приспособлениями;</li> <li>- подбирать устройства электронной техники, электрические приборы и оборудование с определенными параметрами и характеристиками;</li> <li>- собирать электрические схемы;</li> </ul>	<p>Умение использовать теоретические знания при выполнении практических и ситуационных задач; Обоснованность и чёткость изложения материала; Оформления материала в соответствии с требованиями;</p>	<p>Текущий письменный контроль Текущий устный контроль</p> <p>Проверка правильности решения ситуационных задач</p> <p>Индивидуальный контроль: Оценка выполнения практических заданий Оценка выполнения внеаудиторной самостоятельной работы</p>
<p><b>Должен знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- способы получения, передачи и использования электрической энергии;</li> <li>- электротехническую терминологию;</li> <li>- основные законы электротехники;</li> <li>- характеристики и параметры электрических и магнитных полей;</li> <li>- свойства проводников, полупроводников, электроизоляционных, магнитных материалов;</li> <li>- основы теории электрических машин, принцип работы типовых электрических устройств;</li> <li>- методы расчета и измерения основных параметров электрических, магнитных цепей.</li> <li>- правила эксплуатации электрооборудования.</li> </ul>	<p>Уровень умения активно использовать электронные образовательные ресурсы, находить требующуюся информацию, изучать ее и применять на практике; Обоснованность и четкость изложения материала;</p>	<p>Самоконтроль с помощью заданий для самостоятельной работы. Текущий письменный контроль. Устный контроль.</p> <p>Промежуточная аттестация в форме экзамена.</p>

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

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОП.04 «МИКРОБИОЛОГИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА В ПИЩЕВОМ ПРОИЗВОДСТВЕ»

Для специальности:  
19.02.03. Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Форма обучения: очная

## СОДЕРЖАНИЕ

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



# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.04.«МИКРОБИОЛОГИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА В ПИЩЕВОМ ПРОИЗВОДСТВЕ»

## 1.1 Область применения рабочей программы учебной дисциплины:

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, утвержденным Министерством образования и науки Российской Федерации от 22.04. 2014г № 373

## 1.2 Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: общепрофессиональные учебные дисциплины профессионального учебного цикла.

Данная дисциплина базируется на ранее приобретенных знаниях, умениях, полученных при изучении дисциплин ОУД.09«Химия». ОУД.11 «Биология» ЕН.03 «Химия», Учебная дисциплина является основой для изучения профессиональных модулей.

Знания, полученные при изучении данной учебной дисциплины используются при прохождении учебной и производственной практик

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

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

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

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

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ПК 1.1. Организовывать и производить приемку сырья.

ПК 1.2. Контролировать качество поступившего сырья.

ПК 1.3. Организовывать и осуществлять хранение сырья.

ПК 1.4. Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке.

ПК 2.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.

ПК 2.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.

ПК 2.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий.

ПК 2.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства.

ПК 3.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий.

ПК 3.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий.

ПК 3.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий.

ПК 3.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий.

ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве различных видов макаронных изделий.

ПК 4.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства различных видов макаронных изделий.

ПК 4.3. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве различных видов макаронных изделий.

ПК 5.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 5.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 5.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 5.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 5.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

ДПК 04.1 Самостоятельно выполнять исследования для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной аппаратуры и методов исследования свойств сырья.

ДПК 04.2 Использовать методы определения нормативных уровней допустимых негативных воздействий на человека и природную среду.

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

- работать с лабораторным оборудованием;
- определять основные группы микроорганизмов;
- проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования в условиях пищевого производства;
- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;
- осуществлять микробиологический контроль пищевого производства.

В результате освоения 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;
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;
- возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития;
- методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;
- санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;
- правила личной гигиены работников пищевых производств.

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 102 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 68 часов;

самостоятельной работы обучающегося - 34 часа

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>102</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>68</b>
в том числе:	
лабораторные занятия	16
контрольные работы	2
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>34</b>
подготовка к лабораторным занятиям	6
оформление отчетов по лабораторным работам	4
подготовка рефератов, докладов и сообщений	8
работа над конспектами, ответы на контрольные вопросы и тесты	10
работа с нормативными документами	4
подготовка к выполнению контрольной работы	2
<i>Промежуточная аттестация в форме - комплексный экзамен</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
<b>Раздел 1. Основы микробиологии</b>		<b>46</b>	
<b>Тема 1.1. Морфология и систематика микроорганизмов</b>		28	
<b>Тема 1.1.1 Введение в микробиологию</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Введение. Роль микроорганизмов в природе. Краткая история развития микробиологии. Роль отечественных и зарубежных ученых в развитии микробиологии.	2	ОК 1 ОК 2 ОК 3
<b>Тема 1.1.2 Морфология основных групп микроорганизмов.</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Основные бактерии, их формы, величина, строение бактериальной клетки, спорообразование. Строение грибов. Нитчатые грибы (плесени). Виды плесневых грибов, наиболее часто встречающиеся в пищевых продуктах. Дрожжи, их морфология и роль в образовании пороков пищевых продуктов.	4	ОК 5 ОК 6 ОК 7
<b>Тема 1.1.3 Физиология основных групп микроорганизмов.</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Химический состав микроорганизмов. Метаболизм у микроорганизмов. Анаболизм (питание) микроорганизмов. Принцип питания микроорганизмов. Влияние различных факторов на развитие микроорганизмов. Влияние физических, химических и биологических факторов на рост и размножение микроорганизмов.	2	
	<b>Лабораторные работы</b>	8	ПК1.1- ПК 1.4 ПК2.1- ПК 2.4 ПК3.1- ПК3.4
	Лабораторная работа № 1. Устройство микроскопа. Правила работы с ним	2	
	Лабораторная работа № 2. Приготовление и микроскопирование фиксированных окрашенных препаратов бактерий.	2	
	Лабораторная работа № 3. Изучение морфологических признаков мицелиальных грибов в препарате «раздавленная капля»	2	
	Лабораторная работа № 4. Изучение морфологических признаков дрожжей в препарате «раздавленная капля»	2	

	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> 1. Составление тестов на тему «Особенности морфологии микроорганизмов» 2. Изучение морфологических признаков дрожжей в препарате «раздавленная капля» 3. Составление конспекта: Способы питания микроорганизмов. 4. Подготовка рефератов на темы: «Получение новых штаммов микроорганизмов» «Выдающиеся ученые микробиологи» «Источники микрофлоры воды, воздуха и почвы». 5. Подготовка к лабораторным работам с использованием методических рекомендаций 6. Оформление лабораторно – практических работ, подготовка к их защите.	12	ОК 1 ОК 3 ОК 4
<b>Тема 1.2 Биохимические процессы, используемые в пищевых производствах.</b>		6	
<b>Тема 1.2.1</b> <b>Химический состав микроорганизмов.</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Минеральные элементы. Белки. Жиры. Ферменты. Ростовые вещества.	2	ОК 4 ДПК 04.1 ДПК 04.2
<b>Тема 1.2.3</b> <b>Энергетический обмен и источники энергии</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Строительный обмен. Энергетический обмен. Гниение. Брожение. Питание микроорганизмов, Рост микробной культуры.	2	
	<b>Самостоятельная работа студентов</b> Ферменты микроорганизмов, их основные свойства, роль в обмене веществ.	2	ПК4.1- ПК4.3
<b>Тема 1.3 Экология микроорганизмов</b>		12	
<b>Тема 1.3.1</b> <b>Влияние внешней среды на организмы.</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Роль микроорганизмов в круговороте веществ. Температура, Содержание влаги. Свет и другие формы лучистой энергии. Концентрация среды.	2	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 7
<b>Тема 1.3.2</b> <b>Биотические факторы</b>	Биотические факторы, влияющие на микроорганизмы. Распространение микроорганизмов в природе. Симбиоз, метабиоз, антагонизм, паразитизм. Микрофлора почвы, воздух, воды.	4	ПК1.1 ПК2.1 ДПК 04.1 ДПК 04.2
	<b>Лабораторные работы</b>	2	ПК5.1- ПК5.5
	Лабораторная работа №5. Приготовление питательных сред. Освоение техники посева и пересева	2	

	<b>Самостоятельная работа</b> 1.Работа над конспектами по темам: Микроорганизмы литосферы, гидросферы, атмосферы. Абиотические факторы, влияющие на микроорганизмы Антропогенные факторы. Роль микроорганизмов в охране окружающей природной среды	4	ОК 5 ОК 6 ОК 7
<b>Раздел 2. Специальная микробиология</b>		<b>56</b>	
<b>Тема 2.1 Микробиология хлеба и мучных кондитерских изделий</b>		20	ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 7 ОК 8 ПК1.1- ПК 1.4 ПК3.1- ПК3.4 ПК4.1- ПК4.3 ДПК 04.1
<b>Тема 2.1.1</b> <b>Чистые культуры.</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Чистые культуры и культивирование микроорганизмов. Способы культивирования микроорганизмов.	2	
<b>Тема 2.1.2</b> <b>Основное и дополнительное сырье</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Мука, крахмал, дрожжи, поваренная соль, сахар и сахаристые вещества, молоко и молочные продукты, жиры и масла, яйца и яйцепродукты. Кофе, какао, орехи, фрукты и ягоды, пряности. Химические разрыхлители, пищевые добавки.	2	
<b>Тема 2.1.3</b> <b>Особенности технологии производства хлебобулочных и мучных кондитерских изделий</b>	Приготовление опары. Замес и брожение теста. Микробиологические процессы в тесте. Микрофлора пшеничного теста, прессованные дрожжи, сушеные дрожжи, жидкие дрожжи, жидкие пшеничные закваски.	2	
<b>Тема 2.1.4</b> <b>Ржаные закваски, их микрофлора</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Микрофлора ржаного теста. Приготовление густой закваски, жидкие ржаные закваски.	2	
<b>Тема 2.1.5</b> <b>Микробиологические процессы, протекающие в пшеничном и ржаном тесте</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Микробиологические процессы, протекающие в пшеничном и ржаном тесте	2	
<b>Тема 2.1.6</b> <b>Виды микробной порчи</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Тягучая (картофельная) болезнь хлеба, плесневение хлеба, меловая болезнь хлеба, «пьяный» хлеб, чудесная палочка, микробиологическая порча изделий с кремом.	2	
	<b>Лабораторные работы</b>	4	
	Лабораторная работа №6. Приготовление питательных сред. Освоение техники посева и пересева.	2	ПК5.1- ПК5.5 ДПК 04.2
	Лабораторная работа №7. Микроскопирование прессованных дрожжей.	2	

	<p><b>Самостоятельная работа</b></p> <p>1. Работа над конспектами по темам: Закономерности роста чистой культуры микроорганизмов в закрытой системе Микробиологические процессы, протекающие при выпечке хлеба и мучных кондитерских изделий.</p> <p>2. Подготовка к лабораторным работам с использованием методических рекомендаций, оформление лабораторно – практических работ, подготовка к их защите.</p>	4	ОК 1
<b>Тема 2.2</b>		10	ОК 1
<b>Пищевые заболевания</b>			
<b>Тема 2.2.1</b> <b>Пищевые инфекции и отравления.</b> <b>Гельминтозы</b>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Понятие о санитарно-показательных микроорганизмах. Пищевые инфекции, пищевые токсикоинфекции, Профилактика пищевых отравлений. Глистные заболевания.</p>	2	
<b>Тема 2.2.2</b> <b>Гигиена труда.</b> <b>Производственная санитария</b>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Гигиена труда. Личная гигиена работников пищевой промышленности. Производственная санитария. Основы рационального питания.</p>	2	
<b>Тема 2.2.3</b> <b>Способы борьбы с переносчиками инфекций</b>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Дезинфекция. Дезинсекция. Дератизация.</p>	2	ПК1.1 ПК1.2
	<p><b>Самостоятельная работа</b></p> <p>1. Работа над конспектами по темам: Санитарно-показательные микроорганизмы. Кишечная палочка, гемолитические стрептококки и стафилококки. Пищевые инфекции и пищевые отравления, вызываемые бактериями.</p>	4	ОК 1
<b>Тема 2.3 Санитарно-гигиенический режим и контроль производства хлебобулочных и мучных кондитерских изделий</b>		14	ОК 1 ОК 2 ОК 6 ДПК 04.2
<b>Тема 2.3.1</b> <b>Санитарные требования</b>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Санитарные требования, предъявляемые к устройству и содержанию хлебопекарных предприятий. Требования к предприятиям малой мощности. Санитарно-гигиенические требования к сырью</p>	2	
<b>Тема 2.3.2</b> <b>Санитарные требования к цехам</b>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Санитарно-гигиенические требования к складам, подготовительному отделению, производственному помещению для приготовления кремов, пекарному отделению, экспедиции.. Санитарный брак и пути его снижения.</p>	2	

<b>Тема 2.3.3</b> <b>Контроль санитарного состояния предприятий</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Государственный, ведомственный и производственный контроль за соблюдением санитарных норм.	2	
	<b>Лабораторные работы</b>	2	ПК1.1- ПК 1.4
	Лабораторная работа №7. Посев воздуха, воды, смывы с рук и оборудования.	2	ПК2.1- ПК 2.4 ПК3.1- ПК3.4 ПК4.1- ПК4.3 ПК5.1- ПК5.5
	<b>Самостоятельная работа</b> 1.Работа над рефератами по темам: Источники посторонних микроорганизмов на производстве. Санитарные требования к содержанию шоколадного, конфетного и карамельного производства. Личная гигиена работников.	4	ОК 4 ОК 5
<b>Тема 2.4 Микробиология макаронного и кондитерского производства</b>		12	
<b>Тема 2.4.1</b> <b>Микроорганизмы, вызывающие изменение окраски макарон</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Микроорганизмы вызывающие вспучивание и изменение окраски макарон. Микрофлора сырья и полуфабрикатов кондитерского производства.	2	ОК 1 ПК3.1 ПК3.2 ПК3.3 ПК4.1 ПК4.2 ПК4.3 ДПК 04.2
<b>Тема 2.4.2</b> <b>Микробиологический контроль</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Микробиологический контроль сырья кондитерского производства, готовой продукции, мучных кондитерских изделий с кремом.	2	
<b>Тема 2.4.3</b> <b>Порча конфет</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Микробиологическая порча конфет. Микробиологическая порча шоколадных изделий.	2	
<b>Тема 2.4.5</b> <b>Микробиология важнейших пищевых продуктов</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Микробиология важнейших пищевых продуктов	2	
	<b>Самостоятельная работа</b> 1.Работа над рефератами по темам: Микробиологическая порча кремов, фруктов и ягод. Порча мармелада. Санитарные требования к содержанию шоколадного, конфетного и карамельного производства. Личная гигиена работников пищевого производства.	4	
<b>Всего</b>		<b>102</b>	



### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Реализация рабочей программы учебной дисциплины осуществляется в учебной лаборатории микробиологии, санитарии и гигиены.

Оборудование учебного кабинета: посадочные места по наличию студентов; рабочее место преподавателя; комплект учебно-наглядных пособий «Основы микробиологии», «Санитария и гигиена в пищевом производстве»; комплект учебно-методической документации.

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, микроволновая печь, 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. Мартинчик, А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария: учебник / А.Н. Мартинчик, А.А. Королев. – М.: «Академия», 2017. – 352с.
2. Васюкова, А.Т. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учебник / А.Т.Васюкова. – М.: КноРус, 2019 – 196с. – [https // book.ru / book / 931487](https://book.ru/book/931487). – текст: электронный.
3. Мармузова, Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник / Л.В. Мармузова.-М: Изд-Центр «Академия», 2018г.

##### Дополнительные источники:

1. Гусев, Н.В. Микробиология: учебник / Н.В. Гусев, Л.А. Минеева.– М. : «Академия», 2010. – 464с.
2. Копреева, Р.П. Санитарная микробиология сырья и продуктов животного происхождения: учебник / Р.П. Копреева. – М.: Политграфсервис, 2006. – 407с.
3. Рубина, Е.А. Микробиология, физиология питания, санитария: учебник / Е.А. Рубина, В.Т. Малыгина. – М.: «Форум», 2010. – 240с.
4. СанПиН 2.3.2. 1324 –03 Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы // База данных нормативной технической документации //

##### Интернет-ресурсы

1. <http://micromir.59311s007.edusite.ru/p2aa1.html>
2. Санитарный контроль в пищевой промышленности: <http://smikro.ru/?p=999>
3. Пищевая микробиология:  
[http://www.kodeksoft.ru/index.php?option=com\\_content&view=article&id=213&Itemid=23](http://www.kodeksoft.ru/index.php?option=com_content&view=article&id=213&Itemid=23)
4. Микробиология:  
[http://www.krugosvet.ru/enc/nauka\\_i\\_tehnika/biologiya/MIKROBIOLOGIYA.html](http://www.krugosvet.ru/enc/nauka_i_tehnika/biologiya/MIKROBIOLOGIYA.html)
5. Простейшие: <http://www.mazurchik.ru/10.php>

#### 3.3 КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

Реализация подготовки (специалистов среднего звена) по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий 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 лабораторных работ, 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 и оценки
<b>Уметь:</b>		
использовать лабораторное оборудование, определять основные группы микроорганизмов.	Оформление материала в соответствии с требованиями стандарта предприятия; соблюдение требований к (структуре при составлении простейших объявлений); - соответствие технологическим требованиям, СНиП, СанПиН	Индивидуальный контроль: тестирование, защита рефератов, докладов  Комбинированный контроль: фронтальный устный опрос
проводить микробиологические исследования и оценивать полученные результаты	Оформление материала в соответствии с требованиями стандарта предприятия; соблюдение требований к (структуре при составлении простейших объявлений); - соответствие технологическим требованиям, СНиП, СанПиН	Индивидуальный контроль: тестирование, защита рефератов, докладов  Комбинированный контроль: фронтальный устный опрос
производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;	Уровень умения определить, проанализировать альтернативные возможности, варианты действий; Соответствие требованиям, СНиП, СанПиН	Индивидуальный контроль: тестирование
выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов.	Уровень умения определить, проанализировать альтернативные возможности, варианты действий; умения сформулировать собственную позицию, оценку и аргументировать ее; оформления материала в соответствии с требованиями;	Комбинированный контроль: письменный опрос (тестирование), фронтальный устный и
<b>Знать:</b>		
основные понятия и термины, классификацию и основные группы микроорганизмов,	Уровень умения ориентироваться в потоке информации, выделять главное; Уровень умения четко сформулировать проблему, предложив ее решение, критически оценить решение и его последствия;	Индивидуальный контроль: защита рефератов и докладов, тестирование
основные пищевые инфекции и пищевые отравления;	Уровень умения ориентироваться в потоке информации, выделять главное; Уровень умения четко сформулировать проблему, предложив ее решение, критически оценить решение и его последствия;	Индивидуальный контроль: защита рефератов и докладов, тестирование

возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве;	Уровень освоения учебного материала; Умение использовать теоретические знания при выполнении практических и ситуационных задач	Комбинированный контроль: устный и письменный опрос (тестирование), решение ситуационных задач
санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, одежде;	Уровень освоения учебного материала; Уровень самостоятельности при выполнении лабораторных и практических работ. Умение использовать теоретические знания при выполнении практических и ситуационных задач	Индивидуальный контроль: письменный опрос,
правила личной гигиены работников пищевых производств;	Уровень освоения учебного материала; Уровень самостоятельности при выполнении лабораторных и практических работ. Умение использовать теоретические знания при выполнении практических и ситуационных задач	Индивидуальный контроль: тестирование
классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения;	Умение использовать теоретические знания при выполнении практических и ситуационных задач	Индивидуальный контроль: Изучение СанПиНа 12.09.21, тестирование
правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации.	Уровень освоения учебного материала; Уровень самостоятельности при выполнении лабораторных и практических работ. Умение использовать теоретические знания при выполнении практических и ситуационных задач	Комбинированный контроль: Решение ситуационной задачи, тестирование

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

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ОП.05 «АВТОМАТИЗАЦИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ»**

Для специальности:  
19.02.03. Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Форма обучения: очная

## СОДЕРЖАНИЕ

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

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 1.1. Область применения программы учебной дисциплины

Рабочая программа учебной дисциплины «Автоматизация технологических процессов» является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.03. Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

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

Дисциплина реализуется после таких смежных дисциплин, как ОУД.08 Физика, ОП.01 Инженерная графика, ОП.02 Техническая механика, ОП.03 Электротехника и электронная техника, ОП.16 Компьютерная графика, материал которых повторяется, углубляется при изучении данной дисциплины,

Одновременно идёт изучение ОП.06 Информационные технологии в профессиональной деятельности, часть материала которых можно изучать на интегрированных занятиях.

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

**Целью** дисциплины являются: приобретение студентами знаний о принципах регулирования технологических процессов средствами автоматизации, умений анализировать работу устройства автоматического управления средней сложности, знаний элементов общей теории регулирования, приобретение навыков работы с контрольно-измерительными приборами, знание схем автоматизации технологических процессов.

**Задачи** дисциплины: приобретение знаний конструкций приборов, механизмов, регулирующих органов, их применение, сущность процессов регулирования, методику построения и чтения схем автоматизации; умение выбирать наиболее пригодные для данных условий типы контрольно-измерительных приборов и средств автоматизации, правильно определять погрешности приборов, устанавливать режимы технологических процессов, управлять автоматизированными установками.

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

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

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

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

ПК 1.1. Организовывать и производить приемку сырья.

ПК 1.2. Контролировать качество поступившего сырья.

ПК 1.3. Организовывать и осуществлять хранение сырья.

ПК 1.4. Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке.

ПК 2.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.

ПК 2.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов

при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.

ПК 2.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий.

ПК 2.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства.

ПК 3.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий.

ПК 3.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий.

ПК 3.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий.

ПК 3.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий.

ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве различных видов макаронных изделий.

ПК 4.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства различных видов макаронных изделий.

ПК 4.3. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве различных видов макаронных изделий.

ПК 5.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 5.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 5.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 5.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 5.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

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

- использовать в производственной деятельности средства механизации и автоматизации технологических процессов;
- проектировать, производить настройку и сборку систем автоматизации.

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

- понятие о механизации и автоматизации производства, их задачи;
- принципы измерения, регулирования, контроля и автоматического управления параметрами технологического процесса;
- основные понятия автоматизированной обработки информации;
- классификацию автоматических систем и средств измерений;
- общие сведения об автоматизированных системах управления (АСУ) и системах автоматического управления (САУ);
- классификацию технических средств автоматизации;
- основные виды электрических, электронных, пневматических, гидравлических и комбинированных устройств, в том числе соответствующие датчики и исполнительные механизмы, интерфейсные, микропроцессорные и компьютерные устройства, область их применения;
- типовые средства измерений, область их применения;
- типовые системы автоматического регулирования технологических процессов, область их применения.

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 135 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 90 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 45 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>135</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>90</b>
в том числе:	
лабораторные занятия	20
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>45</b>
в том числе:	
подготовка рефератов	13
изучение информационных источников	12
подготовка презентаций	10
составление функциональной схемы автоматизации технологического процесса	10
Промежуточная аттестация в форме	<i>дифференцированный зачет</i>



## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Коды формируемых компетенций
1	2	3	5
<b>Введение</b>		<b>2</b>	
	<p><b>Содержание учебного материала</b>                      Роль учебной дисциплины в формировании специалиста и её место среди дисциплин, формирующих знания и умения техника.                      Краткие исторические сведения о развитии автоматизации. Роль русских ученых в развитии автоматизации как науки. Понятие механизации и автоматизации технологических процессов.                      Понятие о системах автоматического контроля, сигнализации, регулирования и управления технологическими процессами. Понятие частичной, комплексной и полной автоматизации.                      Влияние автоматизации технологических процессов на качество продукции, экономию энергоресурсов, сырья, материалов, экологическое состояние окружающей среды.</p>	2	ОК 1 ОК 2 ОК 4 ОК 6 ОК 7
<b>Раздел 1. Технические средства автоматизации</b>		<b>68</b>	
<b>Тема 1.1. Классификация технических средств измерения</b>	<p><b>Содержание учебного материала</b>                      Классификация средств измерения. Показывающие, регистрирующие, сигнализирующие, компарирующие, регулирующие приборы.                      Метрологические характеристики средств измерения. Класс точности приборов. Технические, лабораторные, образцовые, эталонные приборы. Понятие погрешности измерения. Абсолютная и относительная погрешность. Вариация прибора. Понятие надёжности приборов. Работоспособность, ремонтпригодность. Понятие о ГСП. Краткая характеристика ветвей ГСП. Понятие о системах дистанционной передачи информации (СДПИ). Принципы построения СДПИ, характеристика линий связи.</p>	2	ОК 1 ОК 3 ОК 4
<b>Тема 1.2. Средства измерения давления</b>	<p><b>Содержание учебного материала</b>                      Анализ влияния степени автоматизации технологических процессов (контроль, сигнализация, автоматические регулирование давления) на качество готовой продукции и эффективность производства в соответствии с конкретной отраслью.                      Основные понятия, определения, единицы измерения давления.</p>	8	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Коды формируемых компетенций
1	2	3	5
	<p>Методы измерения давления.  Классификация, устройство, принцип действия основных средств измерения давления, технические характеристики, область применения Жидкостные манометры.  Деформационные манометры: пружинные, мембранные, сильфонные.  Дифференциальные манометры. Вакуумметры, мановакуумметры, тяго- и напоромеры.  Понятия об электрических манометрах.</p>		<p>ОК 1  ОК 4  ОК 6  ОК 7</p>
<p><b>Тема 1.3.  Средства измерения температуры</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b>  Анализ влияния степени автоматизации технологических процессов (контроль, сигнализация, автоматическое регулирование температуры) на качество готовой продукции и эффективность производства в соответствии с конкретной отраслью.  Основные понятия, определения, единицы измерения температуры.  Методы измерения температуры Классификация, устройство, принцип действия основных средств измерения температуры, технические характеристики, область применения.  Термометры расширения: жидкостные, стеклянные, механические (биметаллические, дилатометрические), манометрические.  Электрические термометры: термопреобразователи сопротивления, термоэлектрические преобразователи (термопары). Вторичные приборы, работающие в комплекте с термопреобразователями сопротивления: логометры и автоматические мосты, их основные типы, применение. Вторичные приборы, работающие в комплекте с термоэлектрическими преобразователями: милливольтметры и автоматические потенциометры, их основные типы, применение.</p>	<p>8</p>	<p>ОК 1  ОК 2  ОК 3  ОК 4  ОК 5  ОК 6  ОК 7  ОК 8  ОК 9</p>
<p><b>Тема 1.4.  Средства измерения расхода и количества вещества</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b>  Анализ влияния степени автоматизации технологических процессов (контроль, сигнализация, автоматическое регулирование расхода и количества вещества) на качество готовой продукции и эффективность производства в соответствии с конкретной отраслью.  Основные понятия, определения, единицы измерения расхода и количества вещества.  Методы измерения расхода и количества вещества.</p>	<p>6</p>	<p>ОК 1  ОК 2  ОК 3  ОК 4  ОК 5  ОК 6</p>

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Коды формируемых компетенций
1	2	3	5
	<p>Классификация, устройство, принцип действия основных средств измерения расхода и количества вещества, технические характеристики, область применения. Расходомеры переменного перепада давления. Стандартные сужающие устройства. Вторичные приборы, работающие в комплекте с расходомерами переменного перепада давления (дифманометры), технические характеристики, применение.</p> <p>Расходомеры постоянного перепада давления (ротаметры). Местные и дистанционные ротаметры. Технические характеристики, область применения.</p> <p>Общая характеристика и применение объемных, тахометрических, электромагнитных преобразователей расхода.</p> <p>Автоматические весоизмерительные устройства. Счетчики автоматического учета штучной продукции, общая характеристика, область применения.</p>		<p>ОК 7 ОК 8 ОК 9</p>
<p><b>Тема 1.5. Средства измерения уровня</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Анализ влияния степени автоматизации технологических процессов (контроль, сигнализация, автоматические регулирование уровня) на качество готовой продукции и эффективность производства в соответствии с конкретной отраслью.</p> <p>Основные понятия, определения, единицы измерения уровня.</p> <p>Методы измерения уровня.</p> <p>Классификация, устройство, принцип действия основных средств измерения уровня, технические характеристики, область применения. Визуальные уровнемеры. Мерные стекла проходящего и отраженного света.</p> <p>Уровнемеры и сигнализаторы уровня жидких сред: поплавковые, буйковые, гидростатические, пьезометрические. Электрические: емкостные и кондуктометрические уровнемеры и сигнализаторы уровня.</p> <p>Уровнемеры и сигнализаторы уровня для сыпучих веществ: весовые, мембранные.</p> <p>Понятия о радиационных, ультразвуковых и других бесконтактных методах и средствах измерения уровня.</p>	<p>8</p>	<p>ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9</p>

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Коды формируемых компетенций
1	2	3	5
<p><b>Тема 1.6. Средства измерения свойств и химического состава вещества</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b>  Анализ влияния степени автоматизации технологических процессов (контроль, сигнализация, автоматическое регулирование химического состава и свойств вещества) на качество готовой продукции и эффективность производства в соответствии с конкретной отраслью.  Основные понятия, определения, единицы измерения химического состава и свойств вещества.  Основные методы измерения состава и свойств вещества.  Классификация, устройство, принцип действия основных средств измерения химического состава и свойств вещества, технические характеристики, область применения.  Методы измерения влажности воздуха, газов, сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.  Автоматические психрометры, гигрометры, кондуктометрические и диэлькометрические влагомеры.  Физико-химические основы метода измерения рН растворов. Автоматические рН-метры, их основные элементы. Методы измерения вязкости жидкости. Вискозиметры.  Методы измерения плотности жидких веществ.  Методы измерения состава газовой смеси.  Автоматические газоанализаторы и сигнализаторы для определения состава дымовых газов в печах и котлах, токсичных веществ и паров в воздухе.</p>	6	<p>ОК 1  ОК 2  ОК 3  ОК 4  ОК 5  ОК 6  ОК 7  ОК 8  ОК 9</p>
	<p><b>Лабораторные работы</b>  Лабораторная работа № 1: «Определение основных метрологических характеристик технического деформационного манометра»  Лабораторная работа № 2: «Проверка технического пружинного манометра грузопоршневым манометром»  Лабораторная работа № 3: «Определение основных метрологических характеристик термометра и ВП»  Лабораторная работа № 4: «Определение основных метрологических характеристик ротаметра»  Лабораторная работа № 5: «Определение основных метрологических характеристик электронного измерителя уровня»  Лабораторная работа № 6: «Измерение РН»</p>	12	<p>ПК 1.1-1.3  ПК 2.4  ПК 3.1-3.5  ПК 4.1-4.3</p>
	<p><b>Самостоятельная работа обучающихся</b>  Подготовка презентаций по темам:  «Роль ученых в развитии автоматизации как науки»</p>	18	<p>ОК 4  ОК 5</p>

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Коды формируемых компетенций
1	2	3	5
	<p>«Классификация технических средств измерения»  Подготовка рефератов по темам:  «Средства измерения давления»  «Средства измерения температуры»  «Объемные и скоростные счетчики»  «Уровнемеры для сыпучих материалов»  «Автоматические газоанализаторы и сигнализаторы для определения состава дымовых газов в печах и котлах, токсичных веществ и паров в воздухе»  «Методы измерения концентрации веществ в растворе»  Подготовка докладов по теме «Учет сыпучих веществ и штучной продукции»</p>		
<b>Раздел 2. Основы теории автоматического регулирования</b>		<b>30</b>	
<p><b>Тема 2.1</b>  <b>Общие свойства систем регулирования</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b>  Основные понятия автоматического регулирования. Структурная схема автоматического регулирования в общем виде, ее основные элементы.  Классификация систем автоматического регулирования по принципам регулирования: принцип регулирования по отклонению (Ползунова), принцип регулирования по возмущению (Понселе). Виды систем автоматического регулирования, их основные свойства (стабилизирующие, программные, следящие, оптимизирующие). Примеры систем автоматического регулирования в конкретной отрасли пищевой промышленности.</p>	2	<p>ОК 1  ОК 2  ОК 3  ОК 4  ОК 5  ОК 6  ОК 7</p>
<p><b>Тема 2.2</b>  <b>Объекты автоматического регулирования</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b>  Объекты автоматического регулирования, их особенности, статические и динамические характеристики. Свойства объектов регулирования: емкость, самовыравнивание, запаздывание. Понятие о переходных режимах в объектах. Характеристика свойств объектов регулирования в конкретной отрасли.</p>	6	<p>ОК 1  ОК 2  ОК 3  ОК 4  ОК 5  ОК 6  ОК 7</p>

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Коды формируемых компетенций
1	2	3	5
<b>Тема 2.3</b> <b>Законы регулирования и автоматические регуляторы</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Классификация регуляторов: по способу действия (прямого и непрямого), по виду регулирующего воздействия (непрерывного и прерывного), по виду регулируемого параметра. Основные законы непрерывного регулирования: пропорциональный, интегральный, дифференциальный, их комбинации, математическое выражение. Влияние закона регулирования на качество автоматического регулирования. Классификация регуляторов по закону регулирования. Пропорциональные, интегральные регуляторы, их схемы, принцип действия, область применения. Понятие об изодромном и изодромном с предварением регуляторах, их область применения. Применение регуляторов в конкретной отрасли при автоматизации технологических процессов.	6	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7
<b>Тема 2.4</b> <b>Системы автоматического регулирования</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Основные понятия и определения. Классификация систем автоматического регулирования. Устойчивость систем регулирования, механический аналог устойчивых и неустойчивых систем. Понятие о настройке систем автоматического регулирования. Показатели качества автоматических регуляторов: время регулирования, перерегулирование, динамическая ошибка, установившаяся погрешность.	2	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7
<b>Тема 2.5</b> <b>Регулирующие органы и исполнительные механизмы</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Регулирующие органы, их назначение, классификация. Устройство, принцип действия регулирующих органов основных типов. Исполнительные механизмы, их классификация. Электрические, пневматические и гидравлические исполнительные механизмы, их назначение, типы, устройство, принцип действия, краткая техническая характеристика, область применения. Применение исполнительных механизмов и регулирующих органов в конкретной отрасли.	4	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7
	<b>Лабораторные работы</b> Лабораторная работа № 1: «Исследование процесса самовыравнивания в одноёмкостном объекте регулирования»	2	ПК 2.1-2.4
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Коды формируемых компетенций
1	2	3	5
	Подготовка презентаций по теме «Схемы регуляторов» Подготовка рефератов по темам: «Системы автоматического регулирования на предприятиях пищевой промышленности» «Исполнительные механизмы» «Регулирующие органы»	8	ОК 4 ОК 5
<b>Раздел 3. Автоматизация технологических процессов отрасли</b>		<b>35</b>	
<b>Тема 3.1 Основы построения АСУ ТП</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Структура АСУ ТП. Функции АСУ ТП: информационная, управляющая. Иерархический принцип построения АСУ ТП. Подсистемы АСУ ТП, их задачи. Виды обеспечения АСУ ТП: техническое, программное, информационное, организационное. Перспективы развития АСУ ТП в пищевой промышленности.	2	ОК 1 ОК 2 ОК 4 ОК 6 ОК 7
<b>Тема 3.2 Функциональные и принципиальные схемы автоматизации</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Общие сведения о составе документации проекта автоматизации. Основные принципы и правила построения ФСА. Изображение технологического оборудования и трубопроводов на схемах автоматизации. Условные обозначения приборов и средств автоматизации на ФСА. Чтение и анализ ФСА технологических процессов: механических, гидравлических, гидромеханических, тепловых, массообменных (в соответствии с конкретной отраслью). Принципиальные электрические схемы.	8	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7
	<b>Лабораторные работы</b> Лабораторная работа № 1: «Составление и анализ ФСА механических процессов» Лабораторная работа № 2: «Составление и анализ ФСА гидравлических и гидромеханических процессов» Лабораторная работа № 3: «Составление и анализ ФСА тепловых и массообменных процессов»	6	ПК 1.1-1.3 ПК 3.1-3.5
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Подготовка презентаций по темам: «Виды обеспечения АСУ ТП» «Перспективы развития АСУ ТП в пищевой промышленности» Составление ФСА технологического процесса молочного производства.	19	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5
<b>Всего:</b>		<b>135</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Реализация программы дисциплины осуществляется в учебном кабинете и лаборатории автоматизации технологических процессов.

Оборудование лаборатории: лабораторные установки.

Оборудование учебного кабинета:

- комплект учебно-методической документации;
- учебная литература;
- настенные плакаты;
- наглядные пособия (схемы, рабочие образцы приборов);

Технические средства обучения: компьютер с лицензионным программным обеспечением, проектор, экран, в/фильмы.

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

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

##### Основные источники:

1. Шишмарев, В.Ю. Основы автоматизации технологических процессов : учебник / Шишмарев В.Ю. — Москва : КноРус, 2019. — 406 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-06455-9. — URL: <https://book.ru/book/929997>

##### Дополнительные источники:

1. Селевцов, Л.И. Автоматизация технологических процессов. Учебник для студ. учреждений среднего профессионального образования / Л.И. Селевцов, А.Л. Селевцов. - 2-е изд. испр. – М.: Издательский центр «Академия», 2012. – 352 с.
2. Шишмарев, В.Ю. Автоматизация технологических процессов. Учебное пособие для студ. учреждений среднего профессионального образования / В.Ю. Шишмарев. – 6-е изд., испр. – М.: Издательский центр «Академия», 2012. – 352 с.
3. Автоматизация технологических процессов и системы автоматического управления: Учебник для техникумов, Издательство «Колос», 2006. – 352 стр. Бородин И.
4. Автоматизация технологических процессов: Учебник для вузов, Издательство «КолосС», 2007. – 344 стр.
5. Технические средства автоматизации. Учебное пособие для вузов, Гриф Допущено Минобрнауки России, ИЦ Академия, 2007 г., 368 стр. Шандров Б.В.
6. Типовые элементы систем автоматического управления. Учебное пособие для УСПО, Гриф Допущено Минобрнаукой России, ИЦ Академия, 2009 г., 304 стр. Шишмарев В.Ю. (1144).
7. Автоматизация технологических процессов. Учебное пособие для УСПО, Гриф Допущено Минобрнаукой России, ИЦ Академия, 2008 г., 352 стр. Шишмарев В.Ю. (1619).
8. Автоматизация производственных процессов в машиностроении. Учебное пособие Допущено МОН РФ – М.: Высшая школа – 2-е издание, стереотипное – 2007. – 415 с: ил.; (В пер.), Под редакцией Н.М.Капустина.
9. Оборудование и автоматизация перерабатывающих производств: Учебник для вузов, Издательство «КолосС», 2007. – 591 стр. Курочкин А.А., Шабурова Г.В., Гордеев А.С.

##### Интернет-ресурсы:

1. <http://www.vlagomera.net/pribor/hc01-1/>



2. <http://www.relsib.com/>
3. <http://www.pribora.net/>
4. <http://www.2ae.ru/pribory-izmereniya-kontrolja-monitoringa-vlazhnosty/rele-indikatory>
5. <http://www.gsi.ru/catalog.phpid=82>
6. <http://www.printsip.ru/cgi/shop/item/PKG-4-K-K>
7. <http://www.eksis.ru/katalog-produksii/2583.html>
8. [http://www.mtd-proekt.ru/pribory\\_dlya\\_izmereniya\\_1](http://www.mtd-proekt.ru/pribory_dlya_izmereniya_1)
9. <http://www.2ae.ru/pribory-izmereniya-kontrolja-monitoringa-urovnya-urovneru>
10. [www.book.ru](http://www.book.ru)

### 3.4 КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

Реализация подготовки (специалистов среднего звена) по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий 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 лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания) (общие и профессиональные компетенции))</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
<p><b>Должен знать:</b>  понятия о механизации и автоматизации производства, их задачи;  принципы измерения, регулирования, контроля и автоматического управления параметрами технологического процесса;  основные понятия автоматизированной обработки информации;  классификацию автоматических систем и средств измерений  общие сведения об автоматизированных системах управления (АСУ) и системах автоматического управления (САУ)  классификацию технических средств автоматизации;  основные виды электрических, электронных, пневматических, гидравлических и комбинированных устройств, в том числе соответствующие датчики и исполнительные механизмы,</p>	<p>Уровень умения активно использовать электронные образовательные ресурсы, находить требующуюся информацию, изучать ее и применять на практике;  Обоснованность и четкость изложения материала;</p>	<p>Фронтальный контроль, индивидуальный контроль: собеседование, интерпретация результатов собеседования, тестирование, проверка внеаудиторной самостоятельной работы</p>

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания) (общие и профессиональные компетенции))</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
<p>интерфейсные, микропроцессорные и компьютерные устройства, область их применения;            типовые средства измерений, область их применения;            системы автоматического регулирования технологических процессов, область их применения.  <b>Должен уметь:</b>            использовать в производственной деятельности средства механизации и автоматизации технологических процессов            проектировать, производить настройку и сборку систем автоматизации</p>	<p>Умение использовать теоретические знания при выполнении практических и ситуационных задач;            Обоснованность и чёткость изложения материала;            Оформление материала в соответствии с требованиями;</p>	<p>Индивидуальный контроль:            Экспертное наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе выполнения лабораторных работ, тестирование, собеседование, интерпретация результатов наблюдения и собеседования</p>

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

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ

ОП.06 «ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

Для специальности:

19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Форма обучения: очная

## СОДЕРЖАНИЕ

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

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 1.1 Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является составной частью основной профессиональной образовательной программы ППССЗ, составленной в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

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

Дисциплина реализуется после таких смежных дисциплин, как: ОУД.01 Русский язык, ОУД.02 Иностранный язык, ОУД.03 Математика, ОУД.04 История, ОУД.07 Информатика. Продолжение дисциплины связано с освоением профессиональных компетенций, с использованием полученных знаний при изучении общепрофессиональных дисциплин и междисциплинарных курсов: МДК.01.01. Технология хранения и подготовки сырья, МДК.02.01 Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий, МДК.03.01 Технология производства сахаристых кондитерских изделий.

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

Целью изучения учебной дисциплины является освоение теоретических знаний в области современных информационных технологий, программного обеспечения профессиональной деятельности и приобретение умений их применения, а также формирование необходимых компетенций:

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

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

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ПК 1.1 Организовывать и производить приемку сырья.

ПК 1.2 Контролировать качество поступившего сырья.

ПК 1.3 Организовывать и осуществлять хранение сырья.

ПК 1.4 Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке.

ПК 2.1 Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.

ПК 2.2 Организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.

ПК 2.3 Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий.

ПК 2.4 Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства.

ПК 3.1 Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий.

ПК 3.2 Организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий.

ПК 3.3 Организовывать и осуществлять технологический процесс мучных кондитерских изделий.

ПК 3.4 Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий.

ПК 4.1 Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве различных видов макаронных изделий.

ПК 4.2 Организовывать и осуществлять технологический процесс производства различных видов макаронных изделий.

ПК 4.3 Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве различных видов макаронных изделий.

ПК 5.1 Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 5.2 Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 5.3 Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 5.4 Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 5.5 Вести утверждённую учетно-отчетную документацию.

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

- использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;
- использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в том числе специального;
- применять компьютерные и телекоммуникационные средства.

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

- основные понятия автоматизированной обработки информации;
- общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем;
- состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;
- методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;
- базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности;
- основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности.

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **99** часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - **66** часов;

самостоятельной работы обучающегося - **33** часа.

**1.5 Распределение обязательной учебной нагрузки:**

3 курс, V-VI семестр.

## СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>99</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>66</b>
в том числе:	
практические занятия	34
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>33</b>
в том числе:	
Подготовка сообщений, докладов, рефератов	21
Работа над учебным материалом	7
Сбор материала и подготовка к проекту	3
Подготовка к дифференцированному зачёту	2
<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, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень усвоения	Коды формируемых компетенций
1	2	3	4	5
<b>Введение. Предмет, цели и задачи учебной дисциплины</b>		<b>5</b>		
	<p><b>Содержание учебного материала</b>  Цели, задачи, предмет изучения дисциплины, ее связь с другими дисциплинами, с теорией и практикой. Возможности и ограничения компьютерных технологий. Нормативно-правовая база информатики и информатизации. Основные понятия: информация, информатизация, документированная информация, информационные: процессы, ресурсы, системы.  ФЗ «Об информации, информационных технологиях и о защите информации» №149-ФЗ от 27.07.2006.  Гражданский кодекс РФ № 230-ФЗ Ч.4 от 18.12.2006.  Доктрина информационной безопасности РФ от 09.09.2000.</p>	2	2	ОК 1-ОК 9
	<p><b>Самостоятельная работа обучающихся</b>  Доклад на тему «Значение дисциплины для подготовки будущих специалистов в условиях роста информационных потоков экономической информации и развития информационных технологий»  Сообщение на темы:  3. «Глава 28 «Преступления в сфере компьютерной информации» из УК РФ»  4. <a href="#">Указ Президента Российской Федерации от 25 августа 2010 года № 1060</a> «О совершенствовании государственного управления в сфере информационных технологий».  5. <a href="#">Федеральный закон от 9 февраля 2009 № 8-ФЗ</a> «Об обеспечении доступа к информации о деятельности государственных органов и органов местного самоуправления».</p>	3	2	ОК 1-ОК 9
<b>Раздел I Информация и информатизация</b>		<b>8</b>		



Тема 1.1 Информация и информационные ресурсы	<b>Содержание учебного материала</b> Информация: классификация, свойства и их характеристика. Стадии преобразования информации. Информационные ресурсы и средства. Информационные системы. Типы информационных систем. Основные принципы. Концепция создания и тенденции развития рынка информационных услуг.	2	2	ОК 1-ОК 9
Тема 1.2 Информационные технологии и компьютерные системы	<b>Содержание учебного материала</b> 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.	2		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Сообщение на тему «Роль информатизации в развитии общества» Реферат на тему «Современные информационные технологии»	4	2	ОК 1-ОК 9
<b>Раздел II Программное обеспечение профессиональной деятельности</b>		<b>60</b>		
Тема 2.1 Программное обеспечение персонального компьютера	<b>Содержание учебного материала</b> Программное обеспечение. Характеристика системного программного обеспечения.	2	2-3	ОК 1-ОК 9
Тема 2.2 Прикладное программное обеспечение	<b>Содержание учебного материала</b> 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 Microsoft Office: назначение, особенности использования.	2		

<p>Тема 2.3 Оформление документов с помощью программы MS Word</p>	<p><b>Содержание учебного материала</b> 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.</p>	<p>2</p>
<p>Тема 2.4 Обработка данных средствами электронных таблиц Microsoft Excel</p>	<p><b>Содержание учебного материала</b> 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.</p>	<p>2</p>
<p>Тема 2.5 Автоматизированное рабочее место (АРМ) специалиста в Microsoft Access</p>	<p><b>Содержание учебного материала</b> АРМ: понятие, назначение. Техническое, программное и информационное обеспечение АРМов. Базы данных: понятие, основные элементы. Прикладная среда - система управления базами данных. Microsoft Access. Создание и форматирование базы данных. Способы структурирования и установления связей между объектами. Обработка данных. Работа с запросами. Формирование отчетов.</p>	<p>2</p>

<p>Тема 2.6 Современные информационные технологии в документационном обеспечении управления</p>	<p><b>Содержание учебного материала</b> Организация делопроизводства и документооборота с использованием средств электронных коммуникаций. Планирование персональной деятельности с помощью MSOutlook. Работа с перечнем заданий: календари, дневники, записные книжки, список контактов. Защита информации от несанкционированного доступа: принципы, назначение, средства. Применение антивирусных средств защиты.</p>	<p>2</p>		
<p>Тема 2.7 Представление о программных средах компьютерной графики, мультимедийных средах. Создание презентаций в Microsoft PowerPoint</p>	<p><b>Содержание учебного материала</b> Графические информационные объекты. Средства и технологии работы с графикой. Создание и редактирование графических информационных объектов средствами графических редакторов, систем презентационной и анимационной графики. Мультимедиа среды. Microsoft PowerPoint: назначение, функциональные возможности, объекты и инструменты, области использования приложения, этапы. Создание презентации. Технология работы с каждым объектом презентации. Добавление эффектов мультимедиа. Создание управляющих кнопок.</p>	<p>2</p>		
	<p><b>Практические занятия</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Работа с таблицами и автоматическими вычислениями. Фигуры, объекты SmartArt.</li> <li>2. Многоуровневые списки, формулы, колонтитулы, буква, колонки.</li> <li>3. Создание оглавления.</li> <li>4.Создание деловых документов.</li> <li>5. Создание документов на основе шаблонов. Создание шаблонов и форм.</li> <li>6. Создание комплексных составных документов. Слияние документов.</li> <li>7.Организация расчетов в табличном процессоре.</li> <li>8. Связанные таблицы. Расчет промежуточных итогов в таблицах.</li> <li>9. Моделирование в электронных таблицах.</li> </ol>	<p><b>27</b></p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p>	<p>2-3</p>	<p>ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.4 ПК 3.1-3.4 ПК 4.1-4.3 ПК 5.1 -5.4 ДПК ОП.06.1-06.3</p>

	10.Профессиональная работа в электронных таблицах.	2		
	11.Работа с таблицами. Работа с формами, запросами, отчетами.	2		
	12.Создание БД по специальности.	2		
	13.Создание презентации по специальности.	2		
	14.Использование компьютера в делопроизводстве. Применение антивирусных средств защиты.	1		
	<b>Самостоятельная работа</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных документов техника-технолога; решение ситуационных производственных (профессиональных) задач. Реферат на темы: 1. «Издательские системы». 2. «Совместная работа Excel и Access». 3. «Средства создания и обработки компьютерной графики. Виды компьютерной графики». Доклад на темы: 1. «Применение СУБД в профессиональной деятельности» 2. Мультимедийные технологии 3. АРМ в индустрии питания Сбор материала и подготовка к собственной базы данных (кондитерских хлебобулочных и др. изделий) Сбор материала и подготовка к презентации по специальности.	<b>19</b>	2-3	ОК 1-ОК 9
<b>Раздел III Системы машинного перевода</b>		<b>4</b>		
Тема 3.1 Средства автоматизации переводов	<b>Содержание учебного материала</b> Машинный перевод. История электронного перевода. Отечественные системы машинного перевода. Основные возможности пакета PROMT.	2	2-3	ОК 1-ОК 9
	<b>Практические занятия</b> Практическая работа №15. Перевод текста.	1	2-3	ПК 5.2 ПК 5.5

	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Сообщение на тему «Электронные словари: ABBYY LINGUO, МультиЛекс, Контекст, Microsoft» (Encarta, Bookshelf) и «Dorling Kindersley — Multimedia («Encyclopedia of Nature и др.)».	<b>1</b>	3	ОК 1-ОК 9
<b>Раздел IV Компьютерные комплексы и сети</b>		<b>18</b>		
Тема 4.1 Локальные вычислительные сети	<b>Содержание учебного материала</b> 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	2-3	ОК 1-ОК 9
Тема 4.2 Технология Интернет	<b>Содержание учебного материала</b> 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	<b>Содержание учебного материала</b> Язык разметки гипертекста: создание, публикация Web-документов.	2		
Тема 4.4 Информационные справочные системы	<b>Содержание учебного материала</b> Справочно-правовые системы: понятие, назначение, виды систем. Поиск нормативных документов (Федеральных законов, постановлений и т. п.): средства, способы. Справочная правовая система «Гарант», «Консультант Плюс».	2		
	<b>Практические занятия</b>	<b>6</b>		
	16. Работа с электронной почтой. Поиск информации в глобальной сети.	2	2-3	ПК 1.1 ПК 2.2
	17. Создание простого HTML-документа.	2		

	18.Создание HTML документа с использованием списков, фреймов.	2		ПК 3.2 ПК 4.2 ПК 5.1 – 5.5
	<b>Самостоятельная работа</b> Реферат на темы: 1. «История великой сети» 2. «Специализированные отраслевые справочные системы»	4	2-3	ОК 1-ОК 9
<b>Раздел V Основы компьютерной и информационной безопасности</b>		<b>4</b>		
Тема 5.1 Информационная безопасность	<b>Содержание учебного материала</b> Защита от компьютерных вирусов. Организация безопасной работы с компьютерной техникой.	2	3	ОК 1-ОК 9
	<b>Самостоятельная работа</b> Подготовка к зачету.	2	2-3	ОК 1-ОК 9
		<b>ВСЕГО:</b>	<b>99</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Освоение программы учебной дисциплины «Информационные технологии в профессиональной деятельности» осуществляется в учебном кабинете «Информационные технологии в профессиональной деятельности».

Оборудование учебного кабинета:

5. Рабочее место преподавателя
6. Рабочее место студента для теоретических занятий
7. Рабочее место студента для практических занятий

Технические средства обучения:

4. Персональный компьютер
5. ЖК-проектор
6. Экран

#### 3.2 Информационное обеспечение обучения

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

**Основные источники:**

4. Информационные технологии в профессиональной деятельности: учебник / Филимонова Е.В. — Москва : КноРус, 2017. — 482 с.

URL: <https://book.ru/book/922139>.

5. Пакеты прикладных программ : учебное пособие / Синаторов С.В. — Москва : КноРус, 2019. — 195 с.

URL: <https://book.ru/book/930510>.

**Дополнительные источники:**

1. Базы данных : учебник / Кумскова И.А. — Москва : КноРус, 2016. — 399с.

URL: <https://book.ru/book/919609>.

2. Басаков, М.И. Современное делопроизводство (Документационное обеспечение управления): учебное пособие / М.И. Басаков. – Изд. 3-е, испр. и доп. - Ростов н/Д: Феникс, 2013. – 352 с.

URL: <https://docplayer.ru/35705966-M-i-basakov-deloproizvodstvo-konspekt-lekciy-izdanie-devyatoe.html>

2. Гражданский кодекс РФ.

URL: [http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_5142/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_5142/)

3. Доктрина информационной безопасности РФ.

URL: [http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_208191/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_208191/)

#### 3.4 КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

Реализация подготовки (специалистов среднего звена) по специальности СПО 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий 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 и контрольной работы.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания) (общие и профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<b>Уметь:</b>		
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;	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;	Фронтальный контроль: устный опрос Индивидуальный контроль: экспертное наблюдение за выполнением практических заданий, тестирование.
<b>Знать:</b>		
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	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: экспертное наблюдение за выполнением обучающимся практических задач, тестовые задания. Фронтальный контроль: фронтальный опрос



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

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ  
ОП 07 «МЕТРОЛОГИЯ И СТАНДАРТИЗАЦИЯ»

Для специальности:  
19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Форма обучения: очная

## СОДЕРЖАНИЕ

1.	Паспорт рабочей программы профессионального модуля	4
2.	Структура и содержание профессионального модуля	6
3.	Условия реализации профессионального модуля	12
4.	Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля	17

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 1.1 Область применения рабочей программы учебной дисциплины

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

**1.2 Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** профессиональный цикл общепрофессиональных дисциплин. Ей предшествуют следующие дисциплины и профессиональные модули: ПМ.01 Приёмка, хранение и подготовка сырья к переработке; ЕН.03 Химия, ОП.01 Инженерная графика, ОП.02 Техническая механика, ОП.04 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве

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

**Целью** изучения учебной дисциплины является усвоение теоретических знаний составных элементов деятельности в области технического регулирования, метрологии, стандартизации и оценки качества, приобретения умений их применять в условиях, моделирующих профессиональную деятельность, а также формирования необходимых компетенций.

**Задачи освоения учебной дисциплины:**

- усвоение основных понятий;
- изучение целей, задач, принципов, объектов, субъектов, средств, методов и правовой базы стандартизации, метрологии, оценки и подтверждения соответствия;
- освоение умений работы с нормативными документами; перевода внесистемных единиц в системные; проверки правильности оформления сертификатов и деклараций соответствия.

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

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

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

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ПК 1.1. Организовывать и производить приемку сырья.

ПК 1.2. Контролировать качество поступившего сырья.

ПК 1.3. Организовывать и осуществлять хранение сырья.

ПК 1.4. Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке.

ПК 2.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.

ПК 2.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.

ПК 2.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий.

ПК 2.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства.

ПК 3.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий.

ПК 3.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий.

ПК 3.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий.

ПК 3.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий.

ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве различных видов макаронных изделий.

ПК 4.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства различных видов макаронных изделий.

ПК 4.3. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве различных видов макаронных изделий.

ПК 5.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 5.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 5.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 5.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 5.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

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

- применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов;
- оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой;
- использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества;
- приводить несистемные величины измерений в соответствие с действующими стандартами и международной системой единиц СИ.

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

- основные понятия метрологии технического регулирования;
- задачи стандартизации, ее экономическую эффективность;
- формы подтверждения соответствия;
- основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов;
- терминологию и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 90 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 60 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 30 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>90</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>60</b>
в том числе:	
лабораторно-практические занятия	20
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b><u>30</u></b>
в том числе:	
Внеаудиторная самостоятельная работа (работа с нормативными документами)	<u>20</u>
Поиск необходимой информации в сети Интернет, ее изучение	<u>10</u>
<i>Промежуточная аттестация в форме</i>	<i>Дифференцированный зачет</i>

## 2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объём часов	Коды формируемых компетенций
1	2	3	5
Введение. Дисциплина, цели, задачи и структура.	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
	Ключевые понятия дисциплины. Структура, цели и задачи. Междисциплинарные связи с другими дисциплинами и профессиональными модулями. Обеспечение качества и безопасности товаров и услуг как основная цель деятельности по техническому регулированию, стандартизации, метрологии и подтверждению соответствия.		ОК 1 ОК 2 ОК 4 ОК 8
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Краткая история развития отечественной стандартизации, метрологии и сертификации продукции.	<u>1</u>	
<b>Раздел 1. Техническое законодательство</b>		<b>6+<u>3</u>=9</b>	
Тема 1.1 Общая характеристика технического регулирования	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
	Характеристика регулирующих мер. Сущность технического регулирования. Закон «О техническом регулировании» - основной источник технического права в России.		ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 6 ОК 7 ОК 8
Тема 1.2 Субъекты и объекты технического регулирования	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
	Субъекты и объекты технического регулирования в России, Таможенном союзе. Основные принципы технического регулирования.		
	<b>Практическое занятие</b> Изучение правовой основы технического регулирования.	2	ПК 1.1 – 1.4 ПК 2.1 – 2.3 ПК 3.1 – 3.3 ПК 4.1 – 4.2
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Цели государства в техническом регулировании рынка. Понятие о технических регламентах.	<u>1</u> <u>2</u>	ОК 1 ОК 8
<b>Раздел 2. Основы стандартизации</b>		<b>24+<u>11</u>=35</b>	
Тема 2.1	<b>Содержание учебного материала</b>		

Общая характеристика стандартизации	Нормативно-правовая база стандартизации. Объекты стандартизации. Документы в области стандартизации, используемые на территории РФ, их классификация. Цели, принципы и функции стандартизации.	4	ОК 1 ОК 4 ОК 5 ОК 8
Тема 2.2 Методы стандартизации	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
	Стандартизация – комплекс методов, необходимых для установления оптимального решения задач и узаконивания их в качестве норм и правил. Упорядочение объектов стандартизации, параметрическая стандартизация, унификация продукции, агрегатирование, комплексная стандартизация, опережающая стандартизация.		ОК 2 ОК 4 ОК 5
Тема 2.3 Система стандартизации в РФ	<b>Содержание учебного материала</b>	6	
	Общая характеристика системы. Органы и службы стандартизации. Характеристика национальных стандартов, их виды. Этапы разработки национальных стандартов. Применение национальных стандартов. Межгосударственная система стандартизации (МГСС). Международная и региональная стандартизация. Межотраслевые системы (комплексы) стандартов.		ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 6 ОК 7 ОК 8
	<b>Практические занятия</b> Изучение нормативных документов Использование стандартов при оформлении текстовых документов	8	ПК 1.1 – 1.4 ПК 2.1 – 2.4 ПК 3.1 – 3.4 ПК 4.1 – 4.3
Тема 2.4 Технические условия	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
	Технические условия (ТУ) как нормативный документ. Сущность и роль ТУ, требования.		ОК 2 ОК 4 ОК 6 ОК 7 ОК 9
Тема 2.5 Государственный контроль (надзор) за соблюдением требований технических регламентов и государственных стандартов	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
	Государственный контроль и надзор за соблюдением требований технических регламентов и государственных стандартов: понятие, объекты, назначение, различие. Принципы, формы государственного надзора и контроля. Права и обязанности государственных инспекторов по соблюдению требований технических регламентов и государственных стандартов. Ответственность за нарушение действующего законодательства.		ОК 1 ОК 4 ОК 5 ОК 8

	<p><b>Самостоятельная работа обучающихся</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Правила разработки и утверждения национальных стандартов.</li> <li>✓ Федеральный информационный фонд технических регламентов и стандартов.</li> <li>✓ Права и обязанности органов государственного контроля (надзора) за соблюдением требований технических регламентов и государственных стандартов.</li> <li>✓ Виды ответственности за несоответствие объектов стандартизации требованиям технических регламентов и стандартов.</li> </ul>	11	ОК 1 ОК 4 ОК 5 ОК 8
<b>Раздел 3. Основы метрологии</b>		<b>12+6=18</b>	
Тема 3.1 Метрология как деятельность, объекты, средства измерений	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Метрология как деятельность. Основные понятия в области метрологии. Объекты метрологии. Характеристика физических величин. Понятие и классификация величин. Международная система единиц (SI). Понятие видов и методов измерений. Классификация и общая характеристика средств измерений (СИ). Требования к средствам измерений.</p>	6	ОК 1 ОК 4 ОК 5 ОК 8
	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Цель и задачи ГСИ. Состав ГСИ. Органы по метрологии. Службы по метрологии. Международные и региональные организации по метрологии. Метрологическая деятельность Росстандарта на потребительском рынке. Характеристика государственных метрологических услуг. Характеристика государственного метрологического надзора. Калибровка средств измерений. Проблемы и задачи в области метрологии в перспективе.</p>	4	ОК 2 ОК 4 ОК 5
Тема 3.2 Государственная система обеспечения единства измерений (ГСИ)	<p><b>Практические занятия</b></p> <p>Изучение ФЗ «Об обеспечении единства измерений» №123 от 26.06.2008 Перевод национальных не метрических единиц измерения в единицы СИ.</p>	2	ПК 1.1 – 1.4 ПК 2.1 – 2.4 ПК 3.1 – 3.4 ПК 4.1 – 4.3
	<p><b>Самостоятельная работа обучающихся</b></p> <p>Изучение ФЗ «Об обеспечении единства измерений» №123 от 26.06.2008 по вопросам:</p>		



	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Функции, права и обязанности Ростехрегулирования, как национального органа по метрологии.</li> <li>✓ ФЗ «Об обеспечении единства измерений», его структура и основные положения.</li> <li>✓ Ответственность за нарушение действующего законодательства.</li> </ul> Поиск необходимой информации в сети Интернет, ее изучение.	<u>6</u>	ОК 4 ОК 5 ОК 8
<b>Раздел 4. Оценка и подтверждение соответствия</b>		<b>16+9=25</b>	
Тема 4.1 Основные понятия в области оценки соответствия и подтверждения соответствия	<b><i>Содержание учебного материала</i></b> Краткая характеристика форм оценки соответствия. Основные понятия в области подтверждения соответствия. Знаки соответствия. Цели и принципы подтверждения соответствия. Федеральный закон «О защите прав потребителей».	2	ОК 1 ОК 2 ОК 4 ОК 5
Тема 4.2 Сертификация как процедура подтверждения соответствия	<b><i>Содержание учебного материала</i></b> Сравнительная характеристика обязательной и добровольной сертификации. Участники обязательной сертификации. Организация и порядок проведения обязательной сертификации.	2	ОК 1 ОК 2 ОК 4 ОК 5
Тема 4.3 Декларирование соответствия как процедура подтверждения соответствия	<b><i>Содержание учебного материала</i></b> Сущность декларирования соответствия. Сравнительная характеристика и отличительные признаки двух форм обязательного подтверждения соответствия (сертификация соответствия и декларирование соответствия). Организация и порядок декларирования соответствия.	2	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 6 ОК 7 ОК 8
	<b>Практические занятия</b> Маркировка и штриховое кодирование. Анализ реального сертификата соответствия или декларации соответствия	8	ПК 1.1 – 1.4 ПК 2.1 – 2.4 ПК 3.1 – 3.4 ПК 4.1 – 4.3 ПК 5.1 – 5.5
Тема 4.4 Система менеджмента безопасности пищевых продуктов	<b><i>Содержание учебного материала</i></b> Основы НАССР (ХАССП). Основные принципы. Критерии оценки риска. Классификация основных опасных факторов и их краткая характеристика. Разработка плана НАССР. Особенности внедрения плана НАССР на предприятиях пищевой промышленности.	2	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 9
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Изучение ФЗ «О техническом регулировании» по вопросам:	<u>9</u>	ОК 1 ОК 4

	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Средства информации о подтверждении соответствия.</li> <li>✓ Правила проведения сертификации и декларирования. Общность и различия между ними.</li> <li>✓ Основания для выдачи сертификатов и деклараций о соответствии.</li> <li>✓ Структура, статус испытательной лаборатории, ее оснащение.</li> </ul> Поиск необходимой информации в сети Интернет, ее изучение.		ОК 5 ОК 8
<b>Всего</b>	<b>60+<u>30</u>=90</b>		

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Реализация рабочей программы учебной дисциплины предполагает наличие учебного кабинета метрологии и стандартизации.

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

Технические средства обучения: компьютер с лицензионным программным обеспечением, проектор, диски, слайды.

#### 3.2 Информационное обеспечение обучения

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

###### Основные источники:

1. «О техническом регулировании», №184-ФЗ от 27.12.2002 с изм. и дополн. №65-ФЗ от 01.05.2007
2. «Об обеспечении единства измерений» №123-ФЗ от 26.06.2008
3. «О защите прав потребителей» в ред. №2300-1 от 07.02.92 с изм. и дополн. 2 июня 1993 г., 9 января 1996 г., 17 декабря 1999 г., 30 декабря 2001 г., 22 августа, 2 ноября, 21 декабря 2004 г., 27 июля, 16 октября, 25 ноября 2006 г., 25 октября 2007 г., 23 июля 2008 г., 3 июня, 23 ноября 2009 г., 27 июня, 18 июля 2011 г., 25 июня, 28 июля 2012 г., 2 июля, 21 декабря 2013 г., 5 мая 2014 г., 13 июля 2015 г., 3 июля 2016 г., 1 мая 2017 г., 18 апреля, 4 июня, 29 июля 2018 г., 18 марта, 18 июля, 2 декабря 2019 г.
4. Лифиц И. М. Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия: учебник и практикум для СПО/ И. М. Лифиц. — 12-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2018. — 314 с. — (Серия: Профессиональное образование).
5. Шишмарев В.Ю. Метрология, стандартизация, сертификация и техническое регулирование: учебник для студ. учреждений сред.проф. образования/ В. Ю. Шишмарев. –9-е изд., стер. - Москва: Издательский центр «Академия», 2018. – 320 с.
6. Хрусталёва, З. А. Метрология, стандартизация и сертификация. Практикум: учебное пособие / З. А. Хрусталёва. — 3-е изд., стер. — М.: КНОРУС, 2019. — 172 с. – (Среднее профессиональное образование).
7. Горбашко Е. А. Управление качеством: учебник для СПО / Е. А. Горбашко. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва.: Издательство Юрайт, 2018. — 352 с. — (Серия: Профессиональное образование).
8. Донченко Л.В., Ольховатов Е.А. Концепция *НАССР* на малых и средних предприятиях: Учебное пособие. – 3-е изд., стер. – СПб.: Издательство «Лань», 2018 с. (+CD). – (Учебники для вузов. Специальная литература).

###### Дополнительные источники:

1. Дунченко Н.И., Янковская В.С. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность. Для бакалавров: Учебник/ Н.И. Дунченко, В.С. Янковская. — Санкт-Петербург: «Лань», 2018. — 304 с. – (Учебники для вузов. Специальная литература).
2. Зекунов А. Г. Управление качеством: учебник и практикум для СПО/ А. Г. Зекунов; В.Н. Иванов, В.М. Мишин; под редакцией А. Г. Зекунова. — Москва: Издательство Юрайт, 2018. — 475 с. — (Профессиональное образование).
3. Латышенко К. П. Метрология и измерительная техника. Лабораторный практикум: учебное пособие для СПО / К. П. Латышенко, С. А. Гарелина. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2018. — 186 с. — (Серия: Профессиональное образование).
4. ГОСТ Р 1.0-2004 Стандартизация в Российской Федерации. Основные положения. – М.: ИПК Издательство стандартов, 2005

5. ГОСТ Р 1.2-2004 Стандартизация в Российской Федерации. Стандарты национальной Российской Федерации. Правила разработки, утверждения, обновления и отмены. – М.: ИПК Издательство стандартов, 2005
6. ГОСТ Р 1.4-2004 Стандартизация в Российской Федерации. Стандарты организации. Общие положения. – М.: ИПК Издательство стандартов, 2005
7. ГОСТ Р 1.5-2004 Стандартизация в Российской Федерации. Стандарты национальные. Правила построения, изложения, оформления и обозначения. – М.: ИПК Издательство стандартов, 2005
8. ГОСТ Р 1.8-2004 Стандарты межгосударственные. Правила проведения в Российской Федерации работ по разработке, применению, обновлению и прекращению применения. – М.: ИПК Издательство стандартов, 2005
9. ОК (МК ИСО/ИНФКО МКС) 001-2000. Общероссийский классификатор стандартов.
10. ГОСТ 2.114-95 Технические условия (общие правила построения, изложения, оформления, согласования и утверждения технических условий на продукцию)
11. ГОСТ Р ИСО 9000-2008 Система менеджмента качества. Основные положения и словарь

#### **Интернет-ресурсы:**

Информационно-справочная система «Консультант плюс»

<http://www.gost.ru/> Сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии

<http://www.gost.ru/wps/portal/pages.CatalogOfStandarts> Каталог стандартов

<http://www.igost.ru/> База ГОСТ

<http://protect.gost.ru/> Новые поступления стандартов

### **3.3 КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ**

Реализация подготовки (специалистов среднего звена) по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий 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 учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
---	--	--

<p><b>Должен уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов</li> <li>- оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой</li> <li>- использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества</li> <li>- приводить несистемные величины измерений в соответствие с действующими стандартами и международной системой единиц СИ</li> </ul>	<p>Умение использовать теоретические знания при выполнении практических и ситуационных задач;</p> <p>Обоснованность и чёткость изложения материала;</p> <p>Оформления материала в соответствии с требованиями</p>	<p>Индивидуальный контроль:</p> <p>Тестирование</p> <p>Оценка выполнения практических заданий</p> <p>Оценка выполнения практических заданий</p>
<p><b>Должен знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные понятия метрологии</li> <li>- задачи стандартизации, ее экономическую эффективность</li> <li>- формы подтверждения соответствия</li> <li>- основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов</li> <li>- терминологию и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ</li> </ul>	<p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, последовательностей действий.</p> <p>Умение излагать мысль последовательно, обосновывая изложенное.</p> <p>Соответствие требованиям инструкций. Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов.</p> <p>Изложение материала грамотным языком в определенной логической последовательности, точно используя терминологию и символику</p>	<p>Индивидуальный контроль:</p> <p>Текущий письменный контроль</p> <p>Устный контроль</p> <p>Оценка выполнения внеаудиторной самостоятельной работы</p> <p>Оценка выполнения практических заданий</p>

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

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ОП.08 «ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»**

Для специальности:

19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Форма обучения: очная

## СОДЕРЖАНИЕ

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

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»**

## **1.1 Область применения рабочей программы учебной дисциплины**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

## **1.2 Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: профессиональный цикл, общепрофессиональные дисциплины.**

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

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

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

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

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ПК 1.1. Организовывать и проводить приемку сырья.

ПК 1.2. Контролировать качество поступившего сырья.

ПК 1.3. Организовывать и осуществлять хранение сырья.

ПК 1.4. Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке.

ПК 2.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.

ПК 2.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.

ПК 2.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий.

ПК 2.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства.

ПК 3.1. Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве кондитерских изделий.

ПК 3.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий.

ПК 3.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных и кондитерских изделий.

ПК 3.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий.



ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве различных видов макаронных изделий.

ПК 4.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства различных видов макаронных изделий.

ПК 4.3. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве различных видов макаронных изделий.

ПК 5.1. Планировать основные показатели производства продукции и оказания услуг в области производства хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий.

ПК 5.2. Планировать выполнение работ и оказание услуг исполнителями.

ПК 5.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 5.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ и оказания услуг исполнителями.

ПК 5.5. Изучать рынок и конъюнктуру продукции и услуг в области производства хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий.

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 Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 72 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 48 часов;

самостоятельной работы обучающегося - 24 часа.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>72</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>48</b>
в том числе:	
практические занятия	8
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>24</b>
в том числе:	
подготовка реферата	2
подготовка сообщений	8
решение задач	2
выполнение индивидуальных заданий по комментированию норм права применительно к конкретным ситуациям	12
<i>Промежуточная аттестация в форме</i> - дифференцированного зачета (компл.)	

## 2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объём часов	Коды формируемых компетенций
1	2	3	5
<b>Раздел 1. Право и экономика.</b>		<b>20</b>	
<b>Тема 1.1</b> <b>Правовое регулирование экономических отношений</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Виды экономических отношений. Предпринимательская деятельность. Наёмный труд. Лицензирование, стандартизация, сертификация, единство измерений.	2	ОК 1 – ОК 3
<b>Тема 1.2</b> <b>Правовое положение субъектов предпринимательской деятельности</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Понятие и виды субъектов предпринимательской деятельности. Право собственности, формы собственности. Граждане, как субъекты предпринимательской деятельности. Юридические лица, как субъекты предпринимательской деятельности. Несостоятельность (банкротство) субъектов предпринимательской деятельности.	8	ОК 1 – ОК 5
	<b>Практические занятия</b> Определение правомочий собственника.	2	ПК 1.1 – ПК 5.
<b>Тема 1.3</b> <b>Экономические споры</b>	<b>Содержание учебного материала.</b> Правовое регулирование договорных отношений. Защита гражданских прав и экономические споры. Порядок рассмотрения экономических споров арбитражным судом. Исковая давность.	2	ОК 3 ОК 5 ОК 6
	<b>Практические занятия</b> Составление искового заявления в арбитражный суд.	2	ПК 5.1 – ПК 5.5
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Подготовка реферата: «Формы собственности по российскому законодательству».	4	ОК 4 ОК 5
<b>Раздел 2. Труд и социальная защита населения.</b>		<b>50</b>	
<b>Тема 2.1</b> <b>Трудовое право как отрасль права</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Труд, трудовые отношения и трудовое право. Предмет, метод, источники трудового права. Правосубъектность сторон трудового договора.	2	ОК 1 – ОК 4
<b>Тема 2.2</b> <b>Правовое регулирование занятости и трудоустройства населения РФ</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Организация занятости и трудоустройства населения в Российской Федерации. Правовое положение безработных граждан.	2	ОК 1 – ОК 4
	<b>Практические занятия</b>	2	ПК 5.3

<b>Вариативность русского произношения</b>	Составление резюме.		
<b>Тема 2.3 Трудовой договор</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Понятие и виды трудового договора. Оформление трудовых отношений. Изменение трудового договора. Отстранение от работы. Прекращение трудового договора.	6	ОК 1 – ОК 10
	<b>Практические занятия</b> Оформление документов при приёме на работу. Составление трудового договора.	2	ПК 1.1
<b>Тема 2.4 Рабочее время и время отдыха</b>	<b>Содержание учебного материала.</b> 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
<b>Тема 2.5 Заработная плата</b>	<b>Содержание учебного материала</b> 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
<b>Тема 2.6 Трудовая дисциплина</b>	<b>Содержание учебного материала</b> 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
<b>Тема 2.7 Материальная ответственность сторон трудового договора</b>	<b>Содержание учебного материала</b> 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
<b>Тема 2.8. Трудовые споры</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Понятие и причины возникновения трудовых споров. Классификация трудовых споров. Порядок разрешения коллективных трудовых споров. Право на забастовку. Незаконная забастовка и её правовые последствия.	4	ОК 2 – ОК 10
	<b>Практические занятия</b> Деловая игра «Разрешение индивидуального трудового спора».	2	ПК 1.1 – ПК 5.5
<b>Тема 2.9</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ОК 4 ОК 8

<b>Социальное обеспечение граждан</b>	Социальная защита и социальное обеспечение. Понятие и виды трудового стажа. Понятие пенсии. Пособия по государственному социальному страхованию. Пособия гражданам, имеющим детей. Пособие по безработице.		
	<p><b>Самостоятельная работа обучающихся</b></p> <p>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».</p> <p>«Понятие и виды стажа».</p> <p>«Виды социальной помощи по государственному страхованию (медицинская помощь, пособия по временной нетрудоспособности, по беременности и родам, по уходу за ребёнком, единовременные пособия)».</p> <p>«Пенсии и их виды. Условия и порядок назначения».</p> <p>Подготовить сообщение о минимальной заработной плате, индексации заработной платы, видах и системах оплаты труда.</p> <p>Решение ситуационных задач по теме: «Трудовой договор»</p> <p>Подготовить сообщение о негосударственных организациях, оказывающих услуги по трудоустройству граждан.</p>	20	<p>ОК 1</p> <p>ОК 3</p> <p>ОК 4</p> <p>ОК 5</p>
<b>Раздел 3. Административное право.</b>		<b>2</b>	
<p><b>Тема 3.1</b></p> <p><b>Административные правонарушения и административная ответственность</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Понятие административного права. Субъекты административного права. Административные правонарушения.</p> <p>Понятие административной ответственности. Виды административных взысканий.</p> <p>Порядок наложения административных взысканий.</p>	2	<p>ОК 2</p> <p>ОК 3</p> <p>ОК 7</p> <p>ОК 8</p>
<b>Всего:</b>		<b>72</b>	

### **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.

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 «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», 2010. – 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.
5. Административное право Российской Федерации: учебник для студентов средних профессиональных заведений юридического профиля/ В.Я. Насонов [и др.]. – М.: Издательский центр «Академия», 2012. – 208 с.

#### **Нормативно – правовые документы:**

1. Конституция Российской Федерации. – М., 2020. – 32 с.
2. Гражданский кодекс Российской Федерации (части первая, вторая, третья, четвертая): по состоянию на 15. 06. 2018 года. – Новосибирск: Сиб. унив. изд-во. 2018. – 528 с.
3. Трудовой кодекс Российской Федерации: по состоянию на 1 апреля 2010 года. Новосибирск: Сиб. унив. изд-во. 2018. - 189 с.
4. Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях: по состоянию на 1 ноября 2018 г. с учетом изменений, внесенных Федеральным законом от 2 октября 2012г. № 158 ФЗ – М.: Проспект, КноРус, 2018. – 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 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины. Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации не реже 1 раза в 3 года.

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

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

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
Должен уметь: использовать нормативно-правовые документы, регламентирующие профессиональную деятельность	Умение свободно излагать материал и правильно отвечать на поставленные вопросы. Проверяется глубина мировоззрения.	Индивидуальный контроль: наблюдение и оценка выполнения практических работ
защищать свои права в соответствии с действующим законодательством	Умение излагать мысль последовательно, обосновывая изложенное Умение анализировать правовые нормы с позиции их классификации,	Индивидуальный контроль: Экспертное наблюдение при решении задач с анализом производственной ситуации

	различать институты права, отрасли права. Умение определять методы правового регулирования конкретных отношений.	
Должен знать: основные положения Конституции Российской Федерации	Оценка информации с позиции ее свойств: достоверности, объективности, полноты, актуальности и т. д. Обоснованность и четкость изложения материала Уровень самостоятельности при выполнении	Фронтальный контроль: Устный опрос. Индивидуальный контроль: письменный опрос, тестирование
права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации		Фронтальный контроль: Устный опрос. Индивидуальный контроль: письменный опрос, тестирование
понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности		Фронтальный контроль: Устный опрос. Индивидуальный контроль: письменный опрос, тестирование
законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности		Индивидуальный контроль: письменный опрос, контрольная работа
права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности		Индивидуальный контроль: письменный опрос,
организационно-правовые формы юридических лиц		Индивидуальный контроль: письменный опрос,



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

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.09. «ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ, МЕНЕДЖМЕНТА И МАРКЕТИНГА»

Для специальности:

19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

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 примерной рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД).

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

Учебная дисциплина входит в профессиональный цикл базовой части ФГОС СПО по специальности Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

Рабочая программа даёт распределение учебных часов по разделам учебной дисциплины и устанавливает последовательность изучения тем (разделов) учебной дисциплины с учётом междисциплинарных и внутрдисциплинарных связей, логики учебного процесса.

Учебная дисциплина ОП.09. «Основы экономики, менеджмента и маркетинга» изучается на третьем курсе и является предшествующей для ПМ. 05 «Организация работы структурного подразделения».

Предшествующими для изучения дисциплины являются ЕН.01. «Математика», ЕН.04. «Информатика».

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

Целью изучения учебной дисциплины является освоение теоретических знаний в области экономической теории, основ менеджмента и маркетинга приобретение умений применять эти знания и формирование общих и профессиональных компетенций, необходимых для успешной практической деятельности выпускников.

Задачами освоения учебной дисциплины являются:

- усвоение основных понятий в области экономики и экономической теории;
- освоение основных понятий в области менеджмента;
- установление сущности и основных категорий менеджмента;
- изучение вопросов, связанных с принятием управленческих решений, овладение умениями их принятия;
- методы изучения рынка, анализа окружающей среды;
- конкурентную среду, виды конкуренции, показатели оценки конкурентоспособности;
- этапы маркетинговых исследований, их результат.

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

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

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

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ПК 1.1. Организовывать и производить приемку сырья.

ПК 1.2. Контролировать качество поступившего сырья.

ПК 1.3. Организовывать и осуществлять хранение сырья.

ПК 1.4. Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке.

ПК 2.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.

ПК 2.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.

ПК 2.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий.

ПК 2.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства.

ПК 3.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий.

ПК 3.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий.

ПК 3.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий.

ПК 3.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий.

ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве различных видов макаронных изделий.

ПК 4.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства различных видов макаронных изделий.

ПК 4.3. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве различных видов макаронных изделий.

ПК 5.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 5.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 5.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 5.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 5.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

ДПК 09.1. Оценивать современные достижения в технологии производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий и предлагать новые конкурентоспособные технологии.

ДПК 09.2. Использовать принципы системы менеджмента качества и организационно-правовые основы управленческой и предпринимательской деятельности.

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;
- роли 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 – 162 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 108 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 54 часа.

## 2. СТРУКТУРА СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>162</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>108</b>
в том числе:	
практические занятия	24
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>54</b>
в том числе:	
решение задач	16
подготовка реферата	14
подготовка презентаций	10
подготовка к зачёту	14
<i>Промежуточная аттестация в форме – дифференцированный зачёт</i>	

## 2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объём часов	Коды формируемых компетенций
1	2	3	5
<b>Раздел 1. Основы экономики</b>		<b>45</b>	
<b>Тема 1.1 Основы экономической теории</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Экономика как хозяйственная деятельность и как наука о такой деятельности. Экономические отношения и их место в экономической системе. Собственность как основа социально-экономических отношений между людьми. Кооперация и разделение труда – как исходные и важнейшие виды организационно-экономических отношений между людьми. Рыночная экономика и её принципы.	6	ОК 1. ОК 4. - 5.
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Подготовка рефератов по темам: «Типы и формы собственности», «Понятие разделения труда и кооперации».	3	
<b>Тема 1.2 Микроэкономика</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Микроэкономика и ее составные части: домашнее хозяйство и предприятие. Ресурсы и факторы производства. Ограниченность ресурсов, альтернативная стоимость. Конкуренция: ее сущность, формы. Монополия: причины образования, виды, антимонопольное регулирование. Спрос и предложение, кривые спроса и предложения. Деньги и денежная система.	8	ОК 1. – 9.
	<b>Практические занятия</b> Построение графиков спроса и предложения. Проведение расчёта цены равновесия и построение графика.	4	ПК 5.2. – 5.3. ДПК 09.1.
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Подготовка презентации по темам: «Типы экономического роста», «Безработица и ее виды», «Понятие валюты и валютного курса».	6	

<b>Тема 1.3 Макроэкономика</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Основные направления экономической политики государства. Формы организации хозяйства. Экономический рост национального хозяйства. его типы. Система национальных счетов. Циклическое развитие национального хозяйства. Экономические кризисы и пути выхода из них. Безработица и занятость. Инфляция и устойчивость денежного обращения. Банки и банковская система. Государственный бюджет: его доходы и расходы. Бюджетный дефицит и три концепции регулирования бюджета. Государственный долг: определение. Проблемы, связанные с бюджетным дефицитом и государственным долгом. Методы борьбы с бюджетным дефицитом и ростом государственного долга.	8	ОК 1. – 9.
	<b>Практические занятия</b> Проведение расчёта показателей экономического роста. Разработка и расчёт личного бюджета на неделю.	4	ПК 5.1. – 5.4. ДПК 09.1.
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Решение задач: по определению добавочной стоимости, по определению спроса и предложения, по определению цены равновесия.	6	
<b>Раздел 2. Основы экономики отрасли</b>		<b>48</b>	
<b>Тема 2.1 Отрасль в условиях рынка</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Роль и значение пищевой промышленности в системе рыночной экономике. Организация – понятие и основные признаки. Классификация организаций по отраслевому признаку, экономическому назначению, уровню специализации, размерам. Предпринимательство и его виды. Организационно-правовые формы хозяйствования. Производственная структура предприятия, ее элементы. Типы производства.	6	ОК 1. – 6.
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Подготовка презентаций по темам: «Отраслевая структура экономики», «Отрасли пищевых производств», «Общая характеристика пищевой промышленности».	3	
<b>Тема 2.2 Экономические ресурсы организации</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Состав и структура кадров организации. Показатели изменения списочной численности персонала и методика их расчета. Нормирование труда. Производительность труда: понятие и значение. Формы и системы заработной платы. Фонд оплаты труда и его структура. Основные элементы и принципы премирования в организации. Понятие и состав издержек производства и реализации продукции. Ценовая политика организации. Методы формирования цены.	8	ОК 2. – 6.

	<b>Практические занятия</b> Решение задач на определение численности персонала, производительности труда, заработной платы. Решение задач на определение себестоимости продукции и цены на товар.	4	ПК 5.1. – 5.5. ДПК 09.1.
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Подготовка рефератов: «Прибыль организации как основной экономический показатель работы организации», «Виды прибыли организации».	6	
<b>Тема 2.3</b> <b>Основные показатели деятельности организации</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Прибыль организации – основной показатель результатов хозяйственной деятельности. Сущность прибыли, ее источники и виды. Рентабельность - показатель эффективности работы организации. Виды рентабельности. Показатели рентабельности. Техничко- Техничко-экономические показатели работы организации. Капитальное строительство. Инвестиции. Капитальные вложения, способы финансирования. Показатели экономической эффективности капитальных вложений.	10	ОК 1. – 9.
	<b>Практические занятия</b> Решение задач на определение прибыли. Решение задач на определение рентабельности предприятия, эффективности инвестиций.	4	ПК 5.1. – 5.5. ДПК 09.1.
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Решение задач: на определение прибыли, рентабельности, на определение заработной платы различных категорий работающих, на определение себестоимости продукции, на определение оптовой и розничной цены.	7	
	<b>Раздел 3. Основы менеджмента</b>		<b>33</b>
<b>Тема 3.1</b> <b>Менеджмент и функции управления</b>	<b>Содержание учебного материала</b> История развития менеджмента. Модели, функции, принципы менеджмента. Роли менеджера. Стили управления. Социальная ответственность организаций. Стратегическое и текущее планирование. Анализ внутренней и внешней среды. Организационные структуры управления. Мотивация и подходы к мотивации персонала. Контроль, его виды и этапы.	10	ОК 1.
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Подготовка рефератов по темам: «Школа человеческих отношений», «История развития управленческой мысли».	5	
<b>Тема 3.2</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	8	



<b>Деловое общение</b>	Коммуникации, их элементы и этапы. Деловой этикет. Формы власти и влияния: Власть, основанная на принуждении, вознаграждении, экспертная, эталонная, законная власть. Конфликт, управление конфликтами. Стресс, виды и причины стресса.		ОК 2. – 6.
	<b>Практические занятия</b> Проведение деловой игры на темы «Прием на работу», «Коммуникации в системе менеджмента».	4	ПК 5.2. – 5.4. ДПК 09.2.
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Подготовка презентаций по темам: «Деловой этикет», «Конфликты и их виды».	6	
<b>Раздел 4. Основы маркетинга</b>		<b>36</b>	
<b>Тема 4.1 Принципы и функции маркетинга</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Маркетинг и его эволюция. Цели, задачи, принципы и назначение маркетинга. Сегментирование рынка. Объекты и субъекты маркетинговой деятельности. Изучение рыночной конъюнктуры. Сегментация рынка. Окружающая и конкурентная среда маркетинга. Маркетинговые исследования. Поведение потребителей.	10	ОК 1. – 9.
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Подготовка рефератов по темам: «Стиль рекламы», «Выбор канала сбыта».	5	
<b>Тема 4.2 Комплекс маркетинга</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Товарная политика предприятия: ассортимент, разработка новых товаров, жизненный цикл товара, упаковка, товарные марки. Ценовая политика и стратегии установления цен на товары-новинки, на ассортимент. Сбытовая политика. Каналы сбыта. Политика продвижения: связи с общественностью, реклама, стимулирование сбыта, выставки, ярмарки. Международный маркетинг.	10	ОК 1. – 9.
	<b>Практические занятия</b> Решение практических заданий по разработке товарной, ценовой, сбытовой политики и политики продвижения.	4	ПК 5.1. – 5.4. ДПК 09.2.
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Подготовка презентаций по темам: «Основные категории маркетинга», «Поведение потребителей». Работа с Интернет ресурсами и дополнительной литературой.	7	
<b>Всего</b>		<b>162</b>	

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

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

Реализация учебной дисциплины проходит 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, принтер, телевизор.

#### **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.Экономическая теория: учебное пособие / Соколинский В.М. — Москва: КноРус, 2021. — 271 с. URL: <https://book.ru/book/935763>

##### **Дополнительные источники:**

1. Пястолов С.М. Экономическая теория. Уч. пособие УСПО. – М.: ИЦ Академия, 2017. – 289 с.

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

3. Пищевая промышленность. Научно-производственный журнал. – М.: Издательство «Пищевая промышленность».

##### **Интернет- ресурсы:**

1. <http://www.pavan.ru/> - Оборудование для производства макаронных изделий.

2. <http://www.teko-makiz.ru/> - «Теко»: макаронное и упаковочное оборудование.

3. <http://www.mfrizural.ru/> - Макиз-урал: упаковочное оборудование.

4. <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 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий 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
<p><b>Должен уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации</li> </ul>	<p>уровень умения четко сформулировать проблему, предложив ее решение, критически оценить решение и его последствия;</p> <p>уровень умения определить, проанализировать альтернативные возможности, варианты действий;</p> <p>уровень умения сформулировать собственную позицию, оценку и аргументировать ее.</p>	<p>Индивидуальный контроль: оценка выполнения практических заданий</p> <p>текущий контроль</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- применять в профессиональной деятельности приёмы делового и управленческого общения</li> </ul>		<p>Индивидуальный контроль: оценка выполнения практических заданий</p> <p>текущий контроль</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг;</li> </ul>		<p>Индивидуальный контроль: оценка выполнения практических заданий</p> <p>текущий контроль</p>
<p><b>Должен знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные положения экономической теории</li> </ul>	<p>Умение свободно излагать материал и правильно отвечать на поставленные вопросы.</p> <p>Умение излагать мысль последовательно, обосновывая изложенное</p> <p>Умение использовать теоретические знания при выполнении практических и ситуационных задач;</p>	<p>Индивидуальный контроль: опрос</p> <p>тестирование</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- принципы рыночной экономики;</li> </ul>		<p>Индивидуальный контроль: тестирование</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- современное состояние и перспективы развития отрасль</li> </ul>		<p>Индивидуальный контроль: опрос</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- роли и организацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике</li> </ul>		<p>Индивидуальный контроль: опрос</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- механизмы ценообразования на продукцию (услуги)</li> </ul>		<p>Индивидуальный контроль: опрос, практические занятия</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- механизмы формирования заработной платы</li> </ul>		<p>Индивидуальный контроль: опрос</p> <p>тестирование</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- формы оплаты труда</li> </ul>		<p>Индивидуальный контроль: тестирование</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- стили управления, виды коммуникаций</li> </ul>		<p>Индивидуальный контроль: опрос</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- принципы делового общения в коллективе</li> </ul>		<p>Индивидуальный контроль: опрос</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- управленческий цикл</li> </ul>		<p>Индивидуальный контроль: опрос</p>
		<p>опрос</p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- особенности менеджмента в области профессиональной деятельности;</li> <li>- сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга, его связь с менеджментом</li> </ul>		<p>Индивидуальный контроль: опрос, практические занятия</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации</li> </ul>		<p>Индивидуальный контроль: опрос, тестирование</p>

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

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОП.10 «ОХРАНА ТРУДА»

Для специальности:

19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

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 рабочей программы учебной дисциплины**

Рабочая программа учебной дисциплины является составной частью основной профессиональной образовательной программы ППСЗ, составленной в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

**1.2 Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** учебная дисциплина входит в общепрофессиональные дисциплины профессионального учебного цикла по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

При изучении дисциплины используются знания обучающихся по ОУД.06 ОБЖ, ОУД.09 Химия, ОУД.11 Биология.

Дисциплина изучается одновременно с ОП.03 Электротехника и электронная техника, ОП.04 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве, ОП.11 Безопасность жизнедеятельности, что даёт возможность изучать часть материала интегрированно. Знания и умения, полученные при изучении дисциплины, обучающиеся могут использовать и применять при изучении профессиональных модулей и при походе всех видов практик.

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

**Целью** изучения учебной дисциплины является формирование у выпускников представления о неразрывном единстве эффективной профессиональной деятельности и отдыха человека с требованиями к его безопасности.

**Задачами** дисциплины являются теоретическая и практическая подготовка обучающихся к созданию здоровых и безопасных условий труда, методическая и практическая подготовка студентов к созданию безопасных условий для жизнедеятельности человека и природы в процессе взаимодействия с техникой, фактические и потенциальные последствия собственной деятельности и их влияние на уровень безопасности труда.

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

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

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

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ПК 1.1. Организовывать и производить приемку сырья.

ПК 1.2. Контролировать качество поступившего сырья.

ПК 1.3. Организовывать и осуществлять хранение сырья.

ПК 1.4. Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке.

ПК 2.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.

ПК 2.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.

ПК 2.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий.

ПК 2.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства.

ПК 3.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий.

ПК 3.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий.

ПК 3.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий.

ПК 3.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий.

ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве различных видов макаронных изделий.

ПК 4.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства различных видов макаронных изделий.

ПК 4.3. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве различных видов макаронных изделий.

ПК 5.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 5.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 5.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 5.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 5.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

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

- выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;
- использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;
- участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;
- проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;
- разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;
- вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;
- вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения.

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

- системы управления охраной труда в организации;
- законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;
- обязанности работников в области охраны труда;
- фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;
- возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);
- порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);
- порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты.

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

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

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 32 часа;

самостоятельной работы обучающегося – 16 часов.



## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>48</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>32</b>
в том числе:	
лабораторно-практические занятия	6
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>16</b>
в том числе:	
Внеаудиторная самостоятельная работа (работа с нормативными документами)	12
Работа с конспектом лекций	4
<i>Промежуточная аттестация в форме</i>	<i>Дифференцированный зачет</i>

## 2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объём часов	Коды формируемых компетенций
1	2	3	5
<b>Введение</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	OK 1
	Основные понятия в области охраны труда. Роль знаний по охране труда в профессиональной деятельности. Цели и задачи дисциплины. Профессиональная значимость, связь с другими дисциплинами.		
<b>Раздел 1. Законодательное регулирование вопросов охраны труда</b>		<b>12</b>	OK 1 OK 4 OK 8
<b>Тема 1.1</b> Нормативно-правовые акты по охране труда	<b>Содержание учебного материала</b> Нормативно-правовая база охраны труда: понятия, назначение. Федеральные законы в области охраны труда: Конституция РФ, Трудовой кодекс РФ (гл.33-36). Основные нормы, регламентируемые этими законами, сфера их применения. Основные направления государственной политики в области охраны труда.	2	
<b>Тема 1.2</b> Организация охраны труда на предприятиях	<b>Содержание учебного материала</b> Служба охраны труда в организациях: назначение, основание для создания или заключения договоров со специалистами или организациями, оказывающими услуги по охране труда. Комитеты (комиссии) по охране труда: состав, назначение. Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий и охраны труда. Обязанности работника по соблюдению норм и правил по охране труда. Обучение и профессиональная подготовка в области охраны труда. Виды инструктажей по охране труда. Требования к их проведению и оформлению.	2	
<b>Тема 1.3</b> Государственный контроль и надзор за соблюдением законодательства по охране труда на предприятиях	<b>Содержание учебного материала</b> Государственный надзор и контроль за соблюдением законодательства об охране труда. Федеральная инспекция труда: назначение. Права государственных инспекторов труда. Государственные технические инспекции (Ростехнадзор, Федеральный государственный пожарный надзор), их назначение, функции и компетенции. Ответственность юридических и физических лиц за нарушение действующего законодательства в области охраны труда.	2	OK 1 OK 3

	<p><b>Самостоятельная работа обучающихся</b>  Изучение статей Трудового кодекса РФ по вопросам:  Обеспечение работников СИЗ  Обучение и профессиональная подготовка  Изучение обязанностей работников по соблюдению норм и правил по охране труда. (ст.214)  Дополнительные гарантии охраны труда отдельным категориям работников.  Изучение порядка возмещения работодателем вреда, причиненного здоровью работника, в результате несчастного случая. (ст.227-231)  Особенности регулирования труда работников в возрасте до 18 лет (ст.265-272)  Обучение в области охраны труда (ст.225)</p>	6	<p>ОК 1  ОК 4  ОК 5  ОК 8  ОК 9</p>
<b>Раздел 2. Условия труда</b>		<b>3</b>	
<p><b>Тема 2.1</b>  Условия труда</p>	<p><b>Содержание учебного материала</b>  Факторы производственной среды и трудового процесса, классификация, влияние на здоровье и работоспособность человека. Идентификация опасностей.  Классификация условий труда по степени вредности и опасности.</p>	2	<p>ОК 1  ОК 3</p>
	<p><b>Самостоятельная работа обучающихся</b>  Изучение структуры и содержания ГОСТ 12.0.003-74 «ССБТ. Опасные и вредные производственные факторы. Классификация»</p>	1	<p>ОК 1 ОК 4  ОК 5 ОК 8  ОК 9</p>
<b>Раздел 3. Производственный травматизм и профессиональные заболевания</b>		<b>7</b>	
<p><b>Тема 3.1</b>  Производственный травматизм и профессиональные заболевания</p>	<p><b>Содержание учебного материала</b>  Производственный травматизм и профессиональные заболевания: понятие, причины и их анализ. Первая помощь при механических травмах, при термических поражениях. Основные мероприятия по предупреждению травматизма и профессиональных заболеваний.  Несчастные случаи на производстве: понятие, классификация. Порядок расследования, документального оформления и учета несчастных случаев на предприятиях. Порядок возмещения работодателем вреда, причиненного здоровью работника, в связи с несчастным случаем.</p>	4	<p>ОК 1  ОК 3  ОК 4  ОК 6  ОК 7</p>
	<p><b>Практическое занятие 1</b>  Расследование несчастных случаев</p>	2	<p>ПК 1.1– ПК 1.4  ПК 2.2– ПК 2.4  ПК 3.2– ПК 3.4  ПК 4.2– ПК 4.3  ПК 5.5</p>
	<p><b>Самостоятельная работа обучающихся</b>  Изучение Постановления Министерства труда и социального развития РФ от 24 октября 2002 г № 73:  - формы документов при расследовании несчастных случаев, правила их заполнения</p>	1	<p>ОК 1  ОК 4  ОК 5</p>

	2. Изучение статей Трудового кодекса РФ по вопросу: - расследование несчастных случаев (ст.227-231)		ОК 8 ОК 9
<b>Раздел 4. Основы обеспечения безопасных и комфортных условий труда</b>		<b>20</b>	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 8 ОК 9
<b>Тема 4.1</b> Производственная санитария	<b>Содержание учебного материала</b> Правовая база ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»: сфера, структура, основные положения Требования производственной санитарии, предъявляемые к устройству, содержанию территории и к помещениям предприятия. Требования производственной санитарии, предъявляемые к микроклимату, освещению помещений предприятий. Правовая база ФЗ «О специальной оценке условий труда»: задачи, порядок проведения, структура Средства индивидуальной и коллективной защиты: виды, нормы, порядок выдачи, хранения и пользования. Приказ Минтруда № 997	4	
	<b>Практическое занятие 2</b> Исследование производственного освещения	2	ПК 1.1– ПК 1.4 ПК 2.2– ПК 2.4 ПК 3.2– ПК 3.4 ПК 4.2– ПК 4.3
<b>Тема 4.2</b> Обеспечение безопасности при воздействии шума и вибрации	<b>Содержание учебного материала</b> Классификация и краткая характеристика отдельных видов вредных производственных факторов (шум, вибрация, электромагнитные излучения), их влияние на организм человека, требования санитарных правил и норм. Приборы для контроля и средства защиты от вредных производственных факторов, их виды.	2	ОК 1 ОК 9
<b>Тема 4.3</b> Основы обеспечения электробезопасности	<b>Содержание учебного материала</b> Электробезопасность: понятие, последствия поражения электрическим током. Классификация помещений предприятий по степени электроопасности. Организационные мероприятия по обеспечению электробезопасности. Технические средства защиты человека от поражения электрическим током: защитное заземление и зануление, защитное отключение, изоляция ограждение токоведущих частей, понятие, назначение. Индивидуальные и коллективные средства защиты от поражения электрическим током, их виды, назначение, сроки проверки, правила хранения и эксплуатации. Статическое электричество и способы защиты от его воздействия. Правила техники безопасности при эксплуатации электрооборудования. Оказание первой помощи при поражении человека электрическим током.	2	ОК 1 ОК 2
<b>Тема 4.4</b> Основы обеспечения пожаробезопасности	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ОК 1

	<p>Пожарная безопасность: понятие, последствия ее несоблюдения. Правовая база: ФЗ «О пожарной безопасности. Технический регламент о пожарной безопасности, стандарты ССБТ, правила и инструкции.</p> <p>Организация пожарной охраны на предприятиях. Обязанности и ответственность должностных лиц за обеспечение пожарной безопасности на предприятиях.</p> <p>Противопожарный инструктаж: понятие, назначение, виды, порядок, сроки проведения и документальное оформление. Действия администрации и работников предприятия при возникновении пожаров.</p> <p>Основные причины возникновения пожаров на предприятиях. Способы тушения пожаров. Первичные средства тушения пожара.</p> <p>Средства предупреждения пожаров: пожарная сигнализация и связь, их типы, назначение.</p>		<p>ОК 2 ОК 3 ОК 6 ОК 7 ОК 8</p>
	<p><b>Практическое занятие 3</b> Средства тушения пожаров</p>	2	<p>ПК 1.3, ПК 2.4 ПК 3.4, ПК 4.3 ПК 5.1– ПК 5.4</p>
	<p><b>Самостоятельная работа обучающихся</b> 1. Изучение Трудового кодекса РФ по вопросам: Виды и назначение средств индивидуальной и коллективной защиты, нормы, порядок выдачи, хранения и пользования. 2. Изучение ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (ст. 14, 20, 22, 24-27). 3. СН 2.2.4/2.1.8.562-96 Нормы шума и вибрации 4. СанПиН 2570-96 Биологическое действие ведущих вредных факторов производственной среды (пыль, вибрация, шум) 5. Изучение СНиП 21-01-97 по вопросам: Вид, порядок, сроки проведения и документального оформления противопожарного инструктажа.</p>	6	<p>ОК 1 ОК 2 ОК 4 ОК 5 ОК 8 ОК 9</p>
<b>Раздел 5. Требование безопасности при эксплуатации оборудования</b>		<b>4</b>	
<p><b>Тема 5.1</b> Соблюдение требований безопасности при эксплуатации технологического оборудования</p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p>	2	<p>ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 9</p>
	<p>Общие требования безопасности, предъявляемые к технологическому оборудованию. Опасные зоны оборудования: понятие, средства индивидуальной и коллективной защиты. Специфические требования безопасности при эксплуатации различных типов оборудования. Инструкции по охране труда при работе с различными видами технологического оборудования.</p>		
	<p><b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа с конспектом Изучение общих требований безопасности, предъявляемых к оборудованию</p>	2	<p>ОК 1 ОК 4 ОК 5</p>
<b>Всего</b>		<b>48</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Для реализации рабочей программы учебной дисциплины имеется наличие учебного кабинета безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

Оборудование учебного кабинета: посадочные места по количеству обучающихся; рабочее место преподавателя; компьютерный стол; доска; люксметр Ю-116.

Технические средства обучения: компьютер с лицензионным программным обеспечением, проектор, экран, диски, слайды, в/фильмы.

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

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

###### Основные источники:

1. Конституция Российской Федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://www.constitution.ru/>
2. Гражданский кодекс Российской Федерации. [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://base.garant.ru/10164072/>
3. Трудовой кодекс Российской Федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://ivo.garant.ru/#/document/12125268/paragraph/6963504:1>
4. Уголовный кодекс Российской Федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://base.garant.ru/10108000/>
5. Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях от 30.12.2001 № 195-ФЗ (с изм. от 30.10.2017г)
6. Федеральный закон от 24 июля 1998г. № 125-ФЗ «Об обязательном социальном страховании от несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваниях» (с изм. 10.08.2017г).
7. Федеральный закон от 30 марта 1999г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изм. 29.09.2017г).
8. Федеральный закон от 21 декабря 1994г. № 69-ФЗ «О пожарной безопасности» (с изм. 10.08.2017г)
9. Федеральный закон от 31 июля 2008г. № 123-ФЗ «Технический регламент о требованиях пожарной безопасности»
10. Федеральный закон от 28.12.2013г. № 426-ФЗ «О специальной оценке условий труда» (с изм. 13.07.2015г)
11. Постановление Минтруда РФ № 73 «О расследовании несчастных случаев на производстве» от 20.02.2014г.
12. Постановление Правительства Российской Федерации «Об утверждении Положения о расследовании и учете профессиональных заболеваний», № 967 от 15.12.2000г (с изм. 24.12.2014г)
13. Постановление Министерства труда и социального развития РФ «Об утверждении правил обеспечения работников специальной одеждой, специальной обувью и другими средствами индивидуальной защиты» от 18.12.1998 г (с изм. 20.09.2017г).
14. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования
15. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. СП 2.3.6.1079-01 от 06.11.2001г (с изм. 20.06.2016г.)
16. Калинина В.М. Охрана труда в организациях питания: учебник для СПО/В.М. Калинина. – Москва: ИЦ «Академия», 2017. – 320с.
17. Попов, Ю. П. Охрана труда: учебное пособие для СПО / Ю.П. Попов. — 5-е изд., стер. - Москва : КноРус, 2019. — 224 с. — (Текст электронный, ВООК.ru).
18. Косолапова, Н.В. Охрана труда: учебник для СПО / Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А. — Москва: КноРус, 2019. — 181 с. — (Текст электронный, ВООК.ru)

19. Колтунов, В.В. Охрана труда: учебное пособие для СПО / Колтунов В.В., Попов Ю.П. — Москва: КноРус, 2017. — 222 с. — (Текст электронный, ВООК.ru)

#### Дополнительные источники:

1. Гейц И.В. Охрана труда. Учебно-практическое пособие 3-е изд., перераб. – М.: «Дело и Сервис», 2008. – 288с.
2. Графкина М.В. Охрана труда и производственная безопасность: учеб. – М.: Проспект, 2009. – 432 с.
3. Ефремова О.С. Охрана труда. Справочник специалиста. – 2-у изд. перераб. и доп. – М.: Издательство «Альфа-Пресс», 2014. – 800с.
4. Попов Ю.П. Охрана труда: учебное пособие/ Ю.П.Попов. – 4-е изд. перераб. – М.: КНОРУС, 2014. – 224с. – (Среднее профессиональное образование)
5. Раздорожный А.А. Охрана труда и производственная безопасность: Учебное пособие – М.: издательство «Экзамен», 2005. – 512 с.
6. Охрана труда: Путеводитель по нормативным документам. Методическое пособие. Издание 4-е, с изменениями и дополнениями. – Красноярск: Комитет труда администрации Красноярского края, 2004.– 576 с.

#### Интернет - ресурсы

Иванов А.А. Открытый урок «Электробезопасность на предприятии общественного питания». 2011. [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://festival.allbest.ru/articles/55682>  
Информационный портал «Охрана труда в России [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://www.ohranatruda.ru>  
Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии Росстандарт [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://www.gost.ru>  
Инструкции и учебные фильмы по охране труда <http://www.ohr.econavt.ru>

### 3.3 КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

Реализация подготовки (специалистов среднего звена) по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий 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 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
1		2
<b>Должен уметь:</b> - выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;	уровень умения четко сформулировать проблему, предложив ее решение, критически оценить решение и его последствия;	Индивидуальная и групповая формы Текущий письменный контроль (тестирование) Оценка выполнения практического задания

<p>- использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;</p>	<p>уровень умения определить, проанализировать альтернативные возможности, варианты действий;</p>	<p>Текущий фронтальный опрос Индивидуальная и групповая формы Текущий письменный контроль (тестирование) Оценка выполнения практических заданий</p>
<p>- участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;</p>	<p>уровень умения сформулировать собственную позицию, оценку и аргументировать ее.</p>	<p>Индивидуальная и групповая формы Текущий письменный контроль по тестам (по темам) Оценка выполнения практических заданий</p>
<p>- проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;</p>		<p>Индивидуальная форма Текущий письменный контроль (тестирование)</p>
<p>- разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;</p>		<p>Индивидуальная форма Текущий письменный контроль (тестирование) Оценка выполнения внеаудиторной самостоятельной работы</p>
<p>- вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;</p>		<p>Индивидуальная и групповая формы Текущий письменный контроль Оценка выполнения внеаудиторной самостоятельной работы</p>
<p>- вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения.</p>		<p>Групповая форма Оценка выполнения практических заданий</p>
<p><b>Должен знать:</b> - системы управления охраной труда в организации;</p>	<p>Умение свободно излагать материал и правильно отвечать на поставленные вопросы. Проверяется глубина мировоззрения.</p>	<p>Индивидуальная форма Текущий письменный контроль (тестирование) Самоконтроль с помощью заданий для самостоятельной работы</p>
<p>- законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;</p>	<p>Умение излагать мысль последовательно, обосновывая изложенное Умение использовать теоретические знания при выполнении практических и</p>	<p>Индивидуальная форма Текущий письменный контроль (тестирование)</p>
<p>- обязанности работников в области охраны труда;</p>	<p>ситуационных задач;</p>	<p>Индивидуальная форма Оценка выполнения внеаудиторной самостоятельной работы</p>



<p>- фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;</p>		<p>Текущий фронтальный опрос Индивидуальная форма Оценка выполнения внеаудиторной самостоятельной работы</p>
<p>- возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);</p>		<p>Текущий фронтальный опрос Индивидуальная форма Оценка выполнения внеаудиторной самостоятельной работы</p>
<p>- порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);</p>		<p>Индивидуальная форма Текущий письменный контроль (тестирование) Текущий фронтальный опрос</p>
<p>- порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты</p>		<p>Текущий фронтальный опрос Индивидуальная форма Самоконтроль с помощью заданий для самостоятельной работы</p>
	<p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</p>	

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

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОП.11 «БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

Для специальности:  
19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Форма обучения: очная

## СОДЕРЖАНИЕ

1.	Паспорт рабочей программы профессионального модуля	4
2.	Структура и содержание профессионального модуля	8
3.	Условия реализации профессионального модуля	22
4.	Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля	24

# 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 ППСЗ, разработанной в соответствии с ФГОС по специальности, 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

**1.2 Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** учебная дисциплина входит в общепрофессиональные дисциплины профессионального учебного цикла по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

При изучении дисциплины используются знания обучающихся по ОУД.06 ОБЖ, ОУД.08 Физика, ОУД.09 Химия, ОУД.11 Биология,

Дисциплина изучается одновременно с ОП.11 Охрана труда, что даёт возможность изучать часть материала интегрированно. 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 безопасности и экологичности; 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 команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ПК 1.1. Организовывать и производить приемку сырья.

ПК 1.2. Контролировать качество поступившего сырья.

ПК 1.3. Организовывать и осуществлять хранение сырья.

ПК 1.4. Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке.

ПК 2.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.

ПК 2.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.

ПК 2.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий.

ПК 2.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства.

ПК 3.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий.

ПК 3.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий.

ПК 3.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий.

ПК 3.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий.

ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве различных видов макаронных изделий.

ПК 4.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства различных видов макаронных изделий.

ПК 4.3. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве различных видов макаронных изделий.

ПК 5.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 5.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 5.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 5.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 5.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

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

- организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;
- предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;
- использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;
- применять первичные средства пожаротушения;
- ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности;
- применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;
- владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;
- оказывать первую помощь пострадавшим.

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

- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;
- основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;
- основы военной службы и обороны государства;
- задачи и основные мероприятия гражданской обороны; способы защиты населения от оружия массового поражения;
- меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;

- организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;
- основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;
- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;
- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 102 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 68 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 34 часа.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>102</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>68</b>
в том числе:	
практические занятия	48
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>34</b>
в том числе:	
Подготовка к практическим занятиям	2
Внеаудиторная самостоятельная работа (составление рефератов)	2
Внеаудиторная самостоятельная работа (работа с нормативными документами)	4
Работа с конспектом лекций	16
Поиск необходимой информации в сети Интернет, ее изучение	10
<i>Промежуточная аттестация</i>	<i>дифференцированный зачет</i>

## 2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины 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
<b>Раздел 1. Гражданская оборона и защита населения и территорий в чрезвычайных ситуациях</b>		<b>56</b>	
Тема 1.1 Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций (РСЧС). Организационные основы гражданской обороны (ГО).	<b>Содержание учебного материала</b> Этапы становления и развития РСЧС. Нормативно – правовые документы в области защиты в чрезвычайных ситуациях. Принципы организации РСЧС, ее основные задачи. Структура РСЧС. Режимы функционирования РСЧС. Силы и средства наблюдения и контроля РСЧС. Силы и средства для ликвидации последствий ЧС. Понятие о гражданской обороне, ее основные задачи. Нормативно – правовое регулирование в области ГО. Принципы организации и ведения ГО. Организационная структура ГО. Состав сил гражданской обороны. Организация ГО в образовательном учреждении. Перевод ГО с мирного на военное время.	2	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9
Тема 1.2 Современные средства поражения (ССП).	<b>Содержание учебного материала</b> Ядерное оружие и его поражающие факторы. Химическое оружие. Бактериологическое оружие. Обычные средства поражения.	2	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9
Тема 1.3 Защита населения и территорий от современных средств поражения.	<b>Содержание учебного материала</b> Основные принципы, способы и виды защиты. Порядок проведения оповещения и информирования населения об опасностях, возникающих в ЧС военного и мирного времени. Система оповещения населения на территории Красноярского края. Радиационная и химическая защита: ведение радиационной и химической разведки, проведение дозиметрического и химического контроля, выбор и применение режимов радиационной защиты, проведение экстренной йодной профилактики, организация и проведение аварийно– спасательных и других неотложных работ (АСДНР), специальной и санитарной обработки.	2	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9
	<b>Практические занятия</b> Характеристика отравляющих веществ (ОВ). Организация и проведения санитарной обработки людей. Приборы радиационной и химической разведки, дозиметрического контроля. Отработка способов защиты населения: укрытие в защитных сооружениях; эвакуация и рассредоточение; применение средств индивидуальной защиты (СИЗ) и медицинских средств защиты (МСЗ), порядок их выдачи.	12	ПК 1.1 - 1.4 ПК 2.1 – 2.4 ПК 3.1 – 3.4 ПК 4.1 – 4.3 ПК 5.1 – 5.5
	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ОК 1



<p>Тема 1.4 Защита и действия при чрезвычайных ситуациях.</p>	<p>Общие понятия и классификация ЧС природного и техногенного характера. Характеристика чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера для территории Красноярского края. Мониторинг и прогнозирование чрезвычайных ситуаций.</p> <p>Источники техногенной опасности на территории Красноярского края - потенциально опасные объекты (ПОО), их характеристика. Аварийно химически опасные вещества (АХОВ), их классификация и характеристика. Обеспечение безопасности при угрозе совершения и совершенном теракте.</p>		<p>ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9</p>
	<p><b>Практические занятия</b></p> <p>Защита и действия при авариях (катастрофах) на транспорте: автомобильном, железнодорожном, водном, воздушном.</p> <p>Отработка алгоритма действий и защиты при авариях (катастрофах) на потенциально опасных объектах: на химически опасных объектах с выбросом аварийно- химически опасных веществ (АХОВ), на радиационно опасных объектах с выбросом радиоактивных веществ (РВ), на гидродинамически опасных объектах. Отработка правил безопасности в быту и местах массового пребывания людей, при угрозе проведения террористического акта.</p> <p>Действия населения при стихийных бедствиях.</p>	8	<p>ПК 1.1 - 1.4 ПК 2.1 – 2.4 ПК 3.1 – 3.4 ПК 4.1 – 4.3 ПК 5.1 – 5.5</p>
<p>Тема 1.5 Пожарная безопасность и противопожарная защита.</p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Нормативно-правовые документы в области пожарной безопасности. Понятие о пожаре, классификация пожаров, зоны пожара. Основные причины возникновения пожаров. Опасные факторы пожара для человека. Средства пожарной защиты. Первичные средства пожарной защиты. Огнетушители, их классификация и характеристика. Меры пожарной безопасности и противопожарной защиты.</p>	2	<p>ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9</p>
	<p><b>Практические занятия</b></p> <p>Меры противопожарной защиты в организации. Первичные средства пожаротушения, правила их применения. Отработка алгоритма действий при возникновении пожара.</p>	4	<p>ПК 1.1 - 1.4 ПК 2.1 – 2.4 ПК 3.1 – 3.4 ПК 4.1 – 4.3 ПК 5.1 – 5.5</p>

	<p><b>Самостоятельная работа</b></p> <p>1. Поиск в системе Интернет необходимой информации и подготовка конспектов по вопросам:          Организация гражданской обороны в учебном учреждении.          Характеристика АХОВ, используемых в производстве на территории Красноярского края.          Группы опасностей социального характера.          Пути снижения социальных опасностей.</p> <p>2. Подготовка реферата: Меры антитеррористической и антидиверсионной защиты населения.</p> <p>3. Разработка алгоритма действий и правил поведения в зонах радиоактивного заражения, химического заражения и в очаге биологического поражения.</p> <p>4. Проработка конспектов.</p> <p>5. Подготовка к практическим занятиям.</p> <p>6. Работа с нормативно - правовыми документами.</p>	22	<p>ОК 1          ОК 2          ОК 3          ОК 4          ОК 5          ОК 6          ОК 7          ОК 8          ОК 9</p>
<b>Раздел 2. Основы военной службы</b>		<b>46</b>	
<p>Тема 2.1          Вооруженные силы Российской Федерации на современном этапе.</p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>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 2          ОК 3 ОК 4          ОК 5 ОК 6          ОК 7 ОК 8          ОК 9</p>
<p>Тема 2.2          Воинская обязанность. Особенности военной службы.</p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>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 2          ОК 3 ОК 4          ОК 5 ОК 6          ОК 7 ОК 8          ОК 9</p>
	<p><b>Практические занятия</b></p> <p>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 1.1 - 1.4          ПК 2.1 – 2.4          ПК 3.1 – 3.4          ПК 4.1 – 4.3          ПК 5.1 – 5.5</p>

Тема 2.3 Огневая, строевая и медицинская подготовка.	<b>Содержание учебного материала</b> Назначение и боевые свойства автомата Калашникова. Устройство и работа автомата. Строй и его элементы.	2	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9
	<b>Практические занятия</b> Разборка и сборка автомата. Подготовка автомата к стрельбе. Приемы стрельбы из автомата. Строевая стойка и повороты на месте. Выполнение строевых команд. Отработка движений в строю. Выполнение воинского приветствия в строю и в движении. Порядок и правила оказания первой помощи в экстремальных ситуациях.	16	ПК 1.1 - 1.4 ПК 2.1 – 2.4 ПК 3.1 – 3.4 ПК 4.1 – 4.3 ПК 5.1 – 5.5
	<b>Самостоятельная работа</b> 1. Подготовка рефератов 2. Поиск в системе Интернет необходимой информации к написанию рефератов. 3. Подготовка к практическим занятиям 4. Работа с нормативными документами 5. Работа с конспектом лекций	12	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9

## 2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины Безопасность жизнедеятельности (девушки)

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения	Коды формируемых компетенций
1	2	3	4	5
<b>Раздел 1. Гражданская оборона и защита населения и территорий в чрезвычайных ситуациях</b>		<b>56</b>		
Тема 1.1 Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций (РСЧС). Организационные основы гражданской обороны (ГО).	<b>Содержание учебного материала</b> Этапы становления и развития РСЧС. Нормативно – правовые документы в области защиты в чрезвычайных ситуациях. Принципы организации РСЧС, ее основные задачи. Структура РСЧС. Режимы функционирования РСЧС. Силы и средства наблюдения и контроля РСЧС. Силы и средства для ликвидации последствий ЧС. Понятие о гражданской обороне, ее основные задачи. Нормативно – правовое регулирование в области ГО. Принципы организации и ведения ГО. Организационная структура ГО. Состав сил гражданской обороны. Организация ГО в образовательном учреждении. Перевод ГО с мирного на военное время.	2	2	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9

<p>Тема 1.2 Современные средства поражения (ССП).</p>	<p><b>Содержание учебного материала</b> Ядерное оружие и его поражающие факторы. Химическое оружие. Бактериологическое оружие. Обычные средства поражения.</p>	2	2	<p>ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9</p>
<p>Тема 1.3 Защита населения и территорий от современных средств поражения.</p>	<p><b>Содержание учебного материала</b> Основные принципы, способы и виды защиты. Порядок проведения оповещения и информирования населения об опасностях, возникающих в ЧС военного и мирного времени. Система оповещения населения на территории Красноярского края. Радиационная и химическая защита: ведение радиационной и химической разведки, проведение дозиметрического и химического контроля, выбор и применение режимов радиационной защиты, проведение экстренной йодной профилактики, организация и проведение аварийно– спасательных и других неотложных работ (АСДНР), специальной и санитарной обработки.</p>	2	2	<p>ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9</p>
	<p><b>Практические занятия</b> Характеристика отравляющих веществ (ОВ). Организация и проведения санитарной обработки людей. Приборы радиационной и химической разведки, дозиметрического контроля. Отработка способов защиты населения: укрытие в защитных сооружениях; эвакуация и рассредоточение; применение средств индивидуальной защиты (СИЗ) и медицинских средств защиты (МСЗ), порядок их выдачи.</p>	12	2	<p>ПК 1.1 - 1.4 ПК 2.1 – 2.4 ПК 3.1 – 3.4 ПК 4.1 – 4.3 ПК 5.1 – 5.5</p>
<p>Тема 1.4 Защита и действия при чрезвычайных ситуациях.</p>	<p><b>Содержание учебного материала</b> Общие понятия и классификация ЧС природного и техногенного характера. Характеристика чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера для территории Красноярского края. Мониторинг и прогнозирование чрезвычайных ситуаций. Источники техногенной опасности на территории Красноярского края - потенциально опасные объекты (ПОО), их характеристика. Аварийно химически опасные вещества (АХОВ), их классификация и характеристика. Обеспечение безопасности при угрозе совершения и совершенном теракте.</p>	2	2	<p>ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9</p>
	<p><b>Практические занятия</b> Защита и действия при авариях (катастрофах) на транспорте: автомобильном, железнодорожном, водном, воздушном. Отработка алгоритма действий и защиты при авариях (катастрофах) на потенциально опасных объектах: на химически опасных объектах</p>	8	2	<p>ПК 1.1 - 1.4 ПК 2.1 – 2.4 ПК 3.1 – 3.4</p>

	с выбросом аварийно- химически опасных веществ (АХОВ), на радиационно опасных объектах с выбросом радиоактивных веществ (РВ), на гидродинамически опасных объектах. Отработка правил безопасности в быту и местах массового пребывания людей, при угрозе проведения террористического акта. Действия населения при стихийных бедствиях.			ПК 4.1 – 4.3 ПК 5.1 – 5.5
Тема 1.5 Пожарная безопасность и противопожарная защита.	<b>Содержание учебного материала</b> Нормативно-правовые документы в области пожарной безопасности. Понятие о пожаре, классификация пожаров, зоны пожара. Основные причины возникновения пожаров. Опасные факторы пожара для человека. Средства пожарной защиты. Первичные средства пожарной защиты. Огнетушители, их классификация и характеристика. Меры пожарной безопасности и противопожарной защиты.	2	2	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9
	<b>Практические занятия</b> Меры противопожарной защиты в организации. Первичные средства пожаротушения, правила их применения. Отработка алгоритма действий при возникновении пожара.	4	2	ПК 1.1 - 1.4 ПК 2.1 – 2.4 ПК 3.1 – 3.4 ПК 4.1 – 4.3 ПК 5.1 – 5.5
	<b>Самостоятельная работа</b> 1.Поиск в системе Интернет необходимой информации и подготовка конспектов по вопросам: Организация гражданской обороны в учебном учреждении. Характеристика АХОВ, используемых в производстве на территории Красноярского края. Группы опасностей социального характера. Пути снижения социальных опасностей. 2.Подготовка реферата: Меры антитеррористической и антидиверсионной защиты населения. 3. Разработка алгоритма действий и правил поведения в зонах радиоактивного заражения, химического заражения и в очаге биологического поражения. 4. Проработка конспектов. 5. Подготовка к практическим занятиям. 6.Работа с нормативно – правовыми документами.	22		ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9
<b>Раздел 2. Медико - санитарная подготовка</b>		<b>46</b>		
	<b>Содержание учебного материала</b>	10		

<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.</p>			<p>ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9</p>
	<p><b>Практические занятия</b> Отработка методики проведения искусственного дыхания и непрямого массажа сердца. Наложение повязок на голову, туловище, верхние и нижние конечности. Отработка способов остановки кровотечения. Наложение шины на место перелома. Решение ситуационных задач по оказанию первой помощи в экстремальных ситуациях.</p>	<p>24</p>		<p>ПК 1.1 - 1.4 ПК 2.1 – 2.4 ПК 3.1 – 3.4 ПК 4.1 – 4.3 ПК 5.1 – 5.5</p>
	<p><b>Самостоятельная работа обучающихся</b> 1. Поиск в системе Интернет необходимой информации и подготовка конспектов по вопросам: Первая помощь при попадании инородного тела в глаз. Первая помощь при острых и инфекционных болезнях. Первая помощь при радиационном поражении. Первая помощь при поражении аварийно химически опасными веществами. 2. Проработка конспектов</p>	<p>12</p>		<p>ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9</p>

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Для реализации рабочей программы имеется учебный кабинет «Безопасность жизнедеятельности и охраны труда», оснащенный типовым оборудованием, техническими средствами обучения, для просмотра визуальной информации, достаточными для выполнения требований к уровню подготовки по безопасности жизнедеятельности.

В состав учебно-методического и материально-технического обеспечения рабочей программы входят:

информационно-коммуникативные средства;  
экранно-звуковые пособия;  
средства для оказания первой помощи: индивидуальные перевязочные пакеты ИПП-1; жгуты кровоостанавливающие; комплекты ожоговые; индивидуальные противохимические пакеты ИПП-11; сумки санитарные, медицинская сумка в комплекте, бинты и косынки перевязочные;  
носилки плащевые;  
тренажер для сердечно-легочной реанимации «Максим»;  
транспортные шины;  
аптечка для оказания первой помощи;  
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](http://www.globalteka.ru/index.html),

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

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

### **3.3 КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ**

Реализация подготовки (специалистов среднего звена) по специальности СПО 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий 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.

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



<p><b>Должен уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;</li> <li>-предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;</li> <li>-использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;</li> <li>-применять первичные средства пожаротушения;</li> <li>-ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности;</li> <li>-применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;</li> <li>-владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;</li> <li>-оказывать первую помощь пострадавшим.</li> </ul>	<p>уровень умения определить, проанализировать альтернативные возможности, варианты действий;</p> <p>уровень умения сформулировать собственную позицию, оценку и аргументировать ее. Умение использовать теоретические знания при выполнении практических и ситуационных задач;</p>	<p>Фронтальный, групповой, индивидуальный контроль. Наблюдение за выполнением практической работы, анализ и оценка выполнения заданий практической работы, решение ситуационных задач. Наблюдение за выполнением практической работы, анализ и оценка выполнения заданий практической работы, решение ситуационных задач. Наблюдение за выполнением практической работы. Наблюдение за выполнением практической работы. Анализ выполнения практической работы.  Наблюдение за выполнением практической работы.  Наблюдение за выполнением практической работы, оценка выполнения заданий практической работы. Наблюдение за выполнением практической работы, решение ситуационных задач.</p>
<p><b>Должен знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-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;</li> <li>-основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;</li> <li>-основы военной службы и обороны государства;</li> <li>-задачи и основные мероприятия гражданской обороны; способы защиты населения от оружия массового поражения;</li> </ul>	<p>Умение свободно излагать материал и правильно отвечать на поставленные вопросы. Проверяется глубина мировоззрения. Умение излагать мысль последовательно, обосновывая изложенное 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>Самоконтроль с помощью заданий для самостоятельной работы.  Тестирование.  Устный контроль.  Самоконтроль с помощью заданий для самостоятельной работы  Тестирование. Самоконтроль с помощью заданий для самостоятельной работы. Тестирование.  Решение ситуационных задач.</p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;</li> <li>- организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;</li> <li>- основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;</li> <li>- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;</li> <li>- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.</li> </ul>		<p>Тестирование. Устный контроль.</p> <p>Тестирование. Устный контроль.</p> <p>Устный контроль.</p> <p>Тестирование. Решение ситуационных задач.</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.</p>
--	--	--

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

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ОП.12«ХИМИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ»**

Для специальности:  
19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Форма обучения: очная

## СОДЕРЖАНИЕ

1.	Паспорт рабочей программы учебной дисциплины	4
2.	Структура и содержание учебной дисциплины	6
3.	Условия реализации учебной дисциплины	13
4.	Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	15

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ХИМИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ»**

## **1.1 Область применения рабочей программы учебной дисциплины:**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы ППССЗ, разработанной в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

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

Рабочая программа учебной дисциплины является составной частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

Учебная дисциплина входит в профессиональный цикл базовой части ФГОС СПО по специальности 19.02.03, является общепрофессиональной дисциплиной и изучается на 2-3 курсах (4-5 семестры)

Данная дисциплина базируется на ранее приобретенных знаниях, умениях и навыках, полученных при изучении дисциплин ОУД «Химия», ОУД «Физика», ОУД «Биология», ОП «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве», ОУД «Русский язык» (в части формирования профессиональной лексики и грамотности речи), «Аналитическая химия», «Физическая и коллоидная химия».

Данная дисциплина является дополнительной основой для изучения профессиональных модулей по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

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

Изучение данной учебной дисциплины предполагает освоение следующих общих компетенций:

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

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

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Изучение данной учебной дисциплины предполагает освоение следующих дополнительных профессиональных компетенций:

ДПК 5.1. Использование знаний о химическом составе пищевых систем, т.е. сырья, полуфабрикатов и готовых изделий.

ДПК 5.2. Расширять и углублять знания о компонентах пищевых систем, учитывать изменения их состава в ходе технологических процессов, обработки и хранения.

ДПК 5.3. Организовывать и контролировать соблюдения требований к сырью для получения качественной и безопасной готовой продукции.

ДПК 5.4. Применять знания научных основ к использованию пищевых добавок, их безопасности и витаминизации продуктов питания.

ДПК 5.5. Владеть знаниями современных методов анализа компонентов пищевых систем.

ДПК 5.6. Владеть знаниями и умениями определять и анализировать качество и свойство пищевого сырья, влияющего на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции.

ДПК 5.7. Контролировать качество и безопасность готовых продуктов питания.

ДПК 5.8. Знать научные основы современных технологий получения продуктов питания.

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

- применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности;

- использовать свойства органических веществ для оптимизации технологического процесса;

- описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов;

- проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции;

- использовать лабораторную посуду и оборудование;

- выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру;

- проводить качественные реакции на отдельные классы органических соединений;

- выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений;

- соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории.

В результате освоения дисциплины обучающийся **должен знать**

- химический состав пищевых продуктов;

- свойства пищевых кислот, белков, жиров, углеводов, ферментов;

- классификацию и биологическую роль витаминов;

- роль минеральных веществ в организме человека;

- роль воды в жизни человека, влияние свободной и связанной воды на сохранность продуктов, требования к воде;

- пищевые и биологические активные добавки;

- пищевые загрязнители и пути их миграции в организм человека.

- основы рационального питания .

- санитарные требования к производству и хранению продуктов.

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 198 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 132 часа;

самостоятельной работы обучающегося - 66 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>198</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>132</b>
в том числе:	
лабораторные работы	70
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>66</b>
в том числе:	
самостоятельная работа по написанию рефератов;	12
подготовка сообщений;	32
работа с таблицами;	14
подготовка к лабораторной работе;	8
<i>Аттестация в форме - экзамен</i>	

## 2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа студентов	Объем часов	коды формируемых компетенций
<b>Введение</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Зарождение науки о питании. Роль химии в пищевой промышленности и кулинарии. Химический состав пищевых продуктов.	2	ОК 1 ОК 2 ОК 4 ОК 8
<b>Тема 1 Пищевые кислоты</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Карбоновые кислоты, оксикислоты. Их классификация, химические свойства, нахождение в природе, применение.	4	ОК 6 ОК ДПК5.1
	<b>Лабораторные работы</b> Лабораторная работа № 1: Химические свойства карбоновых кислот и оксикислот	2	ДПК5.2 ДПК5.4 ДПК5.7
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Подготовка сообщения «Пищевые кислоты и консерванты».	2	
<b>Тема 2 Белковые вещества</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Белки, их состав, классификация, аминокислотный состав. Строение белков. Физические и химические свойства белков. Технологические свойства белков. Пищевая ценность. Изменение белков при хранении и приготовлении пищевых продуктов.	8	ОК 1 ОК 2 ОК 5 ДПК5.2 ДПК5.3
	<b>Лабораторные работы</b> Лабораторная работа № 2: Свойства белков. Лабораторная работа № 3: Качественные реакции на белки . Лабораторная работа № 4: Фракционирование растительных белков по растворимости. Лабораторная работа №5: Определение количественного содержания белка в молоке.	12	ОК 6 ОК 7 ДПК5.4 ДПК5.5 ДПК5.6.
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Подготовка реферата «Биологическая ценность белков». Подготовка сообщения «Денатурация белков и ее роль в пищевой промышленности». Составление таблицы «Содержание белков в продуктах питания». Повторение темы «Буферные растворы». Подготовка сообщения «Пути повышения пищевой ценности продуктов».	8	
	<b>Содержание учебного материала</b> Ферменты, их состав, классификация, свойства, условия оптимального действия. Ферменты в пищевых продуктах.	4	ОК 1



<b>Тема 3 Ферменты</b>			ОК 2 ОК 3 ОК 4
	<b>Лабораторная работа № 6:</b> Специфичность действия ферментов.	2	ДПК 5.1 ДПК 5,2 ДПК 5.6
	<b>Самостоятельная работа обучающихся.</b> Подготовить сообщение «Роль ферментов в технологии хлеба и хлебобулочных изделий»	2	
<b>Тема 4 Липиды</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Общая характеристика и классификация липидов. Биологическая роль липидов. Физические и химические свойства жиров. Изменение жиров в процессе хранения и при кулинарной обработке. Виды порчи жиров и защита жиров от порчи. Применение жиров. Сложные липиды, их состав и применение.	8	ОК 1 ОК 2 ОК 4 ОК 5 ОК 8
	<b>Лабораторные работы</b> Лабораторная работа № 7: Физические и химические свойства жиров. Лабораторная работа № 8: Определение кислотного числа масел. Лабораторная работа № 9: Определение перекисного числа масел. Лабораторная работа № 10: Определение качества жиров. Лабораторная работа № 11: Определение цветности масел.	14	ДПК 5.1 ДПК 5.2 ДПК 5.5 ДПК 5.6 ДПК 5.7
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Подготовка сообщения «Физиологическая роль жиров». Подготовка сообщения «Методы получения жиров и масел». Подготовка сообщения «Методы обнаружения жиров». Повторение метода нейтрализации для проведения лабораторной работы. Подготовка таблицы «Жирнокислотный состав жиров»	8	
<b>Тема 5 Углеводы</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Общая характеристика и классификация углеводов. Моносахариды, классификация, строение, свойства. Дисахариды, классификация, свойства, отдельные представители. Полисахариды: крахмал, целлюлоза, пектиновые вещества; их свойства, применение. Изменения, происходящие с углеводами при хранении и технологической переработке продуктов.	10	ОК 1 ОК 2 ОК 4 ОК 5 ОК 8

	<p><b>Лабораторные работы</b>  Лабораторная работа № 12: Качественные реакции углеводов.  Лабораторная работа № 13: Количественные определения сахарозы.  Лабораторная работа № 14: Определение содержания восстанавливающих сахаров.  Лабораторная работа № 15: Обнаружение углеводов и продуктов их брожения в пище.</p>	16	ДПК 5.1 ДПК 5.2 ДПК 5.5 ДПК 5.6 ДПК 5.7
	<p><b>Самостоятельная работа обучающихся</b>  Подготовка таблицы «Содержание углеводов в продуктах питания».  Подготовка сообщений: «Источники углеводов». «Физиологическое значение углеводов».  Повторение для лабораторной работы рефрактометрического метода анализа.</p>	6	
<b>Тема 6 Витамины</b>	<p><b>Содержание учебного материала</b>  Витамины, общая характеристика, классификация, биологическая роль. Жирорастворимые, водорастворимые витамины, витаминоподобные вещества. Содержание витаминов в продуктах питания и их сохранность.</p>	6	ОК 1 ОК 4 ОК 5 ДПК 5.2. ДПК 5.4.
	<p><b>Лабораторные работы</b>  Лабораторная работа № 16: Качественные реакции витаминов.  Лабораторная работа № 17: Определение содержания витамина «С» в соках.</p>	6	ОК 6 ОК 7 ДПК 5.5. ДПК 5.6. ДПК 5.7.
	<p><b>Самостоятельная работа обучающихся.</b>  Подготовка сообщений на темы: «Пути познания витаминов», «Как принимать витамины?».  Составление таблицы «Содержание витаминов в продуктах питания».  Написание реферата «Влияние алкоголя и табакокурения на витаминную обеспеченность организм».</p>	10	
<b>Тема 7 Вода</b>	<p><b>Содержание учебного материала</b>  Физические и химические свойства воды. Структура и свойства воды и льда. Взаимодействие вода - растворенное вещество. Активность воды и стабильность пищевых продуктов. Методы определения свободной и связанной воды.</p>	4	ОК 1 ОК 2 ОК 5 ОК 9 ДПК5.5.
	<p><b>Лабораторные работы</b>  Лабораторная работа № 18: Определение влажности меда.  Лабораторная работа № 19: Определение общей жесткости воды.</p>	6	ОК 4 ДПК5.3. ДПК5.6. ДПК5.7.
	<p><b>Самостоятельная работа обучающихся.</b>  Подготовка сообщений на темы: «Уникальные свойства воды». «Что пить и как?».  Перечисление причин, по которым вода ежедневно необходима.</p>	8	

<b>Тема 8</b> <b>Минеральные вещества</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Роль минеральных веществ в организме человека. Классификация минеральных веществ. Макроэлементы, микроэлементы. Влияние технологической обработки на минеральный состав изделий.	4	ОК 1 ОК 4 ОК 8 ДПК 5.2 ДПК 5.4.
	<b>Лабораторные работы</b> Лабораторная работа №20 : Определение содержания железа в воде.	4	ДПК 5.2 ДПК 5.3 ДПК 5.5. ДПК 5.7.
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Подготовка сообщений на темы: «Значение селена и йода для нормального развития организма человека». «Соль – древнейшее из лекарств». Составление таблицы «Минеральные вещества в продуктах питания».	6	
<b>Тема 9</b> <b>Пищевые добавки</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Общие сведения о пищевых добавках. Классификация пищевых добавок, общие подходы к подбору добавок. Вещества, изменяющие внешний вид пищевых продуктов, структуру, вкус и аромат. Пищевые добавки, замедляющие микробиологическую и окислительную порчу пищевого сырья и готовых изделий. Биологически-активные добавки.	4	ОК 1 ОК 3 ОК 4 ОК 7 ОК 8 ОК 9
	<b>Лабораторные работы</b> Лабораторная работа № 21: Растительные пигменты и красители.	4	ДПК 5.2. ДПК 5.4 ДПК 5.6.
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Подготовка сообщений на темы: «Аспартам – заменитель сахара». «Глутаматы». «Бензоат натрия». «Влияние кофеина на здоровье человека».	6	
<b>Тема 10</b> <b>Пищевые загрязнители</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Классификация чужеродных веществ пищи, пути поступления их в продукты. Природные токсические вещества, токсичные и радиоактивные загрязнения, диоксины, полициклические ароматические углеводороды, гербициды, пестициды, антибиотики, нитраты.	4	ОК 1 ОК 4 ОК 8 ДПК 5.1. ДПК 5.3 ДПК 5.7.
	<b>Лабораторные работы</b> Лабораторная работа № 22: Определение нитратов и нитритов в растительной продукции..	4	ДПК 5.6. ДПК 5.7 ДПК 5.8.

	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Подготовка сообщения «Пищевые загрязнители и здоровье человека».	6	
<b>Тема 11</b> <b>Основы рационального питания</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Принципы рационального питания. Санитарно-гигиенические требования к приготовлению и хранению пищевых продуктов. Рекомендуемые нормы потребления пищевых веществ. Функциональные продукты. Расчет энергетической ценности пищевых продуктов.	4	ОК 2 ОК 3 ОК 7 ОК 8 ОК 9.
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Расчет энергетической ценности отдельных продуктов.	4	
<b>Всего</b>		<b>198</b>	

### 3. Условия реализации рабочей программы учебной дисциплины

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

Для реализации рабочей программы учебной дисциплины имеется в наличии учебный кабинет химии, лаборатории химии.

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

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: посадочные места по количеству обучающихся, химические реактивы и лабораторная посуда, аптечка, ящик с песком, огнетушитель, сушильный шкаф, дистиллятор, муфельная печь, весы технические и аналитические, рефрактометры, фотоэлектроколориметры, Ph-метры, сахариметры, вискозиметры, нефелометры, термометры, эл. плитки, холодильники, титровальные установки, ионообменные колонки, микробюретки, бюксы, ареометры, мерная посуда, 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. Антипова Л.В., Дудченко Н.И. Химия пищи: учебник. СПб.: Издательство «Лань», 2018. – 856 с. (Учебник для вузов. Специальная литература).
2. Артеменко А.И. Органическая химия: учебник / А.И.Артеменко. – 5-е изд., исп.- Москва КНОРУС, 2018. – 536с. – (Среднее специальное образование).
3. Захарова Т.Н. Органическая химия: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования/ Т.Н.Захарова, Н.А.Головлева. – 2-е изд., стер.- М.: Академия, 2014. – 400с.

##### Дополнительные источники:

1. Величко Н.А. Пищевая химия: учебное пособие для студентов, обучающихся по направлению . «Технология продуктов питания» очной формы обучения / Н.А. Величко, Е.В. Шанина, М- во сел. хоз- ва РФ – Красноярск: КрасГАУ, 2010. – 204 с.
2. Физическая и коллоидная химия (в общественном питании). Учебное пособие. (ГРИФ) // Горбунцова С.В., Муллоярова Э.А., Оробейко Е.С., Федоренко Е.В.-М.:ИНФРА М: Альфа. М 2010.- 270 с.
3. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария: учебник для студ.сред. проф. Учеб. заведений / А.Н. Мартинчик, А.А. Королев. – М.: Академия, 2012. – 352 с.
4. Пищевая химия/ Нечаев А.П., Траутенберг С.Е., Кочеткова А.А.и др. Под ред А.П.Нечаева-СПб.:ГИОРД,2001-592с.
5. Гигиенические основы питания ,качество и безопасность пищевых продуктов, изд. Поздняковский В.М.-Ровосибирск: Сиб. унив.изд-во,2007.-455с. 6. 6. 6. Микробиология, физиология питания, санитария: учебное пособие – («Профессиональное образование»). (ГРИФ)- 2011. -240с. Рубина Е.А., Малыгина В.Ф.

##### Периодические издания:

1. Химия: учебно-методический журнал для учителей химии и естествознания. – М.: издательский дом 1september.ru.
2. Хлебопечение России.- М.: Издательство «Пищевая промышленность».

##### Интернет-ресурсы:

4. <http://www.video.yandex.ru> – Учебные фильмы.
5. [www.edu.ru/](http://www.edu.ru/) - Федеральный портал «Российское образование»
6. <http://www.ict.edu.ru/> - Федеральный портал «Информационно-коммуникационные технологии в образовании».

#### 3.5 КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

Реализация подготовки (специалистов среднего звена) по специальности СПО 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий 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 лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля
<p><b>Должен уметь:</b> применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности;</p>	Уровень самостоятельности выполнения химического	Индивидуальный контроль: -собеседование; -решение задач;
<p>-работать с химической посудой, оборудованием, приборами; -соблюдать правила Т.Б;</p>	эксперимента в полном соответствии с правилами безопасности. Наблюдение, фиксация	Индивидуальный контроль: -наблюдения при выполнении лабораторных работ;
<p>-определять количественное содержание: белков в молоке ;витамина «С»;редуцирующих сахаров, качество жиров по кислотному числу, перекисному числу, цветному числу;</p>	и описание результатов проведенного эксперимента	Индивидуальный контроль: -собеседование по полученным результатам экспериментов, опрос по контрольным вопросам; -тесты;
<p>- проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции;</p>	Уровень самостоятельности при решении расчетных задач по химическим формулам и уравнениям	Индивидуальный контроль: -карточки с заданиями; -собеседование;
<p>-проводить качественные реакции на аминокислоты белков, углеводы продуктов, витамины;</p>	Использование в учебной и профессиональной деятельности химических терминов и символики	Индивидуальный контроль: -собеседование по проделанным работам; -опрос по контрольным вопросам;
<p>-выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру;</p>		Индивидуальный контроль: -определение жесткости воды; -проверка результатов определений;
<p>-определять содержание в воде солей тяжелых металлов: железа, меди фотометрическим методом;</p>		Индивидуальный контроль: -использование построенного графика для определения концентрации солей в растворе; -собеседование;
<p>-готовить материал для эксперимента, проводить его и делать выводы о степени загрязнения овощной продукции нитратами; Определять энергетическую ценность продуктов;</p>		Индивидуальный контроль: -наблюдение за экспериментом -соблюдением техники безопасности при проведении лабораторных работ; расчет калорийности

		продукта;
<b>Должен знать:</b> -основные законы химии;	Строить умозаключения, обобщения на основе анализа собранного фактического материала. Делать обоснованные выводы. Критически оценивать информацию, давать ей оценку. Использовать полученные знания в действии. Осуществлять самоконтроль в ходе деятельности и корректировать её	Индивидуальный контроль: - решение задач
-назначение лабораторного оборудования, его подготовку к работе;		Индивидуальный контроль: -наблюдения при выполнении лабораторных работ;
-технику проведения химических анализов: отбор пробы, взвешивание, подготовка пробы, фильтрация, методы титрования, расчеты.	Уровень самостоятельности при выполнении  Умение правильно выполнять расчеты по химическим формулам и уравнениям реакций: подбирать реактивы и необходимое оборудование  Умение выбирать необходимые уравнения реакция для конкретного процесса	Индивидуальный контроль: -выполнение лабораторной работы ; -собеседование; -контрольные вопросы;
- изменения происходящие с белками при контакте с этиловым спиртом, солями тяжелых металлов, при воздействии высоких температур; -изменения происходящие с восстанавливающими сахарами при взаимодействии с аминокислотами; -изменения происходящие с витаминами;		Индивидуальный контроль: -выводы по проделанной работе; - опрос по теме; -тестирование; -контрольные вопросы;
-влияние сроков и условий хранения на качество растительных масел; -влияние рафинации и отбеливания на качество растительных масел;	Умения оценивать и отбирать важнейшие лабораторное оборудование, технику выполнения химических анализов	Индивидуальный контроль: -составление сравнительной таблицы показателей качества исследуемых образцов масел; -тестирование;
-главные источники энергии, витаминов, пищевых загрязнений;		Индивидуальный контроль: -составление таблицы по результатам анализа; -собеседование.

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

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ОП.13 «ТЕХНОЛОГИЯ ПЛАНИРОВАНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ КАРЬЕРЫ»**

По специальности  
19.02.03 Технология хлеба макаронных и кондитерских изделий

Форма обучения: очная



## СОДЕРЖАНИЕ

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

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 1.1 Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины, введенной в ОПОП по специальности среднего профессионального образования 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий разработана за счет объема времени, отведенного на вариативную часть, с учетом потребностей работодателей.

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

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

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

ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ДОК 10	Уметь критически оценивать личностные достоинства и недостатки, конструктивно реагировать на критику в свой адрес.
ДПК 13.1.	Планировать карьеру и быть готовым к успешным действиям на рынке труда.

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

- реальную ситуацию на рынке труда;
- основы планирования и развития личной карьеры;
- виды деловой карьеры, ее этапы;
- уровни квалификации;
- возможные способы поиска работы;
- перечень способов самопозиционирования;

- этику деловых отношений;

**должен уметь:**

- анализировать рынок труда региона;
- моделировать собственную карьеру;
- составлять резюме и письма поддержки;
- презентовать себя работодателю;
- выбирать наиболее эффективную стратегию и тактику поведения в конфликте;

**должен получить навыки:**

- планирования собственной карьеры;
- оценивания предложений о работе;
- прохождения интервью;
- самопрезентации.

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося 60 часа, в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 40 часов;  
самостоятельной работы обучающегося 20 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
	<i>хлеб</i>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	60
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	40
в том числе:	
лабораторные работы	-
практические занятия	12
контрольные работы	-
курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрено)</i>	-
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	20
в том числе:	
изучение рынка труда по СМИ,	4
работа над планом профессиональной личной карьеры,	10
подготовка к самопрезентации.	6
<i>Промежуточная аттестация в форме -</i> дифференцированный зачет (к)	<i>дифференц зачет (к)</i>

*P.S. Комплексный зачет с дисциплиной «Правовые основы профессиональной деятельности»*

## 2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины Технология планирования профессиональной карьеры

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объём часов	Коды формируемых компетенций
		хл	
1	2	3	6
<b>Раздел 1. Введение</b>		<b>1</b>	
<b>Тема 1.1 Введение в дисциплину</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	1	ОК 1 ДПК 13.1
	Цели и задачи изучения дисциплины. Человек и его роль в современной организации, удовлетворенность трудом. Трудовая мотивация в условиях рыночной экономики.		
<b>Раздел 2 Рынок труда и управление занятостью</b>		<b>9</b>	
<b>Тема 2.1 Понятие и особенности современного рынка труда</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	1  2  2	ОК 1 ОК 4 ОК 5 ДПК 13.1 ОК 1 ОК 4,5
	Рынок труда: понятие, состояние рынка труда Трудовые ресурсы и проблемы занятости. Самые востребованные профессии будущего. Проблемы становления карьеры молодых специалистов. Стратегия планирования карьеры.		
	Служба занятости: назначение, задачи, функции. Анализ рынка труда региона. Экскурсия в центр занятости населения		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Изучение рынка труда по СМИ	4	ОК 4
<b>Раздел 3. Управление профессиональной карьерой</b>		<b>18</b>	
<b>Тема 3.1 Карьера</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2  2	ОК 3 ОК 4 ОК 5,8 ДПК 13.1
	Определение карьеры. Фазы становления карьеры. Типы и виды карьеры. Карьера на индивидуальном уровне. Этапы карьеры. Теория «карьерных якорей». Тест «Якоря карьеры».		
<b>Тема 3.2 Тактика карьерного роста</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ОК 1,4,8,9 ДПК 13.1 ОК 1,3,4 ДОК 10
	Технология планирования карьеры: четыре шага к успеху. Советы карьеристам. Способы поиска работы. Принятие решения о работе.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b>		
	Самооценка себя, как индивидуального продукта продаваемого работодателю. Планирование жизненного и профессионального пути «Определяем работу мечты»	2  2	
	<b>Содержание учебного материала</b> Упражнение: «Цели карьеры».	2	

			ДПК 13.1
<b>Тема 3.3</b> <b>Эффективное организационное поведение.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Правильные шаги построения карьеры. Период адаптации, способы поведения. Типы конфликтных личностей. Конструктивное отношение к критике. Тест Томаса «Поведение в конфликтных ситуациях» Выбор работодателя. Составление вопросов к работодателям. Заочное собеседование	2 4	ОК 1,3,6,7 ДОК 10
<b>Раздел 4. Стратегия и тактика самопрезентации</b>		<b>24</b>	
<b>Тема 4.1</b> <b>Самопрезентация в профессиональном резюме.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Стратегия и тактика самопрезентации. Методы отбора кандидатов. Резюме, его структура, виды, требования к написанию.	2	ОК 1 ДПК 13.1
<b>Тема 4.2</b> <b>Письма поддержки</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Структура писем, правила их составления.	2	ОК 8 ДПК 13.1
	<b>Самостоятельная работа.</b>		
	Инвентаризация собственных достижений и преимуществ	2	ОК 4 ДОК 10 ДПК 13.1
	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Составление резюме, писем поддержки.	4	
<b>Тема 4.3</b> <b>Собеседование с работодателем</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Виды собеседований. Порядок собеседования. Подготовка к собеседованию. Обсуждение зарплаты.	2	ОК 1,3,6
<b>Тема 4.4</b> <b>Имидж кандидата</b>	<b>Содержание учебного материала.</b>		
	Методы отбора кандидатов: анкетирование, тестирование Как выгодно представить себя на собеседовании. Этика деловых отношений.	2	ОК 1 ОК 3 ОК 6
	«Акцент на себе» – определение знаний, навыков, компетенций которые могут быть конкурентным преимуществом в глазах работодателя. Упражнение «Интервью»	2 2	ОК 1,3, 4,5,8 ДОК 10 ДПК 13.1
	<b>Самостоятельная работа.</b>		
	Подготовка к практическому занятию «Самопрезентация».	2	
	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Упражнение «Самопрезентация».	2	
	Зачетный урок	2	
	<b>Всего</b>	<b>52</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Реализация учебной дисциплины осуществляется в учебном кабинете

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

Технические средства обучения: экран; компьютер с лицензионным программным обеспечением, мультимедиапроектор, ксерокс.

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

##### Основные источники:

1. Новобранцев А.С., Бутенко А.В. Построение профессиональной карьеры: учебно-методический комплекс. – Красноярск: Красноярская региональная организация общественной организации общества «Знание» России, 2010. – 100 с.
2. Шеламова Г.М. Психология общения: учебное пособие. – М.: Академия, 2018. – 127 с.

##### Дополнительные источники:

9. Демин Д. Корпоративная культура: Десять самых распространенных заблуждений. – М.: Альбина Паблишерз, 2011. – 136 с.
10. Иванова С. Искусство подбора персонала. – М.: Альпина Бизнес Букс, 2011. – 205 с.
11. Канаева, Г.В. Учебное пособие по дисциплине «Технология планирования профессиональной карьеры» / Г.В. Канаева; Краевое государственное бюджетное образовательное профессиональное образовательное учреждение «Красноярский технологический техникум пищевой промышленности» – Красноярск, 2016. – 65с.
4. Пикало В.Т., Царегородцев Ю.Н. Управление персоналом организации: учебное пособие – «Профессиональное образование»- М.: Форум, 2011. – 243 с.

##### Интернет-ресурсы:

1. Кожин Р. Как найти хорошую работу: Учебный видеокурс. Р. Кожин. – [Электронный ресурс]. – [www.myouble.ru](http://www.myouble.ru)
2. Технология карьеры. – [Электронный ресурс]. – [abc.wsu.ru/Books/tehnoloq\\_karere\\_07/page0029.asp](http://abc.wsu.ru/Books/tehnoloq_karere_07/page0029.asp)
12. Четыре шага к успеху: технология планирования карьеры – [Электронный ресурс]. – [www.e-xecutive.ru/career/adviser/337732/](http://www.e-xecutive.ru/career/adviser/337732/)

#### 3.3 КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

Реализация подготовки (специалистов среднего звена) по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий 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 путем проверки выполненных обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля
Должен уметь: анализировать рынок труда региона;	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.	практические занятия, внеаудиторная самостоятельная работа
составлять резюме и письма поддержки;		практические занятия, тестирование
моделировать собственную карьеру;		практические занятия, тестирование самостоятельная работа,
презентовать себя работодателю		практические занятия, мини- тренинг, внеаудиторная самостоятельная работа
Должен знать: реальную ситуацию на рынке труда	Умение свободно излагать материал и правильно отвечать на поставленные вопросы.	практические занятия, самостоятельная работа, практические занятия, самостоятельная работа, практические занятия, тестирование практические занятия тестирование. ситуационно-ролевые игры, упражнения
основы планирования и развития личной карьеры;	Проверяется глубина мировоззрения.	
виды деловой карьеры, ее этапы;	Умение излагать мысль последовательно, обосновывая изложенное	
возможные способы поиска работы	Умение использовать теоретические знания при выполнении практических и ситуационных задач;	
правила поведения на собеседовании; этику деловых отношений		



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

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.14 «ТЕХНОЛОГИЯ И ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА НА ПРЕДПРИЯТИЯХ МАЛОЙ  
МОЩНОСТИ»

По специальности

19.02.03 Технология хлеба макаронных и кондитерских изделий

Форма обучения: очная

## СОДЕРЖАНИЕ

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

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 1.1 Область применения рабочей программы учебной дисциплины

Рабочая программа учебной дисциплины является составной частью основной профессиональной образовательной программы ППССЗ, составленной в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

**1.2 Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** учебная дисциплина относится к вариативной части образовательной программы профессионального цикла.

Знания и умения, полученные при изучении дисциплины, обучающиеся могут использовать и применять во время прохождения преддипломной практики и выполнения дипломной работы.

## 1.3 Цели и задачи программы – требования к результатам освоения программы

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения программы учебной дисциплины должен **иметь практический опыт:**

- приемки сырья;
- подготовки сырья к дальнейшей переработке;
- ведения процесса изготовления хлеба и хлебобулочных изделий и кондитерских изделий;

должен **уметь:**

- оформлять производственную и технологическую документацию при приемке, хранении и отпуске сырья хлебопекарного, кондитерского производства;
- подготавливать сырье к дальнейшей переработке;
- соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии;
- рассчитывать производственные рецептуры для приготовления различных сахаристых кондитерских изделий и полуфабрикатов карамельного (сиропа, карамельной массы, начинок) и шоколадного производства;
- рассчитывать расход сырья и выход полуфабрикатов и готовых изделий;
- рассчитывать производственные рецептуры;
- определять расход сырья;
- рассчитывать потери и затраты сырья, полуфабрикатов на отдельных участках технологического процесса;
- подбирать операции и режимы разделки и выпечки для различных групп изделий;

должен **знать**

- правила приемки, хранения и отпуска сырья;
- особенности хранения сырья тарным способом;
- виды порчи сырья при хранении и способы ее предотвращения;
- правила подготовки сырья к производству;
- способы снижения потерь сырья при хранении и подготовке к производству;
- правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии;
- сущность процессов брожения полуфабрикатов хлебопекарного производства;
- способы регулирования скорости брожения полуфабрикатов;
- методы расчета производственных рецептур, расхода сырья, затрат и потерь сырья и полуфабрикатов на отдельных участках технологического процесса;
- назначение, сущность и режимы операций разделки;
- требования к соблюдению массы штучных изделий;
- сущность процессов, происходящих в тесте и хлебе при выпечке;
- режимы выпечки в зависимости от вырабатываемого ассортимента

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

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

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

- ОК 3. Принимать решения в нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
- ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач и личностного развития
- ОК 5.Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности
- ОК 6. Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
- ОК 7.Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
- ОК 9.Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
- ДПК 7.1 Организовывать и осуществлять приемку и хранение сырья в условиях малых предприятий.
- ДПК 7.2 Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке в условиях малых предприятий.
- ДПК 7.3 Организовывать и осуществлять выработку полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий в условиях малых предприятий.
- ДПК 7.4 Организовывать и выработывать хлеб и хлебобулочные изделия в условиях малых предприятий.
- ДПК 7.5 Организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых и мучных кондитерских изделий в условиях малых предприятий.

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 90 часов, включая:  
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 60 часов;  
 самостоятельной работы обучающегося – 30 часов;

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<i>90</i>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<i>60</i>
в том числе:	
лабораторные занятия	<i>30</i>
практические занятия	*
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<i>30</i>
в том числе:	
<i>Итоговая аттестация в форме - дифференцированного зачета</i>	

## 2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объём часов	Коды формируемых компетенций
1	2	3	4
<b>Раздел 1</b>	<b>Организация процесса производства хлебобулочных и кондитерских изделий на предприятиях малой мощности</b>	60	
Тема 1.1 Приготовление хлебобулочных изделий	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Существующая тенденция развития рынка хлебобулочных изделий. Роль в этом развитии малых предприятий. основополагающие направления в развитии рынка хлебной продукции. Эффективность малых предприятий, их преимущества, и недостатки в сравнении с предприятиями большой мощности.</p> <p>Требования к качеству сырья; документация, в соответствии с которой, контролируется качество, организация приемки и учета, запас на складе и условия хранения; организация подготовки и необходимое оборудование.</p> <p>Характеристика ассортимента хлеба вырабатываемого на предприятиях малой мощности.</p> <p>Организация технологического процесса при односменном режиме работы. Причины перерывов в работе предприятия (планируемые, аварийные). Возможные дефекты изделий; меры для предупреждения порчи полуфабрикатов при внезапных и планируемых остановках. Консервирование опар и заквасок; восстановление установленного режима после остановки. Способы ускорения созревания и улучшения качества; использование улучшителей и подкислителей</p> <p>Способы приготовления пшеничного теста, рекомендуемые для малых предприятий, оборудование для замеса, порядок загрузки сырья на замес, контроль дозирования и соблюдение рецептуры.</p> <p>Традиционные способы приготовления ржаного теста на головках и квасах в подкатных дежах</p> <p>Организация разделки теста на малых предприятиях. Оборудование для разделки и его поставщики. Требования к разделочным столам, санитарные требования к разделке, организация расстойки.</p> <p>Режим выпечки, организация выпечки в электрошкафах и ротационных печах; организация пароувлажнения и его влияние на качество изделий. Подготовка печей к началу выпечки, обеспечение параметров выпечки с учетом ассортимента. Санитарные требования и ТБ. Организация хранения продукции. Предупреждение усушки. Требования к соблюдению санитарных норм и сроков реализации</p>	14	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9

	<p>Характеристика ассортимента хлебобулочных изделий вырабатываемых на предприятиях малой мощности</p> <p>Расчёт производственной рецептуры для приготовления теста опарным способом в подкатных дежах</p> <p>Расчёт производственной рецептуры для приготовления ржаного теста головочным способом в подкатных дежах</p> <p>Организация тестоприготовительного отделения на предприятиях малой мощности, характеристика оборудования для приготовления теста.</p> <p>Организации тесторазделочного отделения на предприятиях малой мощности, характеристика оборудования для разделки теста.</p> <p>Организация выпечки отделения на предприятиях малой мощности, характеристика оборудования для выпечки изделий.</p> <p><b>Лабораторные работы</b></p> <p>Приготовление сдобных изделий с отделкой в виде помадки и крошки.</p> <p>Применение отсдобки при приготовлении теста.</p> <p>Приготовление помадки и крошки.</p> <p>Нанесение отделки.</p>	8	ПК7.2 ПК 7.3 ПК7.4
Тема 1.2 Приготовление кондитерских изделий	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Приготовление сахаристых кондитерских изделий на малых предприятиях</p> <p>Приготовление мучных кондитерских изделий на малых предприятиях (печенье, кексы)</p> <p>Приготовление пряничных изделий и ромовых баб.</p> <p>Производство пастилы и мармелада, зефира на малых предприятиях.</p>	16	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4
	<p><b>Лабораторные работы</b></p> <p>Приготовление фруктовой мармеладной массы</p> <p>Приготовление желейной мармеладной массы</p> <p>Приготовление изделий из заварного теста</p> <p>Приготовление изделий из бисквитного теста</p> <p>Приготовление изделий из слоёного теста</p> <p>Приготовление кексов</p>	22	ПК 7.5
	<p><b>Самостоятельная работа обучающихся</b></p> <p><i>Тематика внеаудиторной самостоятельной работы</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Приемка и хранение улучшителей. Определение их целевого применения. Выбор поставщика. Подготовка к применению.</li> <li>- Использование комплексных улучшителей для пшеничных изделий.</li> <li>- Способы разведения заквасок. Рецептуры разводочного и производственного циклов.</li> <li>- Выбор параметров технологического процесса с учетом режима работы предприятия.</li> <li>- Составление графика работы оборудования для принятого ассортимента с определением производительности печей, количества пече-часов и определением продолжительности</li> </ul>	30	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9

	<p>технологических операций</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Приготовление теста. Теория тесто образования, влияние свойств сырья на свойства теста и качество изделий.</li> <li>-Технология приготовления печенья глазированного шоколадной глазурью. Режимы приготовления.</li> <li>- Приготовление теста для заварных пряников. Приготовление сахаро-медового или сахаро-поточного сиропа.</li> <li>- Приготовление заварки. Приготовление заварного теста без вылёживания.</li> </ul>		
	<b>Итого</b>	90	

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

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

Реализация программы дисциплины осуществляется в учебных кабинетах учебных кабинетов «Технологии хлебобулочных изделий», учебной пекарни.

Оборудование учебных кабинетов и рабочих мест кабинетов: рабочее место преподавателя, рабочее место студента для теоретических занятий, учебная доска. изготовления

Технические средства обучения: компьютер, демонстрационный мультимедийный комплекс.

Оборудование учебной пекарни: плитка электрическая, , объёмомер хлеба, прибор для определения формоустойчивости хлеба, , ножи, тазы пластмассовые, цилиндры, весы электронные, печи хлебопекарные конвекционные-3штуки, расстойные шкафы-3 штуки, формы для выпечки, печь подовая 3 секции, столы рабочие-6 штук, тележки с набором противней. производственный инвентарь, тестомесильные двухскоростные машины-3 штуки, миксеры настольные-3штуки, настольная тестораскаточная машина, холодильник.

Количество рабочих мест в лаборатории не менее числа обучающихся в группе.

Методическое обеспечение программы дисциплины:

- технические средства контроля знаний;
- учебно-методические пособия;
- дидактические материалы.

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

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

##### **Основные источники:**

Мармузова В. П. Технология хлебопекарного производства. Сырьё и материалы (6-е изд., стер.) иллюстрированные учеб, пособие 2017 г.

Цыганова Т. Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий (4-е изд., стер.) учебник 2018 г.

3.Чижикова О.Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий:учебник/О.Г. Чижикова. – М.: Юрайт, 2018

4.Кузнецова Л.С. Технология и организация производства кондитерских изделий:учебник/Л.С. Кузнецова. – М.: Академия, 2017

5.Кузнецова Л.С. Технология и организация производства мучных кондитерских изделий:учебник/Л.С. Кузнецова. – М.: Академия, 2017

##### **Дополнительные источники:**

1.Скобельская, З.Г. Технология производства сахарных кондитерских изделий : учебное пособие / З.Г. Скобельская, Г.Н. Горячева. — 2-е изд., испр. и доп. — Санкт-Петербург : Лань, 2018

2.Чижикова, О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий : учебник для среднего профессионального образования / О. Г. Чижикова, Л. О. Коршенко. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019

3.Современные технологии приготовления теста на хлебопекарных предприятиях : учебное пособие / А.С. Романов, Л.И. Кузнецова, О.А. Савкина, Г.В. Терновской. — Кемерово : КемГУ, 2015

##### **Internet ресурсы**



1. Федеральный портал «Российское образование» [www.edu.ru](http://www.edu.ru)
2. Федеральный портал «Информационно-коммуникационные технологии в образовании» [http \ \ :www.ict.edu.ru](http://www.ict.edu.ru)
3. Сайт журнала «Хлебопек»: [http\ \ : www.hlebopek.by](http://www.hlebopek.by)
4. Сайт хлебопёков [http\ \ : www.hlebopechka.ru](http://www.hlebopechka.ru)
5. Магомедов, Г. О. Технологии продуктов питания из растительного сырья: мучные кондитерские изделия : учебное пособие / Г. О. Магомедов, И. В. Плотникова, Т. А. Шевякова. — Воронеж : ВГУИТ, 2018. — 147 с. — ISBN 978-5-00032-346-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/117798>
6. Новикова, Е.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента : учебник / Новикова Е.В. — Москва : КноРус, 2021. — 578 с. — ISBN 978-5-406-02235-1. — URL: <https://book.ru/book/936090>
7. Васюкова, А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Практикум + еПриложение : учебно-практическое пособие / Васюкова А.Т., Жилина Т.С. — Москва : КноРус, 2020. — 325 с. — ISBN 978-5-406-07618-7. — URL: <https://book.ru/book/934332>

### Периодические издания

1. Хлебопечение России (научно - технический и производственный журнал) Издательство «Пищевая промышленность».
2. Пищевая промышленность Научно – производственный журнал (технология, оборудование, экономика, стандартизация, упаковка, логистика) Издательство «Пищевая промышленность».
3. Пекарня Специализированный журнал для пекарен, хлебозаводов, ООО ТД « Тепло керамик».

### 3.3 Кадровое обеспечение

Реализация программы обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемого модуля. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла. Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

## 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

**Контроль и оценка** результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, а так же при выполнении обучающимися индивидуальных заданий.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания) (общие и профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
должен уметь: - оформлять производственную и технологическую документацию при приемке, хранении и отпуске сырья хлебопекарного, кондитерского	Анализ процессов брожения полуфабрикатов хлебопекарного производства в соответствии с технологическими инструкциями;	Индивидуальный контроль: решение ситуационных задач, собеседование и интерпретация результатов собеседования

<p>производства;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подготавливать сырье к дальнейшей переработке;</li> <li>- соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии;</li> </ul> <p>-рассчитывать производственные рецептуры для приготовления различных сахаристых кондитерских изделий и полуфабрикатов карамельного (сиропа, карамельной массы, начинок) и шоколадного производства;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-рассчитывать расход сырья и выход полуфабрикатов и готовых изделий;</li> <li>- рассчитывать производственные рецептуры;</li> <li>- определять расход сырья;</li> <li>- рассчитывать потери и затраты сырья, полуфабрикатов на отдельных участках технологического процесса;</li> <li>- подбирать операции и режимы разделки и выпечки для различных групп изделий;</li> </ul> <p>должен <b>знать</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правила приемки, хранения и</li> </ul>	<p>Обоснованность и правильность подбора параметров приготовления полуфабрикатов по различным технологическим схемам;</p>	<p>Индивидуальный контроль:</p> <p>решение ситуационных задач, собеседование и интерпретация результатов собеседования</p>
	<p>Верность расчёта производственных рецептур и технологического плана производства хлебобулочных изделий и с использованием справочной и нормативной документации, в том числе с применением прикладных программ для выполнения расчётов на ПК;</p>	<p>Индивидуальная контроль:</p> <p>наблюдение за деятельностью студента при выполнении практических работ и во время практического обучения, интерпретация результатов обучения, экспертная оценка рецептур</p>
	<p>Обоснованность и правильность выбора массы тестовой заготовки в соответствии с технологическими инструкциями</p>	<p>Индивидуальный контроль:</p> <p>экспертная оценка при собеседовании</p>
	<p>Подбор операций и режимов разделки для различных групп изделий в соответствии с технологическими инструкциями</p>	<p>Индивидуальный контроль:</p> <p>экспертная оценка при собеседовании</p>

отпуска сырья;  
- особенности хранения сырья тарным способом;  
- виды порчи сырья при хранении и способы ее предотвращения;  
- правила подготовки сырья к производству;  
- способы снижения потерь сырья при хранении и подготовке к производству;  
- правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии;  
- сущность процессов брожения полуфабрикатов хлебопекарного производства;  
- способы регулирования скорости брожения полуфабрикатов;  
- методы расчета производственных рецептур, расхода сырья, затрат и потерь сырья и полуфабрикатов на отдельных участках технологического процесса;  
- назначение, сущность и режимы операций разделки;  
- требования к соблюдению массы штучных изделий;  
- сущность процессов, происходящих в тесте и хлебе при выпечке;  
- режимы выпечки в зависимости от вырабатываемого ассортимента

Обоснованность и правильность подбора режимов для окончательной расстойки и выпечки тестовых заготовок в соответствии с технологическими инструкциями

материал и правильно отвечать на поставленные вопросы.

Проверяется глубина мировоззрения.

Умение излагать мысль последовательно, обосновывая изложенное

Умение использовать теоретические знания при выполнении практических и ситуационных задач;

Индивидуальный контроль: наблюдение за деятельностью студента при выполнении лабораторных работ

Индивидуальный контроль:

экспертная оценка при собеседовании

индивидуальном опросе,

выполнении проверочных работ.

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

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОП 15 «ПРОЦЕССЫ И АППАРАТЫ»**

Для специальности:  
19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Форма обучения: очная

## СОДЕРЖАНИЕ

1.	Паспорт рабочей программы учебной дисциплины	4
2.	Структура и содержание учебной дисциплины	6
3.	Условия реализации учебной дисциплины	12
4.	Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	13

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 1.1 Область применения рабочей программы учебной дисциплины:

Рабочая программа учебной дисциплины является составной частью основной профессиональной образовательной программы ППССЗ, составленной в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий за счет объема времени, отведенного на вариативную часть, разработана с учетом потребностей работодателей.

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

Учебная дисциплина входит в профессиональный учебный цикл, введена за счёт вариативной части ФГОС СПО по специальности 19.02.03, является общеобразовательной дисциплиной и изучается на 4 курсе.

Данная дисциплина базируется на ранее приобретенных знаниях, умениях, полученных при изучении дисциплин ОУД.08 «Физика», ОУД.03 «Математика», ОП.02 «Техническая механика», ОП.05 «Электротехника и электронная техника», ОП.05 «Автоматизация технологических процессов», ОП.12 «Химия пищевых производств», ОГСЭ.05 «Русский язык и культура речи» (в части формирования профессиональной лексики и грамотности речи).

Данная дисциплина является дополнительной основой для изучения профессионального модуля ПМ.06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

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

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

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

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

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно – коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителем.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчинённых), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ПК 2.1 Выбирать методы регулировки и наладки промышленного оборудования в зависимости от внешних факторов.

ПК 2.2 Участвовать в работах по устранению недостатков, выявленных в процессе эксплуатации промышленного оборудования.

ПК 2.3 Составлять документацию для проведения работ по эксплуатации промышленного оборудования

Изучение данной учебной дисциплины предполагает освоение следующих дополнительных профессиональных компетенций:

ДПК 15.1 Осуществлять подбор необходимого оборудования.

ДПК 15.2 Организовывать и контролировать соблюдения требований к сырью для получения качественной и безопасной готовой продукции.

ДПК 15.3 Владеть знаниями и умениями определять и анализировать качество и свойство пищевого сырья, влияющего на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции.

ДПК 15.4 Контролировать качество и безопасность готовых продуктов питания.

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

- определять геометрические размеры рабочих органов аппаратов;
- оценивать режимы их работы.

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

- основные положения теории механических, химических, тепловых и массообменных процессов;
- устройство и принципы действия аппаратов в пищевой промышленности.

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

максимальной учебной нагрузки обучающихся – 69 часов, в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся – 46 часов;  
самостоятельной работы обучающихся – 23 часов.

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

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>69</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>46</b>
В том числе:	
лабораторные занятия	12
практические занятия	8
Контрольные работы	-
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>23</b>
В том числе:	
подготовка рефератов	10
составление схем	4
составление опорных конспектов	9
<i>Промежуточная аттестация в форме – дифференцированный зачет</i>	

## 2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.15 Процессы и аппараты

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа.	Объем часов	Коды формируемых компетенций
1	2	3	
<b>Раздел 1. Механические процессы</b>		<b>19</b>	
<b>Тема 1.1 Измельчение</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Сущность и назначение процесса измельчения. Степень измельчения. Основные способы измельчения: раздавливание, раскалывание, истирание и удар. Принципы работы аппаратов для измельчения.	2	ОК 1, ОК 2 ОК 4, ОК 5 ОК 8, ОК 9
<b>Тема 1.2 Сортирование твердых материалов</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Назначение и область применения процесса сортирования. Методы сортирования: по величине, форме, плотности, магнитным и электрическим свойствам. Просеивание на ситах. Характеристика сит. Устройство, принцип действия машин для сортирования.	4	ОК 2, ОК 4 ОК 5, ОК 8 ОК 9 ПК 2.1 ПК 2.2
<b>Тема 1.3 Обработка материалов давлением</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Сущность и виды процесса прессования. Влияние различных факторов на процесс формования. Прессы для отжатия жидкостей и формования пластических масс.	2	ОК 2, ОК 3 ОК 4, ОК 5 ОК 6, ОК 8 ОК 9
	<b>Практические занятия</b> Практическая работа №1: Расчет основных параметров молотковой дробилки.	2	ДПК 15.1 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3
	<b>Лабораторные работы</b> Лабораторная работа №1: Исследование основных характеристик процесса измельчения. Лабораторная работа №2: Определение дисперсности сыпучей смеси.	4	ДПК 15.1 ДПК 15.2 ДПК 15.3 ДПК 15.4 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Подготовка реферата на тему Пути уменьшения энергозатрат при измельчении Выполнение схем по темам: Требования, предъявляемые к аппаратам; Основные свойства сырья и продуктов.	5	
<b>Раздел 2. Гидромеханические процессы</b>		<b>24</b>	



<b>Тема 2.1</b> <b>Гидростатика.</b> <b>Законы гидростатики.</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Основные элементы потока жидкости. Скорость и расход жидкости. Основные уравнения гидростатики. Виды давления. Единицы измерения давления.	2	ОК 2, ОК 4 ОК 5, ОК 8 ОК 9 ДПК 15.1 ДПК 15.2 ДПК 15.3 ДПК 15.4
<b>Тема 2.2</b> <b>Гидродинамика.</b> <b>Основные законы гидродинамики.</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Классификация гидравлических машин. Основные параметры насосов. Устройство и принцип действия насосов.	4	ОК 2, ОК 3 ОК 4, ОК 5 ОК 6, ОК 8 ОК 9 ПК 2.2 ПК 2.3
	<b>Лабораторные работы</b> Лабораторная работа №3: Определение режима движения жидкости.	2	ПК 2.2 ПК 2.3 ДПК 15.1 ДПК 15.2 ДПК 15.3 ДПК 15.4
<b>Тема 2.3</b> <b>Разделение неоднородных систем.</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Отстаивание. Скорость, конструкция отстойников. Осаждение в поле центробежных сил. Фильтрация. Классификация и устройство фильтров.	4	ОК 2, ОК 3 ОК 4, ОК 5 ОК 6, ОК 8 ОК 9
	<b>Практические занятия</b> Практическое занятие №2: Расчет процесса гравитационного и центробежного отстаивания.	2	ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ДПК 15.1 ДПК 15.2 ДПК 15.3 ДПК 15.4
	<b>Лабораторные работы</b> Лабораторная работа №4: Определение основных параметров процесса фильтрации.	2	ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ДПК 15.1 ДПК 15.2 ДПК 15.3 ДПК 15.4
<b>Тема 2.4</b> <b>Очистка воздуха и промышленных газов</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Классификация процессов и аппаратов для очистки воздуха и газа. Принцип действия и устройство циклонов.	2	ОК 2, ОК 4 ОК 5, ОК 8 ОК 9
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Выполнение схемы по теме Виды гидравлических сопротивлений. Составление опорного конспекта по теме Общая характеристика процесса очистки. Способы очистки.	6	
<b>Раздел 3. Тепловые процессы</b>		<b>12</b>	
<b>Тема 3.1</b> <b>Основные законы теплопередачи</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Теплообменные аппараты, их классификация, выбор области применения. Устройство, принцип работы.	2	ОК 2, ОК 3 ОК 4, ОК 5 ОК 6, ОК 8 ОК 9
	<b>Практические занятия</b> Практическая работа №3: Расчет коэффициента теплопередачи.	2	ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ДПК 15.1 ДПК 15.2 ДПК 15.3 ДПК 15.4
	<b>Лабораторные работы</b> Лабораторная работа №5: Испытание теплообменного аппарата.	2	ПК 2.2 ПК 2.3 ДПК 15.1 ДПК 15.2

			ДПК 15.3 ДПК 15.4
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Составление опорного конспекта по теме Методы интенсификации процесса теплопередачи; Устройство для отвода конденсата.	6	
<b>Раздел 4. Массообменные процессы</b>		<b>14</b>	
<b>Тем 4.1</b> <b>Сорбционные процессы</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Классификация массообменных процессов. Простая и сложная перегонка.	2	ОК 2, ОК 4 ОК 5, ОК 8 ОК 9 ПК 2.2 ПК 2.3
<b>Тема 4.2</b> <b>Сушка</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Значение процесса сушки. Способы обезвоживания продуктов. Свойства влажного воздуха. Устройство и принцип действия сушилок, применяемых в пищевой промышленности.	2	ОК 2, ОК 3 ОК 4, ОК 5 ОК 6, ОК 8 ОК 9
	<b>Практические занятия</b> Практическая работа №4: Расчет сушилки для сушки продуктов.	2	ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ДПК 15.1 ДПК 15.2 ДПК 15.3 ДПК 15.4
	<b>Лабораторные работы</b> Лабораторная работа №6: Испытание сушильной установки.	2	ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ДПК 15.2 ДПК 15.3 ДПК 15.4
	<b>Самостоятельная работа</b> Подготовка реферата на тему Процессы с использованием СВЧ- энергии ИК – излучения и ультразвука. Составление опорного конспекта на тему Адсорбция, абсорбция. Основные понятия, применение в пищевых производствах.	6	
<b>Всего</b>		<b>69</b>	

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

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

Учебная дисциплина реализуется в учебном кабинете «Процессы и аппараты» (совмещенный), в лаборатории «Процессы и аппараты пищевых производств».

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

Оборудование лаборатории: приборы и оборудование, моделирующие гидродинамические, массо-теплообменные и другие процессы.

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

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

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

##### **Основные источники:**

1. Гнездилова, А. И. Процессы и аппараты пищевых производств : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. И. Гнездилова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 270 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07351-5. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/455044> (дата обращения: 19.01.2021).
2. Вобликова, Т.В. Процессы и аппараты пищевых производств: Учебное пособие / Т.В. Вобликова, С.Н. Шлыков, А.В. Пермяков. - СПб.: Лань, 2019. - 204 с.
3. Бородулин, Д.М. Процессы и аппараты пищевых производств и биотехнологии: Учебное пособие / Д.М. Бородулин, М.Т. Шульбаева и др. - СПб.: Лань, 2019. - 292 с.

##### **Дополнительные источники:**

1. Баранцев, В.И. Сборник задач по процессам и аппаратам пищевых производств /В.И. Баранцев. - М.: Колос, 1985 г. – 123с.
2. Калинина, В.М. Техническое оснащение и охрана труда в общественном питании: учебник / В.М Калинина. – М.: Мастерство, 2001г. – 432с.

##### **Нормативные документы:**

1. Энергетическая стратегия России на период до 2030 года, утвержденная распоряжением Правительства Российской Федерации от 13 ноября 2009 г. № 1715-р
2. ГОСТ 51541-99 Энергосбережение. Энергетическая эффективность. Состав показателей. Общие положения

##### **Интернет-ресурсы:**

7. <http://www.video.yandex.ru> – Учебные фильмы.
8. [www.edu.ru/](http://www.edu.ru/) - Федеральный портал «Российское образование»
9. <http://www.ict.edu.ru/> - Федеральный портал «Информационно-коммуникационные технологии в образовании».
10. [www.book.ru](http://www.book.ru) – электронная библиотечная система.
11. [www.almih.narod.ru](http://www.almih.narod.ru) – Библиотека энергетики.
12. [www.gost.ru](http://www.gost.ru) – сайт Госстандарта.
13. [www.gosnadzor.ru](http://www.gosnadzor.ru) – сайт Госгортехнадзора.
14. [www.tehdoc.ru](http://www.tehdoc.ru) – сайт нормативных документов.

#### **3.3 КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ**

Реализация подготовки (специалистов среднего звена) по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины. Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации не реже 1 раза в 3 года.

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

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p><b>Должен уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- определять геометрические размеры рабочих органов аппаратов;</li> <li>- оценивать режимы их работы;</li> <li>- организовывать проведение мелкого ремонта аппаратов;</li> </ul>	<p>Уровень умения активно использовать электронные образовательные ресурсы, находить требующуюся информацию, изучать ее и применять на практике;</p> <p>Обоснованность и четкость изложения материала;</p> <p>Уровень умения сформулировать собственную позицию, оценку и аргументировать ее.</p> <p>Умение использовать теоретические знания при выполнении практических и ситуационных задач;</p> <p>Оформления материала в соответствии с требованиями;</p>	<p>Индивидуальный контроль: практические задания; собеседование; решение задач;</p>
<p><b>Должен знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные положения теории механических, химических, тепловых и массообменных процессов;</li> <li>- устройство и принципы действия аппаратов в пищевой промышленности.</li> </ul>	<p>Объяснение демонстрационных экспериментов</p> <p>Уровень умения использовать теоретические знания при решении задач;</p> <p>Приведение примеров практического применения изученных явлений, законов, приборов, устройств</p>	<p>Индивидуальный контроль: практические задания; устный, письменный опрос; собеседование по проделанным работам;</p> <p>Комбинированный контроль: опрос по контрольным вопросам.</p>

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ**

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

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОП.16. КОМПЬЮТЕРНАЯ ГРАФИКА**

Для специальности:  
19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Форма обучения: очная

Красноярск 2021

## СОДЕРЖАНИЕ

1.	Паспорт рабочей программы учебной дисциплины	4
2.	Структура и содержание учебной дисциплины	6
3.	Условия реализации учебной дисциплины	12
4.	Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	13

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

## 1.1 Область применения программы

Рабочая программа – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19 02 03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

## 1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: профессиональный цикл общепрофессиональных дисциплин вариативной части.

Рабочая программа устанавливает последовательность изучения тем (разделов) учебной дисциплины с учётом междисциплинарных связей, логики учебного процесса. Дисциплина изучается на 3 курсе, 6 семестр.

Учебная дисциплина ОП.16 «Компьютерная графика» имеет междисциплинарную связь со следующими дисциплинами: ОП. 01 «Инженерная графика», ОП.06 «Информационные технологии в профессиональной деятельности», ПМ02 «Производство хлеба и хлебобулочных изделий».

Параллельно изучаются дисциплины ПМ.04 «Производство макаронных изделий», ПМ.05 Организация работы структурного подразделения».

## 1.3 Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения программы

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, определять типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество

ОК 3.Принимать решения в нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4 Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач и личностного развития

ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности

ОК 6 Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ДПК 1.1. Участвовать в организации работы по применению вычислительной техники для решения практических задач.

ДПК 1.2. Владеть навыками работы в наиболее распространенных графических пакетах.

ДПК 1.3. Владение компьютерными средствами представления данных в САПР при решении профессиональных задач.

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

- создавать, редактировать и оформлять чертежи на персональном компьютере с использованием прикладных программ;
- читать конструкторскую и технологическую документацию по профилю специальности;
- выполнять графические изображения технологического оборудования и технологических схем в машинной графике.

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

- правила работы на персональном компьютере при создании чертежей с учетом прикладных программ;
- правила чтения конструкторской и технической документацией;
- способы графического представления объектов, пространственных образов, технологического

оборудования и схем;

- законы, методы и приёмы проекционного черчения;
- требования государственных стандартов Единой системы конструкторской документации (ЕСКД) и Единой системы технологической документации (ЕСТД);
- правила выполнения чертежей и технических рисунков, эскизов и схем;
- технику и принципы нанесения размеров;
- классы точности и их обозначение на чертежах;
- типы и назначение спецификаций, правила их чтения и составления.

#### **1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 48 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 32 часа;

самостоятельной работы обучающегося – 16 часов;

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

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<i>48</i>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<i>32</i>
в том числе:	
Теоретические занятия	<i>8</i>
Практические занятия	<i>24</i>
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<i>16</i>
<i>Итоговая аттестация в форме</i>	<i>ДЗ</i>



## 2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины Компьютерная графика

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объём часов	Коды формируемых компетенций
1	2	3	5
<b>Раздел 1. Построение и редактирование изображений на плоскости в системе КОМПАС</b>		<b>32</b>	
<b>Тема 1.1</b> Геометрические примитивы и работа с ними	<b>Практические занятия</b> Создание чертежа при помощи двухмерных редакторов. Принципы работы в системе. Типы документов КОМПАС. Интерфейс программы. Удобные и точные инструменты черчения. Ассоциативность объектов чертежа. Текстовый процессор, надписи и таблицы. Единицы измерения. Системы координат. Команды создания геометрических объектов. Работа с документом КОМПАС-Чертеж.	4	ДПК 1.1 ДПК 1.2 ДПК 1.3
<b>Тема 1.2</b> Редактирование геометрических объектов	<b>Практические занятия</b> Создание чертежа при помощи двухмерных редакторов. Редактирование графических объектов. Панель инструментов Редактирование. Команды перемещения графических объектов на чертеже. Команды копирования выделенных объектов документа. Команды деформации и удаления части объектов. Изменение стилей выделенных объектов. Выполнение конусности, уклонов.	6	ДПК 1.1 ДПК 1.2 ДПК 1.3
<b>Тема 1.3</b> Построение чертежа плоского контура	<b>Практические занятия</b> Создание чертежа при помощи двухмерных редакторов. Основные понятия сопряжения. Построение сопряжений в программе КОМПАС-3D. Выполнение технологических схем.	14	ДПК 1.1 ДПК 1.2 ДПК 1.3
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> 1.Изучение учебного пособия по обучению Компас 3D LT (АСКОН) по соответствующим прошедшим темам занятий. 2.Подготовка реферата «Система автоматизированного проектирования Компас – 3D LT» Поиск необходимой информации в интернет ресурсах.	8	ОК 1 ОК 2 ОК 4 ОК 5
<b>Раздел 2. Моделирование трехмерных объектов в системе КОМПАС-3D</b>		<b>16</b>	

<p><b>Тема 2.1</b> Основы твердотельного моделирования.</p>	<p><b>Практические занятия</b> Создание трехмерной модели. Основные элементы интерфейса. Общие принципы моделирования. Основные термины модели. Предварительная настройка системы. Создание файла детали. Определение свойств детали. Создание детали. Привязки.</p>	4	<p>ДПК 1.1 ДПК 1.2 ДПК 1.3</p>
<p><b>Тема 2.2</b> Создание рабочего чертежа</p>	<p><b>Практические занятия</b> Создание трехмерной модели. Выбор главного вида. Создание стандартных видов. Создание разреза. Создание выносного элемента. Оформление чертежа. Создание чертежа при помощи двухмерных редакторов. Контрольная работа. Зачетное занятие.</p>	4	<p>ДПК 1.1 ДПК 1.2 ДПК 1.3</p>
	<p><b>Самостоятельная работа обучающихся</b> 1.Изучение учебного пособия по обучению Компас 3D LT (АСКОН) по соответствующим прошедшим темам занятий. 2.Подготовка реферата «Трехмерное моделирование деталей» Поиск необходимой информации в интернет ресурсах.</p>	8	<p>ОК 1 ОК 2 ОК 4 ОК 5</p>
<p>Всего</p>			

### 3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

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

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

В состав учебно-методического и материально-технического обеспечения программы учебной дисциплины 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), прикладным программным обеспечением, печатные и экранно-звуковые средства обучения;
- расходные материалы: бумага, картридж для принтера и копировального аппарата;
- библиотечный фонд и учебно-методические материалы.

#### • 3.2 Информационное обеспечение обучения

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

##### Основные источники:

1. Инженерная и компьютерная графика : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Р. Р. Анамова [и др.]; под общей редакцией С. А. Леоновой. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 246 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02971-0. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/437053>
2. Большаков В.П. КОМПАС-3D для студентов и школьников. Черчение, информатика, геометрия. Издательство ВHV, 2017. – 304с.

##### Дополнительные источники:

1. Большаков В.П. Инженерная и компьютерная графика. Практикум – Спб.: БХВ-Петербург, 2016. – 597с.: ил.

##### Интернет – ресурсы

Аскон <http://ascon.ru/>

Уроки Компас 3d. Самоучитель по программе Компас 3d. Черчение и 3d моделирование в Компас 3d [MySapr.com](http://MySapr.com)

#### 3.3 КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

Реализация подготовки (специалистов среднего звена) по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий 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 учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля
<p><b>Должен уметь:</b>            7. - создавать, редактировать и оформлять чертежи на персональном компьютере с использованием прикладных программ;            8. - читать конструкторскую и технологическую документацию по профилю специальности;            9. - выполнять графические изображения технологического оборудования и технологических схем в машинной графике.</p>	<p>Правильно выбран способ решения, само решение сопровождается необходимыми объяснениями, верно, выполнены нужные вычисления и преобразования, получен верный ответ, последовательно и аккуратно выполнено задание.</p>	<p>Индивидуальный контроль:            Решение графических-практических задач            Экспертное наблюдение за применением пакета прикладных программ Компас - 3D LT (АСКОН) на практических занятиях.</p>
<p><b>Должен знать:</b>            - правила работы на персональном компьютере при создании чертежей с учетом прикладных программ;            10. - правила чтения конструкторской и технической документацией;            11. - способы графического представления объектов, пространственных образов, технологического оборудования и схем;            12. - законы, методы и приёмы проекционного черчения;            13. - требования государственных стандартов Единой системы конструкторской документации (ЕСКД) и Единой системы технологической документации (ЕСТД);            14. - правила выполнения чертежей и технических рисунков, эскизов и схем;            15. - технику и принципы нанесения размеров;            16. - классы точности и их обозначение на чертежах;            17. - типы и назначение спецификаций, правила их чтения и составления.</p>	<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.            Изложение материала грамотным языком в определенной логической последовательности, точно используя терминологию и символику</p>	<p>Индивидуальный контроль:            Текущий устный контроль;            Самоконтроль с помощью заданий для самостоятельной работы</p> <p>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</p>

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

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОП.17 «ВВЕДЕНИЕ В СПЕЦИАЛЬНОСТЬ»

По специальности  
19.02.03 Технология хлеба макаронных и кондитерских изделий

Форма обучения: очная

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.17 « ВВЕДЕНИЕ В СПЕЦИАЛЬНОСТЬ»

## 1.1 Область применения рабочей программы учебной дисциплины

Рабочая программа учебной дисциплины является составной частью основной профессиональной образовательной программы ППССЗ, составленной в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

**1.2 Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** учебная дисциплина Введение в специальность относится к вариативной части образовательной программы профессионального цикла. При изучении дисциплины ОУД.09 Химия; ОУД.11 Биология.

Дисциплина изучается одновременно с ОП.04 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве, ПМ 01. Знания и умения, полученные при изучении дисциплины, обучающиеся могут использовать и применять при изучении профессиональных модулей и при прохождении всех видов практик.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- решать задачи, соответствующие его квалификации и квалификационным требованиям, указанным в федеральном государственном образовательном стандарте;
- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни.
- формулировать жизненные цели и определять средства их достижения;
- использовать знания дисциплины Введение в специальность в процессе освоения содержания ОПОП и перспектив своей будущей профессии.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- общую характеристику специальности, ее место специальности в социально-экономической сфере;
- требования к уровню подготовки специалиста в соответствии с ФГОС СПО;
- организацию и обеспечение образовательного процесса;

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

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

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

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ПК 1.4. Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке.

ПК 2.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.

ПК 2.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.

ПК 3.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий.

ДПК 2.5 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.

ДПК 3.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

ДПК 3.5. Освоить широкий ряд специальных техник и методов разработки для создания ассортимента хлебобулочных изделий.

ДПК 3.6. Оценивать современные достижения науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предлагать новые конкурентоспособные продукты

ДПК 3.7. Приобрести способность в организации выполнения инновационных программ в области производства хлеба, кондитерских изделий, разработку проектов и обеспечении условий для их реализации.

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

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

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 36 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 18 часов.



## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	54
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	36
в том числе:	
лабораторные работы	--
практические занятия	24
контрольные работы	-
курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрено)</i>	-
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	18
<i>Промежуточная аттестация в форме -</i> дифференцированный зачет	<i>дифференц зачет</i>

## 2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины Введение в специальность

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объём часов	Коды формируемых компетенций
		хл	
1	2	3	6
<b>Раздел 1. Введение</b>	Предмет, цели, задачи учебной дисциплины «Введение в специальность», её связь с другими учебными дисциплинами. Роль специальности в рыночной экономике страны.	<b>1</b>	
<b>Тема 1.1 Введение в дисциплину</b>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Организация учебного процесса по специальности.                      Квалификационная характеристика выпускника.                      Профессия – техник-технолог: характеристика и профессиональные особенности.                      Трудовая мотивация в условиях рыночной экономики.                      Самые востребованные профессии будущего.</p>	1	ОК 1
<b>Раздел 2 Программа модернизации профессионального образования по стандартам «Ворлдскиллс Россия»</b>	<p>Союз «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Ворлдскиллс Россия»</p> <p>История международного движения WorldSkills International</p>	<b>8</b>	
<b>Тема 2.1 WorldSkills в образовании. Демонстрационный экзамен</b>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p><b>WorldSkills Russia</b> — <u>некоммерческая организация</u> <b>Союз</b> «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)», (полное наименование: Союз «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров „Ворлдскиллс Россия“»), представляет Российскую Федерацию в международной организации <u>WorldSkills International (WSI)</u>, цель которой состоит в популяризации рабочих профессий, повышении статуса и стандартов профессиональной подготовки, повышении квалификации специалистов рабочих профессий по всему миру, является организатором российских национальных и региональных чемпионатов профессионального мастерства по стандартам WorldSkills. Среди основных целей организации — внедрение новых стандартов рабочих профессий, совершенствование экзаменационной системы в среднем профессиональном и высшем образовании с применением стандартов WorldSkills региона.</p> <p>Программа модернизации профессионального образования - Демонстрационный экзамен по стандартам WorldSkills Russia. Внедрение его в государственную итоговую аттестацию. Тематика конкурсных заданий.</p>	4	ОК 1 ОК 4 ОК 5
	<p><b>Самостоятельная работа обучающихся:</b></p> <p>Изучение рынка труда по СМИ</p>	4	ОК 4
<b>Раздел 3 Ассортимент изделий хлебопекарной, кондитерской и макаронной промышленности</b>			

<b>Тема 3.1</b> <b>Новые виды продукции</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ОК 3 ОК 4 ОК 5,8
	Ассортимент и характеристика изделий хлебопекарной, кондитерской и макаронной промышленности Рецептуры. Технологические карты. Разработка новых видов изделий. Обзор основных видов сырья для производства изделий.		
<b>Тема 3.2</b> <b>Составление и расчет рецептур</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
	Виды рецептур на выпеченные изделия Составление рецептур на изделие Оценка качества изделий. Субъективная и объективная оценка Аспекты.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b>		
	Изучение новых видов изделий по публикациям, периодическим журналам.	4	ОК 1,4,8,9
<b>Раздел 4 Приготовление отдельных видов изделий</b>		<b>36</b>	ОК 1,3,6,7
<b>Тема 4.1</b> <b>Приготовление халы</b>	<b>Практическое занятие</b> Изучение различных видов плетения для халы. Приготовление халы. Оценка полученных изделий	4	ОК 1 ДПК 2.5. ДПК 3.5 ПК 1.4
<b>Тема 4.2</b> <b>Приготовление изделий из дрожжевого теста</b>	<b>Практическое занятие</b> Приготовление изделий из дрожжевого теста Оценка полученных изделий	6	ОК 1 ДПК 2.5. ДПК 3.5
<b>Тема 4.3</b> <b>Приготовление изделий из бисквитного теста</b> <b>Приготовление изделий из заварного теста</b>	<b>Практическое занятие</b> Приготовление изделий из бисквитного теста Оценка полученных изделий Приготовление изделий из заварного теста Оценка полученных изделий	4	ОК 8 ДПК 3.4 ДПК 3.6 ДПК 3.7
	<b>Самостоятельная работа.</b> Составление портфолио	4	ОК 1,3,6 ДПК 3.6 ДПК 3.4 ДПК 3.7
<b>Тема 4.4</b> <b>Приготовление изделий из песочного теста</b>	<b>Практическое занятие</b> Приготовление пирога КИШ с различными начинками Оценка полученных изделий	4	ОК 8 ДПК 3.4 ДПК 3.7

<p align="center"><b>Тема 4.5</b> <b>Приготовление изделий из слоеного теста</b></p>	<p><b>Практическое занятие</b> Приготовление изделий из слоеного теста Оценка полученных изделий</p>	<p align="center">4</p>	<p>ОК 1,3,6 ПК 3.3 ДПК 3.6 ДПК 3.4 ДПК 3.7</p>
<p align="center"><b>Тема 4.6</b> <b>Приготовление изделий из сдобного теста</b></p>	<p><b>Практическое занятие</b> Приготовление изделий из сдобного теста (бриошь) Оценка полученных изделий</p>	<p align="center">4</p>	<p>ОК 1 ОК 3 ОК 6 ПК 3.3 ДПК 2.2. ДПК 3.5.</p>
	<p><b>Самостоятельная работа</b></p>		
	<p>Подготовка к представлению портфолио</p>	<p align="center">6</p>	
	<p>Зачетный урок</p>	<p align="center"><b>1</b></p>	
	<p align="right"><b>Всего</b></p>	<p align="center"><b>54</b></p>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Реализация программы учебной дисциплины осуществляется в учебном кабинете и учебной пекарне.

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

Технические средства обучения: экран; компьютер с лицензионным программным обеспечением.

Оборудование рабочих мест учебной пекарни: плитка электрическая, весы электронные, печи хлебопекарные конвекционные-3штуки, расстойные шкафы-3 штуки, формы для выпечки, печь подовая 3 секции, столы рабочие-6 штук, тележки с набором противней. производственный инвентарь, тестомесильные двухскоростные машины-3 штуки, миксеры настольные-3штуки, настольная тестораскаточная машина, холодильник.

производственный инвентарь; нормативно - техническая документация.

Оборудование лаборатории ТХК: приборы для определения влажности, шкаф сушильный СЭШ-3М, баня водяная, титровальная установка. Количество рабочих мест в лаборатории не менее числа обучающихся в группе.

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

##### Основные источники:

- Кузнецова Л.С., Сиданова М.Ю. Технология и организация производства кондитерских изделий. Учебное пособие для УСПО / Л.С. Кузнецова., М.Ю. Сиданова, - М.: Издательский Центр «Академия», 2017г.- 480 с.
- Кузнецова Л.С., Сиданова М.Ю. Технология приготовления мучных кондитерских изделий.: Учебное пособие для УСПО / Л.С. Кузнецова, М.Ю. Сиданова, - М.: Издательский Центр «Академия», 2017г.- 320 с.

##### Дополнительные источники:

1. Калачёв, М.В. Малые предприятия для производства хлебобулочных и макаронных изделий. - М.: Дели принт, 2016 г. - 198с.
2. Хроменков, В.М. Технологическое оборудование хлебозаводов и макаронных фабрик. – СПб.: ГИОРД, 2016 г. – 496 с.
3. Королев А.А., Трофименко Л.С., Мартинчик А.Н., Физиология питания, санитария и гигиена. Уч. Пособие для УСПО, ИЦ Академия, 2008 г., -192 стр.

##### Периодические издания:

1. Хлебопечение России. Научно-технический и производственный журнал. – М.: издательство пищевая промышленность.
2. Пищевая промышленность. Научно-производственный журнал. – М.: издательство пищевая промышленность.
3. Пищевые ингредиенты: сырье и добавки Научно-производственный журнал. – М.: издательство пищевая промышленность.

##### Интернет- ресурсы:

1. [www.edu.ru/](http://www.edu.ru/) – Федеральный портал «Российское образование».
2. [http\:\: www.ict.edu.ru/](http://www.ict.edu.ru/) - Федеральный портал «Информационно-коммуникационные технологии в образовании».
3. [http\:\: www.hlebopek.by/](http://www.hlebopek.by/) - сайт журнала «Хлебопек».
4. [http\:\: www.hlebopechka.ru/](http://www.hlebopechka.ru/) - сайт хлебопеков.
5. ЭБС-ЛАНЬ
6. ЭБС Юрайт
7. ЭБС Book.RU
8. [vuz@urait.ru](mailto:vuz@urait.ru)

### 3.3 Кадровое обеспечение

Реализация программы обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла. Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях 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, а также путем проверки выполненных обучающимися самостоятельных заданий.

<b>Результаты (освоенные профессиональные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ПК 1.4 Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке.	правильность и обоснованность подбора сырья и его подготовки для производства изделий;	Фронтальный и индивидуальный контроль: наблюдение за процедурой выполнения практических работ, интерпретация результатов наблюдения
	правильность выбора технологического процесса	Фронтальный и индивидуальный контроль: наблюдение за деятельностью студентов при выполнении практических работ,
ПК 2.2 Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлебобулочных изделий.	соблюдение санитарных требований к технологическим процессам и производственным помещениям;	Фронтальный и индивидуальный контроль: наблюдение за деятельностью студентов при выполнении практических работ
	обоснованность и правильность выбора способов приготовления различных выпеченных и отделочных полуфабрикатов;	Фронтальный и индивидуальный контроль: наблюдение за деятельностью студентов при выполнении практических работ
ПК 3.3 Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий.	обоснованность и правильность подбора параметров для приготовления полуфабрикатов по различным технологическим схемам;	Фронтальный и индивидуальный контроль: наблюдение за деятельностью студентов при выполнении практических работ,

Результаты (освоенные профессиональные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ДПК 2.5 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.</p> <p>ДПК 3.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.</p>	<p>правильность расчета производственных рецептур для приготовления различных полуфабрикатов с использованием справочной и нормативной документации, в том числе с применением прикладных программ для выполнения расчетов на ПК;</p>	<p>Фронтальный и индивидуальный контроль: наблюдение за процедурой выполнения практических работ, интерпретация результатов наблюдения</p>
	<p>обоснованность подбора оптимальных способов формования мучных кондитерских изделий</p>	<p>Фронтальный и индивидуальный контроль наблюдение за деятельностью студентов при выполнении практических работ,</p>
	<p>обоснованность и правильность выбора способов приготовления различных выпеченных и отделочных полуфабрикатов;</p>	<p>Фронтальный и индивидуальный контроль наблюдение за деятельностью студентов при выполнении практических работ,</p>
	<p>обоснованность и правильность подбора параметров для приготовления полуфабрикатов по различным технологическим схемам;</p>	<p>Индивидуальный контроль: наблюдение за деятельностью студента при выполнении практических работ,</p>
	<p>правильность выбора технологического процесса</p>	<p>Индивидуальный контроль наблюдение за деятельностью студентов при выполнении практических работ,</p>
<p>ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес</p>	<p>Эффективный выбор методов и способов решения профессиональных задач</p>	<p>Индивидуальный контроль: Экспертная оценка портфолио.</p>
<p>ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность</p>	<p>Обоснованность выбора методов и способов решения стандартных и нестандартных задач в соответствии с заданными критериями</p>	<p>Индивидуальный и групповой контроль: Оценка выбора методов и способов решения задач в зависимости от ситуации</p>

<b>Результаты (освоенные профессиональные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	Взаимодействие и сотрудничество с обучающимися, преподавателями, мастерами.	Индивидуальный контроль: Наблюдение за эффективностью общения во время учебных и практических занятий.