

**Министерство образования Пензенской области  
Государственное автономное профессиональное образовательное  
учреждение Пензенской области  
«Пензенский колледж современных технологий переработки и бизнеса»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**РУССКИЙ ЯЗЫК**

**для студентов, обучающихся на базе основного общего образования  
по специальности естественнонаучного профиля  
19.02.10 Технология продукции общественного питания**

**Пенза, 2020**

Рассмотрена и одобрена на заседании методической цикловой комиссии общих гуманитарных и социально-экономических дисциплин

Протокол № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_

Председатель методической цикловой комиссии  
\_\_\_\_\_ Г.И. Табаксюрлова

Рабочая программа учебной дисциплины составлена на основе примерной программы учебной дисциплины для профессиональных образовательных организаций, рекомендованной ФГАУ «ФИРО» в качестве примерной программы для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего (протокол от 21 июля 2015 г., №3 от 25 мая 2017 г. ФГАУ «ФИРО»)

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по учебно-воспитательной работе

\_\_\_\_\_ Л.В. Волкова

Составитель

\_\_\_\_\_ Е.П. Сухарева

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1.</b>	<b>Пояснительная записка</b>	<b>4</b>
<b>2.</b>	<b>Общая характеристика учебной дисциплины</b>	<b>4</b>
<b>3.</b>	<b>Место учебной дисциплины в учебном плане</b>	<b>6</b>
<b>4.</b>	<b>Результаты освоения учебной дисциплины</b>	<b>6</b>
<b>5.</b>	<b>Содержание учебной дисциплины</b>	<b>7</b>
<b>6.</b>	<b>Тематическое планирование</b>	<b>14</b>
<b>7.</b>	<b>Характеристика основных видов деятельности студентов</b>	<b>14</b>
<b>8.</b>	<b>Учебно-методическое и материально-техническое обеспечение программы учебной дисциплины</b>	<b>17</b>
<b>9.</b>	<b>Рекомендуемая литература</b>	<b>18</b>

## 1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Русский язык» предназначена для изучения русского языка в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования при подготовке специалистов среднего звена.

Программа разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «Русский язык», в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования на базе основного общего образования, с учетом требований федерального государственного образовательного стандарта 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), 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).

Содержание программы «Русский язык» направлено на достижение следующих целей:

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 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).

Программа может использоваться другими профессиональными образовательными организациями, реализующими образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования (ППССЗ).

## 2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ППССЗ на базе основного общего образования, обусловлено общей нацеленностью образовательного процесса на достижение

личностных, метапредметных и предметных результатов обучения, что возможно на основе компетентностного подхода, который обеспечивает формирование и развитие коммуникативной, языковой и лингвистической (языковедческой) и культуроведческой компетенций.

В реальном образовательном процессе формирование указанных компетенций происходит при изучении каждой темы, поскольку все виды компетенций взаимосвязаны.

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.

Изучение русского языка в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ППССЗ на базе основного общего образования, имеет свои особенности в зависимости от профиля профессионального образования. Это выражается через содержание обучения, количество часов, выделяемых на изучение отдельных тем программы, глубину их освоения студентами, через объем и характер практических занятий, виды внеаудиторной самостоятельной работы студентов.

При освоении специальностей СПО естественнонаучного профиля профессионального образования русский язык изучается на базовом уровне ФГОС среднего общего образования.

При изучении русского языка на базовом уровне решаются задачи, связанные с формированием общей культуры, развития, воспитания и социализации личности.

Русский язык представлен в программе перечнем не только тех дидактических единиц, которые отражают устройство языка, но и тех, которые обеспечивают речевую деятельность. 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.

Реализация содержания учебной дисциплины «Русский язык» предполагает соблюдение принципа строгой преемственности по отношению к содержанию курса

русского языка на ступени основного общего образования. В то же время учебная дисциплина «Русский язык» для профессиональных образовательных организаций СПО обладает самостоятельностью и цельностью.

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

### **3. МЕСТО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В УЧЕБНОМ ПЛАНЕ**

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

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

В учебных планах ППССЗ учебная дисциплина «Русский язык» входит в состав общих общеобразовательных учебных дисциплин, формируемых из обязательных предметных областей ФГОС среднего общего образования, для специальностей СПО соответствующего профиля профессионального образования.

### **4. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

- **личностных:**

воспитание уважения к русскому (родному) языку, который сохраняет и отражает культурные и нравственные ценности, накопленные народом на протяжении веков, осознание связи языка и истории, культуры русского и других народов;

понимание роли родного языка как основы успешной социализации личности;

осознание эстетической ценности, потребности сохранить чистоту русского языка как явления национальной культуры;

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

способность к речевому самоконтролю; оцениванию устных и письменных высказываний с точки зрения языкового оформления, эффективности достижения поставленных коммуникативных задач;

готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;

способность к самооценке на основе наблюдения за собственной речью, потребность речевого самосовершенствования;

- **метапредметных:**

владение всеми видами речевой деятельности: аудированием, чтением (пониманием), говорением, письмом;

владение языковыми средствами — умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства; использование приобретенных знаний и умений для анализа языковых явлений на межпредметном уровне;

применение навыков сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в процессе речевого общения, образовательной, общественно полезной,

учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;

овладение нормами речевого поведения в различных ситуациях межличностного и межкультурного общения;

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

умение извлекать необходимую информацию из различных источников: учебно-научных текстов, справочной литературы, средств массовой информации, информационных и коммуникационных технологий для решения когнитивных, коммуникативных и организационных задач в процессе изучения русского языка;

- предметных:

сформированность понятий о нормах русского литературного языка и применение знаний о них в речевой практике;

сформированность умений создавать устные и письменные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров в учебно-научной (на материале изучаемых учебных дисциплин), социально-культурной и деловой сферах общения;

владение навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью;

владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации;

владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров;

сформированность представлений об изобразительно-выразительных возможностях русского языка;

сформированность умений учитывать исторический, историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа текста;

способность выявлять в художественных текстах образы, темы и проблемы и выражать свое отношение к теме, проблеме текста в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях;

владение навыками анализа текста с учетом их стилистической и жанрово-родовой специфики; осознание художественной картины жизни, созданной в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания;

сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы.

## 5. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Введение

Язык как средство общения и форма существования национальной культуры.

Язык и общество. Язык как развивающееся явление.

Язык как система. Основные уровни языка.

Русский язык в современном мире. Язык и культура. Отражение в русском языке материальной и духовной культуры русского и других народов. Понятие о русском литературном языке и языковой норме. Значение русского языка при освоении профессий СПО и специальностей СПО.

### *Практические занятия*

Освоение общих закономерностей лингвистического анализа.

Выполнение заданий по обобщению знаний о современном русском языке как науке и анализу методов языкового исследования.

1. Язык и речь. Функциональные стили речи

Язык и речь. Виды речевой деятельности. Речевая ситуация и ее компоненты.  
Основные требования к речи: правильность, точность, выразительность, уместность употребления языковых средств.

Функциональные стили речи и их особенности.

Разговорный стиль речи, его основные признаки, сфера использования.

Научный стиль речи. Основные жанры научного стиля: доклад, статья, сообщение и др.

Официально-деловой стиль речи, его признаки, назначение. Жанры официально-делового стиля: заявление, доверенность, расписка, резюме и др.

Публицистический стиль речи, его назначение. Основные жанры публицистического стиля. Основы ораторского искусства. Подготовка публичной речи. Особенности построения публичного выступления.

Художественный стиль речи, его основные признаки: образность, использование изобразительно-выразительных средств и др.

Текст как произведение речи. Признаки, структура текста. Сложное синтаксическое целое. Тема, основная мысль текста. Средства и виды связи предложений в тексте. Информационная переработка текста (план, тезисы, конспект, реферат, аннотация). Абзац как средство смыслового членения текста.

Функционально-смысловые типы речи (повествование, описание, рассуждение).

Соединение в тексте различных типов речи.

Лингвостилистический анализ текста.

### **Практические занятия**

Анализ основных стилевых разновидностей письменной и устной речи.

Определение типа, стиля, жанра текста (по заданному способу).

Анализ структуры текста.

Лингвостилистический (стилистический, речеведческий) анализ текста.

Освоение видов переработки текста.

Изучение особенностей построения текста разных функциональных типов.

Составление связного высказывания на заданную тему, в том числе на лингвистическую.

### 2. Фонетика, орфоэпия, графика, орфография

Фонетические единицы. Звук и фонема. Открытый и закрытый слоги. Соотношение буквы и звука. Фонетическая фраза. Ударение словесное и логическое. Роль ударения в стихотворной речи. Интонационное богатство русской речи. Фонетический разбор слова.

Орфоэпические нормы: произносительные нормы и нормы ударения. Произношение гласных и согласных звуков, заимствованных слов. Использование орфоэпического словаря.

Благозвучие речи. Звукопись как изобразительное средство. Ассонанс, аллитерация.

Правописание безударных гласных, звонких и глухих согласных. Употребление буквы *ь*. Правописание *о/е* после шипящих и *ц*. Правописание приставок на *з-* / *с-*.

Правописание *и/ы* после приставок.

### **Практические занятия**

Выявление закономерностей функционирования фонетической системы русского языка.

Сопоставление устной и письменной речи.

Наблюдение над функционированием правил орфографии и пунктуации в образцах письменных текстов.

Фонетический, орфоэпический и графический анализ слова.

Наблюдение над выразительными средствами фонетики

### 3. Лексикология и фразеология

Слово в лексической системе языка. Лексическое и грамматическое значение слова.



Многозначность слова. Прямое и переносное значение слова. Метафора, метонимия как выразительные средства языка. Омонимы, синонимы, антонимы, паронимы и их употребление. *Изобразительные возможности синонимов, антонимов, омонимов, паронимов. Контекстуальные синонимы и антонимы. Градация. Антитеза.*

Русская лексика с точки зрения ее происхождения (исконно русская, заимствованная лексика, старославянизмы).

Лексика с точки зрения ее употребления: нейтральная, книжная, лексика устной речи (жаргонизмы, арготизмы, диалектизмы). Профессионализмы. Терминологическая лексика.

Активный и пассивный словарный запас; архаизмы, историзмы, неологизмы.

Особенности русского речевого этикета. Лексика, обозначающая предметы и явления традиционного русского быта. Фольклорная лексика и фразеология. Русские пословицы и поговорки.

Фразеологизмы. Отличие фразеологизма от слова. Употребление фразеологизмов в речи. Афоризмы. Лексические и фразеологические словари. Лексико-фразеологический разбор. Лексические нормы. Лексические ошибки и их исправление. Ошибки в употреблении фразеологических единиц и их исправление.

#### ***Практические занятия***

Лингвистическое исследование лексических и фразеологических единиц — выведение алгоритма лексического анализа.

Наблюдение над функционированием лексических единиц в собственной речи, выработка навыка составления текстов (устных и письменных) с лексемами различных сфер употребления.

Лексический и фразеологический анализ слова.

Подбор текстов с изучаемым языковым явлением.

Наблюдение над изобразительно-выразительными средствами лексики.

Составление связного высказывания с использованием заданных лексем, в том числе на лингвистическую тему.

#### **4. Морфемика, словообразование, орфография**

Понятие морфемы как значимой части слова. Многозначность морфем. Синонимия и антонимия морфем. Морфемный разбор слова.

Способы словообразования. Словообразование знаменательных частей речи. Особенности словообразования профессиональной лексики и терминов. *Понятие об этимологии.* Словообразовательный анализ.

*Употребление приставок в разных стилях речи. Употребление суффиксов в разных стилях речи.* Речевые ошибки, связанные с неоправданным повтором однокоренных слов.

Правописание чередующихся гласных в корнях слов. Правописание приставок *при-* / *пре-*. Правописание сложных слов.

#### ***Практические занятия***

Наблюдение над значением морфем и их функциями в тексте.

Анализ одноструктурных слов с морфемами-омонимами; сопоставление слов с морфемами-синонимами.

Распределение слов по словообразовательным гнездам, восстановление словообразовательной цепочки. Выработка навыка составления слов с помощью различных словообразовательных моделей и способов словообразования.

Наблюдение над функционированием правил орфографии и пунктуации в образцах письменных текстов.

Составление текстов (устных и письменных) с использованием однокоренных слов, слов одной структуры.

Морфемный, словообразовательный, этимологический анализ для понимания внутренней формы слова, наблюдения за историческими процессами.

## 5. Морфология и орфография

Грамматические признаки слова (грамматическое значение, грамматическая форма и синтаксическая функция). Знаменательные и незнаменательные части речи и их роль в построении текста. *Основные выразительные средства морфологии.*

**Имя существительное.** Лексико-грамматические разряды имен существительных.

Род, число, падеж существительных. Склонение имен существительных. Правописание окончаний имен существительных. Правописание сложных существительных. Морфологический разбор имени существительного. Употребление форм имен существительных в речи.

**Имя прилагательное.** Лексико-грамматические разряды имен прилагательных.

Степени сравнения имен прилагательных. Правописание суффиксов и окончаний имен прилагательных. Правописание сложных прилагательных. Морфологический разбор имени прилагательного. Употребление форм имен прилагательных в речи.

**Имя числительное.** Лексико-грамматические разряды имен числительных. Правописание числительных. Морфологический разбор имени числительного.

Употребление числительных в речи. Сочетание числительных *оба, обе, двое, трое* и других с существительными разного рода.

**Местоимение.** Значение местоимения. Лексико-грамматические разряды местоимений. Правописание местоимений. Морфологический разбор местоимения.

Употребление местоимений в речи. Местоимение как средство связи предложений в тексте. *Синонимия местоименных форм.*

**Глагол.** Грамматические признаки глагола.

Правописание суффиксов и личных окончаний глагола. Правописание *не* с глаголами. Морфологический разбор глагола.

Употребление форм глагола в речи. *Употребление в художественном тексте одного времени вместо другого, одного наклонения вместо другого с целью повышения образности и эмоциональности. Синонимия глагольных форм в художественном тексте.*

**Причастие как особая форма глагола.** Образование действительных и страдательных причастий. Правописание суффиксов и окончаний причастий. Правописание *не* с причастиями. Правописание *-н-* и *-нн-* в причастиях и отглагольных прилагательных. Причастный оборот и знаки препинания в предложении с причастным оборотом. Морфологический разбор причастия.

*Употребление причастий в текстах разных стилей. Синонимия причастий.*

**Деепричастие как особая форма глагола.** Образование деепричастий совершенного и несовершенного вида. Правописание *не* с деепричастиями. Деепричастный оборот и знаки препинания в предложениях с деепричастным оборотом. Морфологический разбор деепричастия.

*Употребление деепричастий в текстах разных стилей. Особенности построения предложений с деепричастиями. Синонимия деепричастий.*

**Наречие.** Грамматические признаки наречия. Степени сравнения наречий. Правописание наречий. Отличие наречий от слов-омонимов.

Морфологический разбор наречия.

Употребление наречия в речи. *Синонимия наречий при характеристике признака действия.* Использование местоименных наречий для связи предложений в тексте.

**Слова категории состояния (безлично-предикативные слова).** Отличие слов категории состояния от слов-омонимов. Группы слов категории состояния. Их функции в речи.

*Служебные части речи*

**Предлог как часть речи.** Правописание предлогов. Отличие производных предлогов (*в течение, в продолжение, вследствие* и др.) от слов-омонимов.

Употребление предлогов в составе словосочетаний. Употребление существительных с предлогами *благодаря, вопреки, согласно* и др.

**Союз как часть речи.** Правописание союзов. Отличие союзов *тоже, также, чтобы, зато* от слов-омонимов.

Употребление союзов в простом и сложном предложении. Союзы как средство связи предложений в тексте.

**Частица как часть речи.** Правописание частиц. Правописание частиц *не* и *ни* с разными частями речи. *Частицы как средство выразительности речи.* Употребление частиц в речи.

**Междометия и звукоподражательные слова.** Правописание междометий и звукоподражаний. Знаки препинания в предложениях с междометиями. Употребление междометий в речи.

### ***Практические занятия***

Исследование текста с целью освоения основных понятий морфологии: грамматические категории и грамматические значения; выведение алгоритма морфологического разбора.

Наблюдение над значением словоформ разных частей речи и их функциями в тексте.

Анализ и характеристика общего грамматического значения, морфологических и синтаксических признаков слов разных частей речи.

Сопоставление лексического и грамматического значения слов.

Выявление нормы употребления сходных грамматических форм в письменной речи обучающихся.

Образование слов и форм слов разных частей речи с помощью различных словообразовательных моделей и способов словообразования и словоизменения; использование способа разграничения слов-омонимов, принадлежащих к разным частям речи.

Составление словосочетаний, предложений, текстов (устных и письменных) с использованием нужной словоформы с учетом различных типов и стилей речи.

Наблюдение над функционированием правил орфографии и пунктуации в образцах письменных текстов.

Подбор текстов с определенными орфограммами и пунктограммами.

### **6. Синтаксис и пунктуация**

**Основные единицы синтаксиса.** Словосочетание, предложение, сложное синтаксическое целое. *Основные выразительные средства синтаксиса.*

**Словосочетание.** Строение словосочетания. Виды связи слов в словосочетании.

Нормы построения словосочетаний. Синтаксический разбор словосочетаний. Значение словосочетания в построении предложения. *Синонимия словосочетаний.*

**Простое предложение.** Виды предложений по цели высказывания; восклицательные предложения. Интонационное богатство русской речи.

Логическое ударение. Прямой и обратный порядок слов. *Стилистические функции и роль порядка слов в предложении.*

Грамматическая основа простого двусоставного предложения. Тире между подлежащим и сказуемым. Согласование сказуемого с подлежащим. *Синонимия составных сказуемых. Единство видовременных форм глаголов-сказуемых как средство связи предложений в тексте.*

Второстепенные члены предложения (определение, приложение, обстоятельство, дополнение).

Роль второстепенных членов предложения в построении текста.

*Синонимия согласованных и несогласованных определений. Обстоятельства времени и места как средство связи предложений в тексте.*

Односоставное и неполное предложение.

Односоставные предложения с главным членом в форме подлежащего.

Односоставные предложения с главным членом в форме сказуемого.

*Синонимия односоставных предложений. Предложения односоставные и двусоставные как синтаксические синонимы; использование их в разных типах и стилях речи. Использование неполных предложений в речи.*

**Односложное простое предложение.** Предложения с однородными членами и знаки препинания в них. Однородные и неоднородные определения.

Употребление однородных членов предложения в разных стилях речи. *Синонимика ряда однородных членов предложения с союзами и без союзов.*

Предложения с обособленными и уточняющими членами. Обособление определений. *Синонимия обособленных и необособленных определений.* Обособление приложений. Обособление дополнений. Обособление обстоятельств. Роль сравнительного оборота как изобразительного средства языка. Уточняющие члены предложения.

*Стилистическая роль обособленных и необособленных членов предложения.*

Знаки препинания при словах, грамматически не связанных с членами предложения. Вводные слова и предложения. Отличие вводных слов от знаменательных слов-омонимов. Употребление вводных слов в речи; стилистическое различие между ними. Использование вводных слов как средства связи предложений в тексте.

Знаки препинания при обращении. *Использование обращений в разных стилях речи как средства характеристики адресата и передачи авторского отношения к нему.*

**Сложное предложение.** Сложносочиненное предложение. Знаки препинания в сложносочиненном предложении. *Синонимика сложносочиненных предложений с различными союзами.* Употребление сложносочиненных предложений в речи.

**Сложноподчиненное предложение.** Знаки препинания в сложноподчиненном предложении. Использование сложноподчиненных предложений в разных типах и стилях речи.

**Бессоюзное сложное предложение.** Знаки препинания в бессоюзном сложном предложении. Использование бессоюзных сложных предложений в речи.

Знаки препинания в сложном предложении с разными видами связи. *Синонимика простых и сложных предложений (простые и сложноподчиненные предложения, сложные союзные и бессоюзные предложения).*

Способы передачи чужой речи. Знаки препинания при прямой речи. Замена прямой речи косвенной. Знаки препинания при цитатах.

Оформление диалога. Знаки препинания при диалоге.

### ***Практические занятия***

Исследование текстов для выявления существенных признаков синтаксических понятий, освоения основных научных положений о синтаксическом уровне современной системы русского языка, ее нормах и тенденциях развития.

Наблюдение над существенными признаками словосочетания.

Особенности употребления словосочетаний.

Синонимия словосочетаний.

Наблюдение над существенными признаками простого и сложного предложения; использование способа анализа структуры и семантики простого и сложного предложения.

Анализ роли разных типов простых и сложных предложений в текстообразовании.

Сопоставление устной и письменной речи.

Наблюдение над функционированием правил пунктуации в образцах письменных текстов.

Упражнения по синтаксической синонимии: двусоставное/односоставное предложение, предложение с обособленными определениями и обстоятельствами /

сложноподчиненное предложение с придаточными определительными и обстоятельственными и др.

Анализ ошибок и недочетов в построении простого (сложного) предложения.

Составление схем простых и сложных предложений и составление предложений по схемам.

Составление связного высказывания с использованием предложений определенной структуры, в том числе на лингвистическую тему.

Применение синтаксического и пунктуационного разбора простого предложения.

### **Примерные темы рефератов (докладов), индивидуальных проектов**

- Русский язык среди других языков мира.
- Языковой вкус. Языковая норма. Языковая агрессия.
- Языковой портрет современника.
- Молодежный сленг и жаргон.
- Деятельность М.В. Ломоносова в развитии и популяризации русского литературного языка.
  - А.С. Пушкин — создатель современного русского литературного языка.
  - Русский литературный язык на рубеже XX—XXI веков.
  - Формы существования национального русского языка: русский литературный язык, просторечие, диалекты, жаргонизмы.
    - Язык и культура.
    - Культурно-речевые традиции русского языка и современное состояние русской устной речи.
      - Вопросы экологии русского языка.
      - Виды делового общения, их языковые особенности.
      - Языковые особенности научного стиля речи.
      - Особенности художественного стиля.
      - Публицистический стиль: языковые особенности, сфера использования.
      - Экспрессивные средства языка в художественном тексте.
      - СМИ и культура речи.
      - Устная и письменная формы существования русского языка и сферы их применения.
        - Стилистическое использование профессиональной и терминологической лексики в произведениях художественной литературы.
          - Текст и его назначение. Типы текстов по смыслу и стилю.
          - Русское письмо и его эволюция.
          - Функционирование звуков языка в тексте: звукопись, анафора, аллитерация.
          - Антонимы и их роль в речи.
          - Синонимия в русском языке. Типы синонимов. Роль синонимов в организации речи.
            - Старославянизмы и их роль в развитии русского языка.
            - Русская фразеология как средство экспрессивности в русском языке.
            - В.И. Даль как создатель «Словаря живого великорусского языка».
            - Строение русского слова. Способы образования слов в русском языке.
            - Исторические изменения в структуре слова.
            - Учение о частях речи в русской грамматике.
            - Грамматические нормы русского языка.
            - Лексико-грамматические разряды имен существительных (на материале произведений художественной литературы).
              - Прилагательные, их разряды, синтаксическая и стилистическая роль (на примере лирики русских поэтов).

- Категория наклонения глагола и ее роль в текстообразовании.
- Вопрос о причастии и деепричастии в русской грамматике.
- Наречия и слова категории состояния: семантика, синтаксические функции, употребление.
- Слова-омонимы в морфологии русского языка.
- Роль словосочетания в построении предложения.
- Односоставные предложения в русском языке: особенности структуры и семантики.
- Синтаксическая роль инфинитива.
- Предложения с однородными членами и их функции в речи.
- Обособленные члены предложения и их роль в организации текста.
- Структура и стилистическая роль вводных и вставных конструкций.
- Монолог и диалог. Особенности построения и употребления.
- Синонимика простых предложений.
- Синонимика сложных предложений.
- Использование сложных предложений в речи.
- Способы введения чужой речи в текст.
- Русская пунктуация и ее назначение.
- Порядок слов в предложении и его роль в организации художественного текста.

## 6. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

При реализации содержания общеобразовательной учебной дисциплины «Русский язык» в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППССЗ) максимальная учебная нагрузка обучающихся составляет:

по специальностям СПО естественно-научного профиля профессионального образования — 117 часов, из них аудиторная (обязательная) нагрузка обучающихся, включая практические занятия, — 78 часов; внеаудиторная самостоятельная работа студентов — 39 часов.

Тематический план

Содержание обучения	Количество часов	
	Максимальное	Аудиторные, в т. ч. практические
Введение	3	2
Язык и речь. Функциональные стили речи	21	14
Фонетика, орфоэпия, графика, орфография	12	8
Лексикология и фразеология	15	10
Морфемика, словообразование, орфография	15	10
Морфология и орфография	21	14
Синтаксис и пунктуация	30	20
<b>Промежуточная аттестация в форме экзамена</b>		
<b>Итого</b>	<b>117</b>	<b>78</b>

## 7. ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ВИДОВ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТУДЕНТОВ

Содержание обучения	Характеристика основных видов учебной деятельности студентов (на уровне учебных действий)
Введение	Извлекать из разных источников и преобразовывать информацию о языке как развивающемся явлении, о связи языка и культуры; характеризовать на отдельных примерах взаимосвязь языка, культуры и истории народа — носителя языка; анализировать пословицы и

	<p>поговорки о русском языке;  составлять связное высказывание (сочинение-рассуждение) в устной или письменной форме; приводить примеры, которые доказывают, что изучение языка позволяет лучше узнать историю и культуру страны;  определять тему, основную мысль текстов о роли русского языка в жизни общества;  вычитывать разные виды информации; проводить языковой разбор текстов; извлекать информацию из разных источников (таблиц, схем); преобразовывать информацию; строить рассуждение о роли русского языка в жизни человека</p>
<p>Язык и речь.  Функциональные стили речи</p>	<p>Выразительно читать текст, определять тему, функциональный тип речи, формулировать основную мысль художественных текстов;  вычитывать разные виды информации;  характеризовать средства и способы связи предложений в тексте;  выполнять лингвостилистический анализ текста; определять авторскую позицию в тексте; высказывать свою точку зрения по проблеме текста;  характеризовать изобразительно-выразительные средства языка, указывать их роль в идейно-художественном содержании текста;  составлять связное высказывание (сочинение) в устной и письменной форме на основе проанализированных текстов; определять эмоциональный настрой текста;  анализировать речь с точки зрения правильности, точности, выразительности, уместности употребления языковых средств;  подбирать примеры по темам, взятым из изучаемых художественных произведений;  оценивать чужие и собственные речевые высказывания разной функциональной направленности с точки зрения соответствия их коммуникативным задачам и нормам современного русского литературного языка;  исправлять речевые недостатки, редактировать текст;  выступать перед аудиторией сверстников с небольшими информационными сообщениями, докладами на учебно -научную тему;  анализировать и сравнивать русский речевой этикет с речевым этикетом отдельных народов России и мира;  различать тексты разных функциональных стилей (экстралингвистические особенности, лингвистические особенности на уровне употребления лексических средств, типичных синтаксических конструкций);  анализировать тексты разных жанров научного (учебно-научного), публицистического, официально-делового стилей, разговорной речи;  создавать устные и письменные высказывания разных стилей, жанров и типов речи (отзыв, сообщение, доклад; интервью, репортаж, эссе; расписка, доверенность, заявление; рассказ, беседа, спор);  подбирать тексты разных функциональных типов и стилей;  осуществлять информационную переработку текста, создавать вторичный текст, используя разные виды переработки текста (план, тезисы, конспект, реферат, аннотацию, рецензию)</p>
<p>Фонетика,  орфоэпия, графика,  орфография</p>	<p>Проводить фонетический разбор; извлекать необходимую информацию по изучаемой теме из таблиц, схем учебника;  извлекать необходимую информацию из мультимедийных</p>

	<p>орфоэпических словарей и справочников; использовать ее в различных видах деятельности;</p> <p>строить рассуждения с целью анализа проделанной работы; определять круг орфографических и пунктуационных правил, по которым следует ориентироваться в конкретном случае;</p> <p>проводить операции синтеза и анализа с целью обобщения признаков, характеристик, фактов и т. д.;</p> <p>извлекать необходимую информацию из орфоэпических словарей и справочников; опознавать основные выразительные средства фонетики (звукопись)</p>
Лексикология фразеология	<p>и Аргументировать различие лексического и грамматического значения слова; опознавать основные выразительные средства лексики и фразеологии в публицистической и художественной речи и оценивать их;</p> <p>объяснять особенности употребления лексических средств в текстах научного и официально-делового стилей речи; извлекать необходимую информацию из лексических словарей разного типа (толкового словаря, словарей синонимов, антонимов, устаревших слов, иностранных слов, фразеологического словаря и др.) и справочников, в том числе мультимедийных; использовать эту информацию в различных видах деятельности;</p> <p>распознавать основные виды тропов, построенных на переносном значении слова (метафора, эпитет, олицетворение)</p>
Морфемика, словообразование, орфография	<p>Опознавать, наблюдать изучаемое языковое явление, извлекать его из текста;</p> <p>проводить морфемный, словообразовательный, этимологический, орфографический анализ;</p> <p>извлекать необходимую информацию по изучаемой теме из таблиц, схем учебника;</p> <p>характеризовать словообразовательные цепочки и словообразовательные гнезда, устанавливая смысловую и структурную связь однокоренных слов;</p> <p>опознавать основные выразительные средства словообразования в художественной речи и оценивать их;</p> <p>извлекать необходимую информацию из морфемных, словообразовательных и этимологических словарей и справочников, в том числе мультимедийных;</p> <p>использовать этимологическую справку для объяснения правописания и лексического значения слова</p>
Морфология орфография	<p>и Опознавать, наблюдать изучаемое языковое явление, извлекать его из текста, анализировать с точки зрения текстообразующей роли;</p> <p>проводить морфологический, орфографический, пунктуационный анализ;</p> <p>извлекать необходимую информацию по изучаемой теме из таблиц, схем учебника; строить рассуждения с целью анализа проделанной работы;</p> <p>определять круг орфографических и пунктуационных правил, по которым следует ориентироваться в конкретном случае;</p> <p>проводить операции синтеза и анализа с целью обобщения признаков, характеристик, фактов и т. д.; подбирать примеры по теме из художественных текстов изучаемых произведений;</p> <p>составлять монологическое высказывание на лингвистическую тему в устной или письменной форме; анализировать текст с целью</p>



	обнаружения изученных понятий (категорий), орфограмм, пунктограмм; извлекать необходимую информацию из мультимедийных словарей и справочников по правописанию; использовать эту информацию в процессе письма; определять роль слов разных частей речи в текстообразовании
Синтаксис пунктуация	и Оpoznать, наблюдать изучаемое языковое явление, извлекать его из текста, анализировать с точки зрения текстообразующей роли, проводить языковой разбор (фонетический, лексический, морфемный, словообразовательный, этимологический, морфологический, синтаксический, орфографический, пунктуационный); комментировать ответы товарищей; извлекать необходимую информацию по изучаемой теме из таблиц, схем учебника; строить рассуждения с целью анализа проделанной работы; определять круг орфографических и пунктуационных правил, по которым следует ориентироваться в конкретном случае; анализировать текст с целью обнаружения изученных понятий (категорий), орфограмм, пунктограмм; составлять синтаксические конструкции (словосочетания, предложения) по опорным словам, схемам, заданным темам, соблюдая основные синтаксические нормы; проводить операции синтеза и анализа с целью обобщения признаков, характеристик, фактов и т.д.; подбирать примеры по теме из художественных текстов изучаемых произведений; определять роль синтаксических конструкций в текстообразовании; находить в тексте стилистические фигуры; составлять связное высказывание (сочинение) на лингвистическую тему в устной и письменной форме по теме занятия; извлекать необходимую информацию из мультимедийных словарей и справочников по правописанию; использовать эту информацию в процессе письма; производить синонимическую замену синтаксических конструкций; составлять монологическое высказывание на лингвистическую тему в устной или письменной форме; пунктуационно оформлять предложения с разными смысловыми отрезками; определять роль знаков препинания в простых и сложных предложениях; составлять схемы предложений, конструировать предложения по схемам

## 8. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «РУССКИЙ ЯЗЫК»

Освоение программы учебной дисциплины «Русский язык» предполагает наличие в профессиональной образовательной организации, реализующей образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, учебного кабинета, в котором имеется возможность обеспечить свободный доступ в Интернет во время учебного занятия и в период внеучебной деятельности обучающихся.

Помещение кабинета должно удовлетворять требованиям Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов (СанПиН 2.4.2 № 178-02) и оснащено типовым

оборудованием, указанным в настоящих требованиях, в том числе специализированной учебной мебелью и средствами обучения, достаточными для выполнения требований к уровню подготовки обучающихся.

В кабинете должно быть мультимедийное оборудование, при помощи которого участники образовательного процесса могут просматривать визуальную информацию по русскому языку, создавать презентации, видеоматериалы, иные документы.

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

- многофункциональный комплекс преподавателя;
- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов, портретов выдающихся ученых, поэтов, писателей 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 учебного материала по русскому языку, 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, научно-популярной литературой по вопросам языкознания и др.

В процессе освоения программы учебной дисциплины «Русский язык» студенты должны иметь возможность доступа к электронным учебным материалам по русскому языку и литературе, имеющимся в свободном доступе в Интернете (электронным книгам, практикумам, тестам, материалам ЕГЭ и др.).

## 9. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Основные источники:

*Антонова Е.С., Воителева Т.М.* Русский язык: учебник для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО.- М., 2019.

*Антонова Е.С., Воителева Т.М.* Русский язык: пособие для подготовки к ЕГЭ: учеб. Пособие для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО.- М., 2019.

*Антонова Е.С., Воителева Т.М.* Русский язык: электронный учебно-методический комплекс для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО.- М., 2018.

*Воителева Т.М.* Русский язык и литература. Русский язык (базовый уровень): учебник для 10 класса общеобразовательной школы. — М., 2019.

*Воителева Т.М.* Русский язык и литература. Русский язык (базовый уровень): учебник для 11 класса общеобразовательной школы. — М., 2019.

*Воителева Т.М.* Русский язык: сб. упражнений: учеб. пособие для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. —М., 2019.

*Гольцова Н.Г., Шамилин И.В., Мищерина М.А.* Русский язык и литература. Русский язык (базовый уровень). 10—11 классы: в 2 ч. — М., 2019.

Дополнительные источники:

Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (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 изменениями, внесенными Федеральным законом от 04.06.2014 № 145-ФЗ, в ред. от 03.07.2016, с изм. от 19.12.2016).

Приказ Министерства образования и науки РФ от 31 декабря 2015 г. № 1578 «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования утвержденный Приказом Минобрнауки России от 17.05.2012 № 413».

Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования» (зарегистрирован в Минюсте РФ 07.06.2012 № 24480).

Приказ Минобрнауки России от 29.12.2014 № 1645 «О внесении изменений в Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования"».

Концепция преподавания русского языка и литературы в Российской Федерации, утвержденная распоряжением Правительства РФ от 9 апреля 2016 г. № 637-р.

Примерная основная образовательная программа среднего общего образования, одобренная решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16з).

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».

*Воителева Т.М.* Русский язык: методические рекомендации: метод. пособие для учреждений сред. проф. образования. — М., 2019.

*Львова С.И.* Таблицы по русскому языку. — М., 2019.

Словари

Горбачевич К.С. Словарь трудностей современного русского языка. — СПб., 2018.

Граудина Л.К., Ицкович В.А., Катлинская Л.П. Грамматическая правильность русской речи. Стилистический словарь вариантов. — 2-е изд., испр. и доп. — М., 2019.

Иванова О.Е., Лопатин В.В., Нечаева И.В., Чельцова Л.К. Русский орфографический словарь: около 180 000 слов / Российская академия наук. Институт русского языка им. В.В.Виноградова / под ред. В.В.Лопатина. — 2-е изд., испр. и доп. — М., 2019.

Крысин Л.П. Толковый словарь иноязычных слов. — М., 2019.

Лекант П.А., Леденева В.В. Школьный орфоэпический словарь русского языка. — М., 2018.

Львов В.В. Школьный орфоэпический словарь русского языка. — М., 2019.

Ожегов С.И. Словарь русского языка. Около 60 000 слов и фразеологических выражений. — 25-е изд., испр. и доп. /под общ. ред. Л. И.Скворцова. — М., 2019.

Розенталь Д.Э., Краснянский В.В. Фразеологический словарь русского языка. — М., 2018.

Скворцов Л.И. Большой толковый словарь правильной русской речи. — М., 2019.

Ушаков Д.Н., Крючков С.Е. Орфографический словарь. — М., 2018.

Через дефис, слитно или раздельно?: словарь-справочник русского языка / сост.В. В. Бурцева. — М., 2018.

Интернет-ресурсы

[www.eor.it.ru/eor](http://www.eor.it.ru/eor) (учебный портал по использованию ЭОР).

[www.ruscorpora.ru](http://www.ruscorpora.ru) (Национальный корпус русского языка — информационно-справочная система, основанная на собрании русских текстов в электронной форме). [www.russkiyjazik.ru](http://www.russkiyjazik.ru) (энциклопедия «Языкознание»). [www.etymolog.ruslang.ru](http://www.etymolog.ruslang.ru) (Этимология и история русского языка).

[www.rus.1september.ru](http://www.rus.1september.ru) (электронная версия газеты «Русский язык»). Сайт для учителей «Я иду на урок русского языка».

[www.uchportal.ru](http://www.uchportal.ru) (Учительский портал. Уроки, презентации, контрольные работы, тесты, компьютерные программы, методические разработки по русскому языку и литературе).

[www.Ucheba.com](http://www.Ucheba.com) (Образовательный портал «Учеба»: «Уроки» ([www.uroki.ru](http://www.uroki.ru)))

[www.metodiki.ru](http://www.metodiki.ru) (Методики).

[www.posobie.ru](http://www.posobie.ru) (Пособия).

[www.it-n.ru/communities.aspx?cat\\_no=2168&tmpl=com](http://www.it-n.ru/communities.aspx?cat_no=2168&tmpl=com) (Сеть творческих учителей. Информационные технологии на уроках русского языка и литературы).

[www.prosv.ru/umk/konkurs/info.aspx?ob\\_no=12267](http://www.prosv.ru/umk/konkurs/info.aspx?ob_no=12267) (Работы победителей конкурса «Учитель — учителю» издательства «Просвещение»).

[www.spravka.gramota.ru](http://www.spravka.gramota.ru) (Справочная служба русского языка).

[www.slovari.ru/dictsearch](http://www.slovari.ru/dictsearch) (Словари.ру).

[www.gramota.ru/class/coach/tbgramota](http://www.gramota.ru/class/coach/tbgramota) (Учебник грамоты). [www.gramota.ru](http://www.gramota.ru) (Справочная служба).

[www.gramma.ru/EXM](http://www.gramma.ru/EXM) (Экзамены. Нормативные документы).

**Министерство образования Пензенской области  
государственное автономное профессиональное образовательное  
учреждение Пензенской области  
«Пензенский колледж современных технологий переработки и бизнеса»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ЛИТЕРАТУРА**

**для студентов, обучающихся на базе основного общего образования  
по специальности естественнонаучного профиля  
19.02.10 Технология продукции общественного питания**

**Пенза, 2020**

Рассмотрена и одобрена на заседании методической цикловой комиссии общих гуманитарных и социально-экономических дисциплин

Протокол № \_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Председатель методической цикловой комиссии \_\_\_\_\_

Г.И. Табаксюрлова

Рабочая программа учебной дисциплины составлена на основе примерной программы учебной дисциплины для профессиональных образовательных организаций, рекомендованной ФГАУ «ФИРО» в качестве примерной программы для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего (протокол от 21 июля 2015 г., № 3 от 25 мая 2017 г. ФГАУ «ФИРО»)

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по учебно-воспитательной работе

\_\_\_\_\_ Л.В. Волкова  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Разработчик: Сухарева Е.П., преподаватель русского языка и литературы

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. Пояснительная записка</b>	<b>4</b>
<b>2. Общая характеристика учебной дисциплины</b>	<b>4</b>
<b>3. Место учебной дисциплины в учебном плане</b>	<b>5</b>
<b>4. Результаты освоения учебной дисциплины</b>	<b>6</b>
<b>5. Содержание учебной дисциплины</b>	<b>7</b>
<b>6. Тематическое планирование</b>	<b>38</b>
<b>7. Характеристика основных видов деятельности студентов</b>	<b>39</b>
<b>8. Учебно-методическое и материально-техническое обеспечение программы учебной дисциплины</b>	<b>40</b>
<b>9. Рекомендуемая литература</b>	<b>41</b>

## **1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Литература» предназначена для изучения литературы в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательные программы среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования при подготовке специалистов среднего звена.

Программа разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «Литература», в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования на базе основного общего образования, с учетом требований федерального государственного образовательного стандарта 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), 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).

Содержание программы учебной дисциплины «Литература» направлено на достижение следующих целей:

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.

Программа может использоваться другими профессиональными образовательными организациями, реализующими образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования — программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ).

## **2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ЛИТЕРАТУРА»**

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



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

Основой содержания учебной дисциплины «Литература» являются чтение и текстуальное изучение художественных произведений, составляющих золотой фонд русской классики. Каждое классическое произведение всегда актуально, так как обращено к вечным человеческим ценностям. Обучающиеся постигают категории добра, справедливости, чести, патриотизма, любви к человеку, семье; понимают, то 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 учащегося.

Изучение учебного материала по литературе предполагает дифференциацию уровней достижения обучающимися поставленных целей. Так, уровень функциональной грамотности может быть достигнут как в освоении наиболее распространенных литературных понятий и практически полезных знаний при чтении произведений русской литературы, так и в овладении способами грамотного выражения своих мыслей устно и письменно, освоении навыков общения с другими людьми. На уровне ознакомления осваиваются такие элементы содержания, как фундаментальные идеи и ценности, образующие основу человеческой культуры и обеспечивающие миропонимание и мировоззрение человека, включенного в современную общественную культуру.

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.).

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.

Изучение литературы завершается подведением итогов в форме дифференцированного зачета в рамках промежуточной аттестации студентов в процессе освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППССЗ).

### **3. МЕСТО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В УЧЕБНОМ ПЛАНЕ**

Учебная дисциплина «Литература» является общеобразовательным учебным предметом обязательной предметной области «Русский язык и литература» ФГОС среднего общего образования.

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

В учебных планах ППССЗ место учебной дисциплины «Литература» — в составе общих общеобразовательных учебных дисциплин, формируемых из обязательных предметных областей ФГОС среднего общего образования, для специальностей СПО соответствующего профиля профессионального образования.

#### **4.РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

##### **личностных:**

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

сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества;

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

готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни;

сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;

эстетическое отношение к миру; совершенствование духовно-нравственных качеств личности, воспитание чувства любви к многонациональному Отечеству, уважительного отношения к русской литературе, культурам других народов;

использование для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации (словарей, энциклопедий, интернет-ресурсов и др.);

##### **метапредметных:**

умение понимать проблему, выдвигать гипотезу, структурировать материал, подбирать аргументы для подтверждения собственной позиции, выделять причинно-следственные связи в устных и письменных высказываниях, формулировать выводы;

умение самостоятельно организовывать собственную деятельность, оценивать ее, определять сферу своих интересов;

умение работать с разными источниками информации, находить ее, анализировать, использовать в самостоятельной деятельности;

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

##### **предметных:**

сформированность устойчивого интереса к чтению как средству познания других культур, уважительного отношения к ним;

сформированность навыков различных видов анализа литературных произведений;

владение навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью;

владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации;

владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров;

знание содержания произведений русской, родной и мировой классической литературы, их историко-культурного и нравственно-ценностного влияния на формирование национальной и мировой культуры;

сформированность умений учитывать исторический, историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественного произведения;

способность выявлять в художественных текстах образы, темы и проблемы и выражать свое отношение к ним в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях;

владение навыками анализа художественных произведений с учетом их жанрово-родовой специфики; осознание художественной картины жизни, созданной в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания;

сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы.

## **5. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **Введение**

Историко-культурный процесс и периодизация русской литературы. Специфика литературы как вида искусства. Взаимодействие русской и западноевропейской литературы. Самобытность русской литературы (с обобщением ранее изученного материала). Значение литературы при освоении профессий СПО и специальностей СПО

### **РУССКАЯ ЛИТЕРАТУРА XIX ВЕКА**

Развитие русской литературы и культуры в первой половине XIX века.

Историко-культурный процесс рубежа XVIII — XIX веков. Романтизм. Особенности русского романтизма. Литературные общества и кружки. Зарождение русской литературной критики. Становление реализма в русской литературе. Русское искусство.

Для чтения и обсуждения (по выбору преподавателя). К.Н.Батюшков «Видение на берегах Леты», «Мои пенаты», «Тень друга», «Разлука», «Таврида». Е.А. Баратынский «Бал». В.А. Жуковский «Певец во стане русских воинов», «Песня», «Море», «Невыразимое», «Эолова арфа».

Зарубежная литература (обзор с чтением фрагментов по выбору преподавателя). Дж.Г. Байрон «Хочу я быть ребенком вольным...», «К времени», «К NN», «Тьма», «Прометей», «Стансы к Августе», «В день, когда мне исполнилось тридцать шесть лет». Э.Т.А. Гофман «Крошка Цахес по прозванию Циннобер», «Песочный человек», «Щелкунчик и Мышиный король». И.В. Гёте «Фауст». О.Бальзак «Гобсек». В. Шекспир «Гамлет».

Повторение. Основные тенденции развития литературы в конце XVIII — начале XIX века. Творчество М.В. Ломоносова, Г.Р. Державина, Д.И. Фонвизина, И.А. Крылова, Н.М. Карамзина.

Теория литературы. Художественная литература как вид искусства. Периодизация русской литературы XIX—XX веков. Романтизм, романтический герой. Реализм. Демонстрации. Архитектура Санкт-Петербурга и Москвы XVIII века. Живопись.

XVIII — начала XIX века. Развитие русского театра.

Творческие задания. Исследование и подготовка доклада (сообщения или реферата): «Жизнь и творчество одного из русских поэтов (писателей)-романтиков», «Романтическая баллада в русской литературе», «Развитие жанра исторического романа в эпоху романтизма», «Романтические повести в русской литературе», «Развитие русской литературной критики».

### **Александр Сергеевич Пушкин (1799—1837)**

Личность писателя. Жизненный и творческий путь (с обобщением ранее изученного). Детство и юность. Петербург и вольнолюбивая лирика. Южная ссылка и романтический период творчества. Михайловское: темы, мотивы и художественное своеобразие творчества. Становление реализма в творчестве Пушкина. Роль Пушкина в становлении русского

литературного языка. Болдинская осень в творчестве Пушкина. Пушкин-мыслитель. Творчество А.С.Пушкина в критике и литературоведении.

Жизнь произведений Пушкина в других видах искусства.

«Чувства добрые» в лирике А.С.Пушкина: мечты о «вольности святой». Душевное благородство и гармоничность в выражении любовного чувства. Поиски смысла бытия, внутренней свободы. Отношения человека с Богом. Осмысление высокого назначения художника, его миссии пророка. Идея преемственности поколений. Осмысление исторических процессов с гуманистических позиций. Нравственное решение проблем человека и его времени.

**Для чтения и изучения.** Стихотворения: «Вольность», «К Чаадаеву», «Деревня», «Свободы сеятель пустынный...», «К морю», «Подражания Корану» («И путник усталый на Бога роптал...»), «Пророк», «Поэт», «Поэт и толпа», «Поэту», «Элегия» («Безумных лет угасшее веселье...»), «...Вновь я посетил...», «Из Пиндемонти», «Осень (Отрывок)», «Когда за городом задумчив я брожу...». Поэма «Медный всадник». Трагедия «Борис Годунов».

**Для чтения и обсуждения** (по выбору преподавателя и студентов). Стихотворения «Воспоминания в Царском Селе», «Погасло дневное светило...», «Редет облаков летучая гряда...», «Свободы сеятель пустынный...», «Сожженное письмо», «Храни меня ,мой талисман», «К\*\*\*», «На холмах Грузии лежит ночная мгла...», «Я вас любил, любовь еще, быть может...», «Все в жертву памяти твоей...», «Ненастный день потух...», «Брожу ли я вдоль улиц шумных», «Что в имени тебе моем?», «Если жизнь тебя обманет...», «19 октября» (1825), «Стихи, сочиненные ночью во время бессонницы», «Пир Петра Великого»; поэмы «Кавказский пленник», «Братья-разбойники», «Бахчисарайский фонтан», «Цыганы»; трагедия «Моцарт и Сальери». В.Г.Белинский «Сочинения Александра Пушкина. Статья пятая».

**Повторение.** А. С. Пушкин: лирика, повесть «Капитанская дочка». Роман «Евгений Онегин».

**Теория литературы.** Лирический герой и лирический сюжет. Элегия. Поэма. Трагедия. Конфликт. Проблематика. Психологическая глубина изображения героев.

**Демонстрации.** Портреты А.С. Пушкина (худ. С.Г. Чириков, В.А. Тропинин, О.А. Кипренский, В.В. Матэ и др.), автопортреты. Рисунки А.С.Пушкина. Иллюстрации к произведениям А.С.Пушкина В. Фаворского, В. Дудорова, М. Врубеля, Н. Кузьмина, А. Бенуа, Г. Елифанова, А. Пластова и др. Романсы на стихи А.С.Пушкина А.П. Бородина, Н.А. Римского-Корсакова, А. Верстовского, М. Глинки, Г.В. Свиридова и др. Фрагменты из оперы М.П. Мусоргского «Борис Годунов».

**Творческие задания.** Исследование и подготовка доклада (сообщения или реферата): «Пушкин в воспоминаниях современников», «Предки Пушкина и его семья», «Царскосельский лицей и его воспитанники», «Судьба Н.Н. Пушкиной», «Дуэль и смерть А.С.Пушкина». Подготовка и проведение заочной экскурсии в один из музеев А.С.Пушкина (по выбору студентов).

**Наизусть.** Не менее трех стихотворений по выбору студентов.

### **Михаил Юрьевич Лермонтов (1814 — 1841)**

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.

**Для чтения и изучения.** Стихотворения: «Дума», «Нет, я не Байрон, я другой...», «Молитва» («Я, Матерь Божия, ныне с молитвою...»), «Молитва» («В минуту жизни трудную...»), «К\*», («Печаль в моих песнях, но что за нужда...»), «Поэт» («Отделкой золотой блистает мой кинжал...»), «Журналист, Читатель и Писатель», «Как часто пестрою толпою окружен...», «Валерик», «Родина», «Прощай, немытая Россия...», «Сон», «И скучно, и грустно!», «Выхожу один я на дорогу...». Поэма «Демон».

**Для чтения и обсуждения.** «Наполеон», «Воздушный корабль», «Последнее новоселье», «Одиночество», «Я не для ангелов и рая...», «Молитва» («Не обвиняй меня, Всесильный...»), «Мой Демон», «Когда волнуется желтеющая нива...», «Я не унижусь пред тобой...»,

«Оправдание», «Она не гордой красотой...», «К портрету», «Силуэт», «Желание», «Памяти А.И. Одоевского», «Листок», «Пленный рыцарь», «Три пальмы», «Благодарность», «Пророк». Драма «Маскарад». В.Г. Белинский «Стихотворения М. Лермонтова».

**Повторение.** Лирика М.Ю.Лермонтова, «Песня про царя Ивана Васильевича, молодого опричника и удалого купца Калашникова». Поэма «Мцыри». Роман «Герой нашего времени».

**Теория литературы.** Развитие понятия о романтизме. Антитеза. Композиция.

**Демонстрации.** Портреты М.Ю.Лермонтова. Картины и рисунки М.Ю.Лермонтова. Произведения М.Ю.Лермонтова в творчестве русских живописцев и художников-иллюстраторов.

**Творческие задания.** Исследование и подготовка доклада (сообщения или реферата): «Кавказ в судьбе и творчестве Лермонтова», «М.Ю. Лермонтов в воспоминаниях современников», «М.Ю. Лермонтов — художник», «Любовная лирика Лермонтова». Подготовка и проведение заочной экскурсии в один из музеев М.Ю.Лермонтова (по выбору студентов).

**Наизусть.** Не менее трех стихотворений по выбору студентов.

### **Николай Васильевич Гоголь (1809—1852)**

Личность писателя, жизненный и творческий путь (с обобщением ранее изученного). «Петербургские повести»: проблематика и художественное своеобразие. Особенности сатиры Гоголя. Значение творчества Н.В.Гоголя в русской литературе.

**Для чтения и изучения.** «Портрет».

**Для чтения и обсуждения.** «Нос», «Выбранные места из переписки с друзьями» (глава «Нужно любить Россию») В.Г. Белинский. «О русской повести и повестях Гоголя».

**Повторение.** «Вечера на хуторе близ Диканьки», «Тарас Бульба». Комедия «Ревизор». Поэма «Мертвые души».

**Теория литературы.** Литературный тип. Деталь. Гипербола. Гротеск. Юмор. Сатира.

**Демонстрации.** Портреты Н.В. Гоголя (худ. И. Репин, В. Горяев, Ф.А. Моллер и др.). Иллюстрации к произведениям Н.В.Гоголя Л. Бакста, Д. Кардовского, Н. Кузьмина, А. Каневского, А. Пластова, Е. Кибрика, В. Маковского, Ю. Коровина, А. Лаптева, Кукрыниксов.

**Творческие задания.** Исследование и подготовка доклада (сообщения или реферата): «Петербург в жизни и творчестве Н.В.Гоголя», «Н.В. Гоголь в воспоминаниях современников». Подготовка и проведение заочной экскурсии в один из музеев Н.В.Гоголя

### **Особенности развития русской литературы во второй половине XIX века**

Культурно-историческое развитие России середины XIX века. Конфликт либерального дворянства и разночинной демократии. Отмена крепостного права. Крымская война. Народничество. Укрепление реалистического направления в русской живописи второй половины XIX века. (И.К.Айвазовский, В.В.Верещагин, В.М.Васнецов, Н.Н.Ге, И.Н.Крамской, В.Г.Перов, И.Е.Репин, В.И.Суриков). Мастера русского реалистического пейзажа (И.И.Левитан, В.Д.Поленов, А.К.Саврасов, И.И.Шишкин, Ф.А.Васильев, А.И.Куинджи) (на примере 3—4 художников по выбору преподавателя). Содружество русских композиторов «Могучая кучка» (М.А. Балакирев, М.П.Мусоргский, А.И.Бородин, Н.А. Римский-Корсаков).

Малый театр — «второй Московский университет в России». М.С.Щепкин — основоположник русского сценического реализма. Первый публичный музей национального русского искусства — Третьяковская галерея в Москве.

Литературная критика и журнальная полемика 1860-х годов о «лишних людях» и «новом человеке» в журналах «Современник», «Отечественные записки», «Русское слово». Газета «Колокол», общественно-политическая и литературная деятельность А.И.Герцена, В.Г.Белинского. Развитие реалистических традиций в прозе (И.С.Тургенев, И.А.Гончаров, Л.Н.Толстой, Ф.М.Достоевский, Н.С.Лесков и др.).

Новые типы героев в русской литературе. Нигилистический и антинигилистический роман (Н.Г.Чернышевский, И.С.Тургенев). Драматургия А.Н.Островского и А.П.Чехова и ее сценическое воплощение. Поэзия «чистого искусства», и реалистическая поэзия.

**Для чтения и обсуждения.** В. Г. Белинский «Литературные мечтания». А.И.Герцен «О развитии революционных идей в России». Д.И.Писарев «Реалисты». Н.Г.Чернышевский «Русский человек на rendez-vous». В.Е.Гаршин «Очень коротенький роман» (по выбору преподавателя).

**Литература народов России** (по выбору преподавателя).

**Зарубежная литература.** Ч.Диккенс «Посмертные записки Пиквикского клуба», «Домби и сын», «Приключения Оливера Твиста», «Крошка Доррит» (одно произведение по выбору преподавателя с чтением фрагментов). Г.Флобер «Госпожа Бовари», «Саламбо» (одно произведение по выбору преподавателя с чтением фрагментов).

**Демонстрации.** Отрывки из музыкальных произведений П.И.Чайковского. Репродукции картин художников второй половины XIX века: И.К.Айвазовского, В.В.Верещагина, В.М.Васнецова, Н.Н.Ге, И.Н.Крамского, В.Г.Перова, И.Е.Репина, В.И.Сурикова, И.И.Левитана, В.Д.Поленова, А.К.Саврасова, И.И.Шишкина, Ф.А.Васильева, А.И.Куинджи.

**Творческие задания.** Исследование и подготовка доклада (сообщения или реферата): «Что делать?» — главный вопрос эпохи 1850—1860-х годов»; «Духовные искания русской культуры второй половины XIX века». Подготовка и проведение заочной экскурсии «По залам Третьяковской галереи».

### **Александр Николаевич Островский (1823—1886)**

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.

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. Катерина в оценке Н.А.Добролюбова и Д.И.Писарева. Позиция автора и его идеал. Роль персонажей второго ряда в пьесе.

Драма «Бесприданница». Социальные и нравственные проблемы в драме. Лариса и ее окружение. Художественные особенности драмы «Бесприданница». Основные сюжетные линии драмы. Тема «маленького человека» в драме «Бесприданница». Малый театр и драматургия А.Н.Островского.

**Для чтения и изучения.** Драма «Гроза». Статья Н.А.Добролюбова «Луч света в темном царстве». Драма «Бесприданница».

**Для чтения и обсуждения.** Драмы А.Н.Островского «Бесприданница», «Таланты и поклонники» (одна драма по выбору преподавателя). Д.И.Писарев «Мотивы русской драмы» (фрагменты). Комедии А.Н.Островского «Свои люди — сочтемся», «На всякого мудреца довольно простоты», «Бешеные деньги» (одну комедию по выбору преподавателя). Н.А.Добролюбов, Д.И.Писарев, А.П.Григорьев о драме «Гроза».

**Демонстрации.** Фрагменты из музыкальных сочинений на сюжеты произведений А.Н.Островского.

**Повторение.** Развитие традиций русского театра.

**Теория литературы.** Драма. Комедия.

**Творческие задания.** Исследование и подготовка реферата: «Значение творчества А.Н.Островского в истории русского театра»; «Мир Островского на сцене и на экране»; «Мир купечества у Гоголя и Островского». Подготовка сообщений: «Экранизация произведений А.Н.Островского», «Крылатые выражения в произведениях А.Н.Островского и их роль в раскрытии характеров героев, идейного содержания». Подготовка и проведение виртуальной экскурсии в один из музеев А.Н.Островского (по выбору студентов).

### **Иван Александрович Гончаров (1812—1891)**

Жизненный путь и творческая биография И.А.Гончарова. Роль В.Г.Белинского в жизни И.А.Гончарова. «Обломов». Творческая история романа. Своеобразие сюжета и жанра

произведения. Проблема русского национального характера в романе. Сон Ильи Ильича как художественно-философский центр романа. Образ Обломова. Противоречивость характера Обломова. Обломов как представитель своего времени и вневременной образ. Типичность образа Обломова. Эволюция образа Обломова. Штольц и Обломов. Прошлое и будущее России. Проблемы любви в романе. Любовь как лад человеческих отношений (Ольга Ильинская — Агафья Пшеницына). Оценка романа «Обломов» в критике (Н.Добролюбов, Д.И.Писарева, И.Анненского и др.) Роман «Обрыв». Отражение смены эпох в обществе и нравах. Многообразие типов и характеров в романе. Трагическая судьба незаурядного человека в романе. Гончаров — мастер пейзажа. Тема России в романах Гончарова

**Для чтения и изучения.** Роман «Обломов».

**Для чтения и обсуждения.** Роман «Обрыв». Статьи: Н.А.Добролюбов «Что такое обломовщина?», А.В.Дружинина «Обломов. Роман И.А.Гончарова», Д.И.Писарева «Роман И.А. Гончарова “Обломов”».

**Повторение.** «Лишние люди» в литературе XIX века (Онегин, Печорин).

**Теория литературы.** Социально-психологический роман.

**Демонстрации.** Иллюстрации Ю.С.Гершковича, К.А.Трутовского к романам Гончарова. Фрагменты из к/ф «Несколько дней из жизни И.И.Обломова» (реж.Н.Михалков).

**Творческие задания.** Исследование и подготовка реферата: «Захар — второй Обломов», «Женские образы в романах Гончарова», «В чем трагедия Обломова?», «Что такое “обломовщина”?», «Художественная деталь в романе “Обломов”».

### **Иван Сергеевич Тургенев (1818—1883)**

Жизненный и творческий путь И.С.Тургенева (с обобщением ранее изученного). Психологизм творчества Тургенева. Тема любви в творчестве И.С.Тургенева (повести «Ася», «Первая любовь», «Стихотворения в прозе»). Их художественное своеобразие. Тургенев-романист (обзор одного-двух романов с чтением эпизодов). Типизация общественных явлений в романах И.С.Тургенева. Свообразие художественной манеры Тургенева-романиста.

Роман «Отцы и дети». Смысл названия романа. Отображение в романе общественно-политической обстановки 1860-х годов. Проблематика романа. Особенности композиции романа. Базаров в системе образов романа. Нигилизм Базарова и пародия на нигилизм в романе (Ситников и Кукшина). Взгляды Базарова на искусство, природу, общество. Базаров и Кирсановы. Базаров и Одинцова. Любовная интрига в романе и ее роль в раскрытии идейно-эстетического содержания романа. Базаров и родители. Сущность споров, конфликт «отцов» и «детей». Значение заключительных сцен романа в раскрытии его идейно-эстетического содержания. Авторская позиция в романе. Poleмика вокруг романа «Отцы и дети» (Д.И.Писарев, Н.Страхов, М.Антонович).

**Для чтения и изучения.** Роман «Отцы и дети». Д.И.Писарев. «Базаров».

**Для чтения и обсуждения.** Повести «Ася», «Первая любовь»; «Романы «Рудин», «Дворянское гнездо», «Накануне» (один-два романа по выбору преподавателя и студентов); статья М.А.Антоновича. «Асмодей нашего времени». Стихотворения в прозе (по выбору преподавателя).

**Повторение.** Герой времени в творчестве М.Ю.Лермонтова и И.С.Тургенева (проблемы типизации). Особенности реализма И.С.Тургенева («Записки охотника»).

**Теория литературы.** Социально-психологический роман.

**Демонстрации.** Портреты И.С.Тургенева (худ. А.Либера, В.Перова и др.). Иллюстрации к произведениям И.С.Тургенева художников В.Домогацкого, П.М.Боклевского, К.И.Рудакова (по выбору преподавателя). Романс А.М.Абазы на слова И.С.Тургенева «Утро туманное, утро седое...».

**Творческие задания.** Исследование и подготовка реферата: «Нигилизм и нигилисты в жизни и литературе (Д.И.Писарев, М.А.Антонович, И.С.Тургенев)». Подготовка и проведение виртуальной экскурсии по литературным музеям И.С.Тургенева (по выбору студентов).

**Наизусть.** Одно стихотворение в прозе (по выбору студентов).

### **Николай Гаврилович Чернышевский (1828—1889)**

Краткий очерк жизни и творчества Н.Г.Чернышевского.

Эстетические взгляды Чернышевского и их отражение в романе. Особенности жанра и композиции романа. Утопические идеи в романе Н.Г.Чернышевского. Нравственные и идеологические проблемы в романе. «Женский вопрос» в романе. Образы «новых людей». Теория «разумного эгоизма». Образ «особенного человека» Рахметова. Противопоставление «новых людей» старому миру. Теория «разумного эгоизма» как философская основа романа. Роль снов Веры Павловны в романе. Четвертый сон как социальная утопия. Смысл финала романа.

**Для чтения и изучения.** Роман «Что делать?» (обзор с чтением фрагментов).

**Для чтения и обсуждения.** «Эстетические отношения искусства к действительности» Н.Г.Чернышевского (обзор с чтением фрагментов).

**Повторение.** Женский вопрос в романе И.С.Тургенева «Отцы и дети».

Теория литературы. Утопия. Антиутопия.

**Демонстрации.** Репродукции картин: А.Руднев «Н.Г.Чернышевский на допросе в сенате»; Ю. Казмичев «Защита диссертации Н.Г.Чернышевского»; В. Ладыженский «Т.Г.Шевченко и Н.Г.Чернышевский в кругу друзей». Иллюстрации к роману Н.Г.Чернышевского «Что делать?» художника В.Минаева.

**Творческое задание.** Исследование и подготовка реферата «Общество будущего в романе Н.Г.Чернышевского “Что делать?”».

### **Николай Семенович Лесков (1831—1895)**

Сведения из биографии (с обобщением ранее изученного). Художественный мир писателя. Праведники Н.С.Лескова. Творчество Н.С.Лескова в 1870-е годы (обзор романа «Соборяне»). Повесть «Очарованный странник». Особенности композиции и жанра. Образ Ивана Флягина. Тема трагической судьбы талантливого русского человека. Смысл названия повести. Особенности повествовательной манеры Н.С.Лескова. Традиции житийной литературы в повести «Очарованный странник».

**Для чтения и изучения.** Повесть-хроника «Очарованный странник».

**Для чтения и обсуждения** (по выбору преподавателя). Роман «Соборяне», повесть «Леди Макбет Мценского уезда».

**Повторение.** Национальный характер в произведениях Н.С.Лескова («Левша»).

**Демонстрации.** Портреты Н.С.Лескова (худ. В.А.Серов, И.Е.Репин). Иллюстрации к рассказу «Левша» (худ. Н.В.Кузьмин). Иллюстрации к повести «Очарованный странник» (худ. И.С.Глазунов). Репродукция картины В.В.Верещагина «Илья Муромец на пиру у князя Владимира».

**Творческие задания.** Исследование и подготовка реферата: «Праведники в творчестве Н.С.Лескова» (на примере одного-двух произведений)

### **Михаил Евграфович Салтыков-Щедрин (1826—1889)**

Жизненный и творческий путь М.Е.Салтыкова-Щедрина (с обобщением ранее изученного). Мирозрение 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.

Замысел, история создания «Истории одного города». Свообразие жанра, композиции. Образы градоначальников. Элементы антиутопии в «Истории одного города». Приемы сатирической фантастики, гротеска, художественного иносказания. Эзопов язык. Роль Салтыкова-Щедрина в истории русской литературы.

**Для чтения и изучения.** Сказки М.Е.Салтыкова-Щедрина «Медведь на воеводстве», «Коняга». «История одного города» (главы: «О корени происхождения глуповцев», «Опись градоначальников», «Органчик», «Подтверждение покаяния. Заключение»).

**Для чтения и обсуждения** (по выбору учителя). Роман «Господа Головлевы»: сказки «Орел-меценат», «Либерал» (по выбору преподавателя).



**Повторение.** Фантастика в сказках М.Е.Салтыкова-Щедрина как средство сатирического изображения действительности («Повесть о том, как один мужик двух генералов прокормил», «Дикий помещик», «Премудрый пескарь»).

**Теория литературы.** Развитие понятия сатиры. Понятия об условности в искусстве (гротеск, эзопов язык).

**Демонстрации.** Портрет М.Е.Салтыкова-Щедрина работы И.Н.Крамского. Иллюстрации художников Кукрыниксов, Ре-ми, Н.В.Кузмина, Д.А.Шмаринова к произведениям М.Е.Салтыкова-Щедрина.

**Творческие задания.** Подготовка сценария театрализованного представления «Градоначальники Салтыкова-Щедрина». Подготовка и проведение виртуальной экскурсии по литературным музеям М.Е.Салтыкова-Щедрина (по выбору студентов).

### **Федор Михайлович Достоевский (1821—1881)**

Сведения из жизни писателя (с обобщением ранее изученного).

Роман «Преступление и наказание» Своеобразие жанра. Особенности сюжета.

Отображение русской действительности в романе. Социальная и нравственно философская проблематика романа. 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, покаянию высоких истин и нравственных ценностей. Драматичность характера и судьбы Родиона Раскольникова. Сны Раскольникова в раскрытии его характера и общей композиции романа.

Эволюция идеи «двойничества». Страдание и очищение в романе. Символические образы в романе. Символическое значение образа «вечной Сонечки». Своеобразие воплощения авторской позиции в романе. «Правда» Раскольникова и «правда» Сони. Петербург Достоевского. Библейские мотивы в произведении. Споры вокруг романа и его главного героя.

Роман «Униженные и оскорбленные». Жанровое своеобразие романа. Особенности сюжета. Боль за униженных, угнетенных в произведении. Сложный, богатый внутренний мир «маленького человека». Развитие гуманистических традиций Пушкина и Гоголя.

Роман «Идиот». Жанровое своеобразие романа. Особенности сюжета. Философская глубина, нравственная проблематика романа. Трагичность взаимоотношений героев с внешним миром. Князь Мышкин как «идеальный герой». Настасья Филипповна — один из лучших женских образов Достоевского.

**Для чтения и изучения.** Роман «Преступление и наказание».

**Для чтения и обсуждения.** Обзор романа «Униженные и оскорбленные» или «Идиот» (по выбору преподавателя).

**Повторение.** Тема «маленького человека» в русской литературе: А.С.Пушкин. «Станционный смотритель», Н.В.Гоголь. «Шинель». Образ Петербурга: Н.В.Гоголь. «Невский проспект», «Мертвые души»; Н.А.Некрасов. Цикл «О погоде».

**Теория литературы.** Полифонизм романов Ф.М.Достоевского.

**Демонстрации.** Портрет Ф.М.Достоевского работы В.Г.Перова. Евангелие. Д.И.Писарев. Статья «Борьба за жизнь». Иллюстрации П.М.Боклевского, И.Э.Грабаря, Э.И.Неизвестного к «Преступлению и наказанию». Иллюстрации И.С.Глазунова к романам Достоевского. Картина Н.А.Ярошенко «Студент». Картина В.Г.Перова «Утопленница». Кадры из х/ф «Преступление и наказание» (реж.Л.А.Кулиджанов). Кадры из х/ф «Идиот» (реж. И.А.Пырьев). Кадры из х/ф «Тихие страницы» (реж. А.Сокуров).

**Творческое задание.** Подготовка вопросов для проведения дискуссии «Личность Раскольникова».

### **Лев Николаевич Толстой (1828—1910)**

Жизненный путь и творческая биография (с обобщением ранее изученного). Духовные искания писателя.

Роман-эпопея «Война и мир». Жанровое своеобразие романа. Особенности композиционной структуры романа. Художественные принципы Толстого в изображении

русской действительности: следование правде, психологизм, «диалектика души». Соединение в романе идеи личного и всеобщего. Символическое значение понятий «война» и «мир». Духовные искания Андрея Болконского, Пьера Безухова, Наташи Ростовской. Светское общество в изображении Толстого, осуждение его бездуховности и лжепатриотизма. Авторский идеал семьи в романе. Правдивое изображение войны и русских солдат — художественное открытие Л.Н.Толстого. Бородинская битва — величайшее проявление русского патриотизма, кульминационный момент романа. «Дубина народной войны», партизанская война в романе. Образы Тихона Щербатого и Платона Каратаева, их отношение к войне. Народный полководец Кутузов. Кутузов и Наполеон в авторской оценке. Проблема русского национального характера. Осуждение жестокости войны в романе. Развенчание идеи «наполеонизма». Патриотизм в понимании писателя.

«Севастопольские рассказы». Отражение перелома во взглядах писателя на жизнь в сева­стопольский период. Война как явление, противоречащее человеческой природе. Сила духа русского народа в представлении Толстого. Настоящие защитники Севастополя и «маленькие Наполеоны». Контраст между природой и деяниями человека на земле. Утверждение духовного начала в человеке. Особенности поэтики Толстого. Значение «Севастопольских рассказов» в творчестве Л.Н.Толстого.

Роман «Анна Каренина». Светское общество конца XIX века в представлении Толстого. История Анны Карениной: долг и чувство. «Мысль семейная» в романе «Анна Каренина». Краткий обзор творчества позднего периода: «Крейцерова соната», «Хаджи Мурат». Мировое значение творчества Л.Н.Толстого. Л.Н.Толстой и культура XX века.

**Для чтения и изучения.** Роман-эпопея «Война и мир».

**Для чтения и обсуждения.** «Севастопольские рассказы». Роман «Анна Каренина» (общая характеристика).

**Повторение.** Тема войны 1812 года в творчестве М.Ю.Лермонтова («Бородино»).

**Теория литературы.** Понятие о романе-эпопее.

**Демонстрации.** Портреты Л.Н.Толстого работы И.Е.Репина, И.Н.Крамского, Л.О.Пастернака, Н.Н.Ге, В.В.Мешкова. Картины и пейзажи поместья и усадьбы Толстых в Ясной Поляне. Иллюстрации А.Кокорина, П.Пинкисевича к «Севастопольским рассказам». Иллюстрации А.Апсита, Д.А.Шмаринова, К.И.Рудакова к роману-эпопее «Война и мир». Картины И.М.Прянишникова «В 1812 году» и А.Д.Кившенко «Совет в Филях». Портрет М.И.Кутузова работы Р.Волкова. Портрет Наполеона работы П.Деляроша. Гравюры Л.Ругендаса «Пожар Москвы в 1812 году» и А.Адама «Бородинское сражение. Бой за батарею Раевского». Кадры из к/ф «Война и мир» (реж.С.Ф.Бондарчук). Иллюстрации М.А.Врубеля, О.Г.Верейского, А.Н.Самохвалова к роману «Анна Каренина». Фрагменты из к/ф «Анна Каренина» (реж. А.Зархи).

**Творческие задания.** Исследование и подготовка сообщения на одну из тем (по выбору студентов): «Изображение войны в «Севастопольских рассказах» и романе «Война и мир»; «Наташа Ростова — любимая героиня Толстого», «Тема дома в романе «Война и мир»; «Мой Толстой», «Мои любимые страницы романа “Война и мир”». Составление текста диктанта по материалам жизни и творчества Л.Н.Толстого. Составление сценария вечера «Ожившие страницы “Войны и мира”». Подготовка и проведение заочной экскурсии в один из музеев Л.Н.Толстого.

**Наизусть.** Отрывок из романа «Война и мир» (по выбору студентов).

#### **Антон Павлович Чехов (1860—1904)**

Сведения из биографии (с обобщением ранее изученного). Своеобразие и всепроникающая сила чеховского творчества. Художественное совершенство рассказов А.П.Чехова. Новаторство Чехова. Периодизация творчества Чехова. Работа писателя в журналах. Чехов-репортер.

Юмористические рассказы. Пародийность ранних рассказов. Новаторство Чехова в поисках жанровых форм. Новый тип рассказа. Герои рассказов Чехова. Особенности изображения «маленького человека» в прозе А.П.Чехова.

Драматургия Чехова. Комедия «Вишневый сад». История создания, жанр, система персонажей. Сложность и многозначность отношений между персонажами. Разрушение дворянских гнезд в пьесе. Сочетание комического и драматического в пьесе «Вишневый сад». Лиризм и юмор в пьесе «Вишневый сад». Смысл названия пьесы. Особенности символов. Драматургия А.П.Чехова и Московский Художественный театр. Театр Чехова - воплощение кризиса современного общества. Роль А.П.Чехова в мировой драматургии театра. Критика о Чехове (И.Анненский, В.Пьецух).

**Для чтения и изучения.** Рассказы «Попрыгунья», «Душечка», «Дом с мезонином», «Студент», «Ионыч», «Человек в футляре», «Крыжовник», «О любви». Пьеса «Вишневый сад».

**Для чтения и обсуждения.** Рассказы «Дома», «Дама с собачкой», «Палата № 6».

**Повторение.** Художественные особенности раннего творчества А.П.Чехова («Лошадиная фамилия», «Хамелеон», «Толстый и тонкий», «Смерть чиновника»).

**Теория литературы.** Развитие понятие о драматургии (внутреннее и внешнее действие; подтекст; роль авторских ремарок, пауз, переключки реплик и т.д.).

**Демонстрации.** Портреты А.П.Чехова работы художников Н.П.Ульянова, В.А.Серова. Иллюстрации Кукрыниксов к рассказам А.П.Чехова «Дама с собачкой», «Анна на шее», «Лошадиная фамилия». Иллюстрации Д.А.Дубинского к рассказам А.П.Чехова «Дом с мезонином», «Человек в футляре».

**Творческие задания.** Исследование и подготовка реферата: «Тема интеллигентного человека в творчестве А.П.Чехова»; «Пушкинские мотивы и их роль в рассказе “Ионыч”».

### **Поэзия второй половины XIX века**

Обзор русской поэзии второй половины XIX века. Идеиная борьба направлений «чистого искусства» и гражданской литературы. Стилевое, жанровое и тематическое разнообразие русской лирики второй половины XIX века.

**Для чтения и обсуждения** (по выбору преподавателя и студентов). А.Н.Майков «Осень», «Пейзаж», «И город вот опять! Опять сияет бал...», «Рыбная ловля», «У Мраморного моря», «Мысль поэта», «Емшан», «Из славянского мира», «Отзывы истории», литературное переложение «Слова о полку Игореве». Я.П.Полонский «Солнце и Месяц», «Зимний путь», «Затворница», «Колокольчик», «Узница», «Песня цыганки», «В альбом К.Ш.», «Прогулка верхом», «Одному из усталых», «Слепой тапер», «Миазм», «У двери», «Безумие горя», «Когда б любовь твоя мне спутницей была...», «Я читаю книгу песен...», «Зимний путь», «Двойник», «Тени и сны», «Блажен озлобленный поэт...», поэма «Н.А.Грибоедова». А.А.Григорьев. «О, говори хоть ты со мной, подруга семиструнная!..», «Цыганская венгерка» («Две гитары, зазвенев...»), «Вы рождены меня терзать...», «Я ее не люблю, не люблю...», «Над тобою мне тайная сила дана...», «Я измучен, истерзан тоскою...», «К Лавинии», «Героям нашего времени», «Прощание с Петербургом», «Нет, не рожден я биться лбом...», «Когда колокола торжественно звучат...».

**Литература народов России.** К.Л.Хетагуров «Послание», «Песня бедняка», «На кладбище», «Фсати», поэма «Кому живется весело».

**Теория литературы.** Фольклор, фольклорные образы и мотивы в поэзии.

**Демонстрации.** Картины В.Г.Перова, И.Н.Крамского, И.К.Айвазовского, А.К.Саврасова, И.И. Шишкина, Ф.А.Васильева, А.И.Куинджи, В.Д.Поленова, И.Е.Репина, В.М.Васнецова, И.И.Левитана. Романсы на стихи А.Н.Майкова и А.А.Григорьева.

**Творческие задания.** Подготовка сценария литературного вечера или конкурса чтецов «Поэты России XIX века». Исследование и подготовка доклада «Мой любимый поэт второй половины XIX века».

### **Федор Иванович Тютчев (1803—1873)**

Жизненный и творческий путь Ф.И.Тютчева (с обобщением ранее изученного).

Философская, общественно-политическая и любовная лирика Ф.И.Тютчева. Художественные особенности лирики Ф.И.Тютчева.

**Для чтения и изучения.** Стихотворения «Silentium», «Не то, что мните вы, природа...», «Умом Россию не понять...», «Эти бедные селенья...», «День и ночь», «О, как убийственно мы

любим», «Последняя любовь», «К. Б.» («Я встретил Вас — и все былое...»), «Я помню время золотое...», «Тени сизые смешались...», «29-е января 1837», «Я очи знал, — о, эти очи», «Природа — сфинкс. И тем она верней...», «Нам не дано предугадать...».

**Для чтения и обсуждения.** Стихотворения: «Сны», «О чем ты воешь, ветер ночной?», «Видение», «Святая ночь на небосклон взошла...», «Русская география», «Море и утес», «Пророчество», «Над этой темною толпой...», «Русской женщине», «29-е января 1837», «Я лютеран люблю богослуженье...», «Твой милый взор, невинной страсти полный...», «Еще томлюсь тоской желаний...», «Люблю глаза твои, мой друг...», «Мечта», «В разлуке есть высокое значенье...», «Не знаю я, коснется ль благодать...», «Она сидела на полу...», «Чему молилась ты с любовью...», «Весь день она лежала в забытии...», «Есть и в моем страдальческом застое...», «Опять стою я над Невой...», «Предопределение».

**Повторение.** Пейзажная лирика Ф.И.Тютчева.

**Теория литературы.** Жанры лирики. Авторский афоризм.

**Демонстрации.** Романсы на стихи Ф.И.Тютчева.

**Творческие задания.** Исследование и подготовка реферата: «Ф.И.Тютчев в воспоминаниях современников», «Философские основы творчества Ф.И.Тютчева», «Дружба двух поэтов: Ф.И.Тютчев и Г.Гейне». Подготовка и проведение заочной экскурсии в один из музеев Ф.И.Тютчева.

**Наизусть.** Одно стихотворение Ф.И.Тютчева (по выбору студентов).

#### **Афанасий Афанасьевич Фет (1820—1892)**

Жизненный и творческий путь А.А.Фета (с обобщением ранее изученного). Эстетические взгляды поэта и художественные особенности лирики А.А.Фета. Темы, мотивы и художественное своеобразие лирики А.А.Фета.

**Для чтения и изучения.** «Шепот, робкое дыханье...», «Это утро, радость эта...», «Вечер», «Я пришел к тебе с приветом...», «Еще одно забывчивое слово», «Одним толчком согнать ладью живую...», «Сияла ночь. Луной был полон сад...», «Еще майская ночь...».

**Для чтения и обсуждения.** Стихотворения «Облаком волнистым...», «Какое счастье — ночь, и мы одни...», «Уж верба вся пушистая...», «Вечер», «Я тебе ничего не скажу...». Автобиографическая повесть «Жизнь Степановки, или Лирическое хозяйство».

**Демонстрации.** Картины, фотографии с изображением природы средней полосы России. Иллюстрации В.М.Конашевича к стихотворениям А.А.Фета. Романсы на стихи Фета.

**Повторение.** Стихотворения русских поэтов о природе.

**Творческие задания.** Проведение исследования и подготовка сообщения на одну из тем: «А.А.Фет — переводчик», «А.А.Фет в воспоминаниях современников»; «Концепция “чистого искусства” в литературно-критических статьях А.А.Фета», «Жизнь стихотворений А.А.Фета в музыкальном искусстве». Подготовка фотовыставки иллюстраций к произведениям А.А.Фета.

**Наизусть.** Одно стихотворение А.А.Фета (по выбору студентов).

#### **Алексей Константинович Толстой (1817—1875)**

Жизненный и творческий путь А.К.Толстого. Идеино-тематические и художественные особенности лирики А.К.Толстого. Многожанровость наследия А.К.Толстого. Сатирическое мастерство Толстого.

**Для чтения и изучения.** Стихотворения: «Тщетно, художник, ты мнишь, что творений своих ты создатель!...», «Меня во мраке и в пыли...», «Двух станов не боец, но только гость случайный...», «Против течения», «Средь шумного бала, случайно...», «Колокольчики мои, цветики степные...», «Когда природа вся трепещет и сияет...», «То было раннею весной...», «Тебя так любят все; один твой тихий вид...».

**Для чтения и обсуждения.** Стихотворения: «Слеза дрожит в твоём ревнивом взоре...», «Не верь мне, друг, когда в избытке горя...», «Минула страсть, и пыл её тревожный...», «Не ветер, вея с высоты...», «Ты не спрашивай, не распытывай...», «Кабы знала я, кабы ведала...», «Ты, как утро весны...», «Милый друг, тебе не спится...», «Не верь мне, друг, когда в избытке горя...», «Вот уж снег последний в поле тает...», «Прозрачных облаков спокойное

движение...», «Земля цвела. В лугу, весной одетом...». Роман «Князь Серебряный». Драматическая трилогия «Смерть Иоанна Грозного», «Царь Федор Иоаннович», «Царь Борис».

**Зарубежная литература.** Поэзия Г.Гейне.

**Повторение.** Тема любви в русской поэзии.

**Демонстрации.** Портреты и фотографии А.К.Толстого. Портреты Козьмы Пруткова работы А.М.Жемчужникова, Бейдельмана, Л.Ф.Лагорио. Романс П.И.Чайковского на стихи А.К.Толстого «Средь шумного бала...».

**Творческие задания.** Исследование и подготовка доклада: «А.К.Толстой — прозаик», «А.К.Толстой — драматург», «А.К.Толстой в воспоминаниях современников», «Феномен Козьмы Пруткова», «Жизнь поэзии А.К.Толстого в музыкальном искусстве». Подготовка и проведение заочной экскурсии в музей-усадьбу А.К.Толстого в Красном Роге.

**Наизусть.** Одно стихотворение А.К.Толстого (по выбору студентов).

### **Николай Алексеевич Некрасов (1821—1878)**

Жизненный и творческий путь Н.А.Некрасова (с обобщением ранее изученного).

Гражданская позиция поэта. Журнал «Современник». Своеобразие тем, мотивов и образов поэзии Н.А.Некрасова 1840—1850-х и 1860—1870-х годов. Жанровое своеобразие лирики Некрасова. Любовная лирика Н.А.Некрасова. Поэма «Кому на Руси жить хорошо». Замысел поэмы, жанр, композиция. Сюжет. Нравственная проблематика. Авторская позиция. Многообразие крестьянских типов. Проблема счастья. Сатирические портреты в поэме. Языковое и стилистическое своеобразие произведений Н.А.Некрасова.

**Для чтения и изучения.** Стихотворения: «Родина», «Элегия» («Пускай нам говорит изменчивая мода...»), «Вчерашний день, часу в шестом...», «Еду ли ночью по улице темной...», «В дороге», «Поэт и гражданин», «Муза», «Мы с тобой бестолковые люди», «Я не люблю иронии твоей...», «О Муза, я у двери гроба...», «Блажен незлобивый поэт...», «Внимая ужасам войны...», «Орина — мать солдатская». Поэма «Кому на Руси жить хорошо» (обзор с чтением отрывков).

**Для чтения и обсуждения.** Стихотворения: «Замолкни, Муза мести и печали...», «Современная ода», «Зине», «14 июня 1854 года», «Тишина», «Еще мучимый страстию мятежной...», «Да, наша жизнь текла мятежно...», «Слезы и нервы», «В деревне», «Несжатая полоса», «Забытая деревня», «Школьник», «Песня Еремущке», «...одиноким, потерянным...», «Что ты, сердце мое, расхотелось?», «Пододвинь перо, бумагу, книги...». Поэма «Современники». И.Айхенвальд «Некрасов», К.И.Чуковский «Тема денег в творчестве Некрасова».

**Повторение.** Поэма Н.А.Некрасова «Мороз, Красный нос». Стихотворения «Вот парадный подъезд...», «Железная дорога».

**Теория литературы.** Народность литературы. Стилизация.

**Демонстрации.** Портреты Н.А.Некрасова. Иллюстрации А.И.Лебедева к стихотворениям поэта. Песни и романсы на стихи Н.А.Некрасова.

**Творческие задания.** Исследование и подготовка реферата (сообщения, доклада): «Некрасовский “Современник”», «Н.А.Некрасов в воспоминаниях современников», «Новаторство Н.А.Некрасова в области поэтической формы (“Неправильная поэзия”», «Образы детей и произведения для детей в творчестве Н.А.Некрасова», «Поэмы Н.А.Некрасова», «Н.А.Некрасов как литературный критик», «Произведения Н.А.Некрасова в творчестве русских художников-иллюстраторов». Подготовка и проведение заочной экскурсии в один из музеев Н.А.Некрасова.

**Наизусть.** Одно стихотворение (по выбору студентов).

### **ЛИТЕРАТУРА XX ВЕКА**

Особенности развития литературы и других видов искусства в начале XX века 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. Стиливая дифференциация реализма (Л. Н.Толстой, В.Г.Короленко, А.П.Чехов, И.С.Шмелев). Дискуссия о кризисе реализма.

Обращение к малым эпическим формам. Модернизм как реакция на кризис реализма. Журналы сатирического направления («Сатирикон», «Новый Сатирикон»).

**Для чтения и обсуждения** (по выбору преподавателя). М.Горький «Человек»; Ф.Сологуб «Маленький человек»; Л.Н.Андреев драма «Жизнь Человека»; Д.С.Мережковский «О причинах упадка и о новых течениях в русской литературе»; В.Брюсов «Свобода слова»; В.И.Ленин «Партийная организация и партийная литература»; Н.А.Бердяев «Смысл искусства».

**Повторение.** Золотой век русской литературы. Литературный процесс в России в XIX веке (основные вехи). Русский реалистический роман (творчество Л.Н.Толстого, Ф.М.Достоевского и др.).

**Демонстрации.** Картины В.А.Серова, М.А.Врубеля, Ф.А.Малявина, Б.М.Кустодиева, К.С.Малевича (по выбору учителя). «Мир искусства» (А.Н.Бенуа, Л.С.Бакст, С.П.Дягилев, К.А.Сомов и др.). Музыка А.К.Глазунова, А.Н.Скрябина, С.В.Рахманинова, И.Ф.Стравинского, С.С.Прокофьева, Н. Я. Мясковского.«Русские сезоны» в Париже С.П.Дягилева. Расцвет оперного искусства. Ф.И.Шаляпин, Л.В.Собинов, А.В.Нежданова (материал по выбору учителя). Театр К.С.Станиславского и Вс.Э.Мейерхольда (обзор). Меценатство и его роль в развитии культуры.

**Творческие задания.** Подготовка заочной экскурсии по Третьяковской галерее. Подготовка сценария музыкальной гостиной «Музыка серебряного века».

### **Русская литература на рубеже веков Иван Алексеевич Бунин (1870—1953)**

Сведения из биографии (с обобщением ранее изученного). Лирика И.А.Бунина. Своеобразие поэтического мира И. А. Бунина. Философичность лирики Бунина. Поэтизация родной природы; мотивы деревенской и усадебной жизни. Тонкость передачи чувств и настроений лирического героя в поэзии И.А.Бунина. Особенности поэтики И.А.Бунина.

Проза И.А.Бунина. «Живопись словом» — характерная особенность стиля И.А.Бунина. Судьбы мира и цивилизации в творчестве И.А.Бунина. Русский национальный характер в изображении Бунина. Общая характеристика цикла рассказов «Темные аллеи». Тема любви в творчестве И.А.Бунина, новизна ее в сравнении с классической традицией. Слово, подробность, деталь в поэзии и прозе. Тема «дворянского гнезда» на рубеже XIX—XX веков, ее решение в рассказе И.А.Бунина «Антоновские яблоки» и пьесе А.П.Чехова «Вишневый сад». Реалистическое и символическое в прозе и поэзии.

Критики о Бунине (В.Брюсов, Ю.Айхенвальд, З.Шаховская, О.Михайлов) (по выбору преподавателя).

**Для чтения и изучения.** Рассказы «Антоновские яблоки», «Чистый понедельник», «Темные аллеи». Стихотворения Вечер», «Не устану воспевать вас, звезды!..», «И цветы, и шмели, и трава, и колосья...».

**Для чтения и обсуждения.** Рассказы (по выбору преподавателя) «Деревня», «Чаша жизни», «Легкое дыхание», «Грамматика любви», «Митина любовь», «Господин из Сан-Франциско», «Темные аллеи». Стихотворения: «Мы встретились случайно на углу», «Я к ней пришел в полночный час...», «Ковыль».

**Повторение.** Тема «дворянских гнезд» в русской литературе (И.С.Тургенев, А.П.Чехов). Русский национальный характер (на примере творчества Н.В.Гоголя и Л.Н.Толстого).

**Демонстрации.** Портреты и фотографии И.А.Бунина разных лет. Иллюстрации к произведениям И.А.Бунина.

**Творческие задания.** Исследование и подготовка реферата: «Женские образы в творчестве И.С.Тургенева и И.А.Бунина»; «Тема дворянских гнезд в творчестве А.П.Чехова и И.А.Бунина».

### **Александр Иванович Куприн (1870—1938)**

Сведения из биографии (с обобщением ранее изученного). Повести «Гранатовый браслет», «Олеся». Воспевание здоровых человеческих чувств в произведениях А.И.Куприна. Традиции романтизма и их влияние на творчество А.И.Куприна. Трагизм любви в творчестве А.И.Куприна. Тема «естественного человека» в творчестве Куприна (повесть «Олеся»). Поэтическое изображение природы, богатство духовного мира героев. Нравственные и социальные проблемы в рассказах Куприна. Осуждение пороков современного общества. Повесть «Гранатовый браслет». Смысл названия повести, спор о сильной, бескорыстной любви, тема неравенства в повести. Трагический смысл произведения. Любовь как великая и вечная духовная ценность. Трагическая история любви «маленького человека». Столкновение высоты чувства и низости жизни как лейтмотив произведений А.И.Куприна о любви. Решение темы любви и истолкование библейского сюжета в повести «Суламифь».

Обличительные мотивы в творчестве А.И.Куприна. Образ русского офицера в литературной традиции («Поединок»). Армия как модель русского общества рубежа XIX—XX веков. Изображение офицерской среды, строевой и казарменной жизни солдат, личных отношений между людьми. Освещение проблемы личности как «нравственного воскресения» героя. Ситуация дуэли: преломление традиции как отражение времени. Социальные и нравственные проблемы в повести. Традиции психологизма Л.Н.Толстого в творчестве Куприна.

Критики о Куприне (Ю.Айхенвальд, М.Горький, О.Михайлов) (по выбору преподавателя).

**Для чтения и изучения.** Повесть «Гранатовый браслет».

**Для чтения и обсуждения.** Повести: «Поединок», «Суламифь», «Олеся».

**Повторение.** Романтические поэмы А.С.Пушкина «Цыганы», «Кавказский пленник». Тема любви в повести И.С.Тургенева «Ася».

**Теория литературы.** Повесть. Автобиографический роман.

**Демонстрация.** Бетховен. Соната № 2, ор. 2. Largo Appassionato.

**Творческие задания.** Исследование и подготовка реферата «Тема любви в творчестве И.А.Бунина и А.И.Куприна: общее и различное».

### **Серебряный век русской поэзии**

Обзор русской поэзии и поэзии народов России конца XIX — начала XX века. Константин Бальмонт, Валерий Брюсов, Андрей Белый, Николай Гумилев, Осип Мандельштам, Марина Цветаева, Георгий Иванов, Владислав Ходасевич, Игорь Северянин, Михаил Кузмин, Габдулла Тукай и др. Общая характеристика творчества (стихотворения не менее трех авторов по выбору).

Проблема традиций и новаторства в литературе начала XX века. Формы ее разрешения в творчестве реалистов, символистов, акмеистов, футуристов. Серебряный век как своеобразный «русский ренессанс». Литературные течения поэзии русского модернизма: символизм, акмеизм, футуризм (общая характеристика направлений). Поэты, творившие вне литературных течений: И.Ф.Анненский, М.И.Цветаева.

### **Символизм**

Истоки русского символизма. Влияние западноевропейской философии и поэзии на творчество русских символистов. Философские основы и эстетические принципы символизма, его связь с романтизмом. Понимание символа символистами (задача предельного расширения значения слова, открытие тайн как цель нового искусства). Конструирование мира в процессе творчества, идея «творимой легенды». Музыкальность стиха. «Старшие символисты» (В.Я.Брюсов, К.Д.Бальмонт, Ф.К.Сологуб) и «младосимволисты» (А.Белый, А.А.Блок). Философские основы и эстетические принципы символизма, его связь с романтизмом.

**Для чтения и обсуждения.** По выбору преподавателя.

**Литература народов России.** Габдулла Тукай, стихотворения (по выбору преподавателя).

**Зарубежная литература.** Ш.Бодлер, П.Верлен, А.Рембо, М.Метерлинк.

**Повторение.** Романтическая лирика поэтов XIX века (А.С.Пушкин, М.Ю.Лермонтов, Ф.И.Тютчев и др.)

**Теория литературы.** Символизм. Акмеизм. Футуризм.

**Демонстрации.** К.Дебюсси. Симфоническая картина «Море» или прелюдия «Шаги на снегу». Импрессионизм в живописи. Европейский символизм. Творчество А.Рембо, С.Малларме, П.Верлена, Э.Верхарна, М.Метерлинка, позднего Г.Ибсена и К.Гамсуна (по выбору учителя).

**Творческие задания.** Подготовка сценария литературного вечера «“Среда на башне” Вячеслава Иванова».

**Валерий Яковлевич Брюсов**

Сведения из биографии. Основные темы и мотивы поэзии Брюсова. Своеобразие решения темы поэта и поэзии. Культ формы в лирике Брюсова.

**Для чтения и изучения.** Стихотворения: «Сонет к форме», «Юному поэту», «Грядущие гунны» (возможен выбор трех других стихотворений).

**Константин Дмитриевич Бальмонт**

Сведения из биографии. Основные темы и мотивы поэзии Бальмонта. Музыкальность стиха, изящество образов. Стремление к утонченным способам выражения чувств и мыслей.

**Для чтения и изучения.** Стихотворения: «Я мечтою ловил уходящие тени...», «Безглагольность», «Я в этот мир пришел, чтоб видеть солнце...» (возможен выбор трех других стихотворений).

**Андрей Белый**

Сведения из биографии. Интуитивное постижение действительности. Тема родины, боль и тревога за судьбы России. Восприятие революционных событий как пришествия нового Мессии.

**Для чтения и изучения.** Стихотворения: «Раздумье», «Русь», «Родине» (возможен выбор трех других стихотворений).

**Зарубежная литература.** Поль Верлен (одно-два стихотворения по выбору преподавателя) из сборника «Романсы без слов». Морис Метерлинка пьеса «Принцесса Мален» (обзор с чтением фрагментов).

### **Акмеизм**

Истоки акмеизма. Программа акмеизма в статье Н.С.Гумилева «Наследие символизма и акмеизм». Утверждение акмеистами красоты земной жизни, возвращение к «прекрасной ясности», создание зримых образов конкретного мира. Идея поэта ремесленника.

**Николай Степанович Гумилев**

Сведения из биографии. Героизация действительности в поэзии Гумилева, романтическая традиция в его лирике. Своеобразие лирических сюжетов. Экзотическое, фантастическое и прозаическое в поэзии Гумилева.

**Для чтения и изучения.** Стихотворения: «Жираф», «Волшебная скрипка», «Заблудившийся трамвай» (возможен выбор трех других стихотворений). Статья «Наследие символизма и акмеизма».

### **Футуризм**

Манифесты футуризма, их пафос и проблематика. Поэт как миссионер “нового искусства”. Декларация о разрыве с традицией, абсолютизация “самовитого” слова, приоритет формы над содержанием, вторжение грубой лексики в поэтический язык, неологизмы, эпатаж. Звуковые и графические эксперименты футуристов. Группы футуристов: эгофутуристы (И.Северянин), кубофутуристы (В.В.Маяковский, В.Хлебников), «Центрифуга» (Б.Л.Пастернак).

**Для чтения и обсуждения.** Декларация-манифест футуристов «Пощечина общественному вкусу».

**Игорь Северянин**

Сведения из биографии. Эмоциональная взволнованность и ироничность поэзии Северянина, оригинальность его словотворчества.



**Для чтения и изучения.** Стихотворения: «Интродукция», «Эпилог» («Я, гений Игорь-Северянин...»), «Двусмысленная слава» (возможен выбор трех других стихотворений).

**Хлебников Велимир Владимирович**

Сведения из биографии. Слово в художественном мире поэзии Хлебникова. Поэтические эксперименты. Хлебников как поэт-философ.

**Для чтения и изучения.** Стихотворения: «Заклятие смехом», «Бобэоби пелись губы...», «Еще раз, еще раз...» (возможен выбор трех других стихотворений).

**Новокрестьянская поэзия**

Особое место в литературе начала века крестьянской поэзии. Продолжение традиций русской реалистической крестьянской поэзии XIX века в творчестве Н.А.Клюева, С.А.Есенина.

**Николай Алексеевич Клюев**

Сведения из биографии. Крестьянская тематика, изображение труда и быта деревни, тема родины, неприятие городской цивилизации. Выражение национального русского самосознания. Религиозные мотивы.

**Для чтения и обсуждения.** Стихотворения: «Осинушка», «Я люблю цыганские кочевья...», «Из подвалов, из темных углов...» (возможен выбор трех других стихотворений).

**Наизусть.** Два-три стихотворения поэтов рубежа веков (по выбору студентов).

**Максим Горький (1868—1936)**

Сведения из биографии (с обобщением ранее изученного).

М.Горького как ранний образец социалистического реализма. 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.

Пьеса «На дне». Изображение правды жизни в пьесе и ее философский смысл. Герои пьесы. Спор о назначении человека. Авторская позиция и способы ее выражения. Новаторство Горького-драматурга. Горький и МХАТ. Горький-романист.

Публицистика М. Горького: «Несвоевременные мысли». Поэтика заглавия. Выражение неприятия М.Горьким революционной действительности 1917—1918 годов как источник разногласий между М.Горьким и большевиками. Цикл публицистических статей М.Горького в связи с художественными произведениями писателя. Проблемы книги «Несвоевременные мысли».

Критики о Горьком. (А.Луначарский, В.Ходасевич, Ю.Анненский).

**Для чтения и изучения.** Пьеса «На дне» (обзор с чтением фрагментов). «Несвоевременные мысли». Рассказы «Челкаш», «Коновалов», «Старуха Изергиль».

**Для чтения и обсуждения.** Рассказ «Макар Чудра». Романы «Мать», «Дело Артамоновых», «Фома Гордеев» (по выбору преподавателя).

**Повторение.** Особенности русского романтизма (поэмы А.С.Пушкина «Цыганы», «Кавказский пленник», М.Ю.Лермонтова «Демон»).

**Теория литературы.** Развитие понятия о драме.

**Демонстрации.** Картина И.К.Айвазовского «Девятый вал». Портреты М.Горького работы И.Е.Репина, В.А.Серова, П.Д.Корина.

**Творческие задания.** Исследование и подготовка доклада (сообщения, реферата): «Гордый человек» в произведениях Ф.М.Достоевского и М.Горького» (произведения по выбору учащихся); «История жизни Актера» (Бубнова, Пепла, Наташи или другого героя пьесы «На дне» — по выбору учащихся)

**Наизусть.** Монолог Сатина.

**Александр Александрович Блок (1880—1921)**

Сведения из биографии (с обобщением ранее изученного).

Природа социальных противоречий в изображении поэта. Тема исторического прошлого в лирике Блока. Тема родины, тревога за судьбу России в лирике Блока.

Поэма «Двенадцать». Сложность восприятия Блоком социального характера революции. Сюжет поэмы и ее герои. Борьба миров. Изображение «мирового пожара», неоднозначность

финала, образ Христа в поэме. Композиция, лексика, ритмика, интонационное разнообразие поэмы.

**Для чтения и изучения.** Стихотворения: «Вхожу я в темные храмы», «Незнакомка», «Россия», «В ресторане», «Ночь, улица, фонарь, аптека...», «На железной дороге», «Река раскинулась. Течет...». Поэма «Двенадцать» (обзор с чтением фрагментов).

**Для чтения и обсуждения.** Стихотворения: «Коршун», «О, я хочу безумно жить...», цикл «Кармен».

**Теория литературы.** Развитие понятия о художественной образности (образ символ). Развитие понятия о поэме.

**Демонстрации.** Картины В.М.Васнецова, М.А.Врубеля, К.А.Сомова (по выбору учителя). Фортепианные концерты С.В.Рахманинова.

**Творческие задания.** Исследование и подготовка реферата (доклада, сообщения): «Тема любви в творчестве А.С.Пушкина и А.А.Блока»; «Тема России в творчестве русских поэтов М.Ю.Лермонтова, Н.А.Некрасова, А.А.Блока»; «Тема революции в творчестве А.Блока».

**Наизусть.** Два-три стихотворения А.А.Блока (по выбору студентов).

### **Особенности развития литературы 1920-х годов**

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 (А.Блок, А.Белый, М.Волошин, А.Ахматова, М.Цветаева, О.Мандельштам, В.Ходасевич, В.Луговской, Н.Тихонов, Э.Багрицкий, М.Светлов и др.). Эксперименты со словом в поисках поэтического языка новой эпохи (В.Хлебников, А.Крученых, поэты-обериуты). Единство и многообразие русской литературы («Серрапионовы братья», «Кузница» и др.). Разнообразие идейно-художественных позиций советских писателей в освещении темы революции и Гражданской войны.

### **Владимир Владимирович Маяковский (1893—1930)**

Сведения из биографии (с обобщением ранее изученного). 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. Сатира Маяковского. Обличение мещанства и «новообращенных». Поэма «Во весь голос». Тема поэта и поэзии. Новаторство поэзии Маяковского. Образ поэта-гражданина.

**Для чтения и изучения.** Стихотворения: «А вы могли бы?», «Нате!», «Послушайте!», «Скрипка и немножко нервно...», «Письмо товарищу Кострову из Парижа о сущности любви», «Прозаседавшиеся», «Флейта-позвоночник», «Лиличка!», «Люблю», «Письмо Татьяне Яковлевой».

**Для чтения и обсуждения.** Стихотворения: «Юбилейное», «Про это», «Разговор с фининспектором о поэзии». Вступление к поэме «Во весь голос», поэма «Облако в штанах». Пьесы «Клоп», «Баня» (по выбору преподавателя).

**Повторение.** Тема поэта и поэзии в русской литературе (А.С.Пушкин. «Разговор книгопродавца с поэтом», «Поэт», «Пророк»; М.Ю.Лермонтов. «Поэт», Н.А.Некрасов. «Поэт и гражданин»).

**Теория литературы.** Традиции и новаторство в литературе. Новая система стихосложения. Тоническое стихосложение.

**Демонстрации.** Абстрактный автопортрет В. Маяковского 1918 года, рисунки В.В.Маяковского, плакаты Д.Моора.

**Творческие задания.** Исследование и подготовка реферата (доклада, сообщения): «Музыка революции в творчестве В.В.Маяковского»; «Сатира в произведениях В.В.Маяковского»; подготовка сценария литературного вечера «В.В.Маяковский и поэты золотого века».

**Наизусть.** Два-три стихотворения (по выбору студентов).

### **Сергей Александрович Есенин (1895—1925)**

Сведения из биографии (с обобщением ранее изученного). Поэтизация русской природы, русской деревни. Развитие темы родины как выражение любви к России. Художественное своеобразие творчества Есенина: глубокий лиризм, необычайная образность, зрительность впечатлений, цветопись, принцип пейзажной живописи, народно-песенная основа стихов. Поэма «Анна Снегина» — поэма о судьбе человека и Родины. Лирическое и эпическое в поэме.

**Для чтения и изучения.** Стихотворения: «Гой ты, Русь моя родная!», «Письмо матери», «Не бродить, не мять в кустах багряных...», «Спит ковыль. Равнина дорогая...», «Письмо к женщине», «Собаке Качалова», «Я покинул родимый дом...», «Неуютная, жидкая лунность...», «Не жалею, не зову, не плачу...», «Шаганэ, ты моя, Шаганэ...».

**Для чтения и обсуждения.** Стихотворения: «Русь», «Сорокоуст», «Мы теперь уходим понемногу...», «Русь Советская». Поэма «Анна Снегина».

**Повторение.** Традиции пейзажной лирики в творчестве Ф.И.Тютчева и А.А.Фета.

**Теория литературы.** Развитие понятия о поэтических средствах художественной выразительности.

**Демонстрации.** Фотографии С.Есенина. Заочная экскурсия по есенинским местам: Константиново — Москва. Песни, романсы на стихи С.Есенина.

**Творческие задания.** Исследование и подготовка доклада: «Я б навеки пошел за тобой...»; «Тема любви в творчестве С.А.Есенина»; «Тема Родины в творчестве С.А.Есенина и А.А.Блока».

**Наизусть.** Два-три стихотворения (по выбору студентов).

### **Александр Александрович Фадеев (1901—1956)**

Сведения из биографии (с обобщением ранее изученного).

Роман «Разгром». Гуманистическая направленность романа. Долг и преданность идее. Проблема человека и революции. Новаторский характер романа. Психологическая глубина изображения характеров. Революционная романтика. Полемика вокруг романа.

**Для чтения и обсуждения.** Роман «Разгром».

**Теория литературы.** Проблема положительного героя в литературе.

**Творческие задания.** Исследование и подготовка доклада: «А.А.Фадеев в жизни и творчестве», «Взгляды А.А.Фадеева на литературу», «Революция в творчестве А.А.Фадеева».

### **Особенности развития литературы 1930 — начала 1940-х годов**

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.

Отражение индустриализации и коллективизации; поэтизация социалистического идеала в творчестве Н.Островского, Л.Леонова, В.Катаева, М.Шолохова, Ф.Гладкова, М.Шагинян, Вс.Вишневского, Н.Погодина, Э.Багрицкого, М.Светлова, В.Луговского, Н.Тихонова, П.Васильева и др. Историческая тема в творчестве А.Толстого, Ю.Тынянова, А.Чапыгина. Сатирическое обличение нового быта (М.Зощенко, И.Ильф и Е.Петров, М.Булгаков). Развитие драматургии в 1930-е годы.

### **Марина Ивановна Цветаева (1892—1941)**

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. Свообразие поэтического стиля.

**Для чтения и изучения.** Стихотворения: «Моим стихам, написанным так рано...», «Генералам 12 года», «Кто создан из камня, кто создан из глины...», «Имя твое — птица в руке...», «Госка по родине! Давно...», «Есть счастливицы и есть счастливицы...», «Хвала богатым».

**Для чтения и обсуждения.** Стихотворения: «Стихи растут как звезды и как розы...», «Я счастлива жить образцово и просто...», «Плач матери по новобранцу», «Стихи к Блоку», «Стихи о Москве», «Лебединый стан», эссе (одно по выбору студентов).

**Зарубежная литература.** Р.М.Рильке, стихотворения (по выбору преподавателя).

**Повторение.** Тема поэта и поэзии в русской литературе XIX—XX веков. Образ Москвы в творчестве русских поэтов (А.С.Пушкин, М.Ю.Лермонтов, С.А.Есенин и др.).

**Теория литературы.** Развитие понятия о средствах поэтической выразительности.

**Творческие задания.** Исследование и подготовка реферата (сообщения, доклада): «М.И.Цветаева в воспоминаниях современников», «М.Цветаева, Б.Пастернак, Р.М.Рильке: диалог поэтов», «М.И.Цветаева и А.А.Ахматова», «М.И.Цветаева — драматург». Подготовка и проведение заочной экскурсии в один из музеев М.И.Цветаевой.

**Наизусть.** Одно-два стихотворения (по выбору студентов).

### **Осип Эмильевич Мандельштам (1891—1938)**

Сведения из биографии О.Э. Мандельштама. Идеино-тематические и художественные особенности поэзии О.Э.Мандельштама. Противостояние поэта «векуволкодаву». Поиски духовных опор в искусстве и природе. Теория поэтического слова О.Мандельштама.

**Для чтения и изучения.** Стихотворения: «Selentium», «Notre Dame», «Бессонница. Гомер. Тугие паруса...», «Ленинград» («Я вернулся в мой город, знакомый до слез...»), «За гремучую доблесть грядущих веков...», «Квартира тиха, как бумага...», «Золотистого меда струя из бутылки текла...».

**Для чтения и обсуждения.** Стихотворения: «Мы живем под собою не чуя страны...», «Рим», «Европа», «Адмиралтейство», «Айа-София», «На площадь выбежав, свободен...», «Петербургские строфы», «Концерт на вокзале», «Природа — тот же Рим...».

**Повторение.** Образ Петербурга в русской литературе XIX века (А.С.Пушкин, Н.В.Гоголь, Ф.М.Достоевский). Природа в поэзии XIX века.

**Теория литературы.** Развитие понятия о средствах поэтической выразительности.

**Наизусть.** Одно-два стихотворения (по выбору студентов).

### **Андрей Платонов (Андрей Платонович Климентов) (1899—1951)**

По выбору преподавателя — творчество А.Н.Толстого или А.П.Платонова. 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 (переплетение реального и фантастического в характерах героев правдоискателей, метафоричность образов, язык произведений Платонова). Традиции русской сатиры в творчестве писателя.

**Для чтения и изучения.** Рассказ «В прекрасном и яростном мире».

**Для чтения и обсуждения.** Повесть «Котлован».

**Теория литературы.** Развитие понятия о стиле писателя.

**Повторение.** Гротеск в русской литературе XIX века. Творчество М.Е.Салтыкова-Щедрина.

**Демонстрации.** Музыка Д.Д.Шостаковича, И.О.Дунаевского. Картины П.Н.Филонова.

**Творческие задания.** Исследование и подготовка сообщения: «Герои прозы А.Платонова»; «Традиции и новаторство в творчестве А.Платонова»

### **Исаак Эммануилович Бабель (1894—1940)**

Сведения из биографии писателя. Проблематика и особенности поэтики прозы Бабеля. Изображение событий Гражданской войны в книге рассказов «Конармия». Сочетание трагического и комического, прекрасного и безобразного в рассказах Бабеля.

**Для чтения и обсуждения.** «Конармия» (обзор с чтением фрагментов рассказов).

**Повторение.** Тема революции и Гражданской войны в русской литературе.

**Теория литературы.** Развитие понятия о рассказе.

**Творческие задания.** Исследование и подготовка сообщения: «Стилистика рассказов И.Э.Бабея», «Изображение революции в “Конармии” И. Бабея и романе А. Фадеева “Разгром”».

### **Михаил Афанасьевич Булгаков (1891—1940)**

Краткий обзор жизни и творчества (с обобщением ранее изученного материала).

Роман «Белая гвардия». Судьба людей в годы Гражданской войны. Изображение войны и офицеров белой гвардии как обычных людей. Отношение автора к героям романа. Честь — лейтмотив произведения. Тема Дома как основы миропорядка. Женские образы на страницах романа. Сценическая жизнь пьесы «Дни Турбиных».

Роман «Мастер и Маргарита». Своеобразие жанра. Многоплановость романа. Система образов. Ершалаимские главы. Москва 1930-х годов. Тайны психологии человека: страх сильных мира перед правдой жизни. Воланд и его окружение. Фантастическое и реалистическое в романе. Любовь и судьба Мастера. Традиции русской литературы (творчество Н.В.Гоголя) в творчестве М.Булгакова. Своеобразие писательской манеры.

**Для чтения и изучения.** Роман «Белая гвардия» или «Мастер и Маргарита».

**Повторение.** Фантастика и реальность в произведениях Н.В.Гоголя и М.Е.Салтыкова-Щедрина. Сатирическое изображение действительности в творчестве М.Е.Салтыкова-Щедрина.

**Теория литературы.** Разнообразие типов романа в советской литературе.

**Демонстрации.** Фотографии писателя. Иллюстрации русских художников к произведениям М.А.Булгакова. Фрагменты кинофильмов «Дни Турбиных» (реж. В.Басов), «Мастер и Маргарита» (реж. В.Бортко).

**Творческое задание.** Подготовка заочной экскурсии по одному из музеев М.А.Булгакова.

### **Алексей Николаевич Толстой (1883—1945)**

Сведения из биографии (с обобщением ранее изученного).

Тема русской истории в творчестве писателя. Роман «Петр Первый» — художественная история России XVIII века. Единство исторического материала и художественного вымысла в романе. Образ Петра. Проблема личности и ее роль в судьбе страны. Народ в романе. Пафос борьбы за могущество и величие России. Художественное своеобразие романа. Экранизация произведения.

**Для чтения и обсуждения.** Роман «Петр Первый» (обзор с чтением и анализом фрагментов).

**Повторение.** Развитие жанра исторического романа (А.С.Пушкин. «Капитанская дочка», Л.Н.Толстой. «Война и мир»).

**Теория литературы.** Исторический роман.

**Демонстрации.** Фрагменты из кинофильмов «Юность Петра», «В начале славных дел». В.Скотт. «Айвенго».

### **Михаил Александрович Шолохов (1905—1984)**

Жизненный и творческий путь писателя (с обобщением ранее изученного). 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 в годы Гражданской войны. Своеобразие жанра. Особенности композиции. Столкновение старого и нового мира в романе. Мастерство психологического анализа.

Патриотизм и гуманизм романа. Образ Григория Мелехова. Трагедия человека из народа в поворотный момент истории, ее смысл и значение. Женские судьбы. Любовь на страницах романа. Многоплановость повествования. Традиции Л.Н.Толстого в романе М. Шолохова. Своеобразие художественной манеры писателя.

**Для чтения и изучения.** Роман-эпопея «Тихий Дон» (обзор с чтением фрагментов).

**Для чтения и обсуждения** (по выбору преподавателя). «Донские рассказы», «Поднятая целина».

**Повторение.** Традиции в изображении войны (Л.Н.Толстой «Война и мир»). Тема революции и Гражданской войны в творчестве русских писателей.

**Теория литературы.** Развитие понятия о стиле писателя.

**Демонстрации.** Иллюстрации О.Г.Верейского к роману «Тихий Дон». Фрагменты из кинофильма режиссера С.А.Герасимова «Тихий Дон» («Мосфильм», 1957—1958 годы).

**Творческое задание.** Исследование и подготовка доклада «Казачьи песни в романе-эпопее “Тихий Дон” и их роль в раскрытии идейно-нравственного и эстетического содержания произведения».

### **Особенности развития литературы периода Великой Отечественной войны и первых послевоенных лет**

Деятели литературы и искусства на защите Отечества. Живопись А.Дейнеки и А.Пластова. Музыка Д.Шостаковича и песни военных лет (С.Соловьев-Седой, В.Лебедев-Кумач, И.Дунаевский и др.). Кинематограф героической эпохи. Лирический герой в стихах поэтов-фронтовиков (О.Берггольц, К.Симонов, А.Твардовский, А.Сурков, М.Исаковский, М.Алигер, Ю.Друнина, М.Джалиль и др.).

Публицистика военных лет (М.Шолохов, И.Эренбург, А.Толстой).

Реалистическое и романтическое изображение войны в прозе: рассказы Л. Соболева, В.Кожевникова, К.Паустовского, М.Шолохова и др.

Повести и романы Б.Горбатова, А.Бека, А.Фадеева. Пьесы: «Русские люди» К.Симонова, «Фронт» А.Корнейчука и др.

Произведения первых послевоенных лет. Проблемы человеческого бытия, добра и зла, эгоизма и жизненного подвига, противоборства созидających и разрушающих сил в произведениях Э.Казакевича, В.Некрасова, А.Бека, В.Ажаева и др.

### **Анна Андреевна Ахматова (1889—1966)**

Жизненный и творческий путь (с обобщением ранее изученного).

Ранняя лирика Ахматовой: глубина, яркость переживаний поэта. 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. Пушкинские темы в творчестве Ахматовой. Тема любви к Родине и гражданского мужества в лирике военных лет. Тема поэтического мастерства в творчестве поэтессы.

Поэма «Реквием». Исторический масштаб и трагизм поэмы. Трагизм жизни и судьбы лирической героини и поэтессы. Своеобразие лирики Ахматовой.

**Для чтения и изучения.** Стихотворения: «Смятение», «Молось оконному лучу...», «Пахнут липы сладко...», «Сероглазый король», «Песня последней встречи», «Мне ни к чему одические рати», «Сжала руки под темной вуалью...», «Не с теми я, кто бросил земли...», «Родная земля», «Мне голос был», «Победителям», «Муза». Поэма «Реквием».

**Для чтения и обсуждения.** Два-три стихотворения (по выбору преподавателя). «Смуглый отрок бродил по аллеям...», «Ты письмо мое, милый, не комкай...», «Все расхищено, предано, продано...», «Зачем вы отравили воду...», цикл «Тайны ремесла», «Клятва», «Мужество», «Поэма без героя». Статьи о Пушкине.

**Повторение.** Образ Петербурга в русской литературе XIX века (А.С.Пушкин, Н.В.Гоголь, Ф.М.Достоевский). Любовная лирика русских поэтов.

**Теория литературы.** Проблема традиций и новаторства в поэзии. Поэтическое мастерство.

**Демонстрации.** Портреты А.А.Ахматовой кисти К.С.Петрова-Водкина, Ю.П.Анненкова, А.Модильяни. И.В.Моцарт «Реквием». Иллюстрации М.В.Добужинского к книге «Подорожник».

**Творческие задания.** Исследование и подготовка реферата: «Гражданские и патриотические стихи А.Ахматовой и советская литература»; «Трагедия “стоимильонного народа” в поэме А. Ахматовой “Реквием”». Подготовка виртуальной экскурсии по одному из музеев А.Ахматовой.

**Наизусть.** Два-три стихотворения (по выбору студентов).

**Борис Леонидович Пастернак (1890—1960)**

Сведения из биографии. Основные мотивы лирики Б.Л.Пастернака. Связь человека и природы в лирике поэта. Эволюция поэтического стиля. Формально-содержательные доминанты поэтического стиля Б.Л.Пастернака. Любовь и поэзия, жизнь и смерть в философской концепции поэта.

Роман «Доктор Живаго». История создания и публикации романа. Жанровое своеобразие и художественные особенности романа. Тема интеллигенции и революции и ее решение в романе Б.Л.Пастернака. Особенности композиции романа «Доктор Живаго». Система образов романа. Образ Юрия Живаго. Тема творческой личности, ее судьбы. Тема любви как организующего начала в жизни человека. Образ Лары как носительницы основных жизненных начал. Символика романа, сквозные мотивы и образы. Роль поэтического цикла в структуре романа.

**Для чтения и изучения.** Стихотворения (два-три — по выбору преподавателя): «Февраль. Достать чернил и плакать...», «Про эти стихи», «Определение поэзии», «Гамлет», «Быть знаменитым некрасиво», «Во всем мне хочется дойти до самой сути...», «Зимняя ночь». Поэма «Девятьсот пятый год» или «Лейтенант Шмидт».

**Для чтения и обсуждения.** Роман «Доктор Живаго» (обзор с чтением фрагментов).

**Повторение.** Тема интеллигенции и революции в литературе XX века (А.А.Блок. Поэма «Двенадцать», статья «Интеллигенция и революция»; М.А.Булгаков. «Белая гвардия»; А. А. Фадеев. «Разгром»).

**Теория литературы.** Стиль. Лирика. Лирический цикл. Роман.

**Демонстрации.** Видеофильм «Борис Пастернак». А.Скрябин. 1-я и 2-я сонаты; Ф.Шопен. Этюды; И.Стравинский. Музыка к балету «Петрушка». Б.Л.Пастернак. «Прелюдия». М.Врубель. «Демон». Живописно-графические работы Л.О.Пастернака. Диктант по тексту, подготовленному учащимися, на уроке русского языка.

**Творческое задание.** Исследование и подготовка реферата (сообщения, доклада): «Взгляд на Гражданскую войну из 1920-х и из 1950-х годов — в чем разница?».

**Наизусть.** Два-три стихотворения (по выбору учащихся)

**Особенности развития литературы 1950—1980-х годов**

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». Журналы «Иностранная литература», «Новый мир», «Наш современник». Реалистическая литература. Возрождение модернистской и авангардной тенденций в литературе. Многонациональность советской литературы.

**Для чтения и обсуждения** (по выбору преподавателя)

С.Смирнов. Очерки.

В.Овечкин. Очерки.

И.Эренбург. «Оттепель».

Э.Хемингуэй. «Старик и море».

П.Нилин. «Жестокость».

В.Гроссман. «Жизнь и судьба».

В.Дудинцев. «Не хлебом единым».

Ю.Домбровский. «Факультет ненужных вещей».

**Литература народов России.** М.Карим. «Помилование».

Г.Айги. Произведения по выбору преподавателя.

**Зарубежная литература.** Э.Хемингуэй. «Старик и море».

**Повторение.** Реализм в русской литературе XIX века. Литературные направления, течения и школы в русской литературе первой половины XX века.

**Теория литературы.** Художественное направление. Художественный метод.

**Демонстрации.** Достижения в академической музыке (балет «Спартак» А.Хачатуряна (1954), «Поэма памяти Сергея Есенина» (1956) и «Патетическая оратория» (1959) Г. Свиридова,

10-я и 11-я («1905 год») симфонии (1953, 1957), 3—6-й струнный квартеты (1946—1956) Д.Шостаковича, 1-я симфония С.Прокофьева (1952)).

Освоение опыта русского и европейского авангарда: творчество Э. Денисова, А.Шнитке, С. Губайдулиной и др. Обращение к сюжетам классической литературы в балетном искусстве: Т.Хренников («Любовью за любовь», 1976; «Гусарская баллада», 1979), А.Петров («Сотворение мира», 1971; вокально-хореографические симфонии «Пушкин», 1979), В.Гаврилин («Анюта», 1980), А. Шнитке («Лабиринты», 1971; «Эскизы», 1985). Развитие бардовской песни, рок-музыки. Формирование новых направлений в изобразительном искусстве. Архитектура 1950—1980-х годов. Развитие отечественной кинематографии.

**Творческие задания.** Исследование и подготовка доклада (сообщения или реферата): «Развитие литературы 1950—1980-х годов в контексте культуры»; «Отражение конфликтов истории в судьбах литературных героев».

### **Творчество писателей-прозаиков в 1950—1980-е годы**

Основные направления и течения художественной прозы 1950—1980-х годов. Тематика и проблематика, традиции и новаторство в произведениях прозаиков. Художественное своеобразие прозы В.Шаламова, В.Шукшина, В.Быкова, В.Распутина.

Новое осмысление проблемы человека на войне. Исследование природы подвига и предательства, философский анализ поведения человека в экстремальной ситуации. Роль произведений о Великой Отечественной войне в воспитании патриотических чувств молодого поколения.

Изображение жизни советской деревни. Глубина, цельность духовного мира человека, связанного своей жизнью с землей. Динамика нравственных ценностей во времени, предвидение опасности утраты исторической памяти. Попытка оценить современную жизнь с позиций предшествующих поколений.

Историческая тема в советской литературе. Разрешение вопроса о роли личности в истории, взаимоотношения человека и власти. Автобиографическая литература. Публицистическая направленность художественных произведений 1980-х годов. Обращение к трагическим страницам истории, размышления об общечеловеческих ценностях. Журналы этого времени, их позиция («Новый мир», «Октябрь», «Знамя» и др.). Развитие жанра фантастики. Многонациональность советской литературы.

**Для чтения и изучения** (по выбору преподавателя и студентов)

В.Шаламов. «Сентенция», «Надгробное слово», «Крест».

В.Шукшин. «Выбираю деревню на жительство», «Срезал», «Чудик».

В.В.Быков. «Сотников».

В.Распутин. «Прощание с Матерой».

**Для чтения и обсуждения** (по выбору преподавателя и студентов)

К.Г.Паустовский. «Корабельная роща».

В.Солоухин. «Владимирские проселки».

О.Берггольц. «Дневные звезды».

А.Гладилин. «Хроника времен Виктора Подгурского».

В.Аксенов. «Коллеги», «Звездный билет».

А.Кузнецов «У себя дома».

Ю.Казаков. «Манька», «Поморка».

Д. Дудинцев. «Не хлебом единым», «Белые одежды».

Д.Гранин. «Иду на грозу». «Картина».

Ф.А.Абрамов. «Пелагея», «Алька», «Деревянные кони».

В.Белов. «Плотницкие рассказы».

Ю.Домбровский. «Хранитель древностей», «Факультет ненужных вещей».

Е.Гинзбург. «Крутой маршрут».

Г.Владимов. «Верный Руслан».

Ю.Бондарев. «Горячий снег».

В.Богомолов. «Момент истины».



В.Кондратьев. «Сашка».  
К.Воробьев. «Крик», «Убиты под Москвой».  
А. и Б. Стругацкие. «Повесть о дружбе и недружбе».  
В.Шукшин. «Я пришел дать вам волю».  
Ю.Трифонов. «Обмен», «Другая жизнь».  
А.Битов. «Пушкинский дом».  
В. Ерофеев. «Москва—Петушки».  
Ч.Айтматов. «Буранный полустанок».  
А.Ким. «Белка».

**Литература народов России** Ю.Рытхэу. «Сон в начале тумана».

**Зарубежная литература:** творчество Р.Шекли, Р.Брэдбери, С.Лема.

**Повторение.** Творчество прозаиков XIX — первой половины XX века.

**Теория литературы.** Литературная традиция. Новаторство. Роман. Повесть. Рассказ. Новелла. Тематика и проблематика литературного произведения.

**Демонстрации.** Творчество художников-пейзажистов XX века. Экранизация произведений прозаиков 1950—1980-х годов.

**Творческие задания.** Исследование и подготовка доклада (сообщения или реферата): «Развитие автобиографической прозы в творчестве К.Паустовского, И.Эренбурга» (автор по выбору); «Развитие жанра фантастики в произведениях А.Беляева, И.Ефремова, К.Булычева и др.» (автор по выбору); «Городская проза: тематика, нравственная проблематика, художественные особенности произведений В.Аксенова, Д.Гранина, Ю.Трифопова, В.Дудинцева и др.» (автор по выбору преподавателя); «Отсутствие деклараций, простота, ясность — художественные принципы В.Шаламова»; «Жанровое своеобразие произведений В.Шукшина “Чудик”, “Выбираю деревню на жительство”, “Срезал”: рассказ или новелла?»; «Художественное своеобразие прозы В.Шукшина (по рассказам “Чудик”, “Выбираю деревню на жительство”, “Срезал”»); «Философский смысл повести В.Распутина “Прощание с Матерой” в контексте традиций русской литературы».

#### **Творчество поэтов в 1950—1980-е годы**

Развитие традиций русской классики и поиски нового поэтического языка, формы, жанра в поэзии 1950—1980-х годов. Лирика поэтов-фронтовиков. Творчество авторов, развивавших жанр авторской песни. Литературные объединения и направления в поэзии 1950—1980-х годов.

Поэзия Н.Рубцова: художественные средства, своеобразие лирического героя. Тема родины в лирике поэта. Гармония человека и природы. Есенинские традиции в лирике Н.Рубцова.

Поэзия Р.Гамзатова: функции приема параллелизма, своеобразие лирического героя. Тема родины в поэзии Р.Гамзатова. Соотношение национального и общечеловеческого в поэзии Р.Гамзатова.

Поэзия Б.Окуджавы: художественные средства создания образа, своеобразие лирического героя. Тема войны, образы Москвы и Арбата в поэзии Б.Окуджавы.

Поэзия А.Вознесенского: художественные средства создания образа, своеобразие лирического героя. Тематика стихотворений А.Вознесенского.

**Для чтения и изучения** (по выбору преподавателя)

Н.Рубцов. Стихотворения: «Березы», «Поэзия», «Оттепель», «Не пришла», «О чем писать?...», «Сергей Есенин», «В гостях», «Грани».

Б.Окуджава. Стихотворения: «Арбатский дворик», «Арбатский романс», «Ангелы», «Песня кавалергарда», «Мы за ценой не постоим...».

А.Вознесенский. Стихотворения: «Гойя», «Дорогие литсобратья», «Автопортрет», «Гитара», «Смерть Шукшина», «Памятник».

**Литература народов России** Р.Гамзатов. Стихотворения: «Журавли», «Есть глаза у цветов», «И люблю малиновый рассвет я...», «Не торопись».

Г.Айги. Произведения по выбору преподавателя.

Для чтения и обсуждения (по выбору преподавателя)

М.Светлов. Произведения по выбору.  
Н.Заболоцкий. Произведения по выбору.  
Ю.Друнина. Произведения по выбору.  
Р.Рождественский. Произведения по выбору.  
Е.Евтушенко. Произведения по выбору.  
Ю.Кузнецов. Произведения по выбору.  
Б.Ахмадулина. Произведения по выбору.  
В.Некрасов. Произведения по выбору.  
В.Высоцкий. Произведения по выбору.  
Г.Айги. Произведения по выбору.  
Д.Пригов. Произведения по выбору.  
А.Еременко. Произведения по выбору.  
И.Бродский. Произведения по выбору.

**Зарубежная литература.** Творчество зарубежных поэтов 2-й половины XX века (по выбору преподавателя).

**Повторение.** Творчество поэтов XIX — первой половины XX века.

**Теория литературы.** Лирика. Авторская песня.

**Демонстрации.** Эстрадная песня, авторская песня, рок-поэзия. Тема родины в живописи 1950—1980-х годов.

**Творческие задания.** Исследование и подготовка доклада (сообщения или реферата): «Авангардные поиски в поэзии второй половины XX века»; «Поэзия Н.Заболоцкого, Н.Рубцова, Б.Окуджавы, А.Вознесенского в контексте русской литературы».

**Наизусть.** Два-три стихотворения (по выбору учащихся).

#### **Драматургия 1950—1980-х годов**

Особенности драматургии 1950—1960-х годов. Жанры и жанровые разновидности драматургии 1950—1960-х годов. Интерес к молодому современнику, актуальным проблемам настоящего. Социально-психологические пьесы В.Розова. Внимание драматургов к повседневным проблемам обычных людей. Тема войны в драматургии. Проблемы долга и совести, героизма и предательства, чести и бесчестия.

Пьеса А.Салынского «Барабанщица» (1958). Тема любви в драмах А.Володина, Э.Радзинского. Взаимодействие театрального искусства периода «оттепели» с поэзией. Поэтические представления в Театре драмы и комедии на Таганке. Влияние Б.Брехта на режиссуру Ю.Любимова. Тематика и проблематика драматургии 1970—1980-х годов. Обращение театров к произведениям отечественных прозаиков. Развитие жанра производственной (социологической) драмы. Драматургия В.Розова, А.Арбузова, А.Володина в 1970—1980-х годах. Тип «средненравственного» героя в драматургии А.Вампилова. «Поствампиловская драма».

**Для чтения и обсуждения** (по выбору преподавателя)

В.Розов. «В добрый час!», «Гнездо глухаря».

А.Володин. «Пять вечеров».

А.Салынский. «Барабанщица».

А.Арбузов. «Иркутская история», «Жестокие игры».

А.Галин, Л.Петрушевская. Драммы по выбору.

**Литература народов России.** Мустай Карим. «Не бросай огонь, Прометей!»

**Зарубежная литература.** Б.Брехт.

**Повторение.** Творчество драматургов XIX — первой половины XX века.

**Теория литературы.** Драма. Жанр. Жанровая разновидность.

**Демонстрации.** Экранизация пьес драматургов 1950—1980-х годов.

**Творческие задания.** Исследование и подготовка доклада (сообщения или реферата): о жизни и творчестве одного из драматургов 1950—1980-х годов; «Решение нравственной проблематики в пьесах драматургов 1950—1980-х годов» (автор по выбору).

### **Александр Трифонович Твардовский (1910—1971)**

Сведения из биографии А.Т.Твардовского (с обобщением ранее изученного). Обзор творчества А.Т.Твардовского. Особенности поэтического мира. Автобиографизм поэзии Твардовского. Образ лирического героя, конкретно-исторический и общечеловеческий аспекты тематики. «Поэзия как служение и дар». Поэма «По праву памяти». Произведение лиро-эпического жанра. Драматизм и исповедальность поэмы. Образ отца как композиционный центр поэмы. Поэма «По праву памяти» как «завещание» поэта. Темы раскаяния и личной вины, памяти и забвения, исторического возмездия и «сыновней ответственности». А.Т.Твардовский — главный редактор журнала «Новый мир».

**Для чтения и изучения.** Стихотворения: «Слово о словах», «Моим критикам», «Вся суть в одном-единственном завете...», «Памяти матери», «Я знаю, никакой моей вины...», «Я убит подо Ржевом». Поэма «По праву памяти».

**Для чтения и обсуждения** (по выбору преподавателя). Поэмы: «За далью — даль», «Теркин на том свете». Стихотворения (по выбору преподавателя).

**Повторение.** Тема поэта и поэзии в поэзии XIX—XX веков. Образы дома и дороги в русской поэзии. Тема войны в поэзии XX века.

**Теория литературы.** Стиль. Лирика. Лиро-эпика. Лирический цикл. Поэма.

**Демонстрации.** Иллюстрации к произведениям А.Твардовского.

**Творческие задания.** Исследование и подготовка доклада (сообщения или реферата): «Тема поэта и поэзии в русской лирике XIX—XX веков», «Образы дороги и дома в лирике А.Твардовского».

**Наизусть.** Два-три стихотворения (по выбору студентов).

### **Александр Исаевич Солженицын (1918—2008)**

Обзор жизни и творчества А.И.Солженицына (с обобщением ранее изученного). Сюжетно-композиционные особенности повести «Один день Ивана Денисовича» и рассказа «Матренин двор». Отражение конфликтов истории в судьбах героев. Характеры героев как способ выражения авторской позиции. Новый подход к изображению прошлого. Проблема ответственности поколений. Мастерство А. Солженицына психолога: глубина характеров, историко-философское обобщение в творчестве писателя. Литературные традиции в изображении человека из народа в образах Ивана Денисовича и Матрены.

«Лагерная проза» А.Солженицына: «Архипелаг ГУЛАГ», романы «В круге первом», «Раковый корпус». Публицистика А.И.Солженицына. Для чтения и изучения. Повесть «Один день Ивана Денисовича». Рассказ «Матренин двор».

**Для чтения и обсуждения** (по выбору преподавателя). Романы: «В круге первом», «Раковый корпус», «Архипелаг ГУЛАГ» (обзор с чтением фрагментов).

**Повторение.** Проза В. Шаламова.

**Теория литературы.** Эпос. Роман. Повесть. Рассказ. Литературный герой. Публицистика.

**Демонстрации.** Кадры из экранизаций произведений А.И.Солженицына.

**Творческие задания.** Исследование и подготовка доклада (сообщения или реферата): «Своеобразие языка Солженицына-публициста»; «Изобразительно-выразительный язык кинематографа и литературы».

### **Александр Валентинович Вампилов (1937—1972)**

Обзор жизни и творчества А.Вампилова. Проза А.Вампилова. Нравственная проблематика пьес А.Вампилова «Прошлым летом в Чулимске», «Старший сын». Своеобразие драмы «Утиная охота». Композиция драмы. Характер главного героя. Система персонажей, особенности художественного конфликта. Пьеса «Провинциальные анекдоты». Гоголевские традиции в пьесе А.Вампилова «Провинциальные анекдоты». Утверждение добра, любви и милосердия — главный пафос драматургии А.Вампилова.

**Для чтения и изучения.** Драма «Утиная охота».

**Для чтения и обсуждения** (по выбору преподавателя). Драмы «Провинциальные анекдоты», «Прошлым летом в Чулимске», «Старший сын».

**Повторение.** Н.В.Гоголь: «Нос», «Ревизор». Драматургия 1950—1980-х годов.

**Теория литературы.** Анекдот. Драма. Герой. Система персонажей. Конфликт.

**Демонстрация.** Кадры из экранизаций пьес А. Вампилова.

**Творческие задания.** Исследование и подготовка доклада (сообщения или реферата): «Гоголевские традиции в драматургии Вампилова»; «Мотив игры в пьесах А.Вампилова “Утиная охота” и А.Арбузова “Жестокие игры”».

### **Русское литературное зарубежье 1920—1990-х годов**

#### **(три волны эмиграции)**

Первая волна эмиграции русских писателей. Характерные черты литературы русского зарубежья 1920—1930-х годов. Творчество И.Шмелева, Б.Зайцева, В.Набокова, Г.Газданова, Б.Поплавского. Вторая волна эмиграции русских писателей. Осмысление опыта сталинских репрессий и Великой Отечественной войны в литературе.

Творчество Б.Ширяева, Д.Кленовского, И.Елагина. Третья волна эмиграции. Возникновение диссидентского движения в СССР. Творчество И.Бродского, А.Синявского, Г.Владимова.

**Для чтения и обсуждения** (по выбору преподавателя)

И.С.Шмелев. «Лето Господне», «Солнце мертвых».

Б. К. Зайцев. «Странное путешествие».

Г.Газданов. «Вечер у Клэр».

В. Иванов. Произведения по выбору.

З. Гиппиус. Произведения по выбору.

Б.Ю.Поплавский. Произведения по выбору.

Б. Ширяев. «Неугасимая лампада».

И.В. Елагин (Матвеев). Произведения по выбору.

Д.И.Кленовский (Крачковский). Произведения по выбору.

И.Бродский. Произведения по выбору.

А.Синявский. «Прогулки с Пушкиным».

**Для чтения и изучения** В.Набоков. Машенька.

**Повторение.** Поэзия и проза XX века.

**Теория литературы.** Эпос. Лирика.

**Творческие задания.** Исследование и подготовка доклада (сообщения или реферата): «Духовная ценность писателей русского зарубежья старшего поколения (первая волна эмиграции)»; «История: три волны русской эмиграции».

### **Особенности развития литературы конца 1980—2000-х годов**

Общественно-культурная ситуация в России конца XX — начала XXI века. Смешение разных идеологических и эстетических ориентиров. Всплеск антитоталитарных настроений на рубеже 1980—1990-х годов. «Задержанная» и «возвращенная» литература. Произведения А.Солженицына, А.Бека, А.Рыбакова, В.Дудинцева, В.Войновича. Отражение постмодернистского мироощущения в современной литературе. Основные направления развития современной литературы. Проза А.Солженицына, В.Распутина, Ф.Искандера, Ю.Коваля, В.Маканина, С.Алексиевич, О.Ермакова, В.Астафьева, Г.Владимова, Л.Петрушевской, В.Пьецуха, Т.Толстой и др. Развитие разных традиций в поэзии Б.Ахмадулиной, Т.Бек, Н.Горбаневской, А.Жигулина, В.Соколова, О.Чухонцева, А.Вознесенского, Н.Искренко, Т.Кибирова, М.Сухотина и др. Духовная поэзия С.Аверинцева, И.Ратушинской, Н.Горбаневской и др. Развитие рок-поэзии. Драматургия постперестроечного времени.

**Для чтения и обсуждения** (по выбору преподавателя)

А.Рыбаков. «Дети Арбата».

В.Дудинцев. «Белые одежды».

А.Солженицын. Рассказы.

В.Распутин. Рассказы.

С.Довлатов. Рассказы.

В.Войнович. «Москва-2042».

В.Маканин. «Лаз».

А.Ким. «Белка».

А.Варламов. Рассказы.

В.Пелевин. «Желтая стрела», «Принц Госплана»

Т.Голстая. Рассказы.

Л.Петрушевская. Рассказы.

В.Пьецух. «Новая московская философия».

О.Ермаков. «Афганские рассказы».

В. Астафьев. «Прокляты и убиты».

Г. Владимов. «Генерал и его армия».

В.Соколов, Б.Ахмадулина, В.Корнилов, О.Чухонцев, Ю.Кузнецов, А.Кушнер  
(по выбору).

О.Михайлова. «Русский сон».

Л.Улицкая. «Русское варенье».

**Для чтения и изучения.** В.Маканин. «Где сходилась небо с холмами». Т.Кибилов.

Стихотворения: «Умничанье», «Онтологическое» (1997—1998), «В творческой лаборатории», «Nota bene», «С Новым годом!».

**Литература народов России.** По выбору преподавателя.

**Зарубежная литература.** По выбору преподавателя.

**Повторение.** Проза, поэзия, драматургия 1950—1980-х годов.

**Теория литературы.** Литературное направление. Художественный метод.

Постмодернизм.

**Демонстрация.** Живопись, музыка, архитектура 1980—2000-х годов.

**Творческие задания.** Исследование и подготовка доклада (сообщения или реферата): «Особенности массовой литературы конца XX—XXI века»; «Фантастика в современной литературе».

**Наизусть.** Два-три стихотворения (по выбору учащихся).

## Примерные темы рефератов

### XIX век

Социально-политическая обстановка в России в начале XIX века. Влияние идей Великой французской революции на формирование общественного сознания и литературного движения.

Романтизм. Социальные и философские основы его возникновения.

Московское общество любителей, его философско-эстетическая программа.

Основные эстетические принципы реализма. Этапы развития реализма в XIX в.

К.Н. Батюшков. Культ дружбы и любви в творчестве Батюшкова. Роль поэта в развитии русской поэзии.

В.А. Жуковский. Художественный мир романтических элегий и баллад.

Основная проблематика басен И.А. Крылова. Тема Отечественной войны 1812 г. В басенном творчестве И.А. Крылова.

Идейное содержание и проблематика комедии А.С. Грибоедова «Горе от ума».

Творчество поэтов-декабристов. Особенности гражданско-героического романтизма декабристов, ведущие темы и идеи их творчества (К.Ф. Рылев, В.Ф. Раевский и др.).

А.С. Пушкин – создатель русского литературного языка; роль Пушкина в развитии отечественной поэзии, прозы и драматургии.

Вольнолюбивая лирика А.С. Пушкина, ее связь с идеями декабристов («Вольность», «К Чаадаеву», «Деревня»).

Южные поэмы А.С. Пушкина, их идейно-художественные особенности, отражение в поэмах черт характера «современного человека».

Трагедия «Борис Годунов» А.С. Пушкина. Историческая концепция поэта и ее отражение в конфликте и сюжете произведения.

Декабристская тема в творчестве А.С. Пушкина («В Сибирь», «Арион», «Анчар»).

Тема духовной независимости поэта в стихотворных манифестах Пушкина («Поэт и толпа», «Поэт», «Поэту»).

Философская лирика поэта («Дар напрасный, дар случайный...», «Брожу ли я вдоль улиц шумных...»).

Роман «Евгений Онегин» А.С. Пушкина – первый русский реалистический роман, его социальная проблематика, система образов, особенности сюжета и композиции.

Патриотические стихотворения А.С. Пушкина («Клеветникам России», «Бородинская годовщина», «Перед гробницею святой»).

Сказки Пушкина, их проблематика и идейное содержание.

Значение творческого наследия А.С. Пушкина. Пушкин и наша современность.

Место и значение поэтов пушкинской «плеяды» в русской поэзии. Своеобразие поэзии Д.В. Давыдова, П.А. Вяземского, Е.А. Баратынского, А.А. Дельвига, Н.М. Языкова, Д.В. Веневитинова.

Тематика и своеобразие ранней лирики М.Ю. Лермонтова, ее жанры, особенности характера лирического героя.

Тема поэта и поэзии в творчестве М.Ю. Лермонтова («Смерть поэта», «Поэт», «Пророк»).

Развитие реалистических тенденций в лирике М.Ю. Лермонтова, взаимодействие лирического, драматического и эпического начал в лирике, ее жанровое многообразие.

Социально-философская сущность поэмы М.Ю. Лермонтова «Демон», диалектика добра и зла, бунта и гармонии, любви и ненависти, падения и возрождения в поэме.

«Герой нашего времени» как социально-психологический и философский роман М.Ю. Лермонтова, его структура, система образов.

А.В. Кольцов. Органическое единство лирического и эпического начал в песнях Кольцова, особенности их композиции и изобразительных средств.

Особенность творческого дарования Н.В. Гоголя и его поэтического видения мира. А.С. Пушкин о специфике таланта Гоголя.

Поэма «Мертвые души» Н.В. Гоголя, ее замысел, особенности жанра, сюжета и композиции. Роль образа Чичикова в развитии сюжета и раскрытии основного замысла произведения.

Основные черты русской классической литературы XIX в: национальная самобытность, гуманизм, жизнеутверждающий пафос, демократизм и народность.

Познавательная, нравственно-воспитательная и эстетическая роль русской литературы XIX в., ее мировое значение и актуальное звучание для современности.

Геополитика России: защита национально-государственных интересов страны в творчестве Л. Н. Толстого, Н. А. Некрасова, Ф. И. Тютчева.

Размежевание общественно-политических сил в 1860-е гг., полемика на страницах периодической печати. Журналы «Современник» и «Русское слово» и их роль в общественном движении.

Публицистическая и литературно-критическая деятельность Н.Г. Чернышевского, Н.А. Добролюбова и Д.И. Писарева.

Н.Г. Чернышевский. Общественно-политические и эстетические взгляды. Литературно-критическая деятельность Н.Г. Чернышевского.

Роман «Что делать?» Н.Г. Чернышевского, его социально-политический и философский характер, проблематика и идейное содержание. Теория «разумного эгоизма», ее привлекательность и неосуществимость.

Н.А. Некрасов – организатор и создатель нового «Современника».

Роман И.А. Гончарова «Обломов» как социально-психологический и философский роман.

«Записки охотника» И.С. Тургенева – история создания, проблематика и художественное своеобразие. В.Г. Белинский о «Записках».

Роман «Отцы и дети» И.С. Тургенева, его проблематика, идейное содержание и философский смысл. Основной конфликт романа и отражение в нем общественно-политической борьбы накануне и во время проведения реформ.

Образ Базарова как «переходный тип» «человека беспокойного и тоскующего» в романе И.С. Тургенева «Отцы и дети». Полемика вокруг романа. Д.И. Писарев, М.А. Антонович и Н.Н. Страхов об «Отцах и детях».

И.С. Тургенев «Стихотворения в прозе», тематика, основные мотивы и жанровое своеобразие.

Драма «Гроза» А.Н. Островского. Проблема личности и среды, родовой памяти и индивидуальной активности человека по отношению к нравственным законам старины.

Новаторский характер драматургии А.Н. Островского. Актуальность и злободневность проблем, затронутых в его произведениях.

Душа и природа в поэзии Ф.И. Тютчева.

Особенности любовной лирики Ф.И. Тютчева, ее драматическая напряженность («О, как убийственно мы любим...», «Последняя любовь», «Накануне годовщины 4 августа 1864 года» и др.).

Непосредственность художественного восприятия мира в лирике А.А. Фета («На заре ты ее не буди...», «Вечер» «Как беден наш язык!..» и др.).

Жанровое многообразие творчества А.К. Толстого. Основные мотивы лирики поэта («Средь шумного бала...», «Не ветер, вея с высоты...» и др.).

Общественно-политическая и культурная жизнь России 1870-х – начала 1880-х гг. Формирование идеологии революционного народничества.

М.Е. Салтыков-Щедрин – сотрудник и редактор «Современника» и «Отечественных записок».

«Сказки» М.Е. Салтыкова-Щедрина, их основные темы, фантастическая направленность, эзопов язык.

Роман Ф.М. Достоевского «Преступление и наказание», постановка и решение в нем проблем нравственного выбора и ответственности человека за судьбы мира.

Раскольников и его теория преступления. Сущность «наказания» заблудшей личности и ее путь к духовному возрождению в романе Ф.М. Достоевского «Преступление и наказание».

Н.С. Лесков и его сказания о правдоискателях и народных праведниках («Соборяне», «Очарованный странник», «Левша»).

«Война и мир» Л.Н. Толстого. Замысел, проблематика, композиция, система образов.

Духовные искания Л.Н. Толстого в романе «Анна Каренина».

Поиски положительного героя и идеалов А.П. Чехова в рассказах («Моя жизнь», «Дом с мезонином», «Попрыгунья»).

Новаторство чеховской драматургии.

Познавательная, нравственно-воспитательная и эстетическая роль русской литературы XIX в., ее мировое значение и актуальное звучание для современности.

### **Конец XIX – начало XX века**

Модернистские течения. Символизм и младосимволизм. Футуризм.

Мотивы бессмертия души в творчестве И.А. Бунина.

А.И. Куприн. Утверждение высоких нравственных идеалов русского народа в повестях писателя.

Нравственные и социальные искания героев И.С. Шмелева.

Концепция общества и человека в драматических произведениях М. Горького.

Автобиографические повести М. Горького «Детство», «В людях», «Мои университеты»

Идеалы служения обществу в трактовке В. Я. Брюсова.

Тема исторических судеб России в творчестве А.А. Блока.

Акмеизм как течение в литературе; представители акмеизма.

Судьба и Творчество М.И. Цветаевой.

Роман-эпопея М. Шолохова «Тихий Дон». Неповторимость изображения русского характера в романе.

Романы и повести о войне «Молодая гвардия» А. Фадеева, «Звезда» Э. Казакевича, «В окопах Сталинграда» В. Некрасова.

Советский исторический роман «Петр Первый» А. Толстого.

Сатирические романы и повести И. Ильфа и Е. Петрова.

Отражение трагических противоречий эпохи в творчестве А. Ахматовой, О. Мандельштама.

Развитие традиций русской народной культуры в поэзии 30-х годов А. Твардовского, М. Исаковского, П. Васильева.

Патриотическая поэзия и песни Великой Отечественной войны.

М.А. Шолохов – создатель эпической картины народной жизни в «Донских рассказах».

Военная тема в творчестве М. Шолохова.

Своеобразие композиции романа «Белая гвардия» М.А. Булгакова.

Трагедия изображения Гражданской войны в драматургии М.А. Булгакова («Дни Турбинных», «Бег» и др.).

Роман «Другие берега» В.В. Набокова как роман-воспоминание о России.

Ранняя лирика Б. Пастернака.

А. Твардовский «Василий Теркин». Книга про бойца – воплощение русского национального характера. И. Бунин о «Василии Теркине».

Поэма А. Твардовского «Дом у дороги»: проблематика, образы героев.

«Лагерная» проза А. Солженицына «Архипелаг ГУЛАГ», романы «В круге первом», «Раковый корпус».

Философские романы Ч. Айтматова: «Буранный полустанок», «И дольше века длится день», «Плаха».

Изображение сложного пути советской интеллигенции в романах Ю. Бондарева «Берег», «Выбор», «Игра».

Философская фантастическая проза А. и Б. Стругацких.

Исторические романы Л. Бородина, В. Шукшина, В. Чивилихина, Б. Окуджавы.

Реалистическая сатира Ф. Искандера, В. Войновича, Б. Можая, В. Белова, В. Крупина.

Неомодернистская и постмодернистская проза В. Ерофеева «Москва – Петушки».

Художественное освоение повседневного быта современного человека в «жесточкой» прозе Т. Толстой, Л. Петрушевской, Л. Улицкой и др.

Изображение человека труда в поэтических произведениях Я. Смелякова, Б. Ручьева, Л. Татьяничевой и др.

Духовный мир русского человека в лирических стихах и поэмах Н. Рубцова.

Лирика поэтов фронтового поколения М. Дудина, С. Орлова, Б. Слуцкого и др.

Эпическое осмысление Отечественной войны в романе В. Гроссмана «Жизнь и судьба».

Философско-притчевое повествование о войне в повестях В. Быкова «Сотников», «Обелиск», «Знак беды».

Многообразие народных характеров творчестве В. Шукшина.

Ранние рассказы А. Солженицына: «Один день Ивана Денисовича», «Матренин двор».

Поэзия 60-х г.г. XX века.

Н. Рубцов. Развитие есенинских традиций в книгах «Звезда полей», «Душа хранит», «Сосен шум», «Зеленые цветы» и др.

Нобелевская лекция И. Бродского – его поэтическое кредо.

Книги стихов И. Бродского «Часть речи», «Конец прекрасной эпохи», «Урания» и др.

Социально-психологические драмы А. Арбузова «Иркутская история», «Сказки старого Арбата», «Жестокие игры».

Театр А. Вампилова: «Старший сын», «Утиная охота», «Провинциальные анекдоты», «Прошлым летом в Чулимске».



Условно-метафорические романы В. Пелевина «Жизнь насекомых» и «Чапаев и пустота».

Литературная критика середины 80–90 гг. XX в.

Развитие жанра детектива в конце XX в.

#### **Сочинения студентов по изученному материалу**

1. Мой Пушкин;
2. «Отчизне посвятим прекрасные порывы...»;
3. «Глаголом жги сердца людей...»;
4. Тема любви и дружбы в лирике А.С.Пушкина;
5. Трагическое одиночество поэта М.Ю.Лермонтова и его героя из произведения «Демон»;
6. Тема Родины в лирике М.Ю.Лермонтова;
7. «Осмеянный пророк». О поэте и поэзии М.Ю.Лермонтова;
8. Гражданское звучание лирики М.Ю.Лермонтова;
9. Конфликт Катерины с «темным царством» в произведении А.Н.Островского;
10. Жестокие нравы города Калинова в произведении А.Н.Островского;
11. «Луч света в «темном царстве» в произведении А.Н.Островского «Гроза»;
12. Отцы и дети в романе И.С.Тургенева;
13. Философские взгляды Базарова и их проверка жизнью в романе И.С.Тургенева «Отцы и дети»;
14. Базаров – герой романа И.С.Тургенева и своего времени;
15. Социальная и нравственно – философская проблематика романа Ф.М.Достоевского «Преступление и наказание»;
16. Теория «сильной личности» Раскольникова в романе Ф.М.Достоевского «Преступление и наказание»;
17. Достоевский – исследователь человеческого духа;
18. Образ Петербурга в романе Ф.М. Достоевского «Преступление и наказание»;
19. Любимая героиня Л.Н.Толстого в романе Л.Н.Толстого «Война и мир»;
20. Истинная и ложная красота женских образов в романе Л.Н.Толстого «Война и мир»;
21. Духовные искания главных героев романа Л.Н.Толстого «Война и мир»;
22. Патриотизм русского народа в романе Л.Н.Толстого «Война и мир»;
23. Светское общество в изображении Л.Н.Толстого в романе «Война и мир».

#### **Темы индивидуальных проектов по литературе**

1. Виртуальная экскурсия в Спасское – Лутовиново (Жизнь и творчество И.С.Тургенева).
2. Виртуальная экскурсия в Тарханы («Лермонтовское наследие»).
3. Виртуальная экскурсия в Наровчат (встречи с А.И. Куприным).
4. Презентация «Под знаком Пушкина».
5. Презентация «Букет Есенину».
6. Сочинение «Нет в России семьи такой, где б не памятен был свой герой».
7. Викторина «Поэты серебряного века»
8. Сочинение «Остановите, люди, терроризм»
9. Интерактивный тест по пьесе М. Горького «На дне»
10. Интерактивный тест по роману Л.Н.Толстого «Война и мир»
11. Внеклассное занятие по литературе «Мне о России надо говорить...»
12. Презентация. Анализ стихов А.А. Блока («Незнакомка» и др.)
13. Сборник стихов « Поэты-пензенцы о ВОВ»
14. Видеоролик к стихотворению М.Цветаевой «Мне нравится, что вы больны не мной»
15. Видеоролик «Есенин и музыка»
16. Сборник стихов студентов «Моя рукописная книга»
17. Видеоролик по стихотворению Ф.И.Тютчева «Я встретил Вас...»
18. Текст диктанта по материалам жизни и творчества Л.Н.Толстого.
19. Сценарий вечера «Ожившие страницы «Войны и мира».

20. Виртуальная экскурсия в Ясную Поляну (Жизнь и творчество Л.Н.Толстого).
21. Сценарий литературного вечера или конкурса чтецов «Поэты России XIX века».
22. Сценарий музыкальной гостиной «Музыка серебряного века».

## 6. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

При реализации содержания общеобразовательной учебной дисциплины «Литература» в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППССЗ) максимальная учебная нагрузка обучающихся составляет: по специальностям СПО естественнонаучного профиля — 176 часов, из них аудиторная (обязательная) нагрузка обучающихся, включая практические занятия, — 117 часов; внеаудиторная самостоятельная работа студентов — 59 часов.

### Тематический план

Содержание обучения	Количество часов		
	Максимальное	Аудиторные, в т. ч. практические	Самостоятельная работа
<b>Введение</b>	1	1	1
<b>РУССКАЯ ЛИТЕРАТУРА XIX ВЕКА</b>			
Развитие русской литературы и культуры в первой половине XIX века	12	8	4
Особенности развития русской литературы во второй половине XIX века	68	45	23
Поэзия второй половины XIX века	10	7	3
<b>ЛИТЕРАТУРА XX ВЕКА</b>			
Особенности развития литературы и других видов искусства в начале XX века	13	9	4
Особенности развития литературы 1920-х годов	9	6	3
Особенности развития литературы 1930 — начала 1940-х годов	21	14	7
Особенности развития литературы периода Великой Отечественной войны и первых послевоенных лет	4	3	2
Особенности развития литературы 1950—1980-х годов	21	14	7
Русское литературное зарубежье 1920—1990-х годов (три волны эмиграции)	3	2	1
Особенности развития литературы конца 1980 —2000-х годов	12	8	4
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>			
<b>Итого</b>	<b>176</b>	<b>117</b>	<b>59</b>

## 7. ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ВИДОВ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТУДЕНТОВ

Содержание обучения	Характеристика основных видов учебной деятельности студентов (на уровне учебных действий)
Введение	Аудирование; участие в беседе, ответы на вопросы; чтение
Развитие русской литературы и культуры в первой половине XIX века	Аудирование; работа с источниками информации (дополнительная литература, энциклопедии, словари, в том числе интернет-источники); участие в беседе, ответы на вопросы; чтение; комментированное чтение; аналитическая работа с текстами художественных произведений; подготовка докладов и сообщений; самостоятельная и групповая работа по заданиям учебника; подготовка к семинару (в том числе подготовка компьютерных презентаций); выступления на семинаре; выразительное чтение стихотворений наизусть; конспектирование; написание сочинения; работа с иллюстративным материалом; самооценивание и взаимооценивание
Особенности развития русской литературы во второй половине XIX века	Аудирование; конспектирование; чтение; комментированное чтение; подготовка сообщений и докладов; самостоятельная работа с источниками информации (дополнительная литература, энциклопедии, словари, в том числе интернет-источники); устные и письменные ответы на вопросы; участие в беседе; аналитическая работа с текстами художественных произведений и критических статей; написание различных видов планов; реферирование; участие в беседе; работа с иллюстративным материалом; написание сочинения; редактирование текста; реферирование текста; проектная и учебно-исследовательская работа; подготовка к семинару (в том числе подготовка компьютерных презентаций); самооценивание и взаимооценивание
Содержание обучения	Характеристика основных видов учебной деятельности студентов (на уровне учебных действий)
Поэзия второй половины XIX века	Аудирование; чтение и комментированное чтение; выразительное чтение и чтение наизусть; участие в беседе; самостоятельная работа с учебником; аналитическая работа с текстами стихотворений; составление тезисного плана выступления и сочинения; подготовка сообщения; выступление на семинаре
Особенности развития литературы и других видов искусства в начале XX века	Аудирование, участие в эвристической беседе; работа с источниками информации (дополнительная литература, энциклопедии, словари, в том числе интернет-источники), составление тезисного плана; составление плана сочинения; аналитическая работа с текстом художественного произведения; чтение; подготовка докладов и выступлений на семинаре (в том числе подготовка компьютерных презентаций); выразительное чтение и чтение наизусть; составление тезисного и цитатного планов; работа в группах по подготовке ответов на проблемные вопросы; проектная и учебно-исследовательская работа
Особенности развития литературы 1920-х годов	Аудирование, участие в эвристической беседе, ответы на проблемные вопросы; конспектирование; индивидуальная и групповая аналитическая работа с текстами художественных произведений и учебника; составление систематизирующей таблицы; составление тезисного и цитатного планов сочинения; написание сочинения; чтение и комментированное чтение; выразительное

	чтение и чтение наизусть; работа с иллюстративным материалом
Особенности развития литературы 1930 — начала 1940-х годов	Аудирование; чтение и комментированное чтение; самостоятельная и групповая работа с текстом учебника; индивидуальная и групповая аналитическая работа с текстами художественных произведений (устная и письменная); выразительное чтение и чтение наизусть; подготовка докладов и сообщений; составление тезисного и цитатного планов сочинения; работа с иллюстративным материалом; проектная и учебно-исследовательская работа
Особенности развития литературы периода Великой Отечественной войны и первых послевоенных лет	Аудирование; чтение и комментированное чтение; подготовка литературной композиции; подготовка сообщений и докладов; выразительное чтение и чтение наизусть; групповая и индивидуальная работа с текстами художественных произведений; реферирование текста; написание сочинения
Особенности развития литературы 1950—1980-х годов	Аудирование; групповая аналитическая работа с текстами литературных произведений; выразительное чтение и чтение наизусть; самооценивание и взаимооценивание; составление тезисного плана
Русское литературное зарубежье 1920—1990-х годов (три волны эмиграции)	Аудирование; участие в эвристической беседе; чтение; самостоятельная аналитическая работа с текстами художественных произведений
Особенности развития литературы конца 1980—2000-х годов	Аудирование; чтение; самостоятельная аналитическая работа с текстами художественных произведений, аннотирование; подготовка докладов и сообщений

## **8. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ЛИТЕРАТУРА»**

Освоение программы учебной дисциплины «Литература» предполагает наличие в профессиональной образовательной организации, реализующей образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, учебного кабинета, в котором имеется возможность обеспечить свободный доступ в Интернет во время учебного занятия и в период внеучебной деятельности обучающихся.

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

В кабинете должно быть мультимедийное оборудование, посредством которого участники образовательного процесса могут просматривать визуальную информацию по литературе, создавать презентации, видеоматериалы, иные документы.

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

- многофункциональный комплекс преподавателя;
- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов, портретов выдающихся ученых, поэтов, писателей 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 учебного материала по 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.

Библиотечный фонд может быть дополнен энциклопедиями, справочниками, научной и научно-популярной литературой и другой литературой по словесности, вопросам литературоведения.

В процессе освоения программы учебной дисциплины «Литература» студенты должны иметь возможность доступа к электронным учебным материалам по русскому языку и литературе, имеющимся в свободном доступе в сети Интернет (электронным книгам, практикумам, тестам, материалам ЕГЭ и др.).

## 9. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Основная литература:

Агеносов В. В. и др. Русский язык и литература. Литература (углубленный уровень). 11 класс. — М., 2019.

Архангельский А.Н. и др. Русский язык и литература. Литература (углубленный уровень). 10 класс. — М., 2019.

Белокурова С.П., Сухих И.Н. Русский язык и литература. Литература (базовый уровень). 10 класс. Практикум / под ред И. Н. Сухих. — М., 2019.

Белокурова С. П., Дорофеева М. Г., Ежова И. В. и др. Русский язык и литература. Литература (базовый уровень). 11 класс. Практикум / под ред. И. Н. Сухих.– М., 2018.

Зинин С. А., Сахаров В. И. Русский язык и литература. Литература (базовый уровень). 10 класс: в 2 ч. — М., 2019.

Зинин С. А., Чалмаев В. А. Русский язык и литература. Литература (базовый уровень). 11 класс: в 2 ч. — М., 2019.

Курдюмова Т.Ф. и др. Русский язык и литература. Литература (базовый уровень) 10 класс /под ред. Т. Ф. Курдюмовой. — М., 2019.

Курдюмова Т. Ф. и др. Русский язык и литература. Литература (базовый уровень). 11 класс: в 2 ч. / под ред. Т. Ф. Курдюмовой. — М., 2019.

Ланин Б. А., Устинова Л.Ю., Шамчикова В.М. Русский язык и литература. Литература (базовый и углубленный уровни). 10—11 класс / под ред. Б. А. Ланина — М., 2018.

Лебедев Ю. В. Русский язык и литература. Литература (базовый уровень). 10 класс: в 2 ч. — М., 2019.

Михайлов О. Н., Шайтанов И. О., Чалмаев В. А. и др. Русский язык и литература. Литература (базовый уровень). 11 класс: в 2 ч. / под ред. В. П. Журавлева. — М., 2019.

Обернихина Г. А., Антонова А. Г., Вольнова И. Л. и др. Литература: учебник для учреждений сред. проф. образования: в 2 ч. / под ред. Г. А. Обернихиной. — М., 2019.

Обернихина Г. А., Антонова А. Г., Вольнова И. Л. и др. Литература. практикум: учеб.пособие / под ред. Г. А. Обернихиной. — М., 2019.

Сухих И.Н. Русский язык и литература. Литература (базовый уровень). 10 класс: в 2 ч. — М., 2019.

Сухих И.Н. Русский язык и литература. Литература (базовый уровень). 11 класс: в 2 ч. — М., 2019.

Дополнительная литература:

Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (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 изменениями, внесенными Федеральным законом от 04.06.2014 № 145-ФЗ, в ред от 03.07.2016, с изм. от 19.12.2016).

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

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».

Приказ Министерства образования и науки РФ от 31 декабря 2015 г. № 1578 «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный Приказом Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. № 413».

Концепция преподавания русского языка и литературы в Российской Федерации, утвержденная распоряжением Правительства РФ от 9 апреля 2016 г. № 637-р.

Примерная основная образовательная программа среднего общего образования, одобренная решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/163).

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».

Белокурова С.П., Сухих И.Н. Русский язык и литература. Русская литература в 10 классе (базовый уровень). Книга для учителя / под ред И. Н. Сухих. — М., 2019.

Белокурова С. П., Дорофеева М. Г., Ежова И. В. и др. Русский язык и литература. Литература в 11 классе (базовый уровень). Книга для учителя / под ред. И. Н. Сухих. — М., 2019.

Карнаух Н. Л., Кац Э. Э. Письмо и эссе // Литература. 8 кл. — М., 2019.

Обернихина Г. А., Мацыяка Е. В. Литература. Книга для преподавателя: метод. пособие под ред. Г. А. Обернихиной. — М., 2019.

Панфилова А. П. Инновационные педагогические технологии: Активное обучение: учеб. пособие. — М., 2019.

Поташник М.М., Левит М. В. Как помочь учителю в освоении ФГОС: пособие для учителей, руководителей школ и органов образования. — М., 2019.

Современная русская литература конца XX — начала XXI века. — М., 2019.

Черняк М. А. Современная русская литература. — М., 2019.

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»).

[www.spravka.gramota.ru](http://www.spravka.gramota.ru) (сайт «Справочная служба русского языка»).

**Министерство образования Пензенской области  
государственное автономное профессиональное образовательное  
учреждение Пензенской области  
«Пензенский колледж современных технологий переработки и бизнеса»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК (АНГЛИЙСКИЙ)**

**для студентов, обучающихся на базе основного общего образования  
по специальности естественнонаучного профиля  
19.02.10 Технология продукции общественного питания**

**Пенза, 2020**

Рассмотрена и одобрена на заседании методической цикловой комиссии общих гуманитарных и социально-экономических дисциплин

Протокол № \_\_\_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Председатель методической цикловой комиссии \_\_\_\_\_ Г.И. Табаксюрва

Рабочая программа учебной дисциплины составлена на основе примерной программы учебной дисциплины для профессиональных образовательных организаций, рекомендованной ФГАУ «ФИРО» в качестве примерной программы для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего (протокол от 21 июля 2015 г., № 3 от 25 мая 2017 г. ФГАУ «ФИРО»)

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по учебно-воспитательной работе

\_\_\_\_\_ Л.В. Волкова

Разработчик: Комарова Е.В., преподаватель



## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. Пояснительная записка</b>	<b>4</b>
<b>2. Общая характеристика учебной дисциплины</b>	<b>5</b>
<b>3. Место учебной дисциплины в учебном плане</b>	<b>7</b>
<b>4. Результаты освоения учебной дисциплины</b>	<b>7</b>
<b>5. Содержание учебной дисциплины</b>	<b>8</b>
<b>6. Тематическое планирование</b>	<b>9</b>
<b>7. Характеристика основных видов деятельности студентов</b>	<b>10</b>
<b>8. Учебно-методическое и материально-техническое обеспечение программы учебной дисциплины</b>	<b>15</b>
<b>9. Рекомендуемая литература</b>	<b>15</b>

## 1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Английский язык» предназначена для изучения английского языка в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) СПО на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих, служащих и специалистов среднего звена.

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

Содержание программы учебной дисциплины «Английский язык» направлено на достижение следующих **целей**:

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 межкультурном уровне;

воспитание уважительного отношения к другим культурам и социальным субкультурам.

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 квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС); программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ).

Программа учебной дисциплины «Английский язык» является основой для разработки рабочих программ, в которых профессиональные образовательные организации, реализующие образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, уточняют содержание учебного материала, последовательность его изучения, тематику практических занятий, виды самостоятельных работ, распределение учебных часов с учетом специфики программ подготовки квалифицированных рабочих, служащих, специалистов среднего звена, осваиваемой профессии или специальности.

Программа предполагает изучение британского варианта английского языка (произношение, орфография, грамматика, стилистика) с включением материалов и страноведческой терминологии из американских и других англоязычных источников,

демонстрирующих основные различия между существующими вариантами английского языка.

Программа может использоваться другими профессиональными образовательными организациями, реализующими образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования.

## 2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «АНГЛИЙСКИЙ ЯЗЫК»

Английский язык как учебная дисциплина характеризуется: направленностью на освоение языковых средств общения, формирование *новой* языковой системы коммуникации, становление основных черт вторичной языковой личности;

интегративным характером — сочетанием языкового образования с элементарными основами литературного и художественного образования (ознакомление с образцами зарубежной литературы, драматургии, музыкального искусства, кино и др.);

полифункциональностью — способностью выступать как целью, так и средством обучения при изучении других предметных областей, что позволяет реализовать в процессе обучения самые разнообразные межпредметные связи.

Содержание учебной дисциплины направлено на формирование различных видов компетенций:

**лингвистической** — расширение знаний о системе русского и английского языков, совершенствование умения использовать грамматические структуры и языковые средства в соответствии с нормами данного языка, свободное использование приобретенного словарного запаса;

**социолингвистической** — совершенствование умений в основных видах речевой деятельности (аудировании, говорении, чтении, письме), а также в выборе лингвистической формы и способа языкового выражения, адекватных ситуации общения, целям, намерениям и ролям партнеров по общению;

**дискурсивной** — развитие способности использовать определенную стратегию и тактику общения для устного и письменного конструирования и интерпретации связных текстов на английском языке по изученной проблематике, в том числе демонстрирующие творческие способности обучающихся;

**социокультурной** — овладение национально-культурной спецификой страны изучаемого языка и развитие умения строить речевое и неречевое поведение адекватно этой специфике; умение выделять общее и различное в культуре родной страны и англоговорящих стран;

**социальной** — развитие умения вступать в коммуникацию и поддерживать ее;

**стратегической** — совершенствование умения компенсировать недостаточность знания языка и опыта общения в иноязычной среде;

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

Содержание учебной дисциплины «Английский язык» делится на основное, которое изучается вне зависимости от профиля профессионального образования, и профессионально направленное, предназначенное для освоения профессий СПО и специальностей СПО технического, естественнонаучного, социально-экономического и гуманитарного профилей профессионального образования.

**Основное содержание** предполагает формирование у обучающихся совокупности следующих практических умений:

заполнить анкету/заявление (например, о приеме на курсы, в отряд волонтеров, в летний/зимний молодежный лагерь) с указанием своих фамилии, имени, отчества, даты рождения, почтового и электронного адреса, телефона, места учебы, данных о родителях, своих умениях, навыках, увлечениях и т. п.;

заполнить анкету/заявление о выдаче документа (например, туристической визы);  
написать энциклопедическую или справочную статью о родном городе по предложенному шаблону;  
составить резюме.

**Профессионально ориентированное содержание** нацелено на формирование коммуникативной компетенции в деловой и выбранной профессиональной сфере, а также на освоение, повторение и закрепление грамматических и лексических структур, которые наиболее часто используются в деловой и профессиональной речи.

При этом к учебному материалу предъявляются следующие требования:

аутентичность;

высокая коммуникативная ценность (употребительность), в том числе в ситуациях делового и профессионального общения;

познавательность и культуроведческая направленность;

обеспечение условий обучения, близких к условиям реального общения (мотивированность и целенаправленность, активное взаимодействие, использование вербальных и невербальных средств коммуникации и др.).

Организация образовательного процесса предполагает выполнение индивидуальных проектов, участие обучающихся в ролевых играх, требующих от них проявления различных видов самостоятельной деятельности: исследовательской, творческой, практико-ориентированной и др.

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

**Текстовый материал** для чтения, аудирования и говорения должен быть информативным; иметь четкую структуру и логику изложения, коммуникативную направленность, воспитательную ценность; соответствовать речевому опыту и интересам обучающихся.

Продолжительность аудиотекста не должна превышать 5 минут при темпе речи 200—250 слогов в минуту.

Коммуникативная направленность обучения обуславливает использование следующих функциональных стилей и типов текстов: **литературно-художественный, научный, научно-популярный, газетно-публицистический, разговорный.**

Отбираемые лексические единицы должны отвечать следующим требованиям:

обозначать понятия и явления, наиболее часто встречающиеся в литературе различных жанров и разговорной речи;

включать безэквивалентную лексику, отражающую реалии англоговорящих стран (денежные единицы, географические названия, имена собственные, меры веса, длины, обозначения времени, названия достопримечательностей и др.); наиболее употребительную деловую и профессиональную лексику, в том числе некоторые термины, а также основные речевые и этикетные формулы, используемые в письменной и устной речи в различных ситуациях общения;

вводиться не изолированно, а в сочетании с другими лексическими единицами.

**Грамматический материал** включает следующие основные темы.

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

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

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

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

**Предлог.** Предлоги времени, места, направления и др.

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

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

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

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

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

**Согласование времен. Прямая и косвенная речь.**

Изучение общеобразовательной учебной дисциплины «Английский язык» 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.

### **3. МЕСТО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В УЧЕБНОМ ПЛАНЕ**

Учебная дисциплина «Английский язык» является учебным предметом обязательной предметной области «Иностранные языки» ФГОС среднего общего образования.

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

В учебных планах ППКРС, ППССЗ место учебной дисциплины «Английский язык» — в составе общих общеобразовательных учебных дисциплин, формируемых из обязательных предметных областей ФГОС среднего общего образования, для профессий СПО или специальностей СПО соответствующего профиля профессионального образования.

### **4. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

• **личностных:**

сформированность ценностного отношения к языку как культурному феномену и средству отображения развития общества, его истории и духовной культуры;

сформированность широкого представления о достижениях национальных культур, о роли английского языка и культуры в развитии мировой культуры;

развитие интереса и способности к наблюдению за иным способом мирозидения;

осознание своего места в поликультурном мире; готовность и способность вести диалог на английском языке с представителями других культур, достигать взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать в различных областях для их достижения; умение проявлять толерантность к другому образу мыслей, к иной позиции партнера по общению;

готовность и способность к непрерывному образованию, включая самообразование, как в профессиональной области с использованием английского языка, так и в сфере английского языка;

- **метапредметных:**

умение самостоятельно выбирать успешные коммуникативные стратегии в различных ситуациях общения; владение навыками проектной деятельности, моделирующей реальные ситуации межкультурной коммуникации;

умение организовать коммуникативную деятельность, продуктивно общаться и взаимодействовать с ее участниками, учитывать их позиции, эффективно разрешать конфликты;

умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, используя адекватные языковые средства;

- **предметных:**

сформированность коммуникативной иноязычной компетенции, необходимой для успешной социализации и самореализации, как инструмента межкультурного общения в современном поликультурном мире;

владение знаниями о социокультурной специфике англоговорящих стран и умение строить свое речевое и неречевое поведение адекватно этой специфике; умение выделять общее и различное в культуре родной страны и англоговорящих стран;

достижение порогового уровня владения английским языком, позволяющего выпускникам общаться в устной и письменной формах как с носителями английского языка, так и с представителями других стран, использующими данный язык как средство общения;

сформированность умения использовать английский язык как средство для получения информации из англоязычных источников в образовательных и самообразовательных целях.

## 5. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### *Основное содержание*

#### *Введение*

Цели и задачи изучения учебной дисциплины «Английский язык». Английский язык как язык международного общения и средство познания национальных культур. Основные варианты английского языка, их сходство и различия. Роль английского языка при освоении профессий СПО и специальностей СПО.

#### *Практические занятия*

Приветствие, прощание, представление себя и других людей в официальной и неофициальной обстановке.

Описание человека (внешность, национальность, образование, личные качества, профессия, род занятий, должность, место работы и др.). Общение с друзьями.

Семья и семейные отношения, домашние обязанности.

Описание жилища и учебного заведения (здание, обстановка, условия жизни, техника, оборудование).

Распорядок дня студента колледжа. Хобби, досуг.

Описание местоположения объекта (адрес, как найти). Еда, способы приготовления пищи, традиции питания. Физкультура и спорт, здоровый образ жизни. Экскурсии и путешествия.

Россия, ее национальные символы, государственное и политическое устройство.

Англоговорящие страны, географическое положение, климат, флора и фауна, национальные символы, государственное и политическое устройство, наиболее развитые отрасли экономики, достопримечательности, традиции.

Научно-технический прогресс.

Человек и природа, экологические проблемы.

*Индивидуальные проекты*

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

Экскурсия по родному городу (достопримечательности, разработка маршрута).

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

Презентация «Каким должен быть настоящий профессионал?».

### ***Профессионально ориентированное содержание***

*Практические занятия* Физические и природные явления.

Достижения и инновации в области естественных наук.

Экологические проблемы. Защита окружающей среды. Безопасность жизнедеятельности.

Участие в отраслевых выставках.

*Ролевые игры*

Подбор персонала на открытые на предприятии вакансии.

Популярная лекция об открытии/изобретении в области естественных наук. Ответы на вопросы слушателей.

Интервью для экологического журнала: экологический портрет предприятия.

На международной специализированной выставке (представление продукции, переговоры с потенциальными клиентами).

## **6. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ**

При реализации содержания общеобразовательной учебной дисциплины «Английский язык» в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования максимальная учебная нагрузка обучающихся составляет:

по специальностям СПО естественно-научного профиля профессионального образования — 176 часов, из них аудиторная (обязательная) учебная нагрузка обучающихся, включая практические занятия, — 117 часов, внеаудиторная самостоятельная работа студентов — 59 часов.

### **Тематический план**

<b>Содержание обучения</b>	<b>Практические занятия</b>	<b>Самостоятельная работа</b>
Введение. Приветствие, прощание, представление себя и других людей в официальной и неофициальной обстановке. Повелительное наклонение.	4	2
Описание человека (внешность, национальность, образование, личные качества, профессия, род занятий, должность, место работы и др.). Общение с друзьями. Личные притяжательные объектные местоимения.	4	2
Семья и семейные отношения, домашние обязанности. Указательные местоимения повелительного наклонения.	6	2
Описание жилища и учебного заведения (здание, обстановка, условия жизни, техника, оборудование). Глагол to be / to have и выражение there is/are/.	8	4
Распорядок дня студента колледжа. Множественное число существительных. Количественные и порядковые	6	4

числительные.		
Хобби, досуг. Математические выражения и притяжательный падеж существительных. Вопросительные и относительные местоимения	6	2
Описание местоположения объекта (адрес, как найти). Артикль определенный и неопределенный.	6	4
Еда, способы приготовления пищи, традиции питания. Неопределенные местоимения. Эквиваленты неопределенных местоимений и их производные.	6	4
Физкультура и спорт, здоровый образ жизни. Степени сравнения прилагательных и предлоги времени, места, направления	8	4
Экскурсии и путешествия. Словообразование.	6	2
Россия, ее национальные символы, государственное и политическое устройство. Времена глаголов. Время группы Indefinite, Continuous, Perfect. Активный залог. Повествовательные, утвердительные и вопросительные предложения	8	4
Англоговорящие страны, географическое положение, климат, флора и фауна, национальные символы, государственное и политическое устройство, наиболее развитые отрасли экономики, достопримечательности, традиции. Прошедшее неопределенное время. Неправильные глаголы	8	4
Научно-технический прогресс. Неличные формы глагола. Конструкции с инфинитивом.	8	4
Человек и природа, экологические проблемы. Причастия настоящего и прошедшего времени. Пассивный залог	8	4
Физические и природные явления. Сослагательное наклонение. Устойчивое словосочетание.	6	4
Экологические проблемы. Защита окружающей среды. Безопасность жизнедеятельности. Сослагательное наклонение. Придаточное предложение. Устойчивые словосочетания.	6	4
Достижения и инновации в области естественных наук. Придаточные предложения причины. Инфинитивные обороты.	6	2
Участие в отраслевых выставках.	7	3
<b>Итого по дисциплине 176 часов</b>	<b>117</b>	<b>59</b>
<b><i>Промежуточная аттестация в форме экзамена</i></b>		

## 7. ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ВИДОВ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

<b>Содержание обучения</b>	<b>Характеристика основных видов учебной деятельности студентов (на уровне учебных действий)</b>
<b>ВИДЫ РЕЧЕВОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ</b>	
<b>Аудирование</b>	Выделять наиболее существенные элементы сообщения. Извлекать необходимую информацию. Отделять объективную информацию от субъективной. Адаптироваться к индивидуальным особенностям говорящего, его темпу речи. Пользоваться языковой и контекстуальной догадкой,



	<p>прогнозированием.</p> <p>Получать дополнительную информацию и уточнять полученную с помощью переспроса или просьбы.</p> <p>Выражать свое отношение (согласие, несогласие) к прослушанной информации, обосновывая его.</p> <p>Составлять реферат, аннотацию прослушанного текста; составлять таблицу, схему на основе информации из текста.</p> <p>Передавать на английском языке (устно или письменно) содержание услышанного/увиденного</p>
<p><b>Говорение:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• монологическая речь</li> </ul>	<p>Осуществлять неподготовленное высказывание на заданную тему или в соответствии с ситуацией.</p> <p>Делать подготовленное сообщение (краткое, развернутое) различного характера (описание, повествование, характеристика, рассуждение) на заданную тему или в соответствии с ситуацией с использованием различных источников информации (в том числе презентацию, доклад, обзор, устный реферат); приводить аргументацию и делать заключения.</p> <p>Делать развернутое сообщение, содержащее выражение собственной точки зрения, оценку передаваемой информации.</p> <p>Комментировать услышанное/увиденное/прочитанное.</p> <p>Составлять устный реферат услышанного или прочитанного текста.</p> <p>Составлять вопросы для интервью.</p> <p>Давать определения известным явлениям, понятиям, предметам</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• диалогическая речь</li> </ul>	<p>Уточнять и дополнять сказанное.</p> <p>Использовать адекватные эмоционально-экспрессивные средства, мимику и жесты.</p> <p>Соблюдать логику и последовательность высказываний.</p> <p>Использовать монологические высказывания (развернутые реплики) в диалогической речи.</p> <p>Принимать участие в диалогах (полилогах) различных видов (диалог-рассуждение, диалог-расспрос, диалог-побуждение, диалог — обмен информацией, диалог — обмен мнениями, дискуссия, полемика) на заданную тему или в соответствии с ситуацией; приводить аргументацию и делать заключения.</p> <p>Выражать отношение (оценку, согласие, несогласие) к высказываниям партнера.</p> <p>Проводить интервью на заданную тему.</p> <p>Запрашивать необходимую информацию.</p> <p>Задавать вопросы, пользоваться переспросами.</p> <p>Уточнять и дополнять сказанное, пользоваться перифразами.</p>
Содержание обучения	Характеристика основных видов учебной деятельности студентов (на уровне учебных действий)
	<p>Инициировать общение, проявлять инициативу, обращаться за помощью к партнеру, подхватывать и дополнять его мысль, корректно прерывать партнера, менять тему разговора, завершать разговор.</p> <p>Использовать адекватные эмоционально-экспрессивные средства, мимику и жесты.</p> <p>Соблюдать логику и последовательность высказываний.</p> <p>Концентрировать и распределять внимание в процессе общения.</p> <p>Быстро реагировать на реплики партнера.</p>

	Использовать монологические высказывания (развернутые реплики) в диалогической речи
чтение: • просмотровое	Определять тип и структурно-композиционные особенности текста. Получать самое общее представление о содержании текста, прогнозировать его содержание по заголовку, известным понятиям, терминам, географическим названиям, именам собственным
• поисковое	Извлекать из текста наиболее важную информацию. Находить информацию, относящуюся к определенной теме или отвечающую определенным критериям. Находить фрагменты текста, требующие детального изучения. Группировать информацию по определенным признакам
• ознакомительное	Использовать полученную информацию в других видах деятельности (например, в докладе, учебном проекте, ролевой игре). Понимать основное содержание текста, определять его главную мысль. Оценивать и интерпретировать содержание текста, высказывать свое отношение к нему
• изучающее	Обобщать информацию, полученную из текста, классифицировать ее, делать выводы. Использовать полученную информацию в других видах деятельности (например, в докладе, учебном проекте, ролевой игре). Полно и точно понимать содержание текста, в том числе с помощью словаря. Оценивать и интерпретировать содержание текста, высказывать свое отношение к нему. Обобщать информацию, полученную из текста, классифицировать ее, делать выводы. Отделять объективную информацию от субъективной. Устанавливать причинно-следственные связи. Извлекать необходимую информацию. Составлять реферат, аннотацию текста. Составлять таблицу, схему с использованием информации из текста
Письмо	Описывать различные события, факты, явления, комментировать их, делать обобщения и выводы. Выражать и обосновывать свою точку зрения с использованием эмоционально-оценочных средств. Использовать образец в качестве опоры для составления собственного текста (например, справочного или энциклопедического характера).
Содержание обучения	Характеристика основных видов учебной деятельности студентов (на уровне учебных действий)
	Писать письма и заявления, в том числе электронные, личного и делового характера с соблюдением правил оформления таких писем. Запрашивать интересующую информацию. Заполнять анкеты, бланки сведениями личного или делового характера, числовыми данными.

	<p>Составлять резюме.</p> <p>Составлять рекламные объявления.</p> <p>Составлять описания вакансий.</p> <p>Составлять несложные рецепты приготовления блюд.</p> <p>Составлять простые технические спецификации, инструкции по эксплуатации.</p> <p>Составлять расписание на день, списки дел, покупок и др.</p> <p>Писать сценарии, программы, планы различных мероприятий (например, экскурсии, урока, лекции).</p> <p>Фиксировать основные сведения в процессе чтения или прослушивания текста, в том числе в виде таблицы, схемы, графика.</p> <p>Составлять развернутый план, конспект, реферат, аннотацию устного выступления или печатного текста, в том числе для дальнейшего использования в устной и письменной речи (например, в докладах, интервью, собеседованиях, совещаниях, переговорах).</p> <p>Делать письменный пересказ текста; писать эссе (содержащие описание, повествование, рассуждение), обзоры, рецензии.</p> <p>Составлять буклет, брошюру, каталог (например, с туристической информацией, меню, сводом правил).</p> <p>Готовить текст презентации с использованием технических средств</p>
<b>РЕЧЕВЫЕ НАВЫКИ И УМЕНИЯ</b>	
<b>Лексические навыки</b>	<p>Правильно употреблять лексику в зависимости от коммуникативного намерения; обладать быстрой реакцией при выборе лексических единиц.</p> <p>Правильно сочетать слова в синтагмах и предложениях.</p> <p>Использовать служебные слова для организации сочинительной и подчинительной связи в предложении, а также логической связи предложений в устном и письменном тексте (<i>first(ly), second(ly), finally, at last, on the one hand, on the other hand, however, so, therefore</i> и др.).</p> <p>Выбирать наиболее подходящий или корректный для конкретной ситуации синоним или антоним (например, <i>plump, big</i>, но не <i>fat</i> при описании чужой внешности; <i>broad/wide avenue</i>, но <i>broad shoulders; healthy — ill (BrE), sick (AmE)</i>).</p> <p>Распознавать на письме и в речевом потоке изученные лексические и фразеологические единицы, включая наиболее употребляемые фразовые глаголы.</p> <p>Определять значения и грамматическую функцию слов, опираясь на правила словообразования в английском языке (аффиксация, конверсия, заимствование).</p> <p>Различать сходные по написанию и звучанию слова.</p> <p>Пользоваться контекстом, прогнозированием и речевой догадкой при восприятии письменных и устных текстов.</p> <p>Определять происхождение слов с помощью словаря (<i>Olympiad, gum, piano, laptop, computer</i> и др.).</p> <p>Уметь расшифровывать некоторые аббревиатуры (<i>G8, UN, EU, WTO, NATO</i> и др.)</p>
<b>Содержание обучения</b>	Характеристика основных видов учебной деятельности студентов (на уровне учебных действий)

<b>Грамматические навыки</b>	<p>Знать основные различия систем английского и русского языков:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• наличие грамматических явлений, не присущих русскому языку (артикл, герундий и др.);</li> <li>• различия в общих для обоих языков грамматических явлениях (род существительных, притяжательный падеж, видовременные формы, построение отрицательных и вопросительных предложений, порядок членов предложения и др.).</li> </ul> <p>Правильно пользоваться основными грамматическими средствами английского языка (средства атрибуции, выражения количества, сравнения, модальности, образа и цели действия, выражения просьбы, совета и др.).</p> <p>Формулировать грамматические правила, в том числе с использованием графической опоры (образца, схемы, таблицы).</p> <p>Распознавать, образовывать и правильно употреблять в речи основные морфологические формы и синтаксические конструкции в зависимости от ситуации общения (например, сокращенные формы, широко употребительные в разговорной речи и имеющие ограниченное применение в официальной речи).</p> <p>Знать особенности грамматического оформления устных и письменных текстов; уметь изменять грамматическое оформление высказывания в зависимости от коммуникативного намерения. Различать сходные по форме и звучанию грамматические явления (например, причастие II и сказуемое в PastSimple, причастие I и герундий, притяжательное местоимение и личное местоимение + is в сокращенной форме при восприятии на слух: his — he's и др.). Прогнозировать грамматические формы незнакомого слова или конструкции, зная правило их образования либо сопоставляя с формами известного слова или конструкции (например, прогнозирование формы множественного числа существительного по окончании его начальной формы).</p> <p>Определять структуру простого и сложного предложения, устанавливать логические, временные, причинно-следственные, сочинительные, подчинительные и другие связи и отношения между элементами предложения и текста с помощью союзов и союзных слов</p>
<b>Орфографические навыки</b>	<p>Усвоить правописание слов, предназначенных для продуктивного усвоения.</p> <p>Применять правила орфографии и пунктуации в речи. Знать основные различия в орфографии и пунктуации британского и американского вариантов английского языка. Проверять написание и перенос слов по словарю</p>
<b>Произносительные навыки</b>	<p>Владеть Международным фонетическим алфавитом, уметь читать слова в транскрипционной записи.</p> <p>Знать технику артикулирования отдельных звуков и звукосочетаний.</p> <p>Формулировать правила чтения гласных и согласных букв и буквосочетаний; знать типы слогов. Соблюдать ударения в словах и фразах.</p> <p>Знать ритмико-интонационные особенности различных типов</p>

	предложений: повествовательного; побудительного; вопросительного, включая разделительный и риторический вопросы; восклицательного
<b>Специальные навыки и умения</b>	Пользоваться толковыми, двуязычными словарями и другими справочными материалами, в том числе мультимедийными, а также поисковыми системами и ресурсами в сети Интернет. Составлять ассоциограммы и разрабатывать мнемонические средства для закрепления лексики, запоминания грамматических правил и др.

## **8. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «АНГЛИЙСКИЙ ЯЗЫК»**

Освоение программы учебной дисциплины «Английский язык» предполагает наличие в профессиональной образовательной организации, реализующей образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, учебного кабинета, в котором имеется возможность обеспечить свободный доступ в Интернет во время учебного занятия и в период внеучебной деятельности обучающихся.

Помещение кабинета должно удовлетворять требованиям Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов (СанПиН 2.4.2 № 178-02) и быть оснащено типовым оборудованием, указанным в настоящих требованиях, в том числе специализированной учебной мебелью и средствами обучения, достаточными для выполнения требований к уровню подготовки обучающихся<sup>1</sup>.

В кабинете должно быть мультимедийное оборудование, посредством которого участники образовательного процесса могут просматривать визуальную информацию по английскому языку, создавать презентации, видеоматериалы, иные документы.

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

- многофункциональный комплекс преподавателя;
- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов, портретов выдающихся ученых, поэтов, писателей и др.);
- информационно-коммуникативные средства;
- библиотечный фонд.

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

Библиотечный фонд может быть дополнен энциклопедиями, справочниками, научной и научно-популярной, художественной и другой литературой по вопросам языкознания.

В процессе освоения программы учебной дисциплины «Английский язык» студенты должны иметь возможность доступа к электронным учебным материалам по английскому языку, имеющимся в свободном доступе в сети Интернет (электронные книги, практикумы, тесты, материалы ЕГЭ и др.).

### **9. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА**

Основная литература:

Агабекян И.П. Английский язык: учебное пособие для учреждений СПО. - Ростов на Дону, 2019.

Агабекян И.П. Английский язык для ССУЗов: учебное пособие для учреждений СПО. - М.: Проспект, 2019.

Безкорвайная 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., 2019.

Безкорвайная Г.Т., Койранская Е.А., Соколова Н.И., Лаврик Г.В. Planet of English: электронный учебно-методический комплекс английского языка для учреждений СПО. - М., 2019.

Голубев А.П., Балюк Н.В., Смирнова И.Б. Английский язык: учебник для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. — М., 2019.

Голубев А.П., Бессонова Е.И., Смирнова И.Б. Английский язык для специальности «Туризм» English for Students in Tourism Management: учебник для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО.. — М., 2019.

Голубев А.П., Коржавый А.П., Смирнова И.Б. Английский язык для технических специальностей = English for Technical Colleges: учебник для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. — М., 2019.

Колесникова Н.Н., Данилова Г.В., Девяткина Л.Н. Английский язык для менеджеров English for Managers: учебник для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. — М., 2019.

Лаврик Г.В. Planet of English. Social & Financial Services Practice Book Английский язык. Практикум для профессий и специальностей социально-экономического профиля СПО. — М., 2019.

Марковина И.Ю., Громова Г.Е. Английский язык для медицинских колледжей English for Medical Colleges: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2019.

Соколова Н.И. Planet of English: Humanities Practice Book Английский язык. Практикум для специальностей гуманитарного профиля СПО. — М., 2019.

Щербакова Н.И., Звенигородская Н.С. Английский язык для специалистов сферы общественного питания English for Cooking and Catering: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2019.

Дополнительная литература:

Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (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 изменениями, внесенными Федеральным законом от 04.06.2014 № 145-ФЗ, в ред от 03.07.2016, с изм. от 19.12.2016).

Приказ Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования».

Приказ Минобрнауки России от 29 декабря 2014 г. № 1645 «О внесении изменений в приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования"».

Приказ Министерства образования и науки РФ от 31 декабря 2015 г. № 1578 «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный Приказом Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. № 413».

Примерная основная образовательная программа среднего общего образования, одобренная решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16з).

Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17 марта 2015 г. № 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».

Гальскова Н. Д., Гез Н. И. Теория обучения иностранным языкам. Лингводидактика и методика. — М., 2019.

Горлова Н.А. Методика обучения иностранному языку: в 2 ч. — М., 2019.

Зубов А.В., Зубова И.И. Информационные технологии в лингвистике. — М., 2019.

Ларина Т.В. Основы межкультурной коммуникации. - М., 2019

Щукин А.Н., Фролова Г.М. Методика преподавания иностранных языков. — М., 2019. Профессор Хиггинс. Английский без акцента! (фонетический, лексический и грамматический мультимедийный справочник-тренажер).

Интернет-ресурсы

[www.lingvo-online.ru](http://www.lingvo-online.ru) (более 30 англо-русских, русско-английских и толковых словарей общей и отраслевой лексики).

[www.macmillandictionary.com/dictionary/british/enjoy](http://www.macmillandictionary.com/dictionary/british/enjoy) (Macmillan Dictionary с возможностью прослушать произношение слов).

[www.britannica.com](http://www.britannica.com) (энциклопедия «Британника»).

[www.ldoceonline.com](http://www.ldoceonline.com) (Longman Dictionary of Contemporary English).

**Министерство образования Пензенской области  
государственное автономное профессиональное образовательное  
учреждение Пензенской области  
«Пензенский колледж современных технологий переработки и бизнеса»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК (НЕМЕЦКИЙ)**

**для студентов, обучающихся на базе основного общего образования  
по специальности естественнонаучного профиля  
19.02.10 Технология продукции общественного питания**

**Пенза, 2020**



Рассмотрена и одобрена на заседании методической цикловой комиссии общих гуманитарных и социально-экономических дисциплин

Протокол № \_\_\_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Председатель методической цикловой комиссии \_\_\_\_\_ Г.И. Табаксюрлова

Рабочая программа учебной дисциплины составлена на основе примерной программы учебной дисциплины для профессиональных образовательных организаций, рекомендованной ФГАУ «ФИРО» в качестве примерной программы для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего (протокол от 21 июля 2015 г., № 3 от 25 мая 2017 г. ФГАУ «ФИРО»)

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по учебно-воспитательной работе

\_\_\_\_\_  
Л.В. Волкова

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Разработчик: Шилина О.А., преподаватель

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. Пояснительная записка</b>	<b>4</b>
<b>2. Общая характеристика учебной дисциплины</b>	<b>4</b>
<b>3. Место учебной дисциплины в учебном плане</b>	<b>6</b>
<b>4. Результаты освоения учебной дисциплины</b>	<b>7</b>
<b>5. Содержание учебной дисциплины</b>	<b>7</b>
<b>6. Тематическое планирование</b>	<b>8</b>
<b>7. Характеристика основных видов деятельности студентов</b>	<b>10</b>
<b>8. Учебно-методическое и материально-техническое обеспечение программы учебной дисциплины</b>	<b>13</b>
<b>9. Рекомендуемая литература</b>	<b>14</b>

## 1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа общеобразовательной учебной дисциплины Иностранный язык (Немецкий) предназначена для изучения иностранного (немецкого) языка в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) СПО на базе основного общего образования при подготовке специалистов среднего звена.

Программа разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины Иностранный (немецкий) 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 требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой специальности среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17 марта 2015 г. № 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).

Содержание программы учебной дисциплины «Иностранный язык (Немецкий)» направлено на достижение следующих целей:

формирование представлений о немецком языке как о языке международного общения и средство приобщения к ценностям мировой культуры и национальных культур;

формирование коммуникативной компетенции, позволяющей свободно общаться на немецком языке в различных формах и на различные темы, в том числе в сфере профессиональной деятельности, с учетом приобретенного словарного запаса, а также условий, мотивов и целей общения;

формирование и развитие всех компонентов коммуникативной компетенции: лингвистической, социолингвистической, дискурсивной, социокультурной, социальной, стратегической и предметной;

воспитание личности, способной и желающей участвовать в общении на межкультурном уровне;

воспитание уважительного отношения к другим культурам и социальным субкультурам.

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

## 2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «НЕМЕЦКИЙ ЯЗЫК»

Немецкий язык как учебная дисциплина характеризуется:

направленностью на освоение языковых средств общения, формирование *новой* языковой системы коммуникации, становление основных черт вторичной языковой личности;

интегративным характером — сочетанием языкового образования с элементарными основами литературного и художественного образования (ознакомление с образцами зарубежной литературы, драматургии, музыкального искусства, кино и др.);

полифункциональностью — способностью выступать как целью, так и средством обучения при изучении других предметных областей, что позволяет реализовать в процессе обучения самые разнообразные межпредметные связи.

Содержание учебной дисциплины направлено на формирование различных видов компетенций:

*лингвистической* — расширение знаний о системе русского и немецкого языков, совершенствование умения использовать грамматические структуры и языковые средства в соответствии с нормами данного языка, свободное использование приобретенного словарного запаса;

*социолингвистической* — совершенствование умений в основных видах речевой деятельности (аудировании, говорении, чтении, письме), а также в выборе лингвистической

формы и способа языкового выражения, адекватных 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 немецком языке по изученной проблематике, в том числе демонстрирующие творческие способности обучающихся;

*социокультурной* — овладение национально-культурной спецификой страны изучаемого языка и развитие умения строить речевое и неречевое поведение адекватно этой специфике; умение выделять общее и различное в культуре родной страны и немецкоговорящих стран;

*социальной* — развитие умения вступать в коммуникацию и поддерживать ее;

*стратегической* — совершенствование умения компенсировать недостаточность знания языка и опыта общения в иноязычной среде;

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

Содержание учебной дисциплины «Немецкий язык» делится на основное, которое изучается вне зависимости от профиля профессионального образования, и профессионально направленное, предназначенное для освоения специальностей СПО.

Основное содержание предполагает формирование у обучающихся совокупности следующих практических умений:

заполнить анкету/заявление (например, о приеме на курсы, в отряд волонтеров, в летний/зимний молодежный лагерь) с указанием своих фамилии, имени, отчества, даты рождения, почтового и электронного адреса, телефона, места учебы, данных о родителях, своих умениях, навыках, увлечениях и т. п.;

заполнить анкету/заявление о выдаче документа (например, туристической визы);

написать энциклопедическую или справочную статью о родном городе по предложенному шаблону;

составить резюме.

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

При этом к учебному материалу предъявляются следующие требования:

аутентичность;

высокая коммуникативная ценность (употребительность), в том числе в ситуациях делового и профессионального общения;

познавательность и культуроведческая направленность;

обеспечение условий обучения, близких к условиям реального общения (мотивированность и целенаправленность, активное взаимодействие, использование вербальных и невербальных средств коммуникации и др.).

Организация образовательного процесса предполагает выполнение индивидуальных проектов, участие обучающихся в ролевых играх, требующих от них проявления различных видов самостоятельной деятельности: исследовательской, творческой, практико-ориентированной и др.

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

Текстовый материал для чтения, аудирования и говорения должен быть информативным; иметь четкую структуру и логику изложения, коммуникативную направленность, воспитательную ценность; соответствовать речевому опыту и интересам обучающихся.

Продолжительность аудиотекста не должна превышать 5 минут при темпе речи 200—250 слогов в минуту.

Коммуникативная направленность обучения обуславливает использование следующих функциональных стилей и типов текстов: *литературно-художественный, научный, научно-популярный, газетно-публицистический, разговорный.*

Отбираемые лексические единицы должны отвечать следующим требованиям:

обозначать понятия и явления, наиболее часто встречающиеся в литературе различных жанров и разговорной речи;

включать безэквивалентную лексику, отражающую реалии англоговорящих стран (денежные единицы, географические названия, имена собственные, меры веса, длины, обозначения времени, названия достопримечательностей и др.); наиболее употребительную деловую и профессиональную лексику, в том числе некоторые термины, а также основные

речевые и этикетные формулы, используемые в письменной и устной речи в различных ситуациях общения;

вводится не изолированно, а в сочетании с другими лексическими единицами.

Грамматический материал включает следующие основные темы.

*Имя существительное.* Образование множественного числа с помощью внешней и внутренней флексии; множественное число существительных, заимствованных из греческого и латинского языков.

*Артикль.* Артикли определенный, неопределенный, нулевой. Чтение артиклей.

*Имя прилагательное.* Образование степеней сравнения и их правописание.

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

*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 правильные и неправильные. Видовременные формы глагола, их образование и функции в действительном и страдательном залоге. Чтение и правописание окончаний в настоящем и прошедшем времени. Модальные глаголы и глаголы, выполняющие роль модальных. Модальные глаголы в этикетных формулах и официальной речи. Причастия I и II. Сослагательное наклонение.

*Вопросительные предложения.* Специальные вопросы. Вопросительные предложения — формулы вежливости.

*Условные предложения.* Условные предложения I, II и III типов. Условные предложения в официальной речи.

*Согласование времен.* Прямая и косвенная речь.

Изучение общеобразовательной учебной дисциплины «Немецкий язык» завершается подведением итогов в форме экзамена в рамках промежуточной аттестации студентов в процессе освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования.

### **3. МЕСТО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В УЧЕБНОМ ПЛАНЕ**

Учебная дисциплина «Немецкий язык» является учебным предметом обязательной предметной области «Иностранные языки» ФГОС среднего общего образования.

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

В учебных планах ППСЗ место учебной дисциплины «Немецкий язык» — в составе общих общеобразовательных учебных дисциплин, формируемых из обязательных предметных областей ФГОС среднего общего образования, для специальностей СПО соответствующего профиля профессионального образования.

### **4. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

#### **• личностных:**

сформированность ценностного отношения к языку как культурному феномену и средству отображения развития общества, его истории и духовной культуры;

сформированность широкого представления о достижениях национальных культур, о роли английского языка и культуры в развитии мировой культуры;

развитие интереса и способности к наблюдению за иным способом мироздания;

осознание своего места в поликультурном мире; готовность и способность вести диалог на английском языке с представителями других культур, достигать взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать в различных областях для их достижения; умение проявлять толерантность к другому образу мыслей, к иной позиции партнера по общению;

готовность и способность к непрерывному образованию, включая самообразование, как в профессиональной области с использованием языка, так и в сфере немецкого языка;

#### **• метапредметных:**

умение самостоятельно выбирать успешные коммуникативные стратегии в различных ситуациях общения;

владение навыками проектной деятельности, моделирующей реальные ситуации межкультурной коммуникации;

умение организовать коммуникативную деятельность, продуктивно общаться и взаимодействовать с ее участниками, учитывать их позиции, эффективно разрешать конфликты;

умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, используя адекватные языковые средства;

• **предметных:**

сформированность коммуникативной иноязычной компетенции, необходимой для успешной социализации и самореализации, как инструмента межкультурного общения в современном поликультурном мире;

владение знаниями о социокультурной специфике немецкоговорящих стран и умение строить свое речевое и неречевое поведение адекватно этой специфике; умение выделять общее и различное в культуре родной страны и немецкоговорящих стран;

достижение порогового уровня владения немецким языком, позволяющего выпускникам общаться в устной и письменной формах как с носителями английского языка, так и с представителями других стран, использующими данный язык как средство общения;

сформированность умения использовать немецкий язык как средство для получения информации из англоязычных источников в образовательных и самообразовательных целях.

## **5.СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### ***Основное содержание***

#### *Введение*

Цели и задачи изучения учебной дисциплины «Немецкий язык». Немецкий язык как язык международного общения и средство познания национальных культур. Основные варианты английского языка, их сходство и различия. Роль немецкого языка при освоении специальностей СПО.

#### *Практические занятия*

Приветствие, прощание, представление себя и других людей в официальной и неофициальной обстановке.

Описание человека (внешность, национальность, образование, личные качества, род занятий, должность, место работы и др.).

Семья и семейные отношения, домашние обязанности.

Описание жилища и учебного заведения (здание, обстановка, условия жизни, техника, оборудование).

Распорядок дня студента колледжа. Хобби, досуг.

Описание местоположения объекта (адрес, как найти). Еда, способы приготовления пищи, традиции питания. Физкультура и спорт, здоровый образ жизни. Экскурсии и путешествия.

Россия, ее национальные символы, государственное и политическое устройство.

Немецкоговорящие страны, географическое положение, климат, флора и фауна, национальные символы, государственное и политическое устройство, наиболее развитые отрасли экономики, достопримечательности, традиции.

Научно-технический прогресс.

Человек и природа, экологические проблемы.

#### *Индивидуальные проекты*

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

Экскурсия по родному городу (достопримечательности, разработка маршрута).

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

Презентация «Каким должен быть настоящий профессионал?».

### ***Профессионально ориентированное содержание***

*Практические занятия* Физические природные явления.

Достижения и инновации в области естественных наук.

Экологические проблемы. Защита окружающей среды. Безопасность жизнедеятельности.

Участие в отраслевых выставках.

### Ролевые игры

Подбор персонала на открытые на предприятии вакансии.

Популярная лекция об открытии/изобретении в области естественных наук. Ответы на вопросы слушателей.

Интервью для экологического журнала: экологический портрет предприятия.

На международной специализированной выставке (представление продукции, переговоры с потенциальными клиентами).

## 6. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

При реализации содержания общеобразовательной учебной дисциплины «Немецкий язык» в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования максимальная учебная нагрузка обучающихся составляет:

по специальностям СПО естественно-научного профиля профессионального образования — 176 часов, из них аудиторная (обязательная) учебная нагрузка обучающихся, включая практические занятия, — 117 часов, внеаудиторная самостоятельная работа студентов — 59 часов.

### Тематический план

Содержание обучения	Практические занятия	Самостоятельная работа
Введение. Приветствие, прощание, представление себя и других людей в официальной и неофициальной обстановке. Порядок слов в повествовательном, вопросительном и повелительном предложении. Повелительное наклонение.	4	2
Описание человека (внешность, национальность, образование, личные качества, род занятий, должность, место работы и др.). Глаголы с отделяемыми приставками. Глагол в настоящем времени.	4	2
Семья и семейные отношения, домашние обязанности. Склонение существительных, притяжательные местоимения, временные формы глагола в активном залоге. Количественные и порядковые числительные.	6	2
Описание жилища и учебного заведения (здание, обстановка, условия жизни, техника, оборудование). Склонение личных и притяжательных местоимений. Склонение прилагательных. Образование множественного числа существительных. Неотделяемые приставки глаголов. Спряжение возвратных глаголов	8	4
Распорядок дня студента колледжа. Модальные глаголы. Будущее время. Глагол с отделяемыми приставками. Указание времени. Степень сравнения прилагательных и наречий.	6	4
Хобби, досуг. Склонение указательных местоимений. Придаточные предложения причины.	6	2
Описание местоположения объекта (адрес, как найти). Настоящее время в пассивном залоге. Слабое склонение существительных.	6	4
Еда, способы приготовления пищи, традиции питания. Инфинитивные группы и обороты. Модальные глаголы с инфинитивом в пассивном залоге. Парные союзы.	6	4
Физкультура и спорт, здоровый образ жизни. Прошедшее, будущее время в пассивном залоге. Инфинитивные группы и обороты. Склонение прилагательных без артикля. Сочинительные союзы.	8	4
Экскурсии и путешествия. Partizip I и II в качестве определений. Разделительный генетив. Смешанное склонение прилагательных.	6	2
Россия, ее национальные символы, государственное и политическое устройство. Распространенное определение. Указательное местоимение как замена существительного.	8	4
Немецкоговорящие страны, географическое положение, климат, флора и фауна, национальные символы, государственное и политическое устройство, наиболее развитые отрасли экономики, достопримечательности, традиции. Причастия. Partizip I + zu . Конструкция haben, sein + zu + Infinitiv, sich lassen + Infinitiv. Придаточное предложение.	8	4
Научно-технический прогресс. Управление глаголов. Придаточное предложение времени с союзами als, wenn. Наречия.	8	4
Человек и природа, экологические проблемы. Придаточные определительные предложения.	8	4
Физические и природные явления. Распространенные определения. Управление глаголов.	6	4
Экологические проблемы. Защита окружающей среды. Безопасность жизнедеятельности. Сослагательное наклонение. Устойчивое словосочетание.	6	4
Достижения и инновации в области естественных наук. Сослагательное наклонение. Придаточное предложение. Устойчивые словосочетания.	6	2
Участие в отраслевых выставках. Придаточные предложения причины. Инфинитивные обороты.	7	3
<b>Итого по дисциплине 176 часов</b>	<b>117</b>	<b>59</b>
<i>Промежуточная аттестация в форме экзамена</i>		

## 7. ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ВИДОВ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТУДЕНТОВ

Содержание обучения	Характеристика основных видов учебной деятельности студентов (на уровне учебных действий)
<b>ВИДЫ РЕЧЕВОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ</b>	
<b>Аудирование</b>	<p>Выделять наиболее существенные элементы сообщения.</p> <p>Извлекать необходимую информацию.</p> <p>Отделять объективную информацию от субъективной.</p> <p>Адаптироваться к индивидуальным особенностям говорящего, его темпу речи.</p> <p>Пользоваться языковой и контекстуальной догадкой, прогнозированием.</p> <p>Получать дополнительную информацию и уточнять полученную с помощью переспроса или просьбы.</p> <p>Выражать свое отношение (согласие, несогласие) к прослушанной информации, обосновывая его.</p> <p>Составлять реферат, аннотацию прослушанного текста; составлять таблицу, схему на основе информации из текста.</p> <p>Передавать на английском языке (устно или письменно) содержание услышанного</p>
<b>Говорение:</b> • монологическая речь	<p>Осуществлять неподготовленное высказывание на заданную тему или в соответствии с ситуацией.</p> <p>Делать подготовленное сообщение (краткое, развернутое) различного характера (описание, повествование, характеристика, рассуждение) на заданную тему или в соответствии с ситуацией с использованием различных источников информации (в том числе презентацию, доклад, обзор, устный реферат); приводить аргументацию и делать заключения.</p> <p>Делать развернутое сообщение, содержащее выражение собственной точки зрения, оценку передаваемой информации.</p> <p>Комментировать услышанное/увиденное/прочитанное.</p> <p>Составлять устный реферат услышанного или прочитанного текста.</p> <p>Составлять вопросы для интервью.</p> <p>Давать определения известным явлениям, понятиям, предметам</p>
• диалогическая речь	<p>Уточнять и дополнять сказанное.</p> <p>Использовать адекватные эмоционально-экспрессивные средства, мимику и жесты.</p> <p>Соблюдать логику и последовательность высказываний.</p> <p>Использовать монологические высказывания (развернутые реплики) в диалогической речи.</p> <p>Принимать участие в диалогах (полилогах) различных видов (диалог-рассуждение, диалог-расспрос, диалог-побуждение, диалог — обмен информацией, диалог — обмен мнениями, дискуссия, полемика) на заданную тему или в соответствии с ситуацией; приводить аргументацию и делать заключения.</p> <p>Выражать отношение (оценку, согласие, несогласие) к высказываниям партнера.</p> <p>Проводить интервью на заданную тему.</p> <p>Запрашивать необходимую информацию.</p> <p>Задавать вопросы, пользоваться переспросами.</p> <p>Уточнять и дополнять сказанное, пользоваться перифразами.</p>
	<p>Инициировать общение, проявлять инициативу, обращаться за помощью к партнеру, подхватывать и дополнять его мысль, корректно прерывать партнера, менять тему разговора, завершать разговор.</p> <p>Использовать адекватные эмоционально-экспрессивные средства, мимику и жесты.</p> <p>Соблюдать логику и последовательность высказываний.</p> <p>Концентрировать и распределять внимание в процессе общения.</p> <p>Быстро реагировать на реплики партнера.</p> <p>Использовать монологические высказывания (развернутые реплики) в диалогической речи</p>
<b>Чтение:</b> • просмотровое	<p>Определять тип и структурно-композиционные особенности текста.</p> <p>Получать самое общее представление о содержании текста, прогнозировать его содержание по заголовку, известным понятиям, терминам, географическим названиям, именам собственным</p>
• поисковое	<p>Извлекать из текста наиболее важную информацию.</p> <p>Находить информацию, относящуюся к определенной теме или отвечающую определенным критериям.</p> <p>Находить фрагменты текста, требующие детального изучения.</p>
• ознакомительное	<p>Использовать полученную информацию в других видах деятельности (например, в докладе, учебном проекте, ролевой игре).</p> <p>Понимать основное содержание текста, определять его главную мысль.</p> <p>Оценивать и интерпретировать содержание текста, высказывать свое отношение к нему</p>
• изучающее	<p>Обобщать информацию, полученную из текста, классифицировать ее, делать выводы.</p> <p>Использовать полученную информацию в других видах деятельности (например, в докладе, учебном проекте, ролевой игре).</p> <p>Полно и точно понимать содержание текста, в том числе с помощью словаря.</p> <p>Оценивать и интерпретировать содержание текста, высказывать свое отношение к нему.</p> <p>Обобщать информацию, полученную из текста, классифицировать ее, делать выводы.</p>



	<p>Отделять объективную информацию от субъективной. Устанавливать причинно-следственные связи.</p> <p>Извлекать необходимую информацию. Составлять реферат, аннотацию текста.</p> <p>Составлять таблицу, схему с использованием информации из текста</p>
<b>Письмо</b>	<p>Описывать различные события, факты, явления, комментировать их, делать обобщения и выводы.</p> <p>Выражать и обосновывать свою точку зрения с использованием эмоционально-оценочных средств.</p> <p>Использовать образец в качестве опоры для составления собственного текста (например, справочного или энциклопедического характера).</p>
	<p>Писать письма и заявления, в том числе электронные, личного и делового характера с соблюдением правил оформления таких писем.</p> <p>Запрашивать интересующую информацию.</p> <p>Заполнять анкеты, бланки сведениями личного или делового характера, числовыми данными.</p> <p>Составлять резюме.</p> <p>Составлять рекламные объявления.</p> <p>Составлять описания вакансий.</p> <p>Составлять несложные рецепты приготовления блюд.</p> <p>Составлять простые технические спецификации, инструкции по эксплуатации.</p> <p>Составлять расписание на день, списки дел, покупок и др.</p> <p>Писать сценарии, программы, планы различных мероприятий (например, экскурсии, урока, лекции).</p> <p>Фиксировать основные сведения в процессе чтения или прослушивания текста, в том числе в виде таблицы, схемы, графика.</p> <p>Составлять развернутый план, конспект, реферат, аннотацию устного выступления или печатного текста, в том числе для дальнейшего использования в устной и письменной речи (например, в докладах, интервью, собеседованиях, совещаниях, переговорах).</p> <p>Делать письменный пересказ текста; писать эссе (содержащие описание, повествование, рассуждение), обзоры, рецензии.</p> <p>Составлять буклет, брошюру, каталог (например, с туристической информацией, меню, сводом правил).</p> <p>Готовить текст презентации с использованием технических средств</p>
<b>РЕЧЕВЫЕ НАВЫКИ И УМЕНИЯ</b>	
<b>Лексические навыки</b>	<p>Правильно употреблять лексику в зависимости от коммуникативного намерения; обладать быстрой реакцией при выборе лексических единиц.</p> <p>Правильно сочетать слова в синтагмах и предложениях.</p> <p>Использовать служебные слова для организации сочинительной и подчинительной связи в предложении, а также логической связи предложений в устном и письменном тексте.</p> <p>Выбирать наиболее подходящий или корректный для конкретной ситуации синоним или антоним.</p> <p>Распознавать на письме и в речевом потоке изученные лексические единицы.</p> <p>Определять значения и грамматическую функцию слов, опираясь на правила словообразования в английском языке (аффиксация, конверсия, заимствование).</p> <p>Различать сходные по написанию и звучанию слова.</p> <p>Пользоваться контекстом, прогнозированием и речевой догадкой при восприятии письменных и устных текстов.</p> <p>Определять происхождение слов с помощью словаря.</p> <p>Уметь расшифровывать некоторые аббревиатуры.</p>
<b>Грамматические навыки</b>	<p>Знать основные различия систем английского и русского языков:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• наличие грамматических явлений, не присущих русскому языку (артикл, герундий и др.);</li> <li>• различия в общих для обоих языков грамматических явлениях (род существительных, притяжательный падеж, видовременные формы, построение отрицательных и вопросительных предложений, порядок членов предложения и др.).</li> </ul> <p>Правильно пользоваться основными грамматическими средствами английского языка (средства атрибуции, выражения количества, сравнения, модальности, образа и цели действия, выражения просьбы, совета и др.).</p> <p>Формулировать грамматические правила, в том числе с использованием графической опоры (образца, схемы, таблицы). Распознавать, образовывать и правильно употреблять в речи основные морфологические формы и синтаксические конструкции в зависимости от ситуации общения (например, сокращенные формы, широко употребительные в разговорной речи и имеющие ограниченное применение в официальной речи).</p> <p>Знать особенности грамматического оформления устных и письменных текстов; уметь изменять грамматическое оформление высказывания в зависимости от коммуникативного намерения.</p> <p>Прогнозировать грамматические формы незнакомого слова или конструкции, зная правило их образования либо сопоставляя с формами известного слова или конструкции (например, прогнозирование формы множественного числа существительного по окончании его начальной формы).</p> <p>Определять структуру простого и сложного предложения, устанавливать логические, временные, причинно-следственные, сочинительные, подчинительные и другие связи и отношения между</p>

	элементами предложения и текста
<b>Орфографические навыки</b>	Усвоить правописание слов, предназначенных для продуктивного усвоения. Применять правила орфографии и пунктуации в речи. Знать основные различия в орфографии и пунктуации британского и американского вариантов английского языка. Проверять написание и перенос слов по словарю
<b>Произносительные навыки</b>	Владеть Международным фонетическим алфавитом, уметь читать слова в транскрипционной записи. Знать технику артикулирования отдельных звуков и звукосочетаний. Формулировать правила чтения гласных и согласных букв и буквосочетаний; знать типы слогов. Соблюдать ударения в словах и фразах. Знать ритмико-интонационные особенности различных типов предложений: повествовательного; побудительного; вопросительного, включая разделительный и риторический вопросы; восклицательного
<b>Специальные навыки и умения</b>	Пользоваться толковыми, двуязычными словарями и другими справочными материалами, в том числе мультимедийными, а также поисковыми системами и ресурсами в сети Интернет. Составлять ассоциогаммы и разрабатывать мнемонические средства для закрепления лексики, запоминания грамматических правил и др.

## **8.УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «НЕМЕЦКИЙ ЯЗЫК»**

Освоение программы учебной дисциплины «Немецкий язык» предполагает наличие в профессиональной образовательной организации, реализующей образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, учебного кабинета, в котором имеется возможность обеспечить свободный доступ в Интернет во время учебного занятия и в период внеучебной деятельности обучающихся.

Помещение кабинета должно удовлетворять требованиям Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов (СанПиН 2.4.2 № 178-02) и быть оснащено типовым оборудованием, указанным в настоящих требованиях, в том числе специализированной учебной мебелью и средствами обучения, достаточными для выполнения требований к уровню подготовки обучающихся<sup>1</sup>.

В кабинете должно быть мультимедийное оборудование, посредством которого участники образовательного процесса могут просматривать визуальную информацию по немецкому языку, создавать презентации, видеоматериалы, иные документы.

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

- многофункциональный комплекс преподавателя;
- информационно-коммуникативные средства;
- библиотечный фонд.

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

Библиотечный фонд дополнен энциклопедиями, справочниками, научной и научно-популярной, художественной и другой литературой по вопросам языкознания.

В процессе освоения программы учебной дисциплины «Английский язык» студенты имеют возможность доступа к электронным учебным материалам по немецкому языку, имеющимся в свободном доступе в сети Интернет (электронные книги, практикумы, тесты, материалы ЕГЭ и др.).

## **9.РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА**

### **Основная литература:**

1. Басова Н.В., Коноплева Т.Г. Немецкий для колледжей. - Ростов на Дону: Феникс, 2018. - 282 с.
2. Волина С.А. Секреты немецкой грамматики. Морфология. / Учеб пособ. М.: Иностранский язык, ООО «Издательство «Оникс», 2019. - 832 с.
3. Волина С.А. Секреты немецкой грамматики. Синтаксис. / Учеб пособ. М.: Иностранский язык, ООО «Издательство «Оникс», 2019. - 368 с.

4. Синельщикова Л.В., Хайрова Н В, Бондарева В Я. Грамматический справочник немецкого языка.- Ростов- на- Дону: Феникс, 2018.-352 с

5. Anna Buscha ,Szivilia Szita. Begegnungen/Deutsch als Fremdsprache .Inegriertes Kurs-und Arbeitsbuch.-Schubert-Verlag, Leipzig, 2020.-238s.

6.Alpha plus. Aufbaukurs. – Cornelsen, 2018.- 230s

7. Sandra Evans Menschen/Deutsch als Fremdsprache Kursbuch.- Hueber Verlag, 2019.-192s.

#### **Дополнительная:**

1.Миллер Е.Н. Финансы, экономика, бизнес. Ульяновск: Язык и литература, 2019. - 520 с.

2. Grammatik aktiv A1-B1. Cornelsen, 2019.-256 s.

#### **Интернет-ресурсы**

1. **German.about.com** — мультиформатный ресурс со множеством разделов и обширной библиотекой материалов: словарь, грамматика, упражнения, преподаватели и переводчики, аудиотренинги для развития слуха и произношения, уроки и курсы, работа в Германии и пр.

2. [Dw.de](http://Dw.de) — немецкая международная телерадиокомпания Deutsche Welle предлагает различные материалы для обучения, в т. ч. грамматические упражнения, онлайн-курс и новости в формате mp3.

3. [Mediasprut.ru](http://Mediasprut.ru) — тематический каталог ссылок на российские, немецкие и другие зарубежные сайты, помогающие изучать и совершенствовать язык.

4. [Deutsch-uni.com.ru](http://Deutsch-uni.com.ru) — интересный ресурс для всех, кому нравится изучение языка в стандартной и необычной форме.

**Министерство образования Пензенской области  
государственное автономное профессиональное образовательное  
учреждение Пензенской области  
«Пензенский колледж современных технологий переработки и бизнеса»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
МАТЕМАТИКА**

**для студентов, обучающихся на базе основного общего образования  
по специальности естественнонаучного профиля  
19.02.10 Технология продукции общественного питания**

**Пенза, 2020**

Рассмотрена и одобрена на заседании методической цикловой комиссии математических и естественнонаучных дисциплин

Протокол №\_\_ от «\_» \_\_\_\_\_20\_\_ г.

Председатель МЦК \_\_\_\_\_  
С.А. Луконина

Рабочая программа учебной дисциплины составлена на основе примерной программы учебной дисциплины для профессиональных образовательных организаций, рекомендованной ФГАУ «ФИРО» в качестве примерной программы для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (протокол от 21 июля 2015 г. ФГАУ «ФИРО»)

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по учебно-воспитательной работе

\_\_\_\_\_ Л.В. Волкова

« » 20\_\_ г.

Составитель: Демина Л.П., преподаватель

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. Пояснительная записка	4
2. Общая характеристика учебной дисциплины	4
3. Место учебной дисциплины в учебном плане	6
4. Результаты освоения учебной дисциплины	6
5. Содержание учебной дисциплины	7
6. Тематическое планирование	12
7. Характеристика основных видов учебной деятельности студентов	13
8. Учебно-методическое и материально-техническое обеспечение программы учебной дисциплины	18
9. Рекомендуемая литература	19

## 1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа учебной дисциплины «Математика» составлена на основе примерной программы учебной дисциплины «Математика» для профессиональных образовательных организаций, рекомендованной Федеральным государственным автономным учреждением «Федеральный институт развития образования» (протокол №3 от 21 июля 2015г.).

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Математика» предназначена для изучения математики в профессиональных образовательных организациях СПО, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ППССЗ) на базе основного общего образования при подготовке специалистов среднего звена.

Программа разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «Математика», в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учётом 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), с учетом Примерной основной образовательной программы среднего общего образования, одобренной решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з).

Содержание программы «Математика» направлена 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, позволяющей описывать и изучать реальные процессы и явления.

В программу включено содержание, направленное на формирование у студентов компетенций, необходимых для качественного освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования.

Программа может использоваться другими профессиональными образовательными организациями, реализующими образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной ОПОП СПО на базе основного общего образования (ППССЗ).

## 2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «МАТЕМАТИКА»

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

В профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, изучение математики имеет свои особенности в зависимости от профиля профессионального образования.

При освоении специальностей СПО естественнонаучного профиля профессионального образования математика изучается на базовом уровне ФГОС среднего общего образования.

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

Общие цели изучения математики традиционно реализуются в четырёх направлениях: общее представление об идеях и методах математики; интеллектуальное развитие; овладение необходимыми конкретными знаниями и умениями; воспитательное воздействие.

Профилизация целей математического образования отражается на выборе приоритетов в организации учебной деятельности обучающихся. Для естественнонаучного профиля профессионального образования более характерным является усиление общекультурной составляющей учебной дисциплины с ориентацией на визуально-образный и логический стили учебной работы.

Изучение математики как профильной общеобразовательной учебной дисциплины, учитывающей специфику осваиваемых студентами профессий СПО или специальностей СПО, обеспечивается:

выбором различных подходов к ведению основных понятий; формировании системы учебных заданий, обеспечивающих эффективное осуществление выбранных целевых установок; обогащением спектра стилей учебной деятельности за счёт согласования с ведущими деятельностными характеристиками выбранной специальности.

Профильная составляющая отражается в требованиях к подготовке обучающихся в части:

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

умений: различие в уровне требований к сложности применяемых алгоритмов;

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

Таким образом, реализация содержания учебной дисциплины ориентирует на приоритетную роль процессуальных характеристик учебной работы, зависящих от профиля профессионального образования, получения опыта использования математики в содержательных и профессионально значимых ситуациях по сравнению с формально-уровневыми результативными характеристиками обучения.

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 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 объёме, 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 способностей 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.

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

### **3. МЕСТО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В УЧЕБНОМ ПЛАНЕ**

Учебная дисциплина «Математика» является учебным предметом обязательной предметной области «Математика и информатика» ФГОС среднего общего образования.

Учебная дисциплина «Математика» изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППССЗ).

В учебных планах ППССЗ учебная дисциплина «Математика» входит в состав общих общеобразовательных дисциплин, формируемых из обязательных предметных областей ФГОС среднего общего образования специальностей СПО социально-экономического профиля профессионального образования.

### **4. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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, точно, логично 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;

целеустремлённость 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; понимания возможности аксиоматического построения математических теорий;

владение методами доказательств и алгоритмов решения, умений их применять, проводить доказательное рассуждения в ходе решения задач;

владение стандартными приемами решения рациональных и иррациональных, показательных, степенных, тригонометрических уравнений и неравенств, их систем; использования 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 вероятности; умений находить и оценивать вероятности наступления событий простейших практических ситуаций и основной характеристики случайных величин;

владение навыками использования готовых компьютерных программ при решении задач.

## **5. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **Введение**

Математика в науке, технике, экономике, информационных технологиях и практической деятельности. Цели и задачи изучения математики при освоении профессий СПО и специальностей СПО.

### **АЛГЕБРА**

**Развитие понятия о числе.**

Целые и рациональные числа. Действительные числа. *Приближенные вычисления.*  
*Комплексные числа.*

#### **Практические занятия**

Арифметические действия над числами, нахождение приближённых значений величин и погрешностей вычислений (абсолютной и относительной), сравнение числовых выражений.

**Самостоятельная работа:** приближенные вычисления, комплексные числа, действия с комплексными числами.

#### **Обобщение понятия степени.**

**Корни и степени.** Корни натуральной степени из числа и их свойства. Степени с рациональными показателями, их свойства. Степени с действительными показателями. *Свойства степени с действительным показателем.*

**Преобразование алгебраических выражений.** Преобразование рациональных, иррациональных, степенных выражений.

#### **Практические занятия**

Вычисление и сравнение корней. Выполнение расчётов с радикалами.

Нахождение значений степеней с рациональными показателями. Сравнение степеней. Преобразование выражений, содержащих степени.

**Самостоятельная работа:** Свойства степени с действительным показателем, преобразование степенных выражений.

#### **Уравнения и неравенства.**

Равносильность уравнений, неравенств, систем. Рациональные уравнения и неравенства. Основные приёмы их решения (разложение на множители, введение новых неизвестных, подстановка, графический метод). Иррациональные уравнения и системы.

#### **Практические занятия**

Корни уравнения. Равносильность уравнения. Преобразования уравнения.

Основные приёмы решения уравнений. Решение системы уравнений.

Решение иррациональных уравнений.

**Самостоятельная работа:** Иррациональные неравенства.

#### **Функции и графики.**

**Функции.** Область определения и множество значений; график функции, построение графиков функций, заданных различными способами.

**Свойства функции.** Монотонность, чётность, нечётность, ограниченность, периодичность. Промежутки возрастания и убывания, наибольшее и наименьшее значения, точки экстремума. Графическая интерпретация. Примеры функциональных зависимостей в реальных процессах и явлениях. Арифметические операции над функциями. Сложная функция (композиция). *Понятие о непрерывности функции.*

Степенная функция, её свойства и график.

**Обратные функции.** *Область определения и область значения обратной функции. График обратной функции.*

**Использование свойств и графиков функций при решении уравнений и неравенств.** Метод интервалов. Изображение на координатной плоскости множества решений уравнений и неравенств с двумя переменными и их систем.

#### **Прикладные задачи**

Применение математических методов для решения содержательных задач из различных областей науки и практики.

#### **Практические занятия**

Примеры зависимостей между переменными в реальных процессах из смежных дисциплин. Определение функций. Построение и чтение графиков функций. Исследование функций. Свойства линейной, квадратичной, кусочно-линейной и дробно-линейной функций. Непрерывные и периодические функции. Преобразования графиков функции. Прикладные задачи.

Использование свойств и графиков функций для решения уравнений и неравенств.

**Самостоятельная работа:** Сложная функция (композиция).

### **Показательная функция.**

#### **Показательные уравнения и неравенства.**

Определение показательной функции, её свойства и график. Показательные уравнения. Показательные неравенства.

Основные приёмы решения систем уравнений: подстановка, алгебраическое сложение, введение новых переменных.

Системы показательных уравнений и неравенств.

#### **Практические занятия**

Решение показательных уравнений и неравенств.

**Самостоятельная работа:** Решение однородных показательных уравнений и неравенств.

### **Логарифмическая функция.**

#### **Логарифмические уравнения и неравенства.**

Логарифм числа. Основное логарифмическое тождество. Десятичные и натуральные логарифмы. Свойства логарифмов. Переход к новому основанию.

Логарифмическая функция, её свойства и график.

Логарифмические уравнения. Логарифмические неравенства. Системы логарифмических уравнений и неравенств.

#### **Практические занятия**

Нахождение значений логарифма по произвольному основанию. Переход от одного основания к другому. Сравнение логарифмов. Преобразования логарифмических выражений.

Решение логарифмических уравнений.

**Самостоятельная работа:** Решение однородных логарифмических уравнений и неравенств.

## **ОСНОВЫ ТРИГОНОМЕТРИИ**

### **Основные понятия**

Радианная мера угла. Вращательные движения. Синус, косинус, тангенс и котангенс числа.

### **Основные тригонометрические тождества**

Формулы приведения. *Формулы сложения.* Формулы удвоения. *Формулы половинного угла.*

### **Преобразования простейших тригонометрических выражений**

Преобразования суммы тригонометрических функций в произведение и произведения в сумму. *Выражение тригонометрических функций через тангенс половинного аргумента.*

#### **Практические занятия**

Радианный метод измерения углов вращения и связь с градусной мерой.

Основные тригонометрические тождества, формулы сложения, удвоения, преобразования суммы тригонометрических функций в произведение, преобразование произведения тригонометрических функций в сумму.

### **Тригонометрические функции.**

Свойства и графики функций  $y = \sin x$ ,  $y = \cos x$  и  $y = \operatorname{tg} x$ .

**Обратные тригонометрические функции.** Арксинус, арккосинус, арктангенс.

#### **Практические занятия**

Исследование функций по графику. Гармонические колебания. Прикладные задачи.

### **Тригонометрические уравнения и неравенства**

Простейшие тригонометрические уравнения. *Простейшие тригонометрические неравенства.*

#### **Практические занятия**

Решение простейших тригонометрических уравнений.

**Самостоятельная работа:** решение тригонометрических неравенств.

## НАЧАЛА МАТЕМАТИЧЕСКОГО АНАЛИЗА

**Последовательности.** Способы задания и свойства числовых последовательностей. *Понятие о пределе последовательности. Существование предела монотонной ограниченной последовательности.* Суммирование последовательности. Бесконечно убывающая геометрическая прогрессия и её сумма.

**Производная.** Понятие о производной функции, её геометрический, физический и экономический смысл. Уравнение касательной к графику функции. Производные суммы, разности, произведения, частные. Производные основных элементарных функций. Применение производной к исследованию функций и построению графиков. *Производные обратной функции и композиции функции.*

Примеры использования производной для нахождения наилучшего решения в прикладных задачах. Вторая производная, её геометрический и физический смысл. Нахождение скорости для процесса, заданного формулой и графиком.

**Первообразная и интеграл.** Применение определённого интеграла для нахождения площади криволинейной трапеции. Формула Ньютона-Лейбница. Интегральная формула объёма. Примеры применения интеграла в экономике.

### **Практические задания**

Числовая последовательность, способы её задания, вычисление членов последовательности. Предел последовательности. Бесконечно убывающая геометрическая прогрессия.

Производная: механический и геометрический смысл производной.

Уравнение касательной в общем виде. Правила и формулы дифференцирования, таблица производных элементарных функций. Исследование функции с помощью производной. Нахождение наибольшего, наименьшего значения и экстремальных значений функции.

Интеграл и первообразная. Теорема Ньютона-Лейбница. Применение интеграла к вычислению физических величин и площадей.

## ЭЛЕМЕНТЫ ТЕОРИИ ВЕРОЯТНОСТЕЙ И МАТЕМАТИЧЕСКОЙ СТАТИСТИКИ

### **Элементы комбинаторики**

Основные понятия комбинаторики. Задачи на подсчет числа размещения, перестановка, сочетание. Решение задач на перебор вариантов. Формула бинома Ньютона.

**Самостоятельная работа:** Свойства биномиальных коэффициентов. Треугольник Паскаля.

### **Элементы теории вероятности**

Событие, вероятность события, сложение и умножение вероятностей. *Понятие о независимости событий. Дискретная случайная величина, закон ее распределения. Числовые характеристики дискретной случайной величины. Понятия о законе больших чисел.*

### **Элементы математической статистики**

Представление данных (таблица, диаграммы, графики), *генеральная совокупность, выборка, среднее арифметическое, медиана.* Понятие о задачах математической статистики.

*Решение практических задач с применением вероятностных методов.*

### **Практические занятия**

История развития комбинаторики, теории вероятности и статистики и их роль в различных сферах человеческой жизнедеятельности. Правила комбинаторики. Решение комбинаторных задач. Размещение, сочетание перестановки. Бином Ньютон и треугольник Паскаля. Прикладные задачи.

Классическое определение вероятности, свойства вероятности, теорема о сумме вероятности. Вычисление вероятностей. Прикладные задачи. Представление числовых данных. Прикладные задачи.

## ГЕОМЕТРИЯ

### **Прямые и плоскости в пространстве**

Взаимное расположение двух прямых в пространстве. Параллельности прямой и плоскости. Параллельность плоскостей. Перпендикулярность прямой и плоскости. Перпендикуляр и наклонная. Угол между прямой и плоскостью. Двугранный угол. Угол между плоскостями. Перпендикулярность двух плоскостей.

Геометрические преобразования пространства: параллельны перенос, симметрия относительно плоскости.

Параллельное проектирование. *Площадь ортогональной проекции*. Изображение пространственных фигур.

### ***Практические занятия***

Признаки взаимного расположения прямых. Угол между прямыми. Взаимное расположение прямых и плоскостей. Перпендикуляр и наклонная в плоскости. Угол между прямой плоскостью. Теоремы о взаимном расположении прямой и плоскости.

Теорема о трёх перпендикулярах. Признаки и свойства параллельных и перпендикулярных плоскостей.

Расстояние от точки до плоскости, от прямой до плоскости, расстояние между плоскостями, между скрещивающимися прямыми, между произвольными фигурами в пространстве.

Параллельное проектирование и его свойства. *Теорема о площади ортогональной проекции многоугольника*.

***Самостоятельная работа:*** Взаимное расположение пространственных фигур.

### **Координаты и векторы**

Прямоугольная (декартова) система координат в пространстве. Формула расстояния между двумя точками. Уравнения сферы, *плоскости и прямой*.

Векторы. Модуль вектора. Равенство векторов. Сложение векторов. Умножение вектора на число. Разложение вектора по направлениям. Угол между двумя векторами. Проекция вектора на ось. Координаты вектора. Скалярное произведение векторов.

Использование координат и векторов при решении математических и прикладных задач.

### ***Практические занятия***

Действия с векторами. Уравнение окружности, сферы, плоскости. Расстояние между точками. Действия с векторами, заданными координатами. Скалярное произведение векторов. Векторное уравнение прямой и плоскости.

### **Многогранники**

Вершины, рёбра, грани многогранника. Развёртка. Многогранные углы. Выпуклые многогранники. Теорема Эйлера.

Призма. Прямая и *наклонная* призма. Правильная призма. Параллелепипед. Куб.

Пирамида. Правильная пирамида. Усеченная пирамида. Тетраэдр.

Симметрии в кубе, в параллелепипеде, в призме и пирамиде.

Сечение куба, призмы и пирамиды.

Представление о правильных многогранниках (тетраэдре, кубе, октаэдре, додекаэдре и икосаэдре).

Объём и его измерение. Формулы объёма куба, прямоугольного параллелепипеда, призмы, пирамиды.

Подобие тел. Отношения площадей поверхностей и объёмов подобных тел.

### ***Практические занятия***

Различные виды многогранников. Их изображения. Сечения, развёртки многогранников. Площадь поверхности. Виды симметрий в пространстве. Симметрия многогранников. Вычисление площадей и объёмов.

### **Тела вращения**

Цилиндр и конус. Усеченный конус. Основание, высота, боковая поверхность, образующая, развёртка. Осевые сечения и сечения, параллельные основанию.

Шар и сфера, их сечения. Касательная плоскость к сфере.

Формулы площади поверхностей цилиндра и конуса. Формула площади сферы.

Формулы объёма цилиндра, конуса и шара.

### **Практические занятия**

Вычисление площадей и объёмов.

Для внеаудиторных занятий студентам наряду с решением задач и выполнением практических заданий можно предложить темы исследовательских и реферативных работ, в которых вместо серий отдельных мелких задач и упражнений предлагаются сюжетные задания, требующие длительной работы в рамках одной математической ситуации. Эти темы могут быть как индивидуальными заданиями, так и групповыми для совместного выполнения исследования.

### **Примерные темы рефератов, докладов, индивидуальных проектов**

Непрерывные дроби.

Применение сложных процентов в экономических расчётах.

Параллельное проектирование.

Средние значения и их применение в статистике.

Векторное задание прямых и плоскостей в пространстве.

Сложение гармонических колебаний.

Графическое решение уравнений и неравенств.

Правильные и полуправильные многогранники.

Конические сечения и их применение в технике.

Понятие дифференциала и его приложения.

Схемы повторных испытаний Бернулли.

Исследование уравнений и неравенств с параметром.

## **6. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ**

При реализации содержания общеобразовательной учебной дисциплины «Математика» в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППССЗ) максимальная учебная нагрузка обучающихся по специальностям естественно-научного профиля составляет 234 часа, из них аудиторная (обязательная) учебная нагрузка обучающихся, включая практические занятия, — 56 часов, внеаудиторная самостоятельная работа студентов — 78 часов.

### **Тематический план**

Содержание обучения	Количество часов		
	Максимально е	Аудиторные, в т. ч. практические	Самостоятель ная работа
Введение	2	1	1
Развитие понятия о числе	7	5	2
Обобщение понятия степени	9	6	3
Уравнения и неравенства	9	6	3
Функции и графики	6	4	2
Показательная функция. Показательные уравнения и неравенства.	12	8	4
Логарифмическая функция. Логарифмические уравнения и неравенства.	24	16	8
Прямые и плоскости в пространстве	18	12	6
Координаты и векторы	9	6	3
Основы тригонометрии	9	6	3
Основные свойства тригонометрических функций.	12	8	4
Решение тригонометрических уравнений	15	10	5

и неравенств.			
Многогранники и тела вращения	45	30	15
Начала математического анализа	45	30	15
Комбинаторика	6	4	2
Элементы теории вероятностей и математической статистики	6	4	2
<b>Промежуточная аттестация в форме экзамена</b>			
	<b>234</b>	<b>156</b>	<b>78</b>

## 7. ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ВИДОВ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТУДЕНТОВ

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



Основные понятия	Изучение радианного метода измерения углов вращения и их связи с градусной мерой. Изображение углов вращения на окружности, соотнесение величины угла с его расположением. Формулирование определений тригонометрических функций для углов поворота и острых углов прямоугольного треугольника и объяснение их взаимосвязи
Основные тригонометрические тождества	Применение основных тригонометрических тождеств для вычисления значений тригонометрических функций по одной из них
Преобразования простейших тригонометрических выражений	Изучение основных формул тригонометрии: формулы сложения, удвоения, преобразования суммы тригонометрических функций в произведение и произведения в сумму и применение при вычислении значения тригонометрического выражения и упрощения его. Ознакомление со свойствами симметрии точек на единичной окружности и применение их для выводов формул приведения
Простейшие тригонометрические уравнения и неравенства	Решение по формулам и тригонометрическому кругу простейших тригонометрических уравнений. Применение общих методов решения уравнений (приведение к линейному, квадратному, метод разложения на множители, замены переменной) при решении тригонометрических уравнений. Умение отмечать на круге решения простейших тригонометрических неравенств
Арксинус, арккосинус, арктангенс числа	Ознакомление с понятием обратных тригонометрических функций. Изучение определений арксинуса, арккосинуса, арктангенса числа, формулирование их, изображение на единичной окружности, применение при решении уравнений
<b>ФУНКЦИИ, ИХ СВОЙСТВА И ГРАФИКИ</b>	
Функции. Понятие о непрерывности функции	Ознакомление с понятием переменной, примерами зависимостей между переменными. Ознакомление с понятием графика, определение принадлежности точки графику функции. Определение по формуле простейшей зависимости, вида ее графика. Выражение по формуле одной переменной через другие. Ознакомление с определением функции, формулирование его. Нахождение области определения и области значения функции
Свойства функции. Графическая интерпретация. Примеры функциональных зависимостей в реальных процессах и явлениях	Ознакомление с примерами функциональных зависимостей в реальных процессах из смежных дисциплин. Ознакомление с доказательными рассуждениями некоторых свойств линейной и квадратичной функций, проведение исследования линейной, кусочно-линейной, дробно-линейной и квадратичной функций, построение их графиков. Построение и чтение графиков функций. Исследование функции. Составление видов функций по данному условию, решение задач на экстремум. Выполнение преобразований графика функции
Обратные функции	Изучение <i>понятия обратной функции</i> , определение вида и <i>построение графика обратной функции</i> , <i>нахождение ее области определения и области значений</i> . Применение свойств функций при исследовании уравнений и решении задач на экстремум. Ознакомление с понятием сложной функции
Степенные, показательные, логарифмические и	Вычисление значений функций по значению аргумента. Определение положения точки на графике по ее координатам и наоборот.

<p>тригонометрические функции. Обратные тригонометрические функции</p>	<p>Использование свойств функций для сравнения значений степеней и логарифмов. Построение графиков степенных и логарифмических функций. Решение показательных и логарифмических уравнений и неравенств по известным алгоритмам. Ознакомление с понятием непрерывной периодической функции, формулирование свойств синуса и косинуса, построение их графиков. Ознакомление с понятием гармонических колебаний и примерами гармонических колебаний для описания процессов в физике и других областях знания. Ознакомление с понятием разрывной периодической функции, формулирование свойств тангенса и котангенса, построение их графиков. Применение свойств функций для сравнения значений тригонометрических функций, решения тригонометрических уравнений. <i>Построение графиков обратных тригонометрических функций и определение по графикам их свойств.</i> Выполнение преобразования графиков</p>
<p><b>НАЧАЛА МЕТЕМАТИЧЕСКОГО АНАЛИЗА</b></p>	
<p>Последовательности</p>	<p>Ознакомление с понятием числовой последовательности, способами ее задания, вычислениями ее членов. <i>Ознакомление с понятием предела последовательности.</i> Ознакомление с вычислением суммы бесконечного числового ряда на примере вычисления суммы бесконечно убывающей геометрической прогрессии. Решение задач на применение формулы суммы бесконечно убывающей геометрической прогрессии</p>
<p>Производная и ее применение</p>	<p>Ознакомление с понятием производной. Изучение и формулирование ее механического и геометрического смысла, изучение алгоритма вычисления производной на примере вычисления мгновенной скорости и углового коэффициента касательной. Составление уравнения касательной в общем виде. Усвоение правил дифференцирования, таблицы производных элементарных функций, применение для дифференцирования функций, составления уравнения касательной. Изучение теорем о связи свойств функции и производной, формулировка их. Проведение с помощью производной исследования функции, заданной формулой. Установление связи свойств функции и производной по их графикам. Применение производной для решения задач на нахождение наибольшего, наименьшего значения и нахождение экстремума</p>
<p>Первообразная и интеграл</p>	<p>Ознакомление с понятием интеграла и первообразной. Изучение правила вычисления первообразной и теоремы Ньютона-Лейбница. Решение задач на связь первообразной и ее производной, вычисление первообразной для данной функции. Решение задач на применение интеграла для вычисления физических величин и площадей</p>
<p><b>УРАВНЕНИЯ И НЕРАВЕНСТВА</b></p>	

<p>Уравнения и системы уравнений Неравенства и системы неравенств с двумя переменными</p>	<p>Ознакомление с простейшими сведениями о корнях алгебраических уравнений, понятиями исследования уравнений и систем уравнений. Изучение теории равносильности уравнений и ее применения. Повторение записи решения стандартных уравнений, приемов преобразования уравнений для сведения к стандартному уравнению. Решение рациональных, иррациональных, показательных и тригонометрических уравнений и систем. Использование свойств и графиков функций для решения уравнений. Повторение основных приемов решения систем. Решение уравнений с применением всех приемов (разложения на множители, введения новых неизвестных, постановки, графического метода). Решение систем уравнений с применением различных способов. Ознакомление с общими вопросами решения неравенств и использование свойств и графиков функций при решении неравенств. Решение неравенств и систем неравенств с применением различных способов. Применение математических методов для решения содержательных задач из различных областей науки и практики. Интерпретирование результатов с учетом реальных ограничений</p>
<p><b>ЭЛЕМЕНТЫ КОМБИНАТОРИКИ, ТЕОРИИ ВЕРОЯТНОСТЕЙ И СТАТИСТИКИ</b></p>	
<p>Основные понятия комбинаторики</p>	<p>Изучение правила комбинаторики и применение при решении комбинаторных задач. Решение комбинаторных задач методом перебора и по правилу умножения. Ознакомление с понятиями комбинаторики: размещениями, сочетаниями, перестановками и формулами для их вычисления. Объяснение и применение формул для вычисления размещений, перестановок и сочетаний при решении задач. Ознакомление с биномом Ньютона и треугольником Паскаля. Решение практических задач с использованием понятий и правил комбинаторики</p>
<p>Элементы теории вероятностей</p>	<p>Изучение классического определения вероятности, свойств вероятности, теоремы о сумме вероятностей. Рассмотрение примеров вычисления вероятностей. Решение задач на вычисление вероятностей событий</p>
<p>Представление данных (таблицы, диаграммы, графики)</p>	<p>Ознакомление с представлением числовых данных и их характеристиками. Решение практических задач на обработку числовых данных, вычисление их характеристик</p>
<p><b>ГЕОМЕТРИЯ</b></p>	
<p>Прямые и плоскости в пространстве</p>	<p>Формулировка и приведение доказательств признаков взаимного расположения прямых и плоскостей. Распознавание на чертежах и моделях различных случаев взаимного расположения прямых и плоскостей, аргументирование своих суждений. Формулирование определений признаков и свойств параллельных и перпендикулярных плоскостей, двугранных и линейных углов. Выполнение построения углов между прямыми, прямой и плоскостью, между плоскостями по описанию и распознавание их на моделях. Применение признаков и свойств расположения прямых и плоскостей при решении задач. Изображение на рисунках и конструирование на моделях перпендикуляров и наклонных к плоскости, прямых параллельных</p>

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

	Изучение формул для вычисления площадей поверхностей многогранников и тел вращения. Ознакомление с методом вычисления площади поверхности сферы. Решение задач на вычисление площадей поверхности пространственных
Координаты и векторы	Ознакомление с понятием вектора. Изучение декартовой системы координат в пространстве, построение по заданным координатам точек и плоскостей, нахождение координат точек. Нахождение уравнений окружности, сферы, плоскости. Вычисление расстояний между точками. Изучение свойств векторных величин, правил разложения векторов в трехмерном пространстве, правил действий с векторами, заданными координатами. Применение теории при решении задач на действия с векторами. Изучение скалярного произведения векторов, векторного уравнения прямой и плоскости. Применение теории при решении задач на действия с векторами, координатный метод, применение векторов для вычисления величин углов и расстояний. Ознакомление с доказательствами теорем стереометрии о взаимном расположении прямых и плоскостей с использованием векторов

## **8. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

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

В кабинете должно быть мультимедийное оборудование, посредством которого участники образовательного процесса могут просматривать визуальную информацию по математике, создавать презентации, видеоматериалы, иные документы.

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

- многофункциональный комплекс преподавателя;
- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов, портретов выдающихся ученых-математиков 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 «Математика», рекомендованные или допущенные для использования в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования.

Библиотечный фонд может быть дополнен энциклопедиями, справочниками, научной, научно-популярной и другой литературой по математике. В процессе освоения программы учебной дисциплины «Математика» студенты должны получить возможность доступа к электронным учебным материалам по математике, имеющимся в свободном доступе в сети Интернет (электронным книгам, практикумам, тестам, материалам ЕГЭ и др.).

## 9. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Основная литература:

1. Алимов Ш.А. и др. Математика: алгебра и начала математического анализа (базовый и углубленный уровни). 10–11 кл. – М., 2019.
2. Атанасян Л.С., Бутузов В.Ф., Кадомцев С.Б. и др. Геометрия (базовый и профильный уровни). 10-11. – М., 2019.
3. Башмаков М.И. Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия: учебник для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. – М., 2019.
4. Башмаков М.И. Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия: Сборник задач профильной направленности: учебн. пособие для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. – М., 2019.
5. Башмаков М.И. Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия: Задачник: учебн. пособие для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. – М., 2019.
6. Башмаков М.И. Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия: Электронный учебно-методический комплекс для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. – М., 2019.
7. Башмаков М.И. Математика (базовый уровень) учебник для 10-11 кл. – М., 2019.
8. Гусев В.А. и др. Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия: учебник для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. – М., 2019.
9. Колмогоров А.Н. и др. Алгебра и начала анализа. 10 (11) кл. – М., 2019.
10. Колягин Ю.М. и др. Математика (Книга 1). – М., 2019.
11. Колягин Ю.М. и др. Математика (Книга 2). – М., 2019.
12. Луканкин Г.Л., Луканкин А.Г. Математика. Ч. 1: учебное пособие для учреждений начального профессионального образования. – М., 2019.
13. Пехлецкий И.Д. Математика: учебник. – М., 2019.
14. Смирнова И.М. Геометрия. 10 (11) кл. – М., 2019.

Дополнительная литература:

1. Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (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 изменениями, внесенными Федеральным законом от 04.06.2014 № 145-ФЗ, в ред от 03.07.2016, с изм. от 19.12.2016).
2. Приказ Министерства образования и науки РФ от 17.05.2012 №413 «Об утверждении федерального государственного стандарта среднего (полного) общего образования».
3. Приказ Министерства образования и науки РФ от 29.12.2014 №1645 «О внесении изменений в Приказ Министерства образования и науки РФ от 17.05.2012 №413 «Об утверждении федерального государственного стандарта среднего (полного) общего образования».

4. Приказ Министерства образования и науки РФ от 31 декабря 2015 г. № 1578 «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный Приказом Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. № 413».

5. Примерная основная образовательная программа среднего общего образования, одобренная решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16з).

6. Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Министерства образования и науки РФ 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 учётом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой специальности среднего профессионального образования».

7. Александров А.Д., Вернер А.Л., Рыжик В.И. Геометрия (базовый и профильный уровни). 10—11 кл. 2019.

8. Башмаков М.И. Математика: кн. для преподавателя: метод. пособие. – М., 2019.

9. Башмаков М.И. Цыганов Ш.И. Методическое пособие для подготовки к ЕГЭ. – М., 2019.

10. Колягин Ю.М., Ткачева М.В, Федерова Н.Е. и др. под ред. Жижченко А.Б. Алгебра и начала математического анализа (базовый и профильный уровни). 10-11 кл. – М., 2019.

11. Никольский С.М., Потапов М.К., Решетников Н.Н. и др. Алгебра и начала математического анализа (базовый и профильный уровни). 11 кл. – М., 2019.

12. Никольский С.М., Потапов М.К., Решетников Н.Н. и др. Алгебра и начала математического анализа (базовый и профильный уровни). 10 кл. – М., 2019.

13. Шарыгин И.Ф. Геометрия (базовый уровень) 10—11 кл. – 2019.

Интернет-ресурсы:

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

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

**Министерство образования Пензенской области  
государственное автономное профессиональное образовательное  
учреждение Пензенской области  
«Пензенский колледж современных технологий переработки и бизнеса»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ИСТОРИЯ**

**для студентов, обучающихся на базе основного общего образования  
по специальности естественнонаучного профиля  
19.02.10 Технология продукции общественного питания**

**Пенза, 2020**



Рассмотрена и одобрена на заседании методической цикловой комиссии общих гуманитарных и социально-экономических дисциплин

Протокол № \_\_\_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 20 г.

Председатель методической цикловой комиссии \_\_\_\_\_ Г.И. Табаксюрлова

Рабочая программа учебной дисциплины составлена на основе примерной программы учебной дисциплины для профессиональных образовательных организаций, рекомендованной ФГАУ «ФИРО» в качестве примерной программы для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (протокол от 21 июля 2015 г. ФГАУ «ФИРО»)

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по учебно-воспитательной работе

\_\_\_\_\_ Л.В. Волкова

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20 г.

Составитель

\_\_\_\_\_ Г.И. Табаксюрлова

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. Пояснительная записка</b>	<b>4</b>
<b>2. Общая характеристика учебной дисциплины</b>	<b>4</b>
<b>3. Место учебной дисциплины в учебном плане</b>	<b>6</b>
<b>4. Результаты освоения учебной дисциплины</b>	<b>6</b>
<b>5. Содержание учебной дисциплины</b>	<b>7</b>
<b>6. Тематическое планирование</b>	<b>22</b>
<b>7. Характеристика основных видов деятельности студентов</b>	<b>25</b>
<b>8. Учебно-методическое и материально-техническое обеспечение программы учебной дисциплины</b>	<b>40</b>
<b>9. Рекомендуемая литература</b>	<b>41</b>

## **1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «История» предназначена для изучения истории в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ППССЗ СПО) на базе основного общего образования при подготовке специалистов среднего звена.

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 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), с учетом Примерной основной образовательной программы среднего общего образования, одобренной решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з).

Содержание программы «История» направлено на достижение следующих целей:  
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.

Программа может использоваться другими профессиональными образовательными организациями, реализующими образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования; программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ).

## **2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ИСТОРИЯ»**

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

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

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

Ключевые процессы, явления, факты всемирной и российской истории представлены в контексте всемирно-исторического процесса, в его социально-

экономическом, политическом, этнокультурном и духовном аспектах. Особое внимание уделено историческим реалиям, оказавшим существенное влияние на «облик современности» как в России, так и во всем мире.

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

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

многофакторный подход к истории, позволяющий показать всю сложность и многомерность предмета, продемонстрировать одновременное действие различных факторов, приоритетное значение одного из них в тот или иной период;

направленность содержания на развитие патриотических чувств обучающихся, воспитание у них гражданских качеств, толерантности мышления;

внимание к личностно-психологическим аспектам истории, которые проявляются прежде всего в раскрытии влияния исторических деятелей на ход исторического процесса;

акцент на сравнении процессов, происходивших в различных странах, показ общеисторических тенденций и специфики отдельных стран;

ориентация обучающихся на самостоятельный поиск ответов на важные вопросы истории, формирование собственной позиции при исторических проблемах.

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

эволюция хозяйственной деятельности людей в зависимости от уровня развития производительных сил и характера экономических отношений;

процессы формирования и развития этнонациональных, социальных, религиозных и политических общностей;

образование и развитие государственности в последовательной смене форм и типов, моделей взаимоотношений власти и общества, эволюция политической системы;

социальные движения со свойственными им интересами, целями и противоречиями;

эволюция международных отношений;

развитие культуры разных стран и народов.

Содержание учебной дисциплины «История» разработано с ориентацией на профили профессионального образования, в рамках которых студенты осваивают специальности СПО ФГОС среднего профессионального образования.

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

При освоении специальностей СПО социально – экономического профиля история изучается на базовом уровне ФГОС среднего общего образования.

В процессе изучения истории рекомендуется посещение:

исторических и культурных центров городов и поселений (архитектурных комплексов кремлей, замков и дворцов, городских кварталов и т. п.);

исторических, краеведческих, этнографических, историко-литературных, художественных и других музеев (в том числе музеев под открытым небом);

мест исторических событий, памятников истории и культуры;

воинских мемориалов, памятников боевой славы;

мест археологических раскопок.

Неотъемлемой частью образовательного процесса являются выполнение обучающимися практических заданий, индивидуальных проектов, подготовка рефератов (докладов).

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

### **3. МЕСТО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В УЧЕБНОМ ПЛАНЕ**

Учебная дисциплина «История» является учебным предметом обязательной предметной области «Общественные науки» ФГОС среднего общего образования.

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

В учебных планах ППССЗ место учебной дисциплины «История» — в составе общих общеобразовательных учебных дисциплин, формируемых из обязательных предметных областей ФГОС среднего общего образования, для специальностей СПО соответствующего профиля профессионального образования.

### **4. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

- личностных:

сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувств ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России, уважения к государственным символам (гербу, флагу, гимну);

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

готовность к служению Отечеству, его защите;

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

сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества;

готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;

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

- метапредметных:

умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности;

самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность;

использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности;

выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;

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

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

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

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

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

- предметных:

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

владение комплексом знаний об истории России и человечества в целом,

представлениями об общем и особенном в мировом историческом процессе;

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

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

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

## **5. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **Введение**

Значение изучения истории. Проблема достоверности исторических знаний. Исторические источники, их виды, основные методы работы с ними. Периодизация всемирной истории. История России — часть всемирной истории.

#### **1. Древнейшая стадия истории человечества**

**Происхождение человека. Люди эпохи палеолита.** Источники знаний о древнейшем человеке. Проблемы антропогенеза. Древнейшие виды человека. Расселение древнейших людей по земному шару. Появление человека современного вида. Палеолит. Родовая община. Достижения людей палеолита. Причины зарождения и особенности первобытной религии и искусства. Археологические памятники палеолита на территории России.

**Неолитическая революция и ее последствия.** Понятие «неолитическая революция». Причины неолитической революции. Зарождение производящего хозяйства, появление земледелия и животноводства. Прародина производящего хозяйства. Последствия неолитической революции. Неолитическая революция на территории современной России. Первое и второе общественное разделение труда. Появление ремесла и торговли. Начало формирования народов. Эволюция общественных отношений, усиление неравенства. Соседская община. Племена и союзы племен. Возникновение элементов государственности. Древнейшие города.

**Самостоятельная работа:** заполните таблицу «Изменения в жизни людей каменного века» по схеме: период, новообразование, их значение.

#### **2. Цивилизации Древнего мира**

**Древнейшие государства.** Понятие цивилизации. Особенности цивилизаций Древнего мира - древневосточной и античной. Специфика древнеегипетской цивилизации. Города-государства Шумера. Вавилон. Законы царя Хаммурапи. Финикийцы и их достижения. Древние евреи в Палестине. Хараппская цивилизация Индии. Индия под властью ариев. Зарождение древнекитайской цивилизации.

**Великие державы Древнего Востока.** Предпосылки складывания великих держав, их особенности. Последствия появления великих держав. Хеттское царство. Ассирийская военная держава. Урарту. Мидийско-Персидская держава — крупнейшее государство Древнего Востока. Государства Индии. Объединение Китая. Империи Цинь и Хань.

**Древняя Греция.** Особенности географического положения и природы Греции. Минойская и микенская цивилизации. Последствия вторжения дорийцев в Грецию. Складывание полисного строя. Характерные черты полиса. Великая греческая колонизация и ее последствия. Развитие демократии в Афинах. Македонское завоевание Греции. Походы Александра Македонского и их результаты.

**Древний Рим.** Рим в период правления царей. Рождение Римской республики и особенности управления в ней. Борьба патрициев и плебеев, ее результаты. Римские завоевания. 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. Кризис Римской империи. Разделение Римской империи на Восточную и Западную. Великое переселение народов и падение Западной Римской империи.

**Культура и религия Древнего мира.** Особенности культуры и религиозных воззрений Древнего Востока. Монотеизм. Иудаизм. Буддизм — древнейшая мировая религия. Зарождение конфуцианства в Китае. Достижения культуры Древней Греции. Особенности древнеримской культуры. Античная философия, наука, литература, архитектура, изобразительное искусство. Возникновение христианства. Особенности христианского вероучения и церковной структуры.

**Самостоятельная работа:** выделить общие черты и различия римской общины и греческого полиса, делая выводы из проведенного исследования охарактеризовать основные тенденции обществ древнего мира.

### **3. Цивилизации Запада и Востока в Средние века**

#### **Великое переселение народов и образование варварских королевств в Европе.**

Средние века: понятие, хронологические рамки, периодизация. Варвары и их вторжения на территорию Римской империи. Варварские королевства, особенности отношений варваров и римского населения в различных королевствах.

**Возникновение ислама. Арабские завоевания.** Арабы. Мухаммед и его учение. Возникновение ислама. Основы мусульманского вероучения. Образование Арабского халифата. Арабские завоевания. Распад халифата. Культура исламского мира. Развитие науки.

**Византийская империя.** Территория Византии. Византийская империя: власть, управление. Расцвет Византии при Юстиниане. Византия и славяне, славянизация Балкан. Принятие христианства славянскими народами. Турецкие завоевания и падение Византии. Культура Византии. Искусство, иконопись, архитектура. Влияние Византии на государственность и культуру России.

**Восток в Средние века.** Средневековая Индия. Ислам в Индии. Делийский султанат. Культура средневековой Индии. Особенности развития Китая. Административно-бюрократическая система. Китайская культура и ее влияние на соседние народы. Становление и эволюция государственности в Японии. Самураи. Правление сёгунов.

#### **Империя Карла Великого и ее распад. Феодалная раздробленность в Европе.**

Королевство франков. Военная реформа Карла Мартела и ее значение. Карл Великий, его завоевания и держава. Каролингское возрождение. Распад Каролингской

империи. Причины и последствия феодальной раздробленности. Британия в раннее Средневековье.

**Основные черты западноевропейского феодализма.** Средневековое общество. Феодализм: понятие, основные черты. Феодальное землевладение, вассально-ленные отношения. Структура и сословия средневекового общества. Крестьяне, хозяйственная жизнь, крестьянская община. Феодалы. Феодальный замок. Рыцари, рыцарская культура.

**Средневековый западноевропейский город.** Города Средневековья, причины их возникновения. Развитие ремесла и торговли. Коммуны и сеньоры. Повседневная жизнь горожан. Значение средневековых городов.

**Католическая церковь в Средние века. Крестовые походы.** Христианская церковь в Средневековье. Церковная организация и иерархия. Усиление роли римских пап. Разделение церквей, католицизм и православие. Духовенство, монастыри, их роль в средневековом обществе. Крестовые походы, их последствия. Ереси в Средние века: причины их возникновения и распространения. Инквизиция. Упадок папства.

**Зарождение централизованных государств в Европе.** Англия и Франция в Средние века. Великая хартия вольностей. Франция под властью Капетингов на пути к единому государству. Оформление сословного представительства (Парламент в Англии, Генеральные штаты во Франции). 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. Завершение складывания национальных государств. Окончательное объединение Франции. Укрепление королевской власти в Англии.

**Средневековая культура Западной Европы. Начало Ренессанса.** Особенности и достижения средневековой культуры. Наука и богословие. Духовные ценности Средневековья. Школы и университеты. Художественная культура. Изобретение книгопечатания и последствия этого события. Гуманизм. Начало Ренессанса (Возрождения). Культурное наследие европейского Средневековья.

**Самостоятельная работа:** подготовить сообщения о трёх истоках западноевропейской культуры Средневековья: античном наследии, христианстве и культуре варварских народов.

Подготовить доклады и рефераты по культуре и религиям Восточных цивилизаций эпохи Средневековья.

#### **4. От Древней Руси к Российскому государству**

**Образование Древнерусского государства.** Восточные славяне: происхождение, расселение, занятия, общественное устройство. Предпосылки и причины образования Древнерусского государства. Новгород и Киев — центры древнерусской государственности. Формирование княжеской власти (князь и дружина, полюдь). Первые русские князья, их внутренняя и внешняя политика. Походы Святослава.

**Крещение Руси и его значение.** Начало правления князя Владимира Святославича. Крещение Руси: причины, основные события, значение. Христианство и язычество. Церковная организация на Руси. Монастыри. Распространение культуры и письменности.

**Общество Древней Руси.** Социально-экономический и политический строй Древней Руси. Русская Правда. Политика Ярослава Мудрого и Владимира Мономаха. Древняя Русь и ее соседи.

**Раздробленность на Руси.** Политическая раздробленность: причины и последствия. Крупнейшие самостоятельные центры Руси, особенности их географического, княжество. Зарождение стремления к объединению русских земель.



**Древнерусская культура.** Особенности древнерусской культуры. Возникновение письменности. Летописание. Литература Былинный эпос. Деревянное и каменное зодчество. Живопись. Иконы. Развитие местных художественных школ.

**Монгольское завоевание и его последствия.** Монгольское нашествие. Сражение на Калке. Поход монголов на Северо-Западную Русь. Героическая оборона русских городов. Значение противостояния Руси монгольскому завоеванию. Борьба Руси против экспансии с Запада. Александр Ярославич. Невская битва. Ледовое побоище. Зависимость русских земель от Орды и ее последствия. Борьба населения русских земель против ордынского владычества.

**Начало возвышения Москвы.** Причины и основные этапы объединения русских земель. Москва и Тверь: борьба за великое княжение. Причины и ход возвышения Москвы. Княжеская власть и церковь. Дмитрий Донской. Начало борьбы с ордынским владычеством. Куликовская битва, ее значение.

**Образование единого Русского государства.** Русь при преемниках Дмитрия Донского. Автокефалия Русской православной церкви. Иван III. Присоединение Новгорода. Завершение объединения русских земель. Прекращение зависимости Руси от Золотой Орды. Образование единого Русского государства и его значение. Усиление великокняжеской власти. Судебник 1497 года. Положение крестьян, ограничение их свободы. Предпосылки и начало складывания крепостнической системы.

**Самостоятельная работа:** подготовить доклады о князьях и княжествах сформировавшихся во время феодальной раздробленности в Древней Руси (Новгородское, Киевское, Владимиро-Суздальское, Голиценско-Волынское)

Сравнить начальный (IX-X вв.) и конечный (XII-XIII вв.) периоды Древнерусского государства, назвать наиболее выдающиеся памятники: а) литературы; б) живописи; в) прикладного искусства; г) архитектуры.

#### **5. Россия в XVI—XVII веках: от великого княжества к царству**

**Россия в правление Ивана Грозного.** Иван IV. Избранная рада. Реформы 1550-х годов и их значение. Становление приказной системы. 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.

**Смутное время начала XVII века.** 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.

**Экономическое и социальное развитие России в XVII веке. Народные движения.** Новые явления в экономике страны: возникновение мануфактур. Развитие торговли, начало формирования всероссийского рынка. Окончательное закрепощение крестьян. Народные движения в XVII веке: причины, формы, участники. Городские восстания. Восстание под предводительством С. Т. Разина.

**Становление абсолютизма в России. Внешняя политика России в XVII веке.** Усиление царской власти. Развитие приказной системы. Начало становления абсолютизма. Власть и церковь. Реформы патриарха Никона. Церковный раскол. Освоение Сибири и Дальнего Востока. Русские первопроходцы. Внешняя политика России в XVII веке. Взаимоотношения с соседними государствами и народами. Россия и Речь Посполитая. Смоленская война. Присоединение к России Левобережной Украины и Киева.

**Культура Руси конца XIII—XVII веков.** Культура XIII—XV веков. Летописание. Важнейшие памятники литературы. Развитие зодчества (Московский Кремль). Расцвет иконописи (Ф. Грек, А. Рублев). Культура XVI века. Книгопечатание (И. Федоров). Публицистика. Зодчество (шатровые храмы). «Домострой». Культура XVII века. Традиции и новые веяния, усиление светского характера культуры. Образование. Литература: новые жанры (сатирические повести, автобиографические повести), новые герои. Зодчество: основные стили и памятники. Живопись (С. Ушаков).

**Самостоятельная работа:** подготовить доклады о политических и культурных деятелях.

## **6. Страны Запада и Востока в XVI—XVIII веке**

**Экономическое развитие и перемены в западноевропейском обществе.** Зарождение ранних капиталистических отношений. Мануфактура. Открытия в науке, усовершенствование в технике, внедрение технических новинок в производство. Развитие торговли и товарно-денежных отношений. Революция цен и ее последствия.

**Великие географические открытия. Образование колониальных империй.** 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. Политические, экономические и культурные последствия Великих географических открытий.

**Возрождение и гуманизм в Западной Европе.** Эпоха Возрождения. Понятие «Возрождение». Истоки и предпосылки становления культуры Ренессанса в Италии. Гуманизм и новая концепция человеческой личности. Идеи гуманизма в Северной Европе. Высокое Возрождение в Италии. Искусство стран Северного Возрождения.

**Реформация и контрреформация.** Понятие «протестантизм». Мартин Лютер. Реформация в Германии, лютеранство. Религиозные войны. Крестьянская война в Германии. Жан Кальвин и распространение его учения. Новая конфессиональная карта Европы. Контрреформация и попытки преобразований в католическом мире. Орден иезуитов.

**Становление абсолютизма в европейских странах.** Абсолютизм как общественно-политическая система. Абсолютизм во Франции. Религиозные войны и правление Генриха IV. Людовик XIV — «король-солнце». Абсолютизм в Испании. Испания и империя Габсбургов в XVII—XVIII веках. Англия в эпоху Тюдоров. Общие черты и особенности абсолютизма в странах Европы. «Просвещенный абсолютизм», его значение и особенности в Пруссии, при монархии Габсбургов.

**Англия в XVII—XVIII веках.** Причины и начало революции в Англии. Протекторат О. Кромвеля. Реставрация монархии. Итоги, характер и значение Английской революции. «Славная революция». Английское Просвещение. Дж. Локк. Политическое развитие Англии в XVIII веке. Подъем мануфактурного производства. Начало промышленной революции. Изменения в социальной структуре общества.

**Страны Востока в XVI — XVIII веках.** Османские завоевания в Европе. Борьба европейских стран с османской опасностью. Маньчжурское завоевание Китая. Начало проникновения европейцев в Китай. Цинская политика изоляции. Сёгунат Токугавы в Японии.

**Страны Востока и колониальная экспансия европейцев.** Колониальные захваты Англии, Голландии и Франции. Складывание колониальной системы. Колонизаторы и местное население. Значение колоний для развития стран Западной Европы. Испанские и португальские колонии Америки. Английские колонии в Северной Америке: социально-экономическое развитие и политическое устройство. Рабовладение. Европейские колонизаторы в Индии. Захват Индии Англией и его последствия.

**Международные отношения в XVII—XVIII веках.** Религиозные, экономические и колониальные противоречия. Причины, ход, особенности, последствия Тридцатилетней

войны. Династические войны XVIII века. (Война за испанское наследство, Война за австрийское наследство). Семилетняя война — прообраз мировой войны.

**Развитие европейской культуры и науки в XVII—XVIII веках. Эпоха просвещения.** Новые художественные стили: классицизм, барокко, рококо. Крупнейшие писатели, художники, композиторы. Просвещение: эпоха и идеология. Развитие науки, важнейшие достижения. Идеология Просвещения и значение ее распространения. Учение о естественном праве и общественном договоре. Вольтер, Ш. Монтескье, Ж.Ж.Руссо.

**Война за независимость и образование США.** Причины борьбы английских колоний в Северной Америке за независимость. Декларация независимости США. Образование США. Война за независимость как первая буржуазная революция в США. Конституция США. Билль о правах.

**Французская революция конца XVIII века.** Предпосылки и причины Французской революции конца XVIII века. Начало революции. Декларация прав человека и гражданина. Конституция 1791 года. Свержение монархии и установление республики. Якобинская диктатура. Террор. Падение якобинцев. От термидора к брюмеру. Установление во Франции власти Наполеона Бонапарта. Итоги революции. Международное значение революции.

**Самостоятельная работа:** выявить предпосылки Возрождения в античной и средневековой культурах. Составить логическую схему, объясняющую возникновение этого культурно-исторического явления.

Составить таблицу: «Великие географические открытия Нового времени» по схеме: материк, дата открытия, имя первооткрывателя (страна). Значение открытия (при работе использовать карту).

Письменно ответить на вопрос: Почему события в Англии середины XVII в. и во Франции конца XVIII в. называют революциями.

#### **7. Россия в конце XVII — XVIII веков: от царства к империи**

**Россия в эпоху петровских преобразований.** Дискуссии о Петре I, значении и цене его преобразований. Начало царствования Петра I. Начало самостоятельного правления Петра I. Азовские походы. Великое посольство. Северная война: причины, основные события, итоги. Значение Полтавской битвы. Провозглашение России империей. Государственные реформы Петра I. Реорганизация армии. Реформы государственного управления (учреждение Сената, коллегий, губернская реформа и др.). Указ о единонаследии. Табель о рангах. Утверждение абсолютизма. Церковная реформа. Развитие экономики. Восстания в Астрахани, на Дону. Итоги и цена преобразований Петра Великого.

**Экономическое и социальное развитие в XVIII веке. Народные движения.** Развитие промышленности и торговли во второй четверти — конце XVIII века. Рост помещичьего землевладения. Основные сословия российского общества, их положение. Усиление крепостничества. Восстание под предводительством Е. И. Пугачева и его значение.

**Внутренняя и внешняя политика России в середине — второй половине XVIII века.** Дворцовые перевороты: причины, сущность, последствия. Внутренняя и внешняя политика преемников Петра I. Расширение привилегий дворянства. Участие России в Семилетней войне. Короткое правление Петра III. Правление Екатерины II. Политика «просвещенного абсолютизма»: основные направления, мероприятия, значение. Губернская реформа. Жалованные грамоты дворянству и городам. Внутренняя политика Павла I, его свержение. Внешняя политика Екатерины II. Русско-турецкие войны и их итоги. Великие русские полководцы и флотоводцы (П. А. Румянцев, А. В. Суворов, Ф.Ф.Ушаков). Присоединение и освоение Крыма и Новороссии; Г.А.Потемкин. Участие России в разделах Речи Посполитой. Внешняя политика Павла I. Итальянский и Швейцарский походы А. В. Суворова, Средиземноморская экспедиция Ф. Ф. Ушакова.

**Русская культура XVIII века.** Нововведения в культуре петровских времен. Просвещение и научные знания (Ф. Прокопович. И. Т. Посошков). Литература и искусство. Культура и быт России во второй половине XVIII века. Становление отечественной науки; М.В.Ломоносов. Историческая наука (В. Н. Татищев). Русские изобретатели (И. И. Ползунов, И. П. Кулибин). Общественная мысль (Н. И. Новиков, А. Н. Радищев). Литература: основные направления, жанры, писатели (А. П. Сумароков, Н. М. Карамзин, Г. Р. Державин, Д. И. Фонвизин). Развитие архитектуры, живописи, скульптуры, музыки (стили и течения, художники и их произведения). Театр (Ф. Г. Волков).

**Самостоятельная работа:** подготовка сообщений и рефератов по темам: Итоги и цена преобразований Петра Великого; Восстание под предводительством Е. И. Пугачева и его значение; Присоединение и освоение Крыма и Новороссии; Историческая наука в России в XVIII веке.

## **8. Становление индустриальной цивилизации**

**Промышленный переворот и его последствия.** Промышленный переворот (промышленная революция), его причины и последствия. Важнейшие изобретения. От мануфактуры к фабрике. Машинное производство. Социальные последствия промышленной революции. Индустриальное общество. Экономическое развитие Англии и Франции в XIX веке. Концентрация производства и капитала. Монополии и их формы. Роль государства в экономике.

**Международные отношения.** Войны Французской революции и Наполеоновские войны. Антифранцузские коалиции. Крушение наполеоновской империи и его причины. Создание Венской системы международных отношений. Крымская (Восточная) война и ее последствия. Франко-прусская война и изменение расстановки сил на мировой арене. Колониальные захваты. Складывание системы союзов. Тройственный союз. Франко-русский союз — начало образования Антанты.

**Политическое развитие стран Европы и Америки.** Страны Европы после Наполеоновских войн. Июльская революция во Франции. Образование независимых государств в Латинской Америке. Эволюция политической системы Великобритании, чартистское движение. Революции во Франции, Германии, Австрийской империи и Италии в 1848 — 1849 годах: характер, итоги и последствия. Пути объединения национальных государств: Италии, Германии. Социально-экономическое развитие США в конце XVIII — первой половине XIX века. Гражданская война в США. Отмена рабства. Итоги войны. Распространение социалистических идей. Учение К. Маркса. Рост рабочего движения. Деятельность I Интернационала. Возникновение социал-демократии. Образование II Интернационала.

**Развитие западноевропейской культуры.** Литература. Изобразительное искусство. Музыка. Романтизм, реализм, символизм в художественном творчестве. Секуляризация науки. Теория Ч. Дарвина. Важнейшие научные открытия. Влияние культурных изменений на повседневную жизнь и быт людей. Автомобили и воздухоплавание.

**Самостоятельная работа:** опишите политический строй одного из европейских государств XIX в. Дайте объяснение его признакам.

## **9. Процесс модернизации в традиционных обществах Востока**

**Колониальная экспансия европейских стран. Индия.** Особенности социально-экономического и политического развития стран Востока. Значение колоний для ускоренного развития западных стран. Колониальный раздел Азии и Африки. Традиционные общества и колониальное управление. Освободительная борьба народов колоний и зависимых стран.

**Китай и Япония.** Начало превращения Китая в зависимую страну. Упадок и окончательное закабаление Китая западными странами. Особенности японского общества в период сёгуната Токугава. Насильственное «открытие» Японии. Революция Мэйдзи и ее последствия. Усиление Японии и начало ее экспансии в Восточной Азии.

**Самостоятельная работа:** выясните, чего больше - пользы или вреда принёс колониализм странам Запада и Востока.

Сравните (в виде таблицы) венскую и Вестфальскую системы международных отношений, какая была более прочной?

## 10. Российская империя в XIX веке

**Внутренняя и внешняя политика России в начале XIX века.** Император Александр I и его окружение. Создание министерств. Указ о вольных хлебопашцах. Проект М.М.Сперанского. Учреждение Государственного совета. Участие России в антифранцузских коалициях. Отечественная война 1812 года. Планы сторон, основные этапы и сражения войны. Герои войны (М. И. Кутузов, П. И. Багратион, Н. Н. Раевский, Д. В. Давыдов и др.). Причины победы России в Отечественной войне 1812 года. Заграничный поход русской армии 1813 — 1814 годов. Венский конгресс. Изменение внутривнутриполитического курса Александра I в 1816 — 1825 годах. Аракчеевщина. Военные поселения.

**Движение декабристов.** Движение декабристов: предпосылки возникновения, идейные основы и цели, первые организации, их участники. Южное общество; «Русская правда» П. И. Пестеля. Северное общество; Конституция Н. М. Муравьева. Выступления декабристов в Санкт-Петербурге (14 декабря 1825 года) и на юге, их итоги. Значение движения декабристов.

**Внутренняя политика Николая I.** Правление Николая I. Кодификация законов. Социально-экономическое развитие России во второй четверти XIX века. Крестьянский вопрос. Реформа управления государственными крестьянами П. Д. Киселева. Начало промышленного переворота, его экономические и социальные последствия. Финансовая реформа Е. Ф. Канкрин. Теория официальной народности (С. С. Уваров).

**Общественное движение во второй четверти XIX века.** Оппозиционная общественная мысль. «Философическое письмо» П. Я. Чаадаева. Славянофилы (К. С. и И. С. Аксаковы, И. В. и П. В. Киреевские, А. С. Хомяков, Ю. Ф. Самарин и др.) и западники (К. Д. Кавелин, С. М. Соловьев, Т. Н. Грановский и др.). Революционно-социалистические течения (А. И. Герцен, Н. П. Огарев, В. Г. Белинский). Общество петрашевцев. Создание А. И. Герценом теории русского социализма и его издательская деятельность.

**Внешняя политика России во второй четверти XIX века.** Восточный вопрос. Войны с Ираном и Турцией. Кавказская война. Крымская война 1853 — 1856 годов: причины, этапы военных действий, итоги. Героическая оборона Севастополя и ее герои.

### **Отмена крепостного права и реформы 60-70-х годов XIX века. Контрреформы.**

Необходимость и предпосылки реформ. Император Александр II и его окружение. Подготовка крестьянской реформы. Основные положения Крестьянской реформы 1861 года и условия освобождения крестьян. Значение отмены крепостного права. Земская и городская реформы, создание системы местного самоуправления. Судебная реформа, суд присяжных. Введение всеобщей воинской повинности. Реформы в области образования и печати. Итоги и следствия реформ 1860 — 1870-х годов. «Конституция М.Т.Лорис-Меликова». Александр III. Причины контрреформ, их основные направления и последствия.

**Общественное движение во второй половине XIX века.** Общественное движение в России в последней трети XIX века. Консервативные, либеральные, радикальные течения общественной мысли. Народническое движение: идеология (М. А. Бакунин, П. Л. Лавров, П. Н. Ткачев), организации, тактика. Деятельность «Земли и воли» и «Народной воли». Основные идеи либерального народничества. Распространение марксизма и зарождение российской социал-демократии. Начало рабочего движения.

**Экономическое развитие во второй половине XIX века.** Социально-экономическое развитие пореформенной России. Сельское хозяйство после отмены крепостного права. Развитие торговли и промышленности. Завершение промышленного переворота, его последствия. Возрастание роли государства в экономической жизни

страны. Курс на модернизацию промышленности. Экономические и финансовые реформы (Н. Х. Бунге, С. Ю. Витте). Разработка рабочего законодательства.

**Внешняя политика России во второй половине XIX века.** Европейская политика. А. М. Горчаков и преодоление последствий поражения в Крымской войне. Русско-турецкая война 1877 — 1878 годов, ход военных действий на Балканах — в Закавказье. Присоединение Казахстана и Средней Азии. Заключение русско-французского союза. Политика России на Дальнем Востоке. Россия в международных отношениях конца XIX века.

**Русская культура XIX века.** 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.). 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.). Общественное звучание литературы (Н. А. Некрасов, И. С. Тургенев, Л. Н. Толстой, Ф. М. Достоевский). Становление и развитие национальной музыкальной школы (М. И. Глинка, П. И. Чайковский, Могучая кучка). Расцвет театрального искусства, возрастание его роли в общественной жизни. Живопись: академизм, реализм, передвижники. Архитектура: стили (русский ампи́р, классицизм), зодчие и их произведения. Место российской культуры в мировой культуре XIX века.

**Самостоятельная работа:** подготовка докладов и рефератов по теме: «Реформы Александра II. Содержание и значение реформ для развития России».

Дать характеристику экономических реформ Александра III.

План:

Изменения в системе местного управления.

Изменения в области образования и печати.

Внутренняя политика Александра III.

Составить исторический кроссворд по тематике реформ

## 11. От Новой истории к Новейшей

**Мир в начале XX века.** Понятие «новейшая история». Важнейшие изменения на карте мира. Первые войны за передел мира. Окончательное формирование двух блоков в Европе (Тройственного союза и Антанты), нарастание противоречий между ними. Особенности экономического развития Великобритании, Франции, Германии, США. Социальные движения и социальные реформы. Реформизм в деятельности правительств. Влияние достижений научно-технического прогресса.

**Пробуждение Азии в начале XX века.** Колонии, зависимые страны и метрополии. Синьхайская революция в Китае. Сун Ятсен. Гоминьдан. Кризис Национально-освободительная борьба в Индии против британского господства. Индийский национальный конгресс. М. Ганди.

**Россия на рубеже XIX—XX веков.** Динамика промышленного развития. Роль государства в экономике России. 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. Русско-японская война 1904 — 1905 годов: планы сторон, основные сражения. Портсмутский мир.

**Революция 1905 — 1907 годов в России.** Причины революции. «Кровавое воскресенье» и начало революции. Советы как форма политического творчества масс. Манифест 17 октября 1905 года. Московское восстание. Спад революции. Становление конституционной монархии и элементов гражданского общества. Опыт российского парламентаризма 1906 — 1917 годов: особенности парламентской системы, ее полномочия и влияние на общественно-политическую жизнь, тенденции эволюции. Результаты Первой российской революции в политических и социальных аспектах.

**Россия в период столыпинских реформ.** П. А. Столыпин как государственный деятель. Программа П. А. Столыпина, ее главные цели и комплексный характер. Основное содержание и этапы реализации аграрной реформы, ее влияние на экономическое и социальное развитие России. Проблемы и противоречия в ходе проведения аграрной реформы. Экономический подъем. Политическая и общественная жизнь в России в 1910—1914 годы. Обострение внешнеполитической обстановки.

**Серебряный век русской культуры.** Открытия российских ученых в науке и технике. Русская философия: поиски общественного идеала. Развитие литературы: от реализма к модернизму. Поэзия Серебряного века. Изобразительное искусство: традиции реализма, «Мир искусства», авангардизм, его направления. Архитектура. Скульптура. Музыка.

**Первая мировая война. Боевые действия 1914 —1918 годов.** Особенности и участники войны. Восточный фронт и его роль в войне. Переход к позиционной войне. Основные сражения в Европе в 1915 — 1917 годах. Брусиловский прорыв и его значение. Поражение Германии и ее союзников.

**Первая мировая война и общество.** Развитие военной техники в годы войны. Государственное регулирование экономики. Власть и общество на разных этапах войны. Нарастание тягот и бедствий населения. Антивоенные и национальные движения. Нарастание общенационального кризиса в России. Итоги Первой мировой войны. Парижская и Вашингтонская конференции и их решения.

**Февральская революция в России. От Февраля к Октябрю.** Причины революции. Отречение Николая II от престола. Падение монархии как начало Великой российской революции. Временное правительство и Петроградский совет рабочих и солдатских депутатов: начало двоевластия. Причины апрельского, июньского и июльского кризисов Временного правительства. Конец двоевластия. На пороге экономической катастрофы и распада: Россия в июле — октябре 1917 года. Деятельность А. Ф. Керенского во главе Временного правительства. Выступление Л. Г. Корнилова и его провал. Изменения в революционной части политического поля России: раскол эсеров, рост влияния большевиков в Советах.

**Октябрьская революция в России и ее последствия.** События 24 — 25 октября в Петрограде, приход к власти большевиков во главе с В.И. Лениным. II Всероссийский съезд Советов. Декреты о мире и о земле. Формирование новых органов власти. Создание ВЧК, начало формирования Красной Армии. Отношение большевиков к созыву Учредительного собрания. Причины разгона Учредительного собрания. Создание федеративного социалистического государства и его оформление в Конституции РСФСР 1918 года. Советско-германские переговоры и заключение Брестского мира, его условия, экономические и политические последствия. Установление однопартийного режима.

**Гражданская война в России.** Причины Гражданской войны. Красные и белые: политические ориентации, лозунги и реальные действия, социальная опора. Другие участники Гражданской войны. Цели и этапы участия иностранных государств в Гражданской войне. Причины победы красных. Россия в годы Гражданской войны. Экономическая политика большевиков. Национализация, «красногвардейская атака на капитал». Политика «военного коммунизма», ее причины, цели, содержание, последствия. Последствия и итоги Гражданской войны.

**Самостоятельная работа:** подготовка докладов и рефератов. В этой работе студенты соединяют и изучают результаты исследований и материалы по реформам Столыпина П.А. с обязательным самостоятельным выводом.

1. П.А. Столыпин: исторический портрет на фоне эпохи.
2. «Столыпинский порядок» в действии (карательно-репрессивная политика царизма в годы третьеиюньской монархии).
3. Реформаторские планы П.А. Столыпина.
4. Суть аграрной реформы П.А. Столыпина. Её значение для развития России.

5. Интерес российской общественности к П.А. Столыпину и его деятельности в конце XX века.

Подготовка докладов и рефератов о причинах, характере и движущих силах Февральской революции, о падении самодержавия, об исторических личностях участвующих в этом событии.

Проведение исторической викторины по следующим вопросам:

1. Причины победы большевиков в гражданской войне?
2. Назовите основные мероприятия «военного коммунизма»?
3. Почему на начальном этапе Гражданской войны советское правительство проигрывало?
4. Охарактеризуйте решающие сражения Гражданской войны?
5. В чём сходство и различие Красного и Белого террора?

#### **Межвоенный период (1918-1939)**

**Европа и США.** Территориальные изменения в Европе и Азии после Первой мировой войны. Революционные события 1918 — начала 1920-х годов в Европе. Ноябрьская революция в Германии и возникновение Веймарской республики. Революции в Венгрии. Зарождение коммунистического движения, создание и деятельность Коммунистического интернационала. Экономическое развитие ведущих стран мира в 1920-х годах. Причины мирового экономического кризиса 1929 — 1933 годов. Дж. М. Кейнс и его рецепты спасения экономики. Государственное регулирование экономики и социальных отношений. «Новый курс» президента США Ф. Рузвельта и его результаты.

**Недемократические режимы.** Захват фашистами власти в Италии. Победа нацистов в Германии. А. Гитлер — фюрер германского народа. Внутренняя политика А. Гитлера, установление и функционирование тоталитарного режима, причины его устойчивости. Авторитарные режимы в большинстве стран Европы: общие черты и национальные особенности. Создание и победа Народного фронта во Франции, Испании. Гражданская война в Испании.

**Турция, Китай, Индия, Япония.** Воздействие Первой мировой войны и Великой российской революции на страны Азии. Установление республики в Турции, деятельность М. Кемалю. Великая национальная революция 1925 — 1927 годов в Китае. Создание Компартии Китая. Установление диктатуры Чан Кайши и гражданская война в Китае. Создание Национального фронта борьбы против Японии. Кампания гражданского неповиновения в Индии. Идеология ненасильственного сопротивления английским колонизаторам М. Ганди. Милитаризация Японии, ее переход к внешнеполитической экспансии.

**Международные отношения.** Деятельность Лиги Наций. Кризис Версальско-Вашингтонской системы. Агрессия Японии на Дальнем Востоке. Начало японо-китайской войны. Столкновения Японии и СССР. События у озера Хасан и реки Халхин-Гол. Складывание союза агрессивных государств «Берлин — Рим — Токио». Западная политика «умиротворения» агрессоров. Аншлюс Австрии. Мюнхенский сговор и раздел Чехословакии.

**Культура в первой половине XX века.** Развитие науки. Открытия в области физики, химии, биологии, медицины. Формирование новых художественных направлений и школ. Развитие реалистического и модернистского искусства. Изобразительное искусство. Архитектура. Основные направления в литературе. Писатели: модернисты, реалисты; писатели «потерянного поколения», антиутопии. Музыка. Театр. Развитие киноискусства. Нацизм и культура.

**Новая экономическая политика в Советской России. Образование СССР.** Экономический и политический кризис. Крестьянские восстания, Кронштадтский мятеж и др. Переход к новой экономической политике. Сущность нэпа. Достижения и противоречия нэпа, причины его свертывания. Политическая жизнь в 1920-е годы.



Образование СССР: предпосылки объединения республик, альтернативные проекты и практические решения. Укрепление позиций страны на международной арене.

**Индустриализация и коллективизация в СССР.** Обострение внутривластных разногласий и борьбы за лидерство в партии и государстве. Советская модель модернизации. Коллективизация сельского хозяйства: формы, методы, экономические и социальные последствия. Индустриализация: цели, методы, экономические и социальные итоги и следствия. Первые пятилетки: задачи и результаты.

**Советское государство и общество в 1920 — 1930-е годы.** Особенности советской политической системы: однопартийность, сращивание партийного и государственного аппарата, контроль над обществом. Культ вождя. И. В. Сталин. Массовые репрессии, их последствия. Стахановское движение. Повседневная жизнь и быт населения городов и деревень. Итоги развития СССР в 1930-е годы. Конституция СССР 1936 года.

**Советская культура в 1920— 1930-е годы.** «Культурная революция»: задачи и направления. Ликвидация неграмотности, создание системы народного образования. Культурное разнообразие 1920-х годов. Достижения литературы и искусства. Развитие кинематографа. Введение обязательного начального преподавания. Восстановление преподавания истории. Идеологический контроль над духовной жизнью общества. Развитие советской науки.

**Самостоятельная работа:** проведение круглого стола по проблемам формирования «культы личности». Вопросы для обсуждения:

1. Страна – «Архипелаг Гулаг»(20-30 гг.)
2. 1928-1939 гг.: особенности национальной охоты на «вредителей и врагов народа».
3. 20-30 гг. в истории моей семьи.

Подготовка сообщений (письменно) о готовности СССР к войне, о «закулисных» переговорах между державами перед II Мировой войной

### **13. Вторая мировая война. Великая Отечественная война**

**Накануне мировой войны.** Политика «умиротворения» агрессора и переход Германии к решительным действиям. Англо-франко-советские переговоры в Москве, причины их неудачи. Советско-германский пакт о ненападении и секретный дополнительный протокол. Военно-политические планы сторон. Подготовка к войне.

**Первый период Второй мировой войны. Бои на Тихом океане.** Нападение Германии на Польшу. «Странная война» на Западном фронте. Поражение Франции. Укрепление безопасности СССР: присоединение Западной Белоруссии и Западной Украины, Бессарабии и Северной Буковины, Советско-финляндская война, советизация прибалтийских республик. Нацистская программа завоевания СССР. Подготовка СССР и Германии к войне. Соотношение боевых сил к июню 1941 года. Великая Отечественная война как самостоятельный и определяющий этап Второй мировой войны. Цели сторон, соотношение сил. Основные сражения и их итоги на первом этапе войны (22 июня 1941 года — ноябрь 1942 года). Деятельность советского руководства по организации обороны страны. Историческое значение Московской битвы. Нападение Японии на США. Боевые действия на Тихом океане в 1941 — 1945 годах.

**Второй период Второй мировой войны.** Военные действия на советско-германском фронте в 1942 году. Сталинградская битва и начало коренного перелома в ходе войны. Складывание антигитлеровской коалиции и ее значение. Курская битва и завершение коренного перелома. Оккупационный режим. Геноцид. Холокост. Движение Сопротивления. Партизанское движение в СССР, формы борьбы, роль и значение. Коллаборационизм, его причины в разных странах Европы и Азии. Советский тыл в годы войны. Эвакуация. Вклад в победу деятелей науки и культуры. Изменение положения Русской православной церкви и других конфессий в годы войны. 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. Решающий вклад СССР в Победу. Людские и материальные потери воюющих сторон.

**Самостоятельная работа:** сопоставьте (в виде таблицы) особенности и влияние на ход истории Первой и Второй мировых войн.

Подготовка докладов и рефератов об основных битвах на советско-германском фронтах.

Примерные темы:

Сталинградская битва. Ход, результаты, значение.

Курская битва. Коренной перелом в ходе войны.

Освободительные походы в Европу 1944 г.

Берлинская операция. Окончание ВОВ.

Война с Японией. Окончание II Мировой войны.

#### **14. Соревнование социальных систем. Современный мир**

**Послевоенное устройство мира. Начало «холодной войны».** Итоги Второй мировой войны и новая геополитическая ситуация в мире. Решения Потсдамской конференции. Создание ООН и ее деятельность. Начало «холодной войны». Создание НАТО и СЭВ. Формирование двухполюсного (биполярного) мира. Создание НАТО и ОВД. Берлинский кризис. Раскол Германии. Война в Корее. Гонка вооружений.

**Ведущие капиталистические страны.** Превращение США в ведущую мировую державу. Факторы, способствовавшие успешному экономическому развитию США. Развитие научно-технической революции. Послевоенное восстановление стран Западной Европы. «План Маршалла». Важнейшие тенденции развития Великобритании, Франции, ФРГ. Падение авторитарных режимов в Португалии, Испании, Греции. Европейская интеграция, ее причины, цели, ход, последствия. Особенности развития Японии.

**Страны Восточной Европы.** Установление власти коммунистических сил после Второй мировой войны в странах Восточной Европы. Начало социалистического строительства. Антисоциалистическое восстание в Венгрии и его подавление. Попытки реформ. Я.Кадар. «Пражская весна». Кризисные явления в Польше. Особый путь Югославии под руководством И.Б.Тито.

Перемены в странах Восточной Европы в конце XX века. Объединение Германии. Распад Югославии и война на Балканах.

«Шоковая терапия» и социальные последствия перехода к рынку. Восточная Европа в начале XX века.

**Крушение колониальной системы.** Освобождение от колониальной зависимости стран Азии (Вьетнама, Индии, Индонезии). Деколонизация Африки. Падение режима апартеида в ЮАР. Основные проблемы освободившихся стран. Поиск путей модернизации. «Азиатские тигры». Основы ускоренного экономического роста. Исламская революция в Иране. Вторжение войск западной коалиции в Ирак. «Арабская весна», ее причины и последствия.

**Индия, Пакистан, Китай.** Освобождение Индии и Пакистана от власти Великобритании. Особенности внутри- и внешнеполитического развития этих государств. Реформы в Индии. Успехи в развитии Индии в начале XXI века. Завершение гражданской войны в Китае. Образование КНР. Мао Цзэдун. «Большой скачок», народные коммуны и «культурная революция» в КНР. Реформы в Китае. Дэн Сяопин. Успехи и проблемы развития социалистического Китая на современном этапе.

**Страны Латинской Америки.** Особенности экономического и политического развития стран Латинской Америки. Между диктатурой и демократией. Господство США в Латинской Америке. Кубинская революция. Ф. Кастро. Строительство социализма на Кубе. Куба после распада СССР. Чилийская революция. С. Альенде. Сандинистская

революция в Никарагуа. «Левый поворот» в конце XX — начале XXI века. Президент Венесуэлы У. Чавес и его последователи в других странах.

**Международные отношения.** Международные конфликты и кризисы в 1950 — 1960-е годы. Борьба сверхдержав — СССР и США. Суэцкий кризис. Берлинский кризис. Карибский кризис — порог ядерной войны. Война США во Вьетнаме. Ближневосточный конфликт. Образование государства Израиль. Арабо-израильские войны. Палестинская проблема. Достижение примерного военно-стратегического паритета СССР и США. Разрядка международной напряженности в 1970-е годы. Хельсинкское совещание по безопасности и сотрудничеству в Европе. Введение ограниченного контингента советских войск в Афганистан. Кризис разрядки. Новое политическое мышление. Конец двухполярного мира и превращение США в единственную сверхдержаву. Расширение НАТО на Восток. Многополярный мир, его основные центры.

**Развитие культуры.** Крупнейшие научные открытия второй половины XX — начала XXI века. Освоение космоса. Новые черты культуры. Реалистические и модернистские направления в искусстве. Экзистенциализм. Театр абсурда. Поп-арт и его черты. Развитие кинематографа. Итальянский неореализм. Развлекательный кинематограф Голливуда. Звезды экрана. Появление рок-музыки. Массовая культура. Постмодернизм — стирание грани между элитарной и массовой культурой. Глобализация и национальные культуры.

**Самостоятельная работа:** подготовьте сообщение о «Карибском кризисе» и его уроках.

### **15. Апогей и кризис советской системы. 1945 — 1991 годы**

**СССР в послевоенные годы.** Укрепление статуса СССР как великой мировой державы. Начало «холодной войны». Атомная монополия США; создание атомного оружия и средств его доставки в СССР. Конверсия, возрождение и развитие промышленности. Положение в сельском хозяйстве. Голод 1946 года. Послевоенное общество, духовный подъем людей. Противоречия социально-политического развития. Репрессии. Идеология и культура в послевоенный период; идеологические кампании и научные дискуссии 1940-х годов.

**СССР в 1950-х — начале 1960-х годов.** Перемены после смерти И. В. Сталина. Борьба за власть, победа Н. С. Хрущева. XX съезд КПСС и его значение. Начало реабилитации жертв политических репрессий. Основные направления реформирования советской экономики и его результаты. Освоение целины. Курс на строительство коммунизма. Социальная политика; жилищное строительство. Усиление негативных явлений в экономике. Выступления населения.

**СССР во второй половине 1960-х — начале 1980-х годов.** Противоречия внутривнутриполитического курса Н. С. Хрущева. Причины отставки Н. С. Хрущева. Л. И. Брежнев. Концепция развитого социализма. Власть и общество. Конституция СССР 1977 года. Преобразования в сельском хозяйстве. Экономическая реформа 1965 года: задачи и результаты. Достижения и проблемы в развитии науки и техники. Нарастание негативных тенденций в экономике. Застой. Теневая экономика. Инакомыслие, диссиденты. Социальная политика, рост благосостояния населения. Причины усиления недовольства. СССР в системе международных отношений. Установление военно-стратегического паритета между СССР и США. Переход к политике разрядки международной напряженности. Участие СССР в военных действиях в Афганистане.

**СССР в годы перестройки.** Предпосылки перемен. М. С. Горбачев. Политика ускорения и ее неудача. Экономические реформы, их результаты. Реформы политической системы. Национальная политика и межнациональные отношения. Национальные движения в союзных республиках. Политика гласности и ее последствия. Изменения в общественном сознании. Власть и церковь в годы перестройки. Августовские события 1991 года. Распад СССР. Образование СНГ. Причины и последствия кризиса советской системы и распада СССР.

**Развитие советской культуры (1945 —1991 годы).** Развитие культуры в послевоенные годы. Советская культура в конце 1950-х — 1960-е годы. Новые тенденции в художественной жизни страны. «Оттепель» в литературе, молодые поэты 1960-х годов. Театр, его общественное звучание. Власть и творческая интеллигенция. Советская культура в середине 1960 — 1980-х годов. Культура в годы перестройки. Развитие науки и техники в СССР. Научно-техническая революция. Успехи советской космонавтики (С. П. Королев, Ю. А. Гагарин). Развитие образования в СССР.

**Самостоятельная работа:** Выясните названия партий и движений, возникших на волне «перестройки», и сгруппируйте их по политической ориентации. Сравните условия массового формирования политических партий и движений в дореволюционной России и в конце 80 гг.

**Подготовьте сообщения на темы:** Послевоенное советское общество, духовный подъем людей; XX съезд КПСС и его значение; Экономическая реформа 1965 года в СССР: задачи и результаты; Политика гласности в СССР и ее последствия.

## **16. Российская Федерация на рубеже XX—XXI веков**

**Формирование российской государственности.** Б.Н.Ельцин. Политический кризис осени 1993 года. Принятие Конституции России 1993 года. Экономические реформы 1990-х годов: основные этапы и результаты. Трудности и противоречия перехода к рыночной экономике. Нарастание противоречий между центром и регионами. Военно-политический кризис в Чечне. 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. Развитие экономики и социальной сферы в начале XXI века. Роль государства в экономике. Политические лидеры и общественные деятели современной России. Президентские выборы 2008 года. Президент России Д. А. Медведев. Государственная политика в условиях экономического кризиса, начавшегося в 2008 году. Президентские выборы 2012 года.

Геополитическое положение и внешняя политика России в 1990-е годы. Россия и Запад. Отношения со странами СНГ. Восточное направление внешней политики. Разработка новой внешнеполитической стратегии в начале XXI века. Укрепление международного престижа России. Решение задач борьбы с терроризмом. Российская Федерация в системе современных международных отношений. Политический кризис на Украине и воссоединение Крыма с Россией. Культура и духовная жизнь общества в конце XX — начале XXI века. Многообразие стилей художественной культуры. Достижения и противоречия культурного развития. Экономические реформы 1990-х годов в России: основные этапы и результаты. Политический кризис на Украине и воссоединение Крыма с Россией.

**Самостоятельная работа:** Сравните (в виде таблицы) политику СССР в годы перестройки и современной России по отношению к государствам дальнего зарубежья. Каковы принципиальные изменения во внешнеполитическом курсе страны? Оцените нынешний этап внешнеполитической деятельности руководства России. Назовите цели российской дипломатии в 2000-2010-х гг. и методы их реализации.

### **Примерные темы рефератов (докладов) и индивидуальных проектов**

Происхождение человека: дискуссионные вопросы.

Начало цивилизации.

Древний Восток и Античность: сходство и различия.

Феномен западноевропейского Средневековья

Восток в Средние века.

Основы российской истории.

Происхождение Древнерусского государства.

Русь в эпоху раздробленности.

Возрождение русских земель (XIV—XV века).  
 Рождение Российского централизованного государства.  
 Смутное время в России.  
 Россия в XVII веке: успехи и проблемы.  
 Наш край с древнейших времен до конца XVII века.  
 Истоки модернизации в Западной Европе.  
 Революции XVII—XVIII веков как порождение модернизационных процессов.  
 Страны Востока в раннее Новое время.  
 Становление новой России (конец XVII — начало XVIII века).  
 Россия XVIII века: победная поступь империи.  
 Наш край в XVIII веке.  
 Рождение индустриального общества.  
 Восток и Запад в XIX веке: борьба и взаимовлияние.  
 Отечественная война 1812 года.  
 Россия XIX века: реформы или революция.  
 Наш край в XIX веке.  
 Мир начала XX века: достижения и противоречия.  
 Великая российская революция.  
 Между Первой и Второй мировыми войнами: альтернативы развития.  
 Советский вариант модернизации: успехи и издержки.  
 Наш край в 1920—1930-е годы.  
 Вторая мировая война: дискуссионные вопросы.  
 Великая Отечественная война: значение и цена Победы.  
 Наш край в годы Великой Отечественной войны.  
 От индустриальной цивилизации к постиндустриальной.  
 Конец колониальной эпохи.  
 СССР: триумф и распад.  
 Наш край во второй половине 1940-х — 1991-х годов.  
 Российская Федерация и глобальные вызовы современности.  
 Наш край на рубеже XX—XXI веков.

## 6. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

При реализации содержания общеобразовательной учебной дисциплины «История» в пределах освоения ППССЗ СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования максимальная учебная нагрузка обучающихся составляет:

- по специальностям СПО естественнонаучного профиля профессионального образования — 176 часов, из них аудиторная (обязательная) нагрузка обучающихся, включая практические занятия, — 117 часов; внеаудиторная самостоятельная работа студентов — 59 часов;

### Тематический план

№	Наименование раздела	Количество часов		
		Максимальное	Аудиторные часы	Самост. работа
	Введение	2	2	
1.	Древнейшая стадия истории человечества.	4	2	2
2.	Цивилизации Древнего мира.	6	4	2
2.1.	Расцвет цивилизаций бронзового века и железный век Востока. Античная цивилизация.	3	2	1
2.2.	Религии древнего мира и культурное наследие древних цивилизаций.	3	2	1
3.	Цивилизации Запада и Востока в Средние века.	12	8	4

3.1.	Особенности развития цивилизаций Востока в средневековье. Китайско-конфуцианская цивилизация.	3	2	1
3.2.	Буддизм на Востоке в средневековье. Арабо-мусульманские цивилизации.	3	2	1
3.3.	Основные черты и этапы развития восточно - христианской цивилизации. Расцвет западной средневековой цивилизации	3	2	1
3.4.	Запад и Восток в эпоху средневековья: особенности развития и контактов	3	2	1
4.	От Древней Руси к Российскому государству	<b>18</b>	<b>12</b>	<b>6</b>
4.1.	Племена и народы Восточной Европы в древности. Формирование основ государственности восточных славян.	3	2	1
4.2.	Рождение Киевской Руси. Крещение Руси.	3	2	1
4.3.	Русь и ее соседи в XI – нач. XII вв.	3	2	1
4.4.	Древняя Русь в эпоху политической раздробленности.	3	2	1
4.5.	Борьба Руси с иноземными завоевателями.	3	2	1
4.6.	Русь на пути к возрождению.	3	2	1
5.	Россия в XVI—XVII веках: от великого княжества к царству	<b>14</b>	<b>10</b>	<b>4</b>
5.1.	От Руси к России.	3	2	1
5.2.	Россия в царствование Ивана Грозного.	3	2	1
5.3.	Смута в России в начале XVII в.	3	2	1
5.4.	Россия в середине и конце XVII в.	3	2	1
5.5.	Российская культура XIII – XVII вв.	2	2	
6.	Истоки индустриальной цивилизации: страны Западной Европы в XVI—XVIII вв.	<b>15</b>	<b>10</b>	<b>5</b>
6.1.	Модернизация как процесс перехода от традиционного к индустриальному обществу.	3	2	1
6.2.	Новации в характере мышления, целостных ориентирах в эпоху Возрождения и реформации.	3	2	1
6.3.	Великие географические открытия. Государство и власть в эпоху перехода к индустриальной цивилизации. Эволюция системы международных отношений в раннее Новое время.	3	2	1
6.4.	Научная революция и изменения в образе жизни в раннее Новое время. Европа в XVII в: новации в хозяйственности, образе жизни и социальных нормах.	3	2	1
6.5.	Век Просвещения. Технический прогресс и великие промышленный переворот. Революция в XVIII в. и их значение для утверждения индустриального общества.	3	2	1
7.	Россия в XVIII веке.	<b>9</b>	<b>6</b>	<b>3</b>
7.1.	Россия в период реформ Петра I. Внутренняя и внешняя политика приемников Петра I.	3	2	1
7.2.	Россия во второй половине XVIII в.	3	2	1
7.3.	Культура России в середине и во второй половине XVIII в.	3	2	1
8.	Становление индустриальной цивилизации.	<b>8</b>	<b>6</b>	<b>2</b>
8.1.	Различия Европейской модели перехода от традиционного к индустриальному обществу. Становление гражданского общества.	3	2	1

8.2.	Развитие капиталистических отношений и социальной структуры индустриального общества в XIX в. Особенности духовной жизни Нового времени.	5	4	1
9	Процесс модернизации в традиционных обществах Востока.	<b>6</b>	<b>4</b>	<b>2</b>
9.1.	Традиционное общество Востока в условиях европейской колониальной экспансии.	3	2	1
9.2.	Понятие модернизации в странах Востока.	3	2	1
10.	Российская империя в XIX веке.	<b>18</b>	<b>12</b>	<b>6</b>
10.1.	Россия в первой половине XIX в. Власть и реформы в первой половине XIX в.	3	2	1
10.2.	Внешняя политика Александра I и Николая I.	3	2	1
10.3.	Интеллектуальная и художественная жизнь России в первой половине XIX в.	3	2	1
10.4.	Россия в эпоху Великих реформ Александра II.	3	2	1
10.5.	Пореформенная Россия. Россия в системе международных отношений во второй половине XIX в.	3	2	1
10.6.	Интеллектуальная и художественная жизнь пореформенной России. Повседневная жизнь населения России в XIX в.	3	2	1
11.	От Новой истории к Новейшей	<b>15</b>	<b>10</b>	<b>5</b>
11.1.	Международные отношения в начале XX в. Западное общество в начале XX в.	3	2	1
11.2.	Научно-технический прогресс на рубеже XX в.	3	2	1
11.3.	Первая мировая война. Россия в Первой мировой войне.	3	2	1
11.4.	Февральская революция в России.	3	2	1
11.5.	Приход большевиков к власти в России.	3	2	1
12.	<b>Межвоенный период (1918-1939)</b>	<b>12</b>	<b>8</b>	<b>4</b>
12.1.	Страны Европы в 20 - 30 годы XX в	3	2	1
12.2.	Народы Азии, Африки и Латинской Америки в первой половине XX в.	3	2	1
12.3.	Международные отношения в 20-30 годы XX в.	3	2	1
12.4.	Строительство социализма в СССР: модернизация на почве традиционализма.	3	2	1
13.	Вторая мировая война. Великая Отечественная война	<b>10</b>	<b>6</b>	<b>4</b>
13.1.	Вторая мировая война: причины, ход, значение.	4	2	2
13.2.	СССР в годы Великой отечественной войны.	6	4	2
14.	Соревнование социальных систем. Современный мир	<b>9</b>	<b>6</b>	<b>3</b>
14.1.	«Холодная война»	3	2	2
14.2.	К «общему рынку» и «государству всеобщего благоденствия». Научно-технический прогресс.	3	2	1
14.3.	Страны Азии, Африки, Латинской Америки.	3	2	1
15.	Апогей и кризис советской системы. 1945 — 1991 годы	<b>12</b>	<b>8</b>	<b>4</b>
15.1.	СССР в послевоенный период.	3	2	1
15.2.	Советский Союз в период частичного либерализации режима.	3	2	1
15.3.	СССР 1960 – начало 1980 г.	3	2	1
15.4.	СССР в период перестройки	3	2	1

16.	Российская Федерация на рубеже XX—XXI веков	6	4	2
16.1	Формирование российской государственности	6	4	2
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>				
	<b>Всего</b>	<b>176</b>	<b>117</b>	<b>59</b>

## 7.ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ВИДОВ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТУДЕНТОВ

Содержание обучения	Характеристика основных видов деятельности студентов (на уровне учебных действий)
<b>Введение</b>	Актуализация знаний о предмете истории. Высказывание собственных суждений о значении исторической науки для отдельного человека, государства, общества. Высказывание суждений о месте истории России во всемирной истории.
<b>1. ДРЕВНЕЙШАЯ СТАДИЯ ИСТОРИИ ЧЕЛОВЕЧЕСТВА</b>	
<b>Происхождение человека. Люди эпохи палеолита</b>	Рассказ о современных представлениях о происхождении человека, расселении древнейших людей (с использованием исторической карты). Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «антропогенез», «каменный век», «палеолит», «родовая община». Указание на карте мест наиболее известных археологических находок на территории России.
<b>Неолитическая революция и ее последствия</b>	Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «неолит», «неолитическая революция», «производящее хозяйство», «индоевропейцы», «племя», «союз племен», «цивилизация». Раскрытие причин возникновения производящего хозяйства, характеристика перемен в жизни людей, связанных с этим событием. Называние и указание на карте расселения древних людей на территории России, территории складывания индоевропейской общности. Обоснование закономерности появления государства
<b>2. ЦИВИЛИЗАЦИИ ДРЕВНЕГО МИРА</b>	
<b>Древнейшие государства</b>	Локализация цивилизации Древнего Востока на ленте времени и исторической карте, объяснение, как природные условия влияли на образ жизни, отношения в древних обществах. Характеристика экономической жизни и социального строя древневосточных обществ.
<b>Великие державы Древнего Востока</b>	Раскрытие причин, особенностей и последствий появления великих держав. Указание особенностей исторического пути Хеттской, Ассирийской, Персидской держав. Характеристика отличительных черт цивилизаций Древней Индии и Древнего Китая.
<b>Содержание обучения</b>	Характеристика основных видов деятельности студентов (на уровне учебных действий)
<b>Древняя Греция</b>	Характеристика основных этапов истории Древней Греции, источников ее истории. Объяснение и применение в историческом контексте понятий:



	«полис», «демократия», «колонизация», «эллинизм». Умение дать сравнительную характеристику политического строя полисов (Афины, Спарта).
	Рассказ с использованием карты о древнегреческой колонизации, оценка ее последствий. Раскрытие причин возникновения, сущности и значения эллинизма.
<b>Древний Рим</b>	Характеристика с использованием карты основных этапов истории Древней Италии, становления и развития Римского государства. Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «патриций», «плебей», «провинции», «республика», «империя», «колонат». Раскрытие причин военных успехов Римского государства, особенностей организации римской армии
<b>Культура и религия Древнего мира</b>	Систематизация материала о мифологии и религиозных учениях, возникших в Древнем мире. Раскрытие предпосылок и значения распространения буддизма, христианства. Объяснение причин зарождения научных знаний. Объяснение вклада Древней Греции и Древнего Рима в мировое культурное наследие.

### ***3. ЦИВИЛИЗАЦИИ ЗАПАДА И ВОСТОКА В СРЕДНИЕ ВЕКА***

<b>Великое переселение народов и образование варварских королевств в Европе</b>	Раскрытие оснований периодизации истории Средних веков, характеристика источников по этой эпохе. Участие в обсуждении вопроса о взаимодействии варварского и римского начал в европейском обществе раннего Средневековья
<b>Возникновение ислама. Арабские завоевания</b>	Рассказ с использованием карты о возникновении Арабского халифата; объяснение причин его возвышения и разделения. Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «ислам», «мусульманство», «халифат». Характеристика системы управления в Арабском халифате, значения арабской культуры
<b>Византийская империя</b>	Рассказ с использованием карты о возникновении Византии; объяснение причин ее возвышения и упадка. Рассказ о влиянии Византии и ее культуры на историю и культуру славянских государств, в частности России, раскрытие значения создания славянской письменности Кириллом и Мефодием.
<b>Восток в Средние века</b>	Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «хан», «сёгун», «самурай», «варна», «каста». Характеристика общественного устройства государств Востока в Средние века, отношений власти и подданных, системы управления. Представление описания, характеристики памятников культуры народов Востока (с использованием иллюстративного материала)
<b>Империя Карла Великого и ее распад. Феодалная раздробленность в Европе</b>	Раскрытие сущности военной реформы Карла Мартелла, его влияния на успехи франкских королей. Рассказ о причинах, ходе и последствиях походов Карла Великого, значении образования его империи. Объяснение термина <i>каролингское возрождение</i> . Объяснение причин походов норманнов, указание на их последствия.

<b>Содержание обучения</b>	Характеристика основных видов деятельности студентов (на уровне учебных действий)
<b>Основные черты западноевропейского феодализма</b>	Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «феодализм», «раздробленность», «вассально-ленные отношения», «сеньор», «рыцарь», «вассал».
<b>Содержание обучения</b>	Раскрытие современных подходов к объяснению сущности феодализма. Рассказ о жизни представителей различных сословий средневекового общества: рыцарей, крестьян, горожан, духовенства и др. (сообщение, презентация)
<b>Средневековый западноевропейский город</b>	Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «цех», «гильдия», «коммуна». Систематизация материала о причинах возникновения, сущности и значении средневековых городов. Характеристика взаимоотношений горожан и сеньоров, различных слоев населения городов
<b>Католическая церковь в Средние века. Крестовые походы</b>	Характеристика роли христианской церкви в средневековом обществе. Рассказ о причинах и последствиях борьбы римских пап и императоров Священной Римской империи. Систематизация материала по истории Крестовых походов, высказывание суждения об их причинах и последствиях
<b>Зарождение централизованных государств в Европе</b>	Раскрытие особенностей развития Англии и Франции, причин и последствий зарождения в этих странах сословно-представительной монархии. Характеристика причин, хода, результатов Столетней войны. Систематизация знаний о важнейших событиях позднего Средневековья: падении Византии, реконкисте и образовании Испании и Португалии, гуситских войнах. Показ исторических предпосылок образования централизованных государств в Западной Европе. Рассказ о наиболее значительных народных выступлениях Средневековья.
<b>Средневековая культура Западной Европы. Начало Ренессанса</b>	Подготовка сообщения, презентации на тему «Первые европейские университеты». Характеристика основных художественных стилей средневековой культуры (с рассмотрением конкретных памятников, произведений). Высказывание суждений о предпосылках возникновения и значении идей гуманизма и Возрождения для развития европейского общества

#### **4. ОТ ДРЕВНЕЙ РУСИ К РОССИЙСКОМУ ГОСУДАРСТВУ**

<b>Образование Древнерусского государства</b>	Характеристика территорий расселения восточных славян и их соседей, природных условий, в которых они жили, их занятий, быта, верований. Раскрытие причин и указание времени образования Древнерусского государства. Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «князь», «дружина», «государство». Составление хронологической таблицы о деятельности первых русских князей
---	--

<b>Крещение Руси и его значение</b>	Актуализация знаний о возникновении христианства и основных его постулатах. Рассказ о причинах крещения Руси, основных событиях, связанных с принятием христианства на Руси. Оценка значения принятия христианства на Руси
<b>Содержание обучения</b>	Характеристика основных видов деятельности студентов (на уровне учебных действий)
<b>Общество Древней Руси</b>	Характеристика общественного и политического строя Древней Руси, внутренней и внешней политики русских князей. Анализ содержания Русской Правды. Указание причин княжеских усобиц. Составление характеристики личности, оценка, сравнение исторических деятелей (на примере князей Ярослава Мудрого, Владимира Мономаха)
<b>Раздробленность на Руси</b>	Называние причин раздробленности на Руси, раскрытие последствий раздробленности. Указание на исторической карте территорий крупнейших самостоятельных центров Руси. Характеристика особенностей географического положения, социально-политического развития, достижений экономики и культуры Новгородской и Владимиро-Суздальской земель
<b>Древнерусская культура</b>	Рассказ о развитии культуры в Древней Руси. Характеристика памятников литературы, зодчества Древней Руси. Высказывание суждений о значении наследия Древней Руси для современного общества.
<b>Монгольское завоевание и его последствия</b>	Изложение материала о причинах и последствиях монгольских завоеваний. Приведение примеров героической борьбы русского народа против завоевателей. Рассказ о Невской битве и Ледовом побоище. Составление характеристики Александра Невского. Оценка последствий ордынского владычества для Руси, характеристика повинностей населения
<b>Начало возвышения Москвы</b>	Раскрытие причин и следствий объединения русских земель вокруг Москвы. Аргументация оценки деятельности Ивана Калиты, Дмитрия Донского. Раскрытие роли Русской православной церкви в возрождении и объединении Руси. Раскрытие значения Куликовской битвы для дальнейшего развития России
<b>Образование единого Русского государства</b>	Указание на исторической карте роста территории Московской Руси. Составление характеристики Ивана III. Объяснение значения создания единого Русского государства. Изложение вопроса о влиянии централизованного государства на развитие хозяйства страны и положение людей. Изучение отрывков из Судебника 1497 года и использование содержащихся в них сведений в рассказе о положении крестьян и начале их закрепощения.

## 5. РОССИЯ В XV:—XVII ВЕКАХ: ОТ ВЕЛИКОГО КНЯЖЕСТВА К ЦАРСТВУ

<b>Россия в правление Ивана Грозного</b>	Объяснение значения понятий: «Избранная рада», «приказ», «Земский собор», «стрелецкое войско», «опричнина», «заповедные годы», «урочные лета», «крепостное право». Характеристика внутренней политики Ивана IV в середине XVI века, основных мероприятий и значения реформ 1550-х годов. Раскрытие значения присоединения Среднего и Нижнего Поволжья, Западной Сибири к России. Объяснение последствий Ливонской войны для Русского государства.
<b>Содержание обучения</b>	Характеристика основных видов деятельности студентов (на уровне учебных действий)
	Объяснение причин, сущности и последствий опричнины. Обоснование оценки итогов правления Ивана Грозного.
<b>Смутное время начала XVII века</b>	Объяснение смысла понятий: «Смутное время», «самозванец», «крестоцеловальная запись», «ополчение», «национально-освободительное движение». Раскрытие того, в чем заключались причины Смутного времени. Характеристика личности и деятельности Бориса Годунова, Лжедмитрия I, Василия Шуйского, Лжедмитрия II. Указание на исторической карте направлений походов отрядов под предводительством Лжедмитрия I, И. И. Болотникова, Лжедмитрия II, направлений походов польских и шведских войск, движения отрядов Первого и Второго ополчений и др. Высказывание оценки деятельности П. П. Ляпунова, К. Минина, Д. М. Пожарского. Раскрытие значения освобождения Москвы войсками ополчений для развития России
<b>Экономическое и социальное развитие России в XVII веке. Народные движения</b>	Использование информации исторических карт при рассмотрении экономического развития России в XVII веке. Раскрытие важнейших последствий появления и распространения мануфактур в России. Раскрытие причин народных движений в России XVII века. Систематизация исторического материала в форме таблицы «Народные движения в России XVII века».
<b>Становление абсолютизма в России. Внешняя политика России в XVII веке</b>	Объяснение смысла понятий: «абсолютизм», «церковный раскол», «старообрядцы». Раскрытие причин и последствий усиления самодержавной власти. Анализ объективных и субъективных причин и последствий раскола в Русской православной церкви. Характеристика значения присоединения Сибири к России. Объяснение того, в чем заключались цели и результаты внешней политики России в XVII веке.
<b>Культура Руси конца XIII—XVII веков</b>	Составление систематической таблицы о достижениях культуры Руси в XIII—XVII веках. Подготовка описания выдающихся памятников культуры XIII—XVII веков (в том числе связанных со своим регионом); характеристика их художественных достоинств, исторического значения и др. Осуществление поиска информации для сообщений о памятниках культуры конца XIII—XVIII веков и их создателях (в том

	числе связанных с историей своего региона).
<b>6. СТРАНЫ ЗАПАДА И ВОСТОКА В XVI — XVIII ВЕКАХ</b>	
<b>Экономическое развитие и перемены в западноевропейском обществе</b>	Объяснение причин и сущности модернизации. Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «мануфактура», «революция цен». Характеристика развития экономики в странах Западной Европы в XVI—XVIII веках. Раскрытие важнейших изменений в социальной структуре европейского общества в Новое время. Рассказ о важнейших открытиях в науке, усовершенствованиях в технике, кораблестроении, военном деле, позволивших странам Западной Европы совершить рывок в своем развитии
<b>Великие географические открытия. Образования колониальных империй</b>	Систематизация материала о Великих географических открытиях (в форме хронологической таблицы), объяснение, в чем состояли их предпосылки.
<b>Содержание обучения</b>	Характеристика основных видов деятельности студентов (на уровне учебных действий)
	Характеристика последствий Великих географических открытий и создания первых колониальных империй для стран и народов Европы, Азии, Америки, Африки.
<b>Возрождение и гуманизм в Западной Европе</b>	Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «Возрождение», «Ренессанс», «гуманизм». Характеристика причин и основных черт эпохи Возрождения, главных достижений и деятелей Возрождения в науке и искусстве. Раскрытие содержания идей гуманизма и значения их распространения. Подготовка презентации об одном из титанов Возрождения, показывающей его вклад в становление новой культуры.
<b>Реформация и контрреформация</b>	Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «Реформация», «протестантизм», «лютеранство», «кальвинизм», «контрреформация». Раскрытие причин Реформации, указание важнейших черт протестантизма и особенностей его различных течений. Характеристика основных событий и последствий Реформации и религиозных войн.
<b>Становление абсолютизма в европейских странах</b>	Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «абсолютизм», «просвещенный абсолютизм». Раскрытие характерных черт абсолютизма как формы правления, приведение примеров политики абсолютизма (во Франции, Англии). Рассказ о важнейших событиях истории Франции, Англии, Испании, империи Габсбургов. Участие в обсуждении темы «Особенности политики "просвещенного абсолютизма" в разных странах Европы»
<b>Англия в XVII—XVIII веках</b>	Характеристика предпосылок, причин и особенностей Английской революции, описание ее основных событий и этапов. Раскрытие значения Английской революции, причин реставрации и «Славной революции».

	Характеристика причин и последствий промышленной революции (промышленного переворота), объяснение того, почему она началась в Англии
<b>Страны Востока в XVI—XVIII веках</b>	Раскрытие особенностей социально-экономического и политического развития стран Востока, объяснение причин углубления разрыва в темпах экономического развития этих стран и стран Западной Европы. Характеристика особенностей развития Османской империи, Китая и Японии
<b>Страны Востока и колониальная экспансия европейцев</b>	Рассказ с использованием карты о колониальных захватах европейских государств в Африке в XVI — XIX веках; объяснение, в чем состояли цели и методы колониальной политики европейцев. Высказывание и аргументация суждений о последствиях колонизации для африканских обществ. Описание главных черт и достижений культуры стран и народов Азии, Африки
<b>Международные отношения в XVII—XVIII веках</b>	Систематизация материала о причинах и последствиях крупнейших военных конфликтов в XVII — середине XVIII века в Европе и за ее пределами. Участие в обсуждении ключевых проблем международных отношений XVII — середины XVIII веков в ходе учебной конференции, круглого стола
<b>Содержание обучения</b>	Характеристика основных видов деятельности студентов (на уровне учебных действий)
<b>Развитие европейской культуры и науки в XVII—XVIII веках. Эпоха Просвещения</b>	Характеристика причин и основных черт культуры, ее главных достижений и деятелей в науке и искусстве. Составление характеристик деятелей Просвещения.
<b>Война за независимость и образование США</b>	Рассказ о ключевых событиях, итогах и значении войны североамериканских колоний за независимость (с использованием исторической карты). Анализ положений Декларации независимости, Конституции США, объяснение, в чем заключалось их значение для создававшегося нового государства. Составление характеристик активных участников борьбы за независимость, «отцов-основателей» США. Объяснение, почему освободительная война североамериканских штатов против Англии считается революцией.
<b>Французская революция конца XVIII века</b>	Систематизация материала по истории Французской революции. Составление характеристик деятелей Французской революции, высказывание и аргументация суждений об их роли в революции (в форме устного сообщения, эссе, участия в дискуссии). Участие в дискуссии на тему «Является ли террор неизбежным спутником настоящей революции?»
<b>7. РОССИЯ В КОНЦЕ XVII—XVIII ВЕКЕ: ОТ ЦАРСТВА К ИМПЕРИИ</b>	
<b>Россия в эпоху петровских преобразований</b>	Систематизация мнений историков о причинах петровских преобразований. Представление характеристики реформ Петра I: 1) в государственном управлении;

	<p>2) в экономике и социальной политике; 3) в военном деле; 4) в сфере культуры и быта.</p> <p>Систематизация материала о ходе и ключевых событиях, итогах Северной войны. Характеристика отношения различных слоев российского общества к преобразовательской деятельности Петра I, показ на конкретных примерах, в чем оно проявлялось.</p>
<b>Экономическое и социальное развитие в XVIII веке. Народные движения</b>	Характеристика основных черт социально-экономического развития России в середине — второй половине XVIII века. Рассказ с использованием карты о причинах, ходе, результатах восстания под предводительством Е. И. Пугачева.
<b>Внутренняя и внешняя политика России в середине — второй половине XVIII века</b>	Систематизация материала о дворцовых переворотах (причинах, событиях, участниках, последствиях). Сопоставление политики «просвещенного абсолютизма» в России и других европейских странах. Характеристика личности и царствования Екатерины II. Объяснение, чем вызваны противоречивые оценки личности и царствования Павла I; высказывание и аргументация своего мнения. Раскрытие с использованием исторической карты, внешнеполитических задач, стоящих перед Россией во второй половине XVIII века; характеристика результатов внешней политики данного периода.
<b>Русская культура XVIII века</b>	Систематизация материала о развитии образования в России в XVIII веке, объяснение, какие события играли в нем ключевую роль. Сравнение характерных черт российского и европейского Просвещения, выявление в них общего и различного.
<b>Содержание обучения</b>	Характеристика основных видов деятельности студентов (на уровне учебных действий)
	Рассказ о важнейших достижениях русской науки и культуры в XVIII веке, подготовка презентации на эту тему. Подготовка и проведение виртуальной экскурсии по залам музея русского искусства XVIII века.

## **8. СТАНОВЛЕНИЕ ИНДУСТРИАЛЬНОЙ ЦИВИЛИЗАЦИИ**

<b>Промышленный переворот и его последствия</b>	Систематизация материала о главных научных и технических достижениях, способствовавших развертыванию промышленной революции. Раскрытие сущности, экономических и социальных последствий промышленной революции.
<b>Международные отношения</b>	Систематизация материала о причинах и последствиях крупнейших военных конфликтов XIX века в Европе и за ее пределами. Участие в обсуждении ключевых проблем международных отношений века в ходе конференции, круглого стола, в том числе в форме ролевых высказываний. Участие в дискуссии на тему «Был ли неизбежен раскол Европы на два военных блока в конце — начале XX века»
<b>Политическое развитие стран Европы и Америки</b>	Систематизация материала по истории революций XIX века в Европе и Северной Америке, характеристика их задач, участников, ключевых событий, итогов.

	<p>Сопоставление опыта движения за реформы и революционных выступлений в Европе XIX века, высказывание суждений об эффективности реформистского и революционного путей преобразования общества.</p> <p>Сравнение путей создания единых государств в Германии и Италии, выявление особенностей каждой из стран. Объяснение причин распространения социалистических идей, возникновения рабочего движения.</p> <p>Составление характеристики известных исторических деятелей века с привлечением материалов справочных изданий, Интернета</p>
<b>Развитие западноевропейской культуры</b>	<p>Рассказ о важнейших научных открытиях и технических достижениях века, объяснение, в чем состояло их значение.</p> <p>Характеристика основных стилей и течений в художественной культуре века с раскрытием их особенностей на примерах конкретных произведений.</p> <p>Объяснение, в чем выразилась демократизация европейской культуры в XIX веке.</p>

## **9. ПРОЦЕСС МОДЕРНИЗАЦИИ В ТРАДИЦИОННЫХ ОБЩЕСТВАХ ВОСТОКА**

<b>Колониальная экспансия европейских стран. Индия</b>	<p>Раскрытие особенностей социально-экономического и политического развития стран Азии, Латинской Америки, Африки. Характеристика предпосылок, участников, крупнейших событий, итогов борьбы народов Латинской Америки за независимость, особенностей развития стран Латинской Америки в веке.</p> <p>Рассказ с использованием карты о колониальных захватах европейских государств в Африке в XVI—XIX веках; объяснение, в чем состояли цели и методы колониальной политики европейцев.</p> <p>Описание главных черт и достижений культуры стран и народов Азии, Африки и Латинской Америки в XVI—XIX веках</p>
<b>Китай и Япония</b>	Сопоставление практики проведения реформ, модернизации в странах Азии; высказывание суждений о значении европейского опыта для этих стран.
<b>Содержание обучения</b>	Характеристика основных видов деятельности студентов (на уровне учебных действий)

## **10. РОССИЙСКАЯ ИМПЕРИЯ В XIX ВЕКЕ**

<b>Внутренняя и внешняя политика России в начале XIX века</b>	<p>Систематизация материала о политическом курсе императора Александра I на разных этапах его правления (в форме таблицы, тезисов и т. п.).</p> <p>Характеристика сущности проекта М. М. Сперанского, объяснение, какие изменения в общественно-политическом устройстве России он предусматривал.</p> <p>Представление исторического портрета Александра I и государственных деятелей времени его правления с использованием историко-биографической литературы (в форме сообщения, эссе, реферата, презентации).</p> <p>Систематизация материала об основных событиях и участниках Отечественной войны 1812 года, заграничных походах русской армии (в ходе семинара, круглого стола с использованием источников, работ историков)</p>
<b>Движение декабристов</b>	Характеристика предпосылок, системы взглядов, тактики действий декабристов, анализ их программных документов.



	Сопоставление оценок движения декабристов, данных современниками и историками, высказывание и аргументация своей оценки (при проведении круглого стола, дискуссионного клуба и т. п.)
<b>Внутренняя политика Николая I</b>	Характеристика основных государственных преобразований, осуществленных во второй четверти XIX века, мер по решению крестьянского вопроса. Представление характеристик Николая I и государственных деятелей его царствования (с привлечением дополнительных источников, мемуарной литературы).
<b>Общественное движение во второй четверти XIX века</b>	Характеристика основных направлений общественного движения во второй четверти XIX века, взглядов западников и славянофилов, выявление общего и различного. Высказывание суждений о том, какие идеи общественно-политической мысли России XIX века сохранили свое значение для современности (при проведении круглого стола, дискуссии).
<b>Внешняя политика России во второй четверти XIX века</b>	Составление обзора ключевых событий внешней политики России во второй четверти XIX века (европейской политики, Кавказской войны, Крымской войны), их итогов и последствий. Анализ причин и последствий создания и действий антироссийской коалиции в период Крымской войны
<b>Отмена крепостного права и реформы 60 — 70-х годов XIX века. Контрреформы</b>	Раскрытие основного содержания Великих реформ 1860 — 1870-х годов (крестьянской, земской, городской, судебной, военной, преобразований в сфере просвещения, печати). Представление исторического портрета Александра II и государственных деятелей времени его правления с использованием историко-биографической литературы (в форме сообщения, эссе, реферата, презентации). Характеристика внутренней политики Александра III в 1880 — 1890-е годы, сущности и последствий политики контрреформ
<b>Общественное движение во второй половине XIX века</b>	Систематизация материала об этапах и эволюции народнического движения, составление исторических портретов народников (в форме сообщений, эссе, презентации). Раскрытие предпосылок, обстоятельств и значения зарождения в России социал-демократического движения
<b>Содержание обучения</b>	Характеристика основных видов деятельности студентов (на уровне учебных действий)
<b>Экономическое развитие во второй половине XIX века</b>	Сопоставление этапов и черт промышленной революции в России с аналогичными процессами в ведущих европейских странах (в форме сравнительной таблицы). Систематизация материала о завершении промышленной революции в России; конкретизация общих положений на примере экономического и социального развития своего края. Объяснение сути особенностей социально-экономического положения России к началу XIX века, концу XIX века.
<b>Внешняя политика России во второй половине XIX века</b>	Участие в подготовке и обсуждении исследовательского проекта «Русско-турецкая война 1877— 1878 годов: военные и дипломатические аспекты, место в общественном сознании россиян» (на основе анализа источников, в том числе картин русских художников, посвященных этой войне).

<b>Русская культура XIX века</b>	<p>Раскрытие определяющих черт развития русской культуры в XIX века, ее основных достижений; характеристика творчества выдающихся деятелей культуры (в форме сообщения, выступления на семинаре, круглом столе).</p> <p>Подготовка и проведение виртуальных экскурсий по залам художественных музеев и экспозициям произведений живописцев, скульпторов и архитекторов века. Осуществление подготовки и презентации сообщения, исследовательского проекта о развитии культуры своего региона в XIX века.</p> <p>Оценка места русской культуры в мировой культуре XIX века</p>
<b>11. ОТ НОВОЙ ИСТОРИИ К НОВЕЙШЕЙ</b>	
<b>Мир в начале XX века</b>	<p>Показ на карте ведущих государств мира и их колонии в начале XX века.</p> <p>Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «модернизация», «индустриализация», «империализм», «урбанизация», «Антанта», «Тройственный союз». Характеристика причин, содержания и значения социальных реформ начала XX века на примерах разных стран. Раскрытие сущности причин неравномерности темпов развития индустриальных стран в начале XX века.</p>
<b>Пробуждение Азии в начале XX века</b>	<p>Объяснение и применение в историческом контексте понятия «пробуждение Азии».</p> <p>Сопоставление путей модернизации стран Азии, Латинской Америки в начале XX века; выявление особенностей отдельных стран.</p> <p>Объяснение, в чем заключались задачи и итоги революций в Османской империи, Иране, Китае, Мексике.</p>
<b>Россия на рубеже XIX—XX веков</b>	<p>Объяснение, в чем заключались главные противоречия в политическом, экономическом, социальном развитии России в начале XX века.</p> <p>Представление характеристики Николая II (в форме эссе, реферата).</p> <p>Систематизация материала о развитии экономики в начале XX века, выявление ее характерных черт</p>
<b>Революция 1905—1907 годов в России</b>	<p>Систематизация материала об основных событиях российской революции 1905 — 1907 годов, ее причинах, этапах, важнейших событиях (в виде хроники событий, тезисов). Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «кадеты», «октябристы», «социал-демократы», «Совет», «Государственная дума», «конституционная монархия».</p>
<b>Содержание обучения</b>	<p>Характеристика основных видов деятельности студентов (на уровне учебных действий)</p>
	<p>Сравнение позиций политических партий, созданных и действовавших во время революции, их оценка (на основе работы с документами).</p> <p>Раскрытие причин, особенностей и последствий национальных движений в ходе революции.</p> <p>Участие в сборе и представлении материала о событиях революции 1905 — 1907 годов в своем регионе. Оценка итогов революции 1905 — 1907 годов</p>
<b>Россия в период</b>	Раскрытие основных положений и итогов осуществления

<b>стольпинских реформ</b>	политической программы П. А. Столыпина, его аграрной реформы. Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «отруб», «хутор», «переселенческая политика», «третьеиюньская монархия».
<b>Серебряный век русской культуры</b>	Характеристика достижений российской культуры начала XX века: творчества выдающихся деятелей науки и культуры (в форме сообщений, эссе, портретных характеристик, реферата и др.). Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «модернизм», «символизм», «декадентство», «авангард», «кубизм», абстракционизм, «футуризм», «акмеизм». Участие в подготовке и презентации проекта «Культура нашего края в начале XX века» (с использованием материалов краеведческого музея, личных архивов).
<b>Первая мировая война. Боевые действия 1914—1918 годов</b>	Характеристика причин, участников, основных этапов и крупнейших сражений Первой мировой войны. Систематизация материала о событиях на Западном и Восточном фронтах войны (в форме таблицы), раскрытие их взаимообусловленности. Характеристика итогов и последствий Первой мировой войны
<b>Первая мировая война и общество</b>	Анализ материала о влиянии войны на развитие общества в воюющих странах. Характеристика жизни людей на фронтах и в тылу (с использованием исторических источников, мемуаров). Объяснение, как война воздействовала на положение в России, высказывание суждения по вопросу «Война — путь к революции?».
<b>Февральская революция в России. От Февраля к Октябрю</b>	Характеристика причин и сущности революционных событий февраля 1917 года. Оценка деятельности Временного правительства, Петроградского Совета. Характеристика позиций основных политических партий и их лидеров в период весны — осени 1917 года.
<b>Октябрьская революция в России и ее последствия</b>	Характеристика причин и сущности событий октября 1917 года, сопоставление различных оценок этих событий, высказывание и аргументация своей точки зрения (в ходе диспута). Объяснение причин прихода большевиков к власти. Систематизация материала о создании Советского государства, первых преобразованиях (в форме конспекта, таблицы). Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «декрет», «национализация», «рабочий контроль», «Учредительное собрание». Характеристика обстоятельств и последствий заключения Брестского мира. Участие в обсуждении роли В. И. Ленина в истории XX века (в форме учебной конференции, диспута)
<b>Содержание обучения</b>	Характеристика основных видов деятельности студентов (на уровне учебных действий)
<b>Гражданская война в России</b>	Характеристика причин Гражданской войны и интервенции, целей, участников и тактики белого и красного движения. Проведение поиска информации о событиях Гражданской войны в родном крае, городе, представление ее в форме презентации, эссе.

	Сравнение политики «военного коммунизма» и нэпа, выявление их общие черт и различий
<b>12. МЕЖВОЕННЫЙ ПЕРИОД (1918-1939)</b>	
<b>Европа и США</b>	Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «Версальско-Вашингтонская система», «Лига Наций», «репарации», «новый курс», «Народный фронт». Систематизация материала о революционных событиях 1918 — начала 1920-х годов в Европе (причин, участников, ключевых событий, итогов революций). Характеристика успехов и проблем экономического развития стран Европы и США в 1920-е годы. Раскрытие причин мирового экономического кризиса 1929 — 1933 годов и его последствий. Объяснение сущности, причин успеха и противоречий «нового курса» президента США Ф. Рузвельта
<b>Недемократические режимы</b>	Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «мировой экономической кризис», «тоталитаризм», «авторитаризм», «фашизм», «нацизм». Объяснение причин возникновения и распространения фашизма в Италии и нацизма в Германии. Систематизация материала о гражданской войне в Испании, высказывание оценки ее последствий.
<b>Турция, Китай, Индия, Япония</b>	Характеристика опыта и итогов реформ и революций как путей модернизации в странах Азии. Раскрытие особенностей освободительного движения 1920 — 1930-х годов в Китае и Индии. Высказывание суждений о роли лидеров в освободительном движении и модернизации стран Азии. Высказывание суждений о причинах и особенностях японской экспансии
<b>Международные отношения</b>	Характеристика основных этапов и тенденций развития международных отношений в 1920 — 1930-е годы. Участие в дискуссии о предпосылках, характере и значении важнейших международных событий 1920— 1930-х годов.
<b>Культура в первой половине XX века</b>	Характеристика основных течений в литературе и искусстве 1920 — 1930-х годов на примерах творчества выдающихся мастеров культуры, их произведений (в форме сообщений или презентаций, в ходе круглого стола). Сравнение развития западной и советской культуры в 1920— 1930-е годы, выявление черт их различия и сходства
<b>Новая экономическая политика в Советской России. Образование СССР</b>	Участие в семинаре на тему «Нэп как явление социально-экономической и общественно-политической жизни Советской страны». Сравнение основных вариантов объединения советских республик, их оценка, анализ положений Конституции СССР (1924 года), раскрытие значения образования СССР. Раскрытие сущности, основного содержания и результатов внутрипартийной борьбы в 1920 — 1930-е годы.
<b>Индустриализация и коллективизация в СССР</b>	Представление характеристики и оценки политических процессов 1930-х годов.
<b>Содержание обучения</b>	Характеристика основных видов деятельности студентов (на

	уровне учебных действий)
	<p>Характеристика причин, методов и итогов индустриализации и коллективизации в СССР.</p> <p>Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «пятилетка», «стахановское движение», «коллективизация», «раскулачивание», «политические репрессии», «враг народа», «ГУЛАГ».</p> <p>Проведение поиска информации о ходе индустриализации и коллективизации в своем городе, крае (в форме исследовательского проекта)</p>
<b>Советское государство и общество в 1920—1930-е годы</b>	<p>Раскрытие особенностей социальных процессов в СССР в 1930-е годы.</p> <p>Характеристика эволюции политической системы в СССР в 1930-е годы, раскрытие предпосылок усиления централизации власти.</p> <p>Анализ информации источников и работ историков о политических процессах и репрессиях 1930-х годов, оценка этих событий</p>
<b>Советская культура в 1920—1930-е годы</b>	<p>Систематизация информации о политике в области культуры в 1920 — 1930-е годы, выявление ее основных тенденций.</p> <p>Характеристика достижений советской науки и культуры.</p> <p>Участие в подготовке и представлении материалов о творчестве и судьбах ученых, деятелей литературы и искусства 1920 — 1930-х годов (в форме биографических справок, эссе, презентаций, рефератов).</p> <p>Систематизация информации о политике власти по отношению к различным религиозным конфессиям, положению религии в СССР</p>

### **13. ВТОРАЯ МИРОВАЯ ВОЙНА. Великая Отечественная война**

<b>Накануне мировой войны</b>	<p>Характеристика причин кризиса Версальско-Вашингтонской системы и начала Второй мировой войны. Приведение оценок Мюнхенского соглашения и советско-германских договоров 1939 года</p>
<b>Первый период Второй мировой войны. Бои на Тихом океане</b>	<p>Называние с использованием карты участников и основных этапов Второй мировой войны.</p> <p>Характеристика роли отдельных фронтов в общем ходе Второй мировой войны.</p> <p>Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «странная война», «план "Барбаросса"», «план "Ост"», «новый порядок», «коллорабационизм», «геноцид», «холокост», «антигитлеровская коалиция», «ленд-лиз», «коренной перелом», «движение Сопротивления», «партизаны». Представление биографических справок, очерков об участниках войны: полководцах, солдатах, тружениках тыла. Раскрытие значения создания антигитлеровской коалиции и роли дипломатии в годы войны. Характеристика значения битвы под Москвой.</p>
<b>Второй период Второй мировой войны</b>	<p>Систематизация материала о крупнейших военных операциях Второй мировой и Великой Отечественной войн: их масштабах, итогах и роли в общем ходе войн (в виде синхронистических и тематических таблиц, тезисов и др.).</p> <p>Показ особенностей развития экономики в главных воюющих государствах, объяснение причин успехов советской экономики.</p> <p>Рассказ о положении людей на фронтах и в тылу, характеристика</p>

	жизни людей в годы войны с привлечением информации исторических источников (в том числе музейных материалов, воспоминаний и т. д.).
<b>Содержание обучения</b>	Характеристика основных видов деятельности студентов (на уровне учебных действий)
	Высказывание собственного суждения о причинах коллаборационизма в разных странах в годы войны. Характеристика итогов Второй мировой и Великой Отечественной войн, их исторического значения. Участие в подготовке проекта «Война в памяти народа» (с обращением к воспоминаниям людей старшего поколения, произведениям литературы, кинофильмам и др.)

#### **14. Соревнование социальных систем. Современный мир**

<b>Послевоенное устройство мира. Начало «холодной войны»</b>	Представление с использованием карты характеристики важнейших изменений, произошедших в мире после Второй мировой войны. Раскрытие причин и последствий укрепления статуса СССР как великой державы. Характеристика причин создания и основ деятельности ООН. Объяснение причин формирования двух военно-политических блоков
<b>Ведущие капиталистические страны</b>	Характеристика этапов научно-технического прогресса во второй половине XX — начале XXI века, сущности научно-технической и информационной революций, их социальных последствий. Раскрытие сущности наиболее значительных изменений в структуре общества во второй половине XX — начале XXI века, причин и последствий этих изменений (на примере отдельных стран). Представление обзора политической истории США во второй половине XX — начале XXI века. Высказывание суждения о том, в чем выражается, чем объясняется лидерство США в современном мире и каковы его последствия. Раскрытие предпосылок, достижений и проблем европейской интеграции
<b>Страны Восточной Европы</b>	Характеристика основных этапов в истории восточноевропейских стран второй половины XX — начала XXI века. Сбор материалов и подготовка презентации о событиях в Венгрии в 1956 году и в Чехословакии в 1968 году. Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «мировая социалистическая система», «СЭВ», «ОВД», «Пражская весна», «Солидарность», «бархатная революция», «приватизация». Систематизация и анализ информации (в том числе из дополнительной литературы и СМИ) о развитии восточноевропейских стран в конце XX — начале XXI века.
<b>Крушение колониальной системы</b>	Характеристика этапов освобождения стран Азии и Африки от колониальной и полуколониальной зависимости, раскрытие особенностей развития этих стран во второй половине XX — начале XXI века. Характеристика этапов развития стран Азии и Африки после их освобождения от колониальной и полуколониальной зависи-

	<p>мости.</p> <p>Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «страны социалистической ориентации», «неоколониализм», «новые индустриальные страны», «традиционализм», «фундаментализм»</p>
<b>Индия, Пакистан, Китай</b>	Характеристика особенностей процесса национального освобождения и становления государственности в Индии и Пакистане.
<b>Содержание обучения</b>	Характеристика основных видов деятельности студентов (на уровне учебных действий)
	<p>Объяснение причин успехов в развитии Китая и Индии в конце XX — начале XXI века, высказывание суждений о перспективах развития этих стран.</p> <p>Участие в дискуссии на тему «В чем причины успехов реформ в Китае: уроки для России» с привлечением работ историков и публицистов.</p>
<b>Страны Латинской Америки</b>	<p>Сопоставление реформистского и революционного путей решения социально-экономических противоречий в странах Латинской Америки, высказывание суждений об их результативности.</p> <p>Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «импортозамещающая индустриализация», «национализация», «хунта», «левый поворот».</p> <p>Характеристика крупнейших политических деятелей Латинской Америки второй половины XX — начала XXI века</p>
<b>Международные отношения</b>	<p>Объяснение сущности «холодной войны», ее влияния на историю второй половины XX века.</p> <p>Характеристика основных периодов и тенденций развития международных отношений в 1945 году — начале XXI века.</p> <p>Рассказ с использованием карты о международных кризисах 1940—1960-х годов.</p> <p>Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «биполярный мир», «холодная война», «железный занавес», «НАТО», «СЭВ», «ОВД», «международные кризисы», «разрядка международной напряженности», «новое политическое мышление», «региональная интеграция», «глобализация».</p> <p>Участие в обсуждении событий современной международной жизни (с привлечением материалов СМИ).</p>
<b>Развитие культуры</b>	Характеристика достижений в различных областях науки, показ их влияния на развитие общества (в том числе с привлечением дополнительной литературы, СМИ, Интернета). Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «постмодернизм», «массовая культура», «поп-арт». Объяснение причин и последствий влияния глобализации на национальные культуры.

### 15. АПОГЕЙ И КРИЗИС СОВЕТСКОЙ СИСТЕМЫ. 1945—1991 ГОДЫ

<b>СССР послевоенные годы</b>	<b>в</b> <p>Систематизация материала о развитии СССР в первые послевоенные годы, основных задачах и мероприятиях внутренней и внешней политики.</p> <p>Характеристика процесса возрождения различных сторон жизни советского общества в послевоенные годы. Проведение поиска информации о жизни людей в послевоенные годы (с</p>
-------------------------------	--

	привлечением мемуарной, художественной литературы). Участие в подготовке презентации «Родной край (город) в первые послевоенные годы».
<b>СССР в 1950 — начале 1960-х годов</b>	Характеристика перемен в общественно-политической жизни СССР, новых подходов к решению хозяйственных и социальных проблем, реформ. Проведение обзора достижений советской науки и техники во второй половине 1950 — первой половине 1960-х годов (с использованием научно-популярной и справочной литературы), раскрытие их международного значения.
<b>СССР во второй половине 1960-х — начале 1980-х годов</b>	Систематизация материала о тенденциях и результатах экономического и социального развития СССР в 1965 — начале 1980-х годов (в форме сообщения, конспекта).
<b>Содержание обучения</b>	Характеристика основных видов деятельности студентов (на уровне учебных действий)
	Объяснение, в чем проявлялись противоречия в развитии науки и техники, художественной культуры в рассматриваемый период. Проведение поиска информации о повседневной жизни, интересах советских людей в 1960 — середине 1980-х годов (в том числе путем опроса родственников, людей старших поколений). Оценка государственной деятельности Л. И. Брежнева. Систематизация материала о развитии международных отношений и внешней политики СССР (периоды улучшения и обострения международных отношений, ключевые события)
<b>СССР в годы перестройки</b>	Характеристика причин и предпосылок перестройки в СССР. Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «перестройка», «гласность», «плюрализм», «парад суверенитетов». Проведение поиска информации об изменениях в сфере экономики и общественной жизни в годы перестройки. Составление характеристики (политического портрета) М. С. Горбачева (с привлечением дополнительной литературы). Участие в обсуждении вопросов о характере и последствиях перестройки, причинах кризиса советской системы и распада СССР, высказывание и аргументация своего мнения
<b>Развитие советской культуры (1945—1991 годы)</b>	Характеристика особенностей развития советской науки в разные периоды второй половины XX века. Подготовка сравнительной таблицы «Научно-технические открытия стран Запада и СССР в 1950 — 1970-е годы». Рассказ о выдающихся произведениях литературы и искусства. Объяснение, в чем заключалась противоречивость партийной культурной политики. Рассказ о развитии отечественной культуры в 1960 — 1980-е годы, характеристика творчества ее выдающихся представителей
<b>16. РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ НА РУБЕЖЕ XX—XXI ВЕКОВ</b>	
<b>Россия в конце XX — начале XXI века</b>	Объяснение, в чем заключались трудности перехода к рыночной экономике, с привлечением свидетельств современников. Характеристика темпов, масштабов, характера и социально-экономических последствий приватизации в России. Сравнение Конституции России 1993 года с Конституцией СССР 1977 года по самостоятельно сформулированным вопросам. Объяснение



	<p>причин военно-политического кризиса в Чечне и способов его разрешения в середине 1990-х годов. Оценка итогов развития РФ в 1990-е годы.</p> <p>Систематизация и раскрытие основных направлений реформаторской деятельности руководства РФ в начале XXI века. Рассказ о государственных символах России в контексте формирования нового образа страны.</p> <p>Представление краткой характеристики основных политических партий современной России, указание их лидеров. Указание глобальных проблем и вызовов, с которыми столкнулась Россия в XXI веке.</p> <p>Характеристика ключевых событий политической истории современной России в XXI веке.</p> <p>Систематизация материалов печати и телевидения об актуальных проблемах и событиях в жизни современного российского общества, представление их в виде обзоров, рефератов. Проведение обзора текущей информации телевидения и прессы о внешнеполитической деятельности руководителей страны.</p> <p>Характеристика места и роли России в современном мире.</p>
--	--

## **8. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ИСТОРИЯ»**

В кабинете должно быть мультимедийное оборудование, посредством которого участники образовательного процесса могут просматривать визуальную информацию по истории, создавать презентации, видеоматериалы, иные документы.

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;
- экранны-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», рекомендованные или допущенные для использования в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования.

Библиотечный фонд может быть дополнен энциклопедиями, справочниками, научной и научно-популярной и другой литературой по вопросам исторического образования.

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

## **9. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА**

Основная литература:

Аверьянов К. А., Ромашов С. А. Смутное время: Российское государство в начале XVII в.: исторический атлас. – М., 2019.

Артасов И. А. Данилов А. А., Крицкая Н. Ф., Мельникова О. Н. Я сдам ЕГЭ! История: модульный курс: практикум и диагностика. – М., 2019.

Артемов В.В., Лубченков Ю.Н. История: в 2 ч.: учебник для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. – М., 2019

Артемов В.В., Лубченков Ю.Н. История: Дидактические материалы: учеб. пособие для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. – М., 2019

Артемов В.В., Лубченков Ю.Н. История: электронный учебно- методический комплекс.–М., 2019

Булдаков В. П., Леонтьева Т. Г. Война, породившая революцию. – М., 2019.

Вторая мировая война в истории человечества: 1939—1945 гг. Материалы международной научной конференции / Под ред. С. В. Девятова и др. – М., 2019.

Дорожина Н. И. Современный урок истории. – М., 2019.

Древняя Русь в средневековом мире: энциклопедия. / Сост. Е. А. Мельникова, В. Я. Петрухин. – М., 2019.

Краткий курс истории ВКП(б). Текст и его история. В 2 ч. / Сост. М. В. Зеленов, Д. Бренденберг. – М., 2019.

Критический словарь Русской революции: 1914—1921 гг. / Сост. Э. Актоң, У. Г. Розенберг, В. Ю. Черняев. СПб, 2019.

Мусатов В. Л. Второе «освобождение» Европы. – М., 2019.

Розенталь И. С., Валентинов Н. и другие. XX век глазами современников. –М., 2019.

Победа-70: реконструкция юбилея / Под ред. Г. А. Бордюгова. –М., 2019.

Формирование территории Российского государства. XVI — начало XX в. (границы и геополитика) / Под ред. Е. П. Кудрявцевой. – М., 2019.

Дополнительная литература:

Об образовании в Российской Федерации: федер. 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, в ред. от 03.07.2016, с изм. от 19.12.2016.)

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

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"».

Приказ Министерства образования и науки РФ от 31 декабря 2015 г. N 1578 "О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. N413"

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».

Примерная основная образовательная программа среднего общего образования, одобренная решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з).

Вяземский Е.Е., Стрелова О.Ю. Уроки истории: думаем, спорим, размышляем. — М., 2019.

Вяземский Е.Е., Стрелова О.Ю. Педагогические подходы к реализации концепции единого учебника истории. — М., 2019.

Шевченко Н. И. История для профессий и специальностей технического, естественнонаучного, социально-экономического профилей. Методические рекомендации. — М., 2019.

История России. 1900—1946 гг.: кн. для учителя / под ред. А.В.Филиппова, А.А.Данилова. — М., 2019.

Концепция нового учебно-методического комплекса по отечественной истории // Вестник образования. — 2019. — № 13. — С. 10 — 124.

### **Интернет-ресурсы**

[www.gumer.info](http://www.gumer.info) (Библиотека Гумер).

[www.hist.msu.ru/ER/Etext/PICT/feudal.htm](http://www.hist.msu.ru/ER/Etext/PICT/feudal.htm) (Библиотека Исторического факультета МГУ).

[www.plekhanovfound.ru/library](http://www.plekhanovfound.ru/library) (Библиотека социал-демократа).

[www.bibliotekar.ru](http://www.bibliotekar.ru) (Библиотекарь. Ру: электронная библиотека нехудожественной литературы по русской и мировой истории, искусству, культуре, прикладным наукам).

<https://ru.wikipedia.org> (Википедия: свободная энциклопедия).

<https://ru.wikisource.org> (Викитека: свободная библиотека). [www.wco.ru/icons](http://www.wco.ru/icons) (Виртуальный каталог икон). [www.militera.lib.ru](http://www.militera.lib.ru) (Военная литература: собрание текстов). [www.world-war2.chat.ru](http://www.world-war2.chat.ru) (Вторая Мировая война в русском Интернете). [www.kulichki.com/~gumilev/HE1](http://www.kulichki.com/~gumilev/HE1) (Древний Восток).

[www.old-rus-maps.ru](http://www.old-rus-maps.ru) (Европейские гравированные географические чертежи и карты России, изданные в XVI—XVIII столетиях).

[www.biograf-book.narod.ru](http://www.biograf-book.narod.ru) (Избранные биографии: биографическая литература СССР).

[www.magister.msk.ru/library/library.htm](http://www.magister.msk.ru/library/library.htm) (Интернет-издательство «Библиотека»: электронные издания произведений и биографических и критических материалов).

[www.intellect-video.com/russian-history](http://www.intellect-video.com/russian-history) (История России и СССР: онлайн-видео).

[www.historicus.ru](http://www.historicus.ru) (Историк: общественно-политический журнал).

[www.history.tom.ru](http://www.history.tom.ru) (История России от князей до Президента).

[www.statehistory.ru](http://www.statehistory.ru) (История государства).

[www.kulichki.com/grandwar](http://www.kulichki.com/grandwar) («Как наши деды воевали»: рассказы о военных конфликтах Российской империи).

[www.raremaps.ru](http://www.raremaps.ru) (Коллекция старинных карт Российской империи). [www.old-maps.narod.ru](http://www.old-maps.narod.ru) (Коллекция старинных карт территорий и городов России). [www.mifologia.chat.ru](http://www.mifologia.chat.ru) (Мифология народов мира). [www.krugosvet.ru](http://www.krugosvet.ru) (Онлайн-энциклопедия «Кругосвет»).

[www.liber.rsuh.ru](http://www.liber.rsuh.ru) (Информационный комплекс РГГУ «Научная библиотека»). [www.august-1914.ru](http://www.august-1914.ru) (Первая мировая война: интернет-проект). [www.9may.ru](http://www.9may.ru) (Проект-акция: «Наша Победа. День за днем»). [www.temples.ru](http://www.temples.ru) (Проект «Храмы России»).

[www.radzivil.chat.ru](http://www.radzivil.chat.ru) (Радзивилловская летопись с иллюстрациями).

[www.borodulincollection.com/index.html](http://www.borodulincollection.com/index.html) (Раритеты фотохроники СССР: 1917—1991 гг. — коллекция Льва Бородулина).

[www.rusrevolution.info](http://www.rusrevolution.info) (Революция и Гражданская война: интернет-проект). [www.rodina.rg.ru](http://www.rodina.rg.ru) (Родина: российский исторический иллюстрированный журнал). [www.all-photo.ru/empire/index.ru.html](http://www.all-photo.ru/empire/index.ru.html) (Российская империя в фотографиях). [www.fershal.narod.ru](http://www.fershal.narod.ru) (Российский мемуарий). [www.avorhist.ru](http://www.avorhist.ru) (Русь Древняя и удельная).

[www.memoirs.ru](http://www.memoirs.ru) (Русские мемуары: Россия в дневниках и воспоминаниях). [www.scepsis.ru/library/history/page1](http://www.scepsis.ru/library/history/page1) (Скепсис: научно-просветительский журнал). [www.arhivtime.ru](http://www.arhivtime.ru) (Следы времени: интернет-архив старинных фотографий, открыток, документов).

[www.sovmusic.ru](http://www.sovmusic.ru) (Советская музыка).

[www.infoliolib.info](http://www.infoliolib.info) (Университетская электронная библиотека Infolio). [www.hist.msu.ru/ER/Etext/index.html](http://www.hist.msu.ru/ER/Etext/index.html) (электронная библиотека Исторического факультета МГУ им. М. В. Ломоносова).

[www.library.spbu.ru](http://www.library.spbu.ru) (Научная библиотека им. М. Горького СПбГУ). [www.ec-dejavu.ru](http://www.ec-dejavu.ru) (Энциклопедия культур BeJaVu).

**Министерство образования Пензенской области  
государственное автономное профессиональное образовательное  
учреждение Пензенской области  
«Пензенский колледж современных технологий переработки и  
бизнеса»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
Физическая культура**

**для студентов, обучающихся на базе основного общего образования  
по специальности естественнонаучного профиля  
19.02.10 Технология продукции общественного питания**

**Пенза, 2020**

Рассмотрена и одобрена на заседании методической цикловой комиссии математических и естественно-научных дисциплин

Протокол № \_\_\_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Председатель методической цикловой комиссии \_\_\_\_\_ С.А. Луконина

Рабочая программа учебной дисциплины составлена на основе примерной программы учебной дисциплины для профессиональных образовательных организаций, рекомендованной ФГАУ «ФИРО» в качестве примерной программы для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (протокол от 21 июля 2015 г. ФГАУ «ФИРО»)

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по учебно-воспитательной работе

\_\_\_\_\_ Л.В. Волкова

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Составил: руководитель физвоспитания В.П. Волков

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. Пояснительная записка</b>	<b>4</b>
<b>2. Общая характеристика учебной дисциплины</b>	<b>4</b>
<b>3. Место учебной дисциплины в учебном плане</b>	<b>7</b>
<b>4. Результаты освоения учебной дисциплины</b>	<b>7</b>
<b>5. Содержание учебной дисциплины</b>	<b>8</b>
<b>6. Тематическое планирование</b>	<b>13</b>
<b>7. Характеристика основных видов деятельности студентов</b>	<b>13</b>
<b>8. Учебно-методическое и материально-техническое обеспечение программы учебной дисциплины</b>	<b>16</b>
<b>9. Рекомендуемая литература</b>	<b>17</b>
<b>Приложения</b>	<b>19</b>

## **1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Физическая культура» предназначена для организации занятий по физической культуре в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих, служащих и специалистов среднего звена.

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

Содержание программы «Физическая культура» направлено на достижение следующих целей:

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 спортивной деятельности, овладение навыками творческого сотрудничества в коллективных формах занятий физическими упражнениями.

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

## **2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА»**

Содержание учебной дисциплины «Физическая культура» направлено на укрепление здоровья, повышение физического потенциала, работоспособности



обучающихся, формирование у них жизненных, социальных и профессиональных мотиваций.

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

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

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

физкультурно-оздоровительной деятельностью;

спортивно-оздоровительной деятельностью с прикладной ориентированной подготовкой;

введением в профессиональную деятельность специалиста.

Первая содержательная 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.

Вторая содержательная линия соотносится с интересами студентов в занятиях спортом и характеризуется направленностью на обеспечение оптимального и достаточного уровня физической и двигательной подготовленности обучающихся.

Третья 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-методических и учебно-тренировочных занятий.

Содержание учебно-методических занятий обеспечивает: формирование у студентов установки на психическое и физическое здоровье; освоение методов профилактики профессиональных заболеваний; овладение приемами массажа и самомассажа, психо-регулирующими упражнениями; знакомство с тестами, позволяющими самостоятельно анализировать состояние здоровья; овладение основными приемами неотложной доврачебной помощи. Темы учебно-методических занятий определяются по выбору из числа предложенных программой.

На учебно-методических занятиях преподаватель проводит консультации, на которых по результатам тестирования помогает определить оздоровительную и профессиональную направленность индивидуальной двигательной нагрузки.

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, плавания, гимнастики, спортивных игр) дополнительно предлагаются нетрадиционные (ритмическая и атлетическая гимнастика, ушу, стретчинг, таэквондо, армрестлинг, пауэрлифтинг и др.). Вариативные компоненты содержания обучения выделены курсивом.

Специфической особенностью реализации содержания учебной дисциплины «Физическая культура» является ориентация образовательного процесса на получение преподавателем физического воспитания оперативной информации о степени освоения теоретических и методических 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) и компьютерное тестирование. 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 *спортивное* отделение зачисляются студенты основной медицинской группы, имеющие сравнительно высокий уровень физического развития и физической подготовленности, выполнившие стандартные контрольные нормативы, желающие заниматься одним из видов спорта, культивируемых в СПО. Занятия в спортивном отделении направлены в основном на подготовку к спортивным соревнованиям в избранном виде спорта.

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.

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).

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

### **3. МЕСТО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В УЧЕБНОМ ПЛАНЕ**

Учебная дисциплина «Физическая культура» является учебным предметом обязательной предметной области «Физическая культура, экология и основы безопасности жизнедеятельности» ФГОС среднего общего образования.

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

В учебных планах ОПОП СПО дисциплина «Физическая культура» входит в состав общих общеобразовательных учебных дисциплин, формируемых из обязательных предметных областей ФГОС среднего общего образования, для специальностей СПО соответствующего профиля профессионального образования.

### **4. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

• **личностных:**

готовность и способность обучающихся к саморазвитию и личностному самоопределению;

сформированность устойчивой мотивации к здоровому образу жизни и обучению, целенаправленному личностному совершенствованию двигательной активности с валеологической и профессиональной направленностью, неприятию вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков;

потребность к самостоятельному использованию физической культуры как составляющей доминанты здоровья;

приобретение личного опыта творческого использования профессионально-оздоровительных средств и методов двигательной активности;

формирование личностных ценностно-смысловых ориентиров и установок, системы значимых социальных и межличностных отношений, личностных, регулятивных, познавательных, коммуникативных действий в процессе целенаправленной двигательной активности, способности их использования в социальной, в том числе профессиональной, практике;

готовность самостоятельно использовать в трудовых и жизненных ситуациях навыки профессиональной адаптивной физической культуры;

способность к построению индивидуальной образовательной траектории самостоятельного использования в трудовых и жизненных ситуациях навыков профессиональной адаптивной физической культуры;

способность использования системы значимых социальных и межличностных отношений, ценностно-смысловых установок, отражающих личностные и гражданские позиции, в спортивной, оздоровительной и физкультурной деятельности;

формирование навыков сотрудничества со сверстниками, умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе физкультурно-оздоровительной и спортивной

деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;

принятие и реализация ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;

умение оказывать первую помощь при занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью; патриотизм, уважение к своему народу, чувство ответственности перед Родиной;

готовность к служению Отечеству, его защите;

• **метапредметных:**

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

готовность учебного сотрудничества с преподавателями и сверстниками с использованием специальных средств и методов двигательной активности;

освоение знаний, полученных в процессе теоретических, учебно-методических и практических занятий, в области анатомии, физиологии, психологии (возрастной и спортивной), экологии, ОБЖ;

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

формирование навыков участия в различных видах соревновательной деятельности, моделирующих профессиональную подготовку;

умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий (далее — ИКТ) в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, норм информационной безопасности;

• **предметных:**

умение использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга;

владение современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики предупреждения заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью;

владение основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, физического развития и физических качеств;

владение физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности;

владение техническими приемами и двигательными действиями

базовых видов спорта, активное применение их в игровой и соревновательной деятельности, готовность к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне».

## **5. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **Теоретическая часть**

#### ***Введение. Физическая культура в общекультурной и профессиональной подготовке студентов СПО***

Современное состояние физической культуры и спорта. Физическая культура и личность профессионала. Оздоровительные системы физического воспитания, их роль в

формировании здорового образа жизни, сохранении творческой активности и долголетия, предупреждении профессиональных заболеваний и вредных привычек.

Особенности организации занятий со студентами в процессе освоения содержания учебной дисциплины «Физическая культура». Введение Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО). Требования к технике безопасности при занятиях физическими упражнениями.

### ***1. Основы здорового образа жизни. Физическая культура в обеспечении здоровья***

Здоровье человека, его ценность и значимость для профессионала. Взаимосвязь общей культуры обучающихся и их образа жизни. Современное состояние здоровья молодежи. Личное отношение к здоровью как условие формирования здорового образа жизни. Двигательная активность.

Влияние экологических факторов на здоровье человека. О вреде и профилактике курения, алкоголизма, наркомании. Влияние наследственных заболеваний в формировании здорового образа жизни. Рациональное питание и профессия. Режим в трудовой и учебной деятельности. Активный отдых. Вводная и производственная гимнастика. Гигиенические средства оздоровления и управления работоспособностью: закаливание, личная гигиена, гидропроцедуры, бани, массаж. Материнство и здоровье. Профилактика профессиональных заболеваний средствами и методами физического воспитания.

### ***2. Основы методики самостоятельных занятий физическими упражнениями***

Мотивация и целенаправленность самостоятельных занятий, их формы и содержание.

Организация занятий физическими упражнениями различной направленности. Особенности самостоятельных занятий для юношей и девушек. Основные принципы построения самостоятельных занятий и их гигиена. Коррекция фигуры. Основные признаки утомления. Факторы регуляции нагрузки. Тесты для определения оптимальной индивидуальной нагрузки. Сенситивность в развитии профилирующих двигательных качеств.

### ***3. Самоконтроль, его основные методы, показатели и критерии оценки***

Использование методов стандартов, антропометрических индексов, номограмм, функциональных проб, упражнений-тестов для оценки физического развития, телосложения, функционального состояния организма, физической подготовленности. Коррекция содержания и методики занятий физическими упражнениями и спортом по результатам показателей контроля.

### ***4. Психофизиологические основы учебного и производственного труда. Средства физической культуры в регулировании работоспособности***

Средства физической культуры в регулировании работоспособности.

Психофизиологическая характеристика будущей производственной деятельности и учебного труда студентов профессиональных образовательных организаций. Динамика работоспособности в учебном году и факторы, ее определяющие. Основные причины изменения общего состояния студентов в период экзаменационной сессии. Критерии нервно-эмоционального, психического и психофизического утомления. Методы повышения эффективности производственного и учебного труда. Значение мышечной релаксации.

Аутотренинг и его использование для повышения работоспособности.

### ***5. Физическая культура в профессиональной деятельности специалиста***

Личная и социально-экономическая необходимость специальной адаптивной и психофизической подготовки к труду. Оздоровительные и профилированные методы физического воспитания при занятиях различными видами двигательной активности. Профилактика профессиональных заболеваний средствами и методами физического воспитания. Тестирование состояния здоровья, двигательных качеств, психофизиоло-

гических функций, к которым профессия (специальность) предъявляет повышенные требования.

### **Практическая часть**

#### **Учебно-методические занятия**

Содержание учебно-методических занятий определяется по выбору преподавателя с учетом интересов студентов.

1. *Простейшие методики самооценки работоспособности, усталости, утомления и применение средств физической культуры для их направленной коррекции. Использование методов самоконтроля, стандартов, индексов.*

2. *Методика составления и проведения самостоятельных занятий физическими упражнениями гигиенической и профессиональной направленности. Методика активного отдыха в ходе профессиональной деятельности по избранному направлению.*

3. *Массаж и самомассаж при физическом и умственном утомлении.*

4. *Физические упражнения для профилактики и коррекции нарушения опорно-двигательного аппарата. Профилактика профессиональных заболеваний средствами и методами физического воспитания. Физические упражнения для коррекции зрения.*

5. *Составление и проведение комплексов утренней, вводной и производственной гимнастики с учетом направления будущей профессиональной деятельности студентов.*

6. *Методика определения профессионально значимых психофизиологических и двигательных качеств на основе профессиограммы специалиста. Спортограмма и профессиограмма.*

7. *Самооценка и анализ выполнения обязательных тестов состояния здоровья и общефизической подготовки. Методика самоконтроля за уровнем развития профессионально значимых качеств и свойств личности.*

8. *Ведение личного дневника самоконтроля (индивидуальной карты здоровья). Определение уровня здоровья (по Э. Н. Вайнеру).*

9. *Индивидуальная оздоровительная программа двигательной активности с учетом профессиональной направленности.*

#### **Учебно-тренировочные занятия**

При проведении учебно-тренировочных занятий преподаватель определяет оптимальный объем физической нагрузки, опираясь на данные о состоянии здоровья студентов, дает индивидуальные рекомендации для самостоятельных занятий тем или иным видом спорта.

##### **1. Легкая атлетика. Кроссовая подготовка**

Решает задачи поддержки и укрепления здоровья. Способствует развитию выносливости, быстроты, скоростно-силовых качеств, упорства, трудолюбия, внимания, восприятия, мышления.

Кроссовая подготовка: высокий и низкий старт, стартовый разгон, финиширование; бег 100 м, эстафетный бег 4 100 м, 4 400 м; бег по прямой с различной скоростью, равномерный бег на дистанцию 2 000 м (девушки) и 3 000 м (юноши), прыжки в длину с разбега способом «согнув ноги»; прыжки в высоту способами: «прогнувшись», перешагивания, «ножницы», перекидной; метание гранаты весом 500 г (девушки) и 700 г (юноши); толкание ядра.

##### **2. Лыжная подготовка**

Решает оздоровительные задачи, задачи активного отдыха. Увеличивает резервные возможности сердечно-сосудистой и дыхательной систем, повышает защитные функции организма. Совершенствует силовую выносливость, координацию движений. Воспитывает смелость, выдержку, упорство в достижении цели.

Переход с одновременных лыжных ходов на попеременные. Преодоление подъемов и препятствий. Переход с хода на ход в зависимости от условий дистанции и

состояния лыжни. Элементы тактики лыжных гонок: распределение сил, лидирование, обгон, финиширование и др. Прохождение дистанции до 3 км (девушки) и 5 км (юноши). Основные элементы тактики в лыжных гонках. Правила соревнований. Техника безопасности при занятиях лыжным спортом. Первая помощь при травмах и обморожениях.

### **3. Гимнастика**

Решает оздоровительные и профилактические задачи. Развивает силу, выносливость, координацию, гибкость, равновесие, сенсорику. Совершенствует память, внимание, целеустремленность, мышление.

Общеразвивающие упражнения, упражнения в паре с партнером, упражнения с гантелями, набивными мячами, упражнения с мячом, обручем (девушки). Упражнения для профилактики профессиональных заболеваний (упражнения в чередовании напряжения с расслаблением, упражнения для коррекции нарушений осанки, упражнения на внимание, висы и упоры, упражнения у гимнастической стенки). Упражнения для коррекции зрения. Комплексы упражнений вводной и производственной гимнастики.

### **4. Спортивные игры**

Проведение спортивных игр способствует совершенствованию профессиональной двигательной подготовленности, укреплению здоровья, в том числе развитию координационных способностей, ориентации в пространстве, скорости реакции; дифференцировке пространственных, временных и силовых параметров движения, формированию двигательной активности, силовой и скоростной выносливости; совершенствованию взрывной силы; развитию таких личностных качеств, как восприятие, внимание, память, воображение, согласованность групповых взаимодействий, быстрое принятие решений; воспитанию волевых качеств, инициативности и самостоятельности.

Из перечисленных спортивных игр профессиональная образовательная организация выбирает те, для проведения которых есть условия, материально-техническое оснащение, которые в большей степени направлены на предупреждение и профилактику профзаболеваний, отвечают климатическим условиям региона.

#### ***Волейбол***

Исходное положение (стойки), перемещения, передача, подача, нападающий удар, прием мяча снизу двумя руками, прием мяча одной рукой с последующим падением и перекатом в сторону, на бедро и спину, прием мяча одной рукой в падении вперед и последующим скольжением на груди—животе, блокирование, тактика нападения, тактика защиты. Правила игры. Техника безопасности игры. Игра по упрощенным правилам волейбола. Игра по правилам.

#### ***Баскетбол***

Ловля и передача мяча, ведение, броски мяча в корзину (с места, в движении, прыжком), вырывание и выбивание (приемы овладения мячом), прием техники защита — перехват, приемы, применяемые против броска, накрывание, тактика нападения, тактика защиты. Правила игры. Техника безопасности игры. Игра по упрощенным правилам баскетбола. Игра по правилам.

#### ***Футбол (для юношей)***

Удар по летящему мячу средней частью подъема ноги, удары головой на месте и в прыжке, остановка мяча ногой, грудью, отбор мяча, обманные движения, техника игры вратаря, тактика защиты, тактика нападения. Правила игры. Техника безопасности игры. Игра по упрощенным правилам на площадках разных размеров. Игра по правилам.

### **5. Виды спорта по выбору *Ритмическая гимнастика***

*Занятия способствуют совершенствованию координационных способностей, выносливости, ловкости, гибкости, коррекции фигуры. Оказывают оздоровительное влияние на сердечно-сосудистую, дыхательную, нервно-мышечную системы. Использование музыкального сопровождения совершенствует чувство ритма.*

Индивидуально подобранные композиции из упражнений, выполняемых с разной амплитудой, траекторией, ритмом, темпом, пространственной точностью. Комплекс упражнений с профессиональной направленностью из 26—30 движений.

#### **Атлетическая гимнастика, работа на тренажерах**

Решает задачи коррекции фигуры, дифференцировки силовых характеристик движений, совершенствует регуляцию мышечного тонуса. Воспитывает абсолютную и относительную силу избранных групп мышц.

Круговой метод тренировки для развития силы основных мышечных групп с эспандерами, амортизаторами из резины, гантелями, гирей, штангой. Техника безопасности занятий.

#### **Элементы единоборства**

Знакомство с видами единоборств и их влиянием на развитие физических, нравственных и волевых качеств.

Каратэ-до, айкидо, таэквондо (восточные единоборства) развивают сложные координационные движения, психофизические навыки (предчувствие ситуации, мгновенный анализ сложившейся ситуации, умение избежать стресса, снятие психического напряжения, релаксацию, регуляцию процессов психического возбуждения и торможения, уверенность и спокойствие, способность мгновенно принимать правильное решение).

Дзюдо, самбо, греко-римская, вольная борьба формируют психофизические навыки (преодоление, предчувствие, выбор правильного решения, настойчивость, терпение), обучают приемам самозащиты и защиты, развивают физические качества (статическую и динамическую силу, силовую выносливость, общую выносливость, гибкость).

Приемы самостраховки. Приемы борьбы лежа и стоя. Учебная схватка. Подвижные игры типа «Сила и ловкость», «Борьба всадников», «Борьба двое против двоих» и т. д. Силовые упражнения и единоборства в парах. Овладение приемами страховки, подвижные игры. Самоконтроль при занятиях единоборствами.

Правила соревнований по одному из видов единоборств. Гигиена борца. Техника безопасности в ходе единоборств.

#### **Дыхательная гимнастика**

Упражнения дыхательной гимнастики могут быть использованы в качестве профилактического средства физического воспитания.

Дыхательная гимнастика используется для повышения основных функциональных систем: дыхательной и сердечно-сосудистой. Позволяет увеличивать жизненную емкость легких. Классические методы дыхания при выполнении движений. Дыхательные упражнения йогов. Современные методики дыхательной гимнастики (Лобановой-Поповой, Стрельниковой, Бутейко).

#### **Спортивная аэробика**

Занятия спортивной аэробикой совершенствуют чувство темпа, ритма, координацию движений, гибкость, силу, выносливость.

Комбинация из спортивно-гимнастических и акробатических элементов. Обязательные элементы: подскоки, амплитудные махи ногами, упражнения для мышц живота, отжимание в упоре лежа (четырёхкратное непрерывное исполнение). Дополнительные элементы: кувырки вперед и назад, падение в упор лежа, перевороты вперед, назад, в сторону, подъем разгибом с лопаток, шпагаты, сальто.

Техника безопасности при занятии спортивной аэробикой.

При заинтересованности обучающихся, наличии соответствующих условий и специалиста в образовательном учреждении могут проводиться также занятия по гидроаэробике, стретчинговой гимнастике, гимнастической методике хатха-йоги, ушу, а также динамические комплексы упражнений, пауэрлифтинг, армрестлинг, бейсбол.



## 6. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

При реализации содержания общеобразовательной учебной дисциплины «Физическая культура» в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППССЗ) максимальная учебная нагрузка обучающихся составляет:

по специальностям СПО — 175 часов, из них аудиторная (обязательная) учебная нагрузка обучающихся, включая практические занятия, — 117 часов; внеаудиторная самостоятельная работа студентов — 58 часов.

### ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

Вид учебной работы	Количество часов		
	Максимально е	Аудиторные, в т. ч. практические	Самостоятел ьная работа
<b>Аудиторные занятия. Содержание обучения</b>			
<b>Теоретическая часть</b>	<b>22</b>	<b>15</b>	<b>7</b>
Ведение. Физическая культура в общекультурной и профессиональной подготовке студентов СПО	3	2	1
Основы здорового образа жизни. Физическая культура в обеспечении здоровья	5	3	2
Основы методики самостоятельных занятий физическими упражнениями	4	3	1
Самоконтроль, его основные методы, показатели и критерии оценки	4	3	1
Психофизиологические основы учебного и производственного труда. Средства физической культуры в регулировании работоспособности	3	2	1
Физическая культура в профессиональной деятельности специалиста	3	2	1
<b>Практическая часть</b>	<b>153</b>	<b>102</b>	<b>51</b>
<i>Учебно-методические занятия</i>	15	10	5
<i>Учебно-тренировочные занятия</i>	138	92	46
Легкая атлетика. Кроссовая подготовка	30	20	10
Лыжная подготовка	12	8	4
Гимнастика	15	10	5
Спортивные игры (по выбору)	45	30	10
Виды спорта по выбору	36	24	12
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</i>			
<b>Всего</b>	<b>175</b>	<b>117</b>	<b>58</b>

## 7. ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ВИДОВ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТУДЕНТОВ

Содержание обучения	Характеристика основных видов учебной деятельности студентов (на уровне учебных действий)
<b>ТЕОРЕТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ</b>	
Ведение. Физическая культура в общекультурной и профессиональной подготовке студентов СПО	Знание современного состояния физической культуры и спорта. Умение обосновывать значение физической культуры для формирования личности профессионала, профилактики профзаболеваний. Знание оздоровительных систем физического воспитания. Владение информацией о Всероссийском физкультурно-спортивном комплексе «Готов к труду и обороне» (ГТО)
1. Основы методики са-	Демонстрация мотивации и стремления к самостоятельным за-

мостоятельных занятий физическими упражнениями	<p>нениям.</p> <p>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</p>
2. Самоконтроль, его основные методы, показатели и критерии оценки	<p>Самостоятельное использование и оценка показателей функциональных проб, упражнений-тестов для оценки физического развития, телосложения, функционального состояния организма, физической подготовленности.</p> <p>Внесение коррекций в содержание занятий физическими упражнениями и спортом по результатам показателей контроля</p>
3. Психофизиологические основы учебного и производственного труда. Средства физической культуры в регулировании работоспособности	<p>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.</p> <p>Умение определять основные критерии нервно-эмоционального, психического и психофизического утомления. Владение методами повышения эффективности производственного и учебного труда; освоение применения аутотренинга для повышения работоспособности</p>
Содержание обучения	Характеристика основных видов учебной деятельности студентов (на уровне учебных действий)
4. Физическая культура в профессиональной деятельности специалиста	<p>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.</p> <p>Применение средств и методов физического воспитания для профилактики профессиональных заболеваний. Умение использовать на практике результаты компьютерного тестирования состояния здоровья, двигательных качеств, психофизиологических функций, к которым профессия (специальность) предъявляет повышенные требования</p>
<b>ПРАКТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ</b>	
<i>Учебно-методические занятия</i>	<p>Демонстрация установки на психическое и физическое здоровье. Освоение методов профилактики профессиональных заболеваний. Владение приемами массажа и самомассажа, психорегулирующими упражнениями.</p> <p>Использование тестов, позволяющих самостоятельно определять и анализировать состояние здоровья; овладение основными приемами неотложной доврачебной помощи. Знание и применение методики активного отдыха, массажа и самомассажа при физическом и умственном утомлении. Освоение методики занятий физическими упражнениями для профилактики и коррекции нарушения опорно-двигательного аппарата, зрения и основных функциональных систем. Знание методов здоровьесберегающих технологий при работе за компьютером.</p> <p>Умение составлять и проводить комплексы утренней, вводной и производственной гимнастики с учетом направления будущей</p>

	профессиональной деятельности
<i>Учебно-тренировочные занятия</i>	
1. Легкая атлетика. Кроссовая подготовка	<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, 4 400 м; бега по прямой с различной скоростью, равномерного бега на дистанцию 2 000 м (девушки) и 3 000 м (юноши).</p> <p>Умение технически грамотно выполнять (на технику): прыжки в длину с разбега способом «согнув ноги»; прыжки в высоту способами: «прогнувшись», перешагивания, «ножницы», перекидной.</p> <p>Метание гранаты весом 500 г (девушки) и 700 г (юноши); толкание ядра; сдача контрольных нормативов</p>
2. Лыжная подготовка	<p>Овладение техникой лыжных ходов, перехода с одновременных лыжных ходов на попеременные.</p> <p>Преодоление подъемов и препятствий; выполнение перехода с хода на ход в зависимости от условий дистанции и состояния лыжни.</p> <p>Сдача на оценку техники лыжных ходов.</p> <p>Умение разбираться в элементах тактики лыжных гонок: распределении сил, лидировании, обгоне, финишировании и др.</p> <p>Прохождение дистанции до 3 км (девушки) и 5 км (юноши). Знание правил соревнований, техники безопасности при занятиях лыжным спортом.</p> <p>Умение оказывать первую помощь при травмах и обморожениях</p>
Содержание обучения	Характеристика основных видов учебной деятельности студентов (на уровне учебных действий)
3. Гимнастика	<p>Освоение техники общеразвивающих упражнений, упражнений в паре с партнером, упражнений с гантелями, набивными мячами, упражнений с мячом, обручем (девушки); выполнение упражнений для профилактики профессиональных заболеваний (упражнений в чередовании напряжения с расслаблением, упражнений для коррекции нарушений осанки, упражнений на внимание, висов и упоров, упражнений у гимнастической стенки), упражнений для коррекции зрения.</p> <p>Выполнение комплексов упражнений вводной и производственной гимнастики</p>
4. Спортивные игры	<p>Освоение основных игровых элементов.</p> <p>Знание правил соревнований по избранному игровому виду спорта.</p> <p>Развитие координационных способностей, совершенствование ориентации в пространстве, скорости реакции, дифференцировке пространственных, временных и силовых параметров движения.</p> <p>Развитие личностно-коммуникативных качеств.</p> <p>Совершенствование восприятия, внимания, памяти, воображения, согласованности групповых взаимодействий, быстрого принятия решений.</p> <p>Развитие волевых качеств, инициативности, самостоятельности.</p> <p>Умение выполнять технику игровых элементов на оценку. Участие в соревнованиях по избранному виду спорта. Освоение техники самоконтроля при занятиях; умение оказывать первую помощь при травмах в игровой ситуации</p>

Виды спорта по выбору	Умение составлять и выполнять индивидуально подобранные композиции из упражнений, выполняемых с разной амплитудой, траекторией, ритмом, темпом, пространственной точностью. Составление, освоение и выполнение в группе комплекса упражнений из 26—30 движений
1. Ритмическая гимнастика	Знание средств и методов тренировки для развития силы основных мышечных групп с эспандерами, амортизаторами из резины, гантелями, гирей, штангой. Умение осуществлять контроль за состоянием здоровья. Освоение техники безопасности занятий
2. Атлетическая гимнастика, работа на тренажерах	Знание и умение грамотно использовать современные методики дыхательной гимнастики. Осуществление контроля и самоконтроля за состоянием здоровья. Знание средств и методов при занятиях дыхательной гимнастикой. Заполнение дневника самоконтроля
Содержание обучения	Характеристика основных видов учебной деятельности студентов (на уровне учебных действий)
4. Дыхательная гимнастика	Умение составлять и выполнять с группой комбинации из спортивно-гимнастических и акробатических элементов, включая дополнительные элементы. Знание техники безопасности при занятии спортивной аэробикой. Умение осуществлять самоконтроль. Участие в соревнованиях
5. Спортивная аэробика	Овладение спортивным мастерством в избранном виде спорта. Участие в соревнованиях. Умение осуществлять контроль за состоянием здоровья (в динамике). Умение оказать первую медицинскую помощь при травмах. Соблюдение техники безопасности
Внеаудиторная самостоятельная работа	Овладение спортивным мастерством в избранном виде спорта. Участие в соревнованиях. Умение осуществлять контроль за состоянием здоровья (в динамике); умение оказывать первую медицинскую помощь при травмах. Соблюдение техники безопасности

## **8. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА»**

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. Все объекты, которые используются при проведении занятий по физической культуре, должны отвечать действующим санитарным и противопожарным нормам.

Оборудование и инвентарь спортивного зала:

стенка гимнастическая; перекладина навесная универсальная для стенки гимнастической; гимнастические скамейки; гимнастические снаряды (перекладина, брус, бревно, конь с ручками, конь для прыжков и др.), тренажеры для занятий атлетической гимнастикой, маты гимнастические, канат, шест для лазания, канат для перетягивания, стойки для прыжков в высоту, перекладина для прыжков в высоту, зона приземления для прыжков в высоту, беговая дорожка, ковер борцовский или татами,

скакалки, палки гимнастические, мячи набивные, мячи для метания, гантели (разные), гири 16, 24, 32 кг, секундомеры, весы напольные, ростомер, динамометры, приборы для измерения давления и др.;

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, гасители для ворот мини-футбольных, мячи для мини-футбола и др.

Открытый стадион широкого профиля:

стойки для прыжков в высоту, перекладина для прыжков в высоту, зона приземления для прыжков в высоту, решетка для места приземления, указатель расстояний для тройного прыжка, брусок отталкивания для прыжков в длину и тройного прыжка, турник уличный, брусья уличные, рукоход уличный, полоса препятствий, ворота футбольные, сетки для футбольных ворот, мячи футбольные, сетка для переноса мячей, колодки стартовые, барьеры для бега, стартовые флажки или стартовый пистолет, флажки красные и белые, палочки эстафетные, гранаты учебные Ф-1, круг для метания ядра, упор для ног, для метания ядра, ядра, указатели дальности метания на 25, 30, 35, 40, 45, 50, 55 м, нагрудные номера, тумбы «Старт—Финиш», «Поворот», рулетка металлическая, мерный шнур, секундомеры.

В зависимости от возможностей, которыми располагают профессиональные образовательные организации, для реализации учебной дисциплины «Физическая культура» в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования могут быть использованы:

тренажерный зал;

плавательный бассейн;

лыжная база с лыжохранилищем;

специализированные спортивные залы (зал спортивных игр, гимнастики, хореографии, единоборств и др.);

открытые спортивные площадки для занятий: баскетболом; бадминтоном, волейболом, теннисом, мини-футболом, хоккеем;

- футбольное поле с замкнутой беговой дорожкой, секторами для прыжков и метаний.

В зависимости от возможностей материально-технической базы и наличия кадрового потенциала перечень учебно-спортивного оборудования и инвентаря может быть дополнен.

Для проведения учебно-методических занятий целесообразно использовать комплект мультимедийного и коммуникационного оборудования: электронные носители, компьютеры для аудиторной и внеаудиторной работы.

## **9.РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА**

Основная литература:

Барчуков И. С. Теория и методика физического воспитания и спорта: учебник / под общ. ред. Г. В. Барчуковой. — М., 2019.

Бишаева А.А. Физическая культура: учебник для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. — М., 2019.

Бишаева А.А. Физическая культура: электронный учебник для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО.—М., 2019.

Бишаева А.А. Физическая культура: учебник для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. — М., 2019.

Гамидова С. К. Содержание и направленность физкультурно-оздоровительных занятий. — Смоленск, 2019.

Дополнительная литература:

Об образовании в Российской Федерации: федер. 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, в ред. от 03.07.2016, с изм. от 19.12.2016.)

Приказ Министерства образования и науки РФ «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"».

Приказ Министерства образования и науки РФ от 31 декабря 2015 г. N 1578 "О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. N413"

Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Министерства образования и науки РФ 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».

Примерная основная образовательная программа среднего общего образования, одобренная решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з).

Бишаева А. А. Профессионально-оздоровительная физическая культура студента: учеб. пособие. — М., 2019.

Кабачков В.А. Полиевский С.А., Буров А.Э. Профессиональная физическая культура в системе непрерывного образования молодежи: науч.-метод. пособие. — М., 2019.

Литвинов А. А., Козлов А. В., Ивченко Е. В. Теория и методика обучения базовым видам спорта. Плавание. — М., 2019.

Миронова Т. И. Реабилитация социально-психологического здоровья детско-молодежных групп. — Кострома, 2019.

Тимонин А. И. Педагогическое обеспечение социальной работы с молодежью: учеб. пособие / под ред. Н.Ф.Басова. — 3-е изд. — М., 2019.

### **Интернет-ресурсы**

[www.minstm.gov.ru](http://www.minstm.gov.ru) (Официальный сайт Министерства спорта Российской Федерации).

[www.edu.ru](http://www.edu.ru) (Федеральный портал «Российское образование»).

[www.olympic.ru](http://www.olympic.ru) (Официальный сайт Олимпийского комитета России).

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

**Оценка уровня физических способностей студентов**

№ п/п	Физическая способность	Контрольное упражнение (тест)	Возраст, лет	Оценка					
				Юноши			Девушки		
				5	4	3	5	4	3
1	Скоростные	Бег 30 м, с	16 17	4,4 и выше 4,3	5,1—4,8 5,0—4,7	5,2 и ниже 5,2	4,8 и выше 4,8	5,9—5,3 5,9—5,3	6,1 и ниже 6,1
2	Координационные	Челночный бег 310 м, с	16 17	7,3 и выше 7,2	8,0—7,7 7,9—7,5	8,2 и ниже 8,1	8,4 и выше 8,4	9,3—8,7 9,3—8,7	9,7 и ниже 9,6
3	Скоростно-силовые	Прыжки в длину с места, см	16 17	230 и выше 240	195—210 205—220	180 и ниже 190	210 и выше 210	170—190 170—190	160 и ниже 160
4	Выносливость	6-минутный бег, м	16 17	1500 и выше 1500	1300—1400 1300—1400	1100 и ниже 1100	1300 и выше 1300	1050—1200 1050—1200	900 и ниже 900
5	Гибкость	Наклон вперед из положения стоя, см	16 17	15 и выше 15	9—12 9—12	5 и ниже 5	20 и выше 20	12—14 12—14	7 и ниже 7
6	Силовые	Подтягивание: на высокой перекладине из виса, количество раз (юноши), на низкой перекладине из виса лежа, количество раз (девушки)	16 17	11 и выше 12	8—9 9—10	4 и ниже 4	18 и выше 18	13—15 13—15	6 и ниже 6

**Оценка уровня физической подготовленности юношей основного и  
подготовительного учебного отделения**

Тесты	Оценка в баллах		
	5	4	3
1. Бег 3 000 м (мин, с)	12,30	14,00	б/вр
2. Бег на лыжах 5 км (мин, с)	25,50	27,20	б/вр
3. Плавание 50 м (мин, с)	45,00	52,00	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. Бросок набивного мяча 2 кг из-за головы (м)	9,5	7,5	6,5
7. Силовой тест — подтягивание на высокой перекладине (количество раз)	13	11	8
8. Сгибание и разгибание рук в упоре на брусьях (количество раз)	12	9	7
9. Координационный тест — челночный бег 3x10 м (с)	7,3	8,0	8,3
10. Поднимание ног в висе до касания перекладины (количество раз)	7	5	3
11. Гимнастический комплекс упражнений: - утренней гимнастики; - производственной гимнастики; - релаксационной гимнастики (из 10 баллов)	До 9	До 8	До 7,5

Примечание. Упражнения и тесты по профессионально-прикладной подготовке разрабатываются кафедрами физического воспитания с учетом специфики профессий (специальностей) профессионального образования.



**Оценка уровня физической подготовленности девушек основного и  
подготовительного учебного отделения**

Тесты	Оценка в баллах		
	5	4	3
1. Бег 2 000 м (мин, с)	11,00	13,00	б/вр
2. Бег на лыжах 3 км (мин, с)	19,00	21,00	б/вр
3. Плавание 50 м (мин, с)	1,00	1,20	б/вр
4. Прыжки в длину с места (см)	190	175	160
5. Приседание на одной ноге, опора о стену (количество раз на каждой ноге)	8	6	4
6. Силовой тест — подтягивание на низкой перекладине (количество раз)	20	10	5
Тесты	Оценка в баллах		
	5	4	3
7. Координационный тест — челночный бег 3x10 м (с)	8,4	9,3	9,7
8. Бросок набивного мяча 1 кг из-за головы (м)	10,5	6,5	5,0
9. Гимнастический комплекс упражнений: - утренней гимнастики; - производственной гимнастики; - релаксационной гимнастики (из 10 баллов)	До 9	До 8	До 7,5

Примечание. Упражнения и тесты по профессионально-прикладной подготовке разрабатываются кафедрами физического воспитания с учетом специфики профессий (специальностей) профессионального образования.

**Требования к результатам обучения студентов специального учебного отделения**

- 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 (терренкура, 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 Купера — 12-минутное передвижение;
  - плавание — 50 м (без учета времени);
  - бег на лыжах: юноши — 3 км, девушки — 2 км (без учета времени).



**Министерство образования Пензенской области  
государственное автономное профессиональное образовательное  
учреждение Пензенской области  
«Пензенский колледж современных технологий переработки и бизнеса»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОСНОВЫ БЕЗОПАСНОСТИ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

**для студентов, обучающихся на базе основного общего образования  
по специальности естественнонаучного профиля  
19.02.10 Технология продукции общественного питания**

**Пенза, 2020**

Рассмотрена и одобрена на заседании методической цикловой комиссии математических и естественнонаучных дисциплин

Протокол № \_\_ от «\_\_»\_\_\_\_\_ 20 г.

Председатель МЦК  
\_\_\_\_\_ С.А.Луконина

Рабочая программа учебной дисциплины составлена на основе примерной программы учебной дисциплины для профессиональных образовательных организаций, рекомендованной ФГАУ «ФИРО» в качестве примерной программы для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (протокол от 21 июля 2015 г. ФГАУ «ФИРО»)

УТВЕРЖДАЮ  
Заместитель директора по учебно-воспитательной работе  
\_\_\_\_\_ Л.В. Волкова

Разработчик: Шмелёва Л.Н., преподаватель

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. Пояснительная записка</b>	<b>4</b>
<b>2. Общая характеристика учебной дисциплины</b>	<b>4</b>
<b>3. Место учебной дисциплины в учебном плане</b>	<b>5</b>
<b>4. Результаты освоения учебной дисциплины</b>	<b>5</b>
<b>5. Тематический план и содержание учебной дисциплины</b>	<b>8</b>
<b>6. Характеристика основных видов деятельности студентов</b>	<b>17</b>
<b>7. Учебно-методическое и материально-техническое обеспечение программы учебной дисциплины</b>	<b>19</b>
<b>8. Рекомендуемая литература</b>	<b>20</b>

## 1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности» предназначена для изучения безопасности жизнедеятельности в профессиональных образовательных организациях СПО, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования при подготовке специалистов среднего звена.

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

Содержание программы «Основы безопасности жизнедеятельности» направлено на достижение следующих **целей**:

повышение уровня защищенности жизненно важных интересов личности, общества и государства от внешних и внутренних угроз (жизненно важные интересы — совокупность потребностей, удовлетворение которых надежно обеспечивает существование и возможности прогрессивного развития личности, общества и государства);

снижение отрицательного влияния человеческого фактора на безопасность личности, общества и государства;

формирование антитеррористического поведения, отрицательного отношения к приему психоактивных веществ, в том числе наркотиков;

обеспечение профилактики асоциального поведения учащихся.

Программа может использоваться другими профессиональными образовательными организациями, реализующими образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования; программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ).

## 2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОСНОВЫ БЕЗОПАСНОСТИ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

В современных условиях глобализации развития мировой экономики, усложнения, интенсификации и увеличения напряженности профессиональной деятельности специалистов существенно возрастает общественно-производственное значение состояния здоровья каждого человека. Здоровье становится приоритетной социальной ценностью. В связи с этим исключительную важность приобретает высокая профессиональная подготовка специалистов различного профиля к принятию решений и действиям по предупреждению чрезвычайных ситуаций (ЧС), а при их возникновении — к проведению соответствующих мероприятий по ликвидации их негативных последствий, и прежде всего к оказанию первой помощи пострадавшим.

Общеобразовательная учебная дисциплина «Основы безопасности жизнедеятельности» изучает риски производственной, природной, социальной, бытовой, городской и других сред обитания человека как в условиях повседневной жизни, так и при

возникновении чрезвычайных ситуаций техногенного, природного и социального характера. Данная дисциплина является начальной ступенью в освоении норм и правил безопасности и обеспечении комфортных условий жизнедеятельности.

Основными содержательными темами программы являются: введение в дисциплину, обеспечение личной безопасности и сохранение здоровья, государственная система обеспечения безопасности населения, основы обороны государства и воинская обязанность, основы медицинских знаний.

Действующее законодательство предусматривает обязательную подготовку по основам военной службы для лиц мужского пола, которая должна проводиться во всех профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования. По итогам изучения дисциплины у юношей формируется адекватное представление о военной службе, развиваются качества личности, необходимые для ее прохождения.

Для девушек в программе предусмотрен раздел «Основы медицинских знаний». В процессе его изучения формируются знания в области медицины, умения оказывать первую медицинскую помощь при различных травмах. Девушки получают сведения о здоровом образе жизни, основных средствах планирования семьи, ухода за младенцем, поддержании в семье духовности, комфортного психологического климата.

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

### **3. МЕСТО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В УЧЕБНОМ ПЛАНЕ**

Учебная дисциплина «Основы безопасности жизнедеятельности» является учебным предметом обязательной предметной области «Физическая культура, экология и основы безопасности жизнедеятельности» ФГОС среднего общего образования.

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

В учебных планах ППССЗ место учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности» — в составе общих общеобразовательных учебных дисциплин, формируемых из обязательных предметных областей ФГОС среднего общего образования, для специальностей СПО соответствующего профиля профессионального образования.

### **4. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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;

приобретение опыта локализации возможных опасных ситуаций, связанных с нарушением работы технических средств и правил их эксплуатации;

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:**

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

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 (при травмах, отравлениях и различных видах поражений), включая знания об основных инфекционных заболеваниях и их профилактике.

## 5. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОСНОВЫ БЕЗОПАСНОСТИ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

При реализации содержания общеобразовательной учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности» в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования вне зависимости от профиля профессионального образования максимальная учебная нагрузка обучающихся составляет:

по специальностям СПО — 105 часов, из них аудиторная (обязательная) учебная нагрузка, включая практические занятия, — 70 часов; самостоятельная работа студентов — 35 часов.

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Введение</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	1 Актуальность изучения дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности», цели и задачи дисциплины. Основные теоретические положения дисциплины, определения терминов «среда обитания», «биосфера», «опасность», «риск», «безопасность». Необходимость формирования безопасного мышления и поведения. Культура безопасности жизнедеятельности — современная концепция безопасного типа поведения личности. Значение изучения основ безопасности жизнедеятельности при освоении специальности СПО.		1
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Значение дисциплины в профессиональной деятельности	1	
<b>Раздел 1 Обеспечение личной безопасности и сохранение здоровья</b>		<b>24</b>	
<b>Тема 1.1 Здоровье и здоровый образ жизни</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	
	1 Здоровье и здоровый образ жизни. Общие понятия о здоровье. Здоровый образ жизни как необходимое условие сохранения и укрепления здоровья человека и общества. Факторы, способствующие укреплению здоровья. Двигательная активность и закаливание организма. Занятия физической культурой. Психологическая уравновешенность и ее значение для здоровья. Режим дня, труда и отдыха. Рациональное питание и его значение для здоровья. Влияние двигательной активности на здоровье человека. Закаливание и его влияние на здоровье. Правила личной гигиены и здоровье человека.		2
	2 Влияние неблагоприятной окружающей среды на здоровье человека. Основные источники		2

	загрязнения окружающей среды. Техносфера как источник негативных факторов.		
3	Вредные привычки (употребление алкоголя, курение, употребление наркотиков) и их профилактика. Алкоголь и его влияние на здоровье человека, социальные последствия употребления алкоголя, снижение умственной и физической работоспособности. Курение и его влияние на состояние здоровья. Табачный дым и его составные части. Влияние курения на нервную систему, сердечнососудистую систему. Пассивное курение и его влияние на здоровье. Наркотики, наркомания и токсикомания, общие понятия и определения. Социальные последствия пристрастия к наркотикам. Профилактика наркомании.		2
4	Основные нормативные правовые акты, определяющие правила и безопасность дорожного движения. Правила и безопасность дорожного движения. Модели поведения пешеходов, велосипедистов, пассажиров и водителей транспортных средств при организации дорожного движения.		2
5	Репродуктивное здоровье как составляющая часть здоровья человека и общества.		2
6	Социальная роль женщины в современном обществе. Репродуктивное здоровье женщины и факторы, влияющие на него. Здоровый образ жизни — необходимое условие сохранности репродуктивного здоровья. Правовые основы взаимоотношения полов. Брак и семья. Культура брачных отношений. Основные функции семьи. Основы семейного права в Российской Федерации. Права и обязанности родителей. Конвенция ООН «О правах ребенка».		
6	Опасности современных молодежных хобби. Модели личного безопасного поведения во время занятий современными молодежными хобби.		
<b>Практические занятия</b>		<b>4</b>	
<b>Практическая работа №1</b> Изучение основных положений организации рационального питания и освоение методов его гигиенической оценки.			
<b>Практическая работа №2</b> Изучение моделей поведения пешеходов, велосипедистов, пассажиров и водителей транспортных средств при организации дорожного движения.		<b>8</b>	
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>			
Социальная роль женщины в современном обществе.			
Психологическая уравновешенность и ее значение для здоровья.			
Влияние курения на нервную систему, сердечнососудистую систему.			
Рациональное питание и его значение для здоровья.			
Социальные последствия пристрастия к наркотикам. Профилактика наркомании.			

<b>Раздел 2. Государственная система обеспечения безопасности населения</b>		<b>40</b>	
<b>Тема 2.1 Общие понятия и классификация чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
	1   Общие понятия и классификация чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера.		2
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	1	
	ФЗ «О защите населения и территорий от ЧС природного и техногенного характера» <b>Содержание учебного материала</b>	2	
<b>Тема 2.2 Чрезвычайных ситуаций природного и техногенного харак- тера.</b>	1   2   Общая характеристика чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера, наиболее вероятных для данной местности и района проживания. Правила поведения в условиях чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера. Отработка правил поведения при получении сигнала о чрезвычайной ситуации согласно плану образовательного учреждения (укрытие в защитных сооружениях, эвакуация и др.). Правила поведения в условиях чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера. Отработка правил поведения при получении сигнала о чрезвычайной ситуации согласно плану образовательного учреждения (укрытие в защитных сооружениях, эвакуация и др.).		2
	<b>Практические занятия</b>	<b>6</b>	
	<b>Практическая работа №3</b> Изучение и отработка моделей поведения в условиях вынужденной природной автономии.		
	<b>Практическая работа №4</b> Изучение и отработка моделей поведения в ЧС на транспорте.		
	<b>Практическая работа №5</b> Изучение первичных средств пожаротушения. Изучение и использование средств индивидуальной защиты от поражающих факторов в ЧС мирного и военного времени.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	1	
Чрезвычайные ситуации природного характера.			
Чрезвычайные ситуации техногенного характера.			
<b>Тема 2.3 Государственная</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
	1   Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций		2

<b>система обеспечения безопасности населения</b>		(РСЧС), история ее создания, предназначение, структура, задачи, решаемые для защиты населения от чрезвычайных ситуаций.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		1	
	История создания системы защиты РФ			
<b>Тема 2.4 Гражданская оборона — составная часть обороноспособности страны.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		2	
	1	Гражданская оборона — составная часть обороноспособности страны. Основные понятия и определения, задачи гражданской обороны. Структура и органы управления гражданской обороной. Мониторинг и прогнозирование чрезвычайных ситуаций.		2
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		1	
	ПВО в годы ВОВ			
<b>Тема 2.5 Современные средства поражения и их поражающие факторы. Организация защиты населения</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		2	
	1	Современные средства поражения и их поражающие факторы. Мероприятия по защите населения. Оповещение и информирование населения об опасностях, возникающих в чрезвычайных ситуациях военного и мирного времени. Эвакуация населения в условиях чрезвычайных ситуаций.		2
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		2	
	Подготовка сообщений по теме Ядерное оружие и его поражающие факторы			
	Подготовка сообщений по теме Химическое оружие и его поражающие факторы			
	Подготовка сообщений по теме Биологическое оружие и его поражающие факторы			
	<b>Содержание учебного материала</b>		2	
<b>Тема 2.6 Организация инженерной защиты населения</b>	1	Организация инженерной защиты населения от поражающих факторов чрезвычайных ситуаций мирного и военного времени. Инженерная защита, виды защитных сооружений. Основное предназначение защитных сооружений гражданской обороны. Правила поведения в защитных сооружениях.		2
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		2	
	Подготовка сообщений об организации и проведении АСДНР			
	Подготовка м/м презентаций по теме Оборудование простейших защитных сооружений			
<b>Тема 2.7 Обучение населения защите от чрезвычайных ситуаций.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		2	
	1	Обучение населения защите от чрезвычайных ситуаций. Основные направления деятельности государственных организаций и ведомств Российской Федерации по защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций: прогноз, мониторинг, оповещение, защита, эвакуация, аварийно-спасательные работы, обучение населения. Организация гражданской обороны в образовательном учреждении, ее предназначение.		2

	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		1	
	Эвакуация населения в условиях чрезвычайных ситуаций.			
	Санитарная обработка людей после их пребывания в зонах заражения.			
	Основные направления деятельности государственных организаций и ведомств Российской Федерации по защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций			
	Государственные службы по охране здоровья и безопасности граждан.			
<b>Тема 2.8 Аварийно-спасательные и другие неотложные работы.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		2	
	1	Аварийно-спасательные и другие неотложные работы, проводимые в зонах чрезвычайных ситуаций. Организация и основное содержание аварийно-спасательных работ. Санитарная обработка людей после их пребывания в зонах заражения.		2
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		1	
	Подготовка сообщений об организации и проведении АСДНР			
	Подготовка м/м презентаций по теме Оборудование простейших защитных сооружений			
<b>Тема 2.9 Чрезвычайные ситуации военнополитического характера</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		2	
	1	Особенности экстремизма, терроризма и наркотизма Российской Федерации. Основные принципы и направления противодействия экстремистской, террористической деятельности и наркотизму. Правила безопасного поведения при угрозе террористического акта, при захвате в качестве заложника. Меры безопасности населения, оказавшегося на территории военных действий.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		2	
	Правила поведения, если вы оказались в заложниках			
<b>Тема 2.10 Государственные службы по охране здоровья и безопасности граждан</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		2	
	1	Государственные службы по охране здоровья и безопасности граждан. МЧС России — федеральный орган управления в области защиты населения от чрезвычайных ситуаций. Полиция Российской Федерации — система государственных органов исполнительной власти в области защиты здоровья, прав, свободы и собственности граждан от противоправных посягательств. Служба скорой медицинской помощи. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (Роспотребнадзор России). Другие государственные службы в области безопасности. Правовые основы организации защиты населения Российской Федерации от чрезвычайных ситуаций мирного времени.		2
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		2	

	Полиция Российской Федерации — система государственных органов исполнительной власти в области защиты здоровья, прав, свободы и собственности граждан от противоправных посягательств.		
<b>Раздел 3 Основы обороны государства и воинская обязанность</b>		<b>18</b>	
<b>Тема 3.1 История создания Вооруженных Сил России.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>10</b>	
	1 История создания Вооруженных Сил России. Организация вооруженных сил Московского государства в XIV—XV веках. Военная реформа Ивана Грозного в середине XVI века. Военная реформа Петра I, создание регулярной армии, ее особенности. Военные реформы в России во второй половине XIX века, создание массовой армии. Создание советских Вооруженных Сил, их структура и предназначение. Основные предпосылки проведения военной реформы Вооруженных Сил Российской Федерации на современном этапе. Функции и основные задачи современных Вооруженных сил Российской Федерации, их роль и место в системе обеспечения национальной безопасности.		2
	2 Организационная структура Вооруженных Сил Российской Федерации. Виды Вооруженных Сил Российской Федерации, рода Вооруженных Сил Российской Федерации, рода войск. Сухопутные войска: история создания, предназначение, структура. Военно-воздушные силы: история создания, предназначение, структура. Военно-морской флот, история создания, предназначение, структура. Ракетные войска стратегического назначения: история создания, предназначение, структура. Войска воздушно-космической обороны: история создания, предназначение, структура. Воздушно-десантные войска: история создания, предназначение, структура. Другие войска: Пограничные войска Федеральной службы безопасности Российской Федерации, внутренние войска Министерства внутренних дел Российской Федерации, Железнодорожные войска Российской Федерации, войска гражданской обороны МЧС Росси. Их состав и предназначение.		2
	3 Воинская обязанность. Основные понятия о воинской обязанности. Воинский учет. Организация воинского учета и его предназначение. Первоначальная постановка граждан на воинский учет. Обязанности граждан по воинскому учету. Организация медицинского освидетельствования граждан при первоначальной постановке на воинский учет.		2
	4 Призыв на военную службу. Прохождение военной службы по контракту. Альтернативная гражданская служба.		2



	Военно-профессиональная деятельность: порядок подготовки граждан по военно-учетным специальностям, особенности подготовки офицеров в различных учебных и военно-учебных заведениях. Обязательная подготовка граждан к военной службе Основное содержание обязательной подготовки гражданина к военной службе. Добровольная подготовка граждан к военной службе. Основные направления добровольной подготовки граждан к военной службе: занятия военно-прикладными видами спорта; обучение по дополнительным образовательным программам.		
5	<p>Качества личности военнослужащего как защитника Отечества.</p> <p>Воинская дисциплина и ответственность. Как стать офицером Российской армии.</p> <p>Боевые традиции Вооруженных Сил России. Ритуалы Вооруженных Сил Российской Федерации. Символы воинской чести.</p> <p>Элементы начальной военной подготовки: назначение Строевого устава ВС РФ, назначение, боевые свойства и общее устройство автомата Калашникова, меры безопасности при обращении с автоматом Калашникова и патронами в повседневной жизнедеятельности и при проведении стрельб.</p>		2
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	6	
	Функции и основные задачи современных Вооруженных сил Российской Федерации, их роль и место в системе обеспечения национальной безопасности.		
	Другие войска		
	Воинская обязанность.		
	Добровольная подготовка граждан к военной службе.		
	Основные условия прохождения военной службы по контракту. Требования, предъявляемые к гражданам, поступающим на военную службу по контракту. Сроки военной службы по контракту. Права и льготы, предоставляемые военнослужащим, проходящим военную службу по контракту.		
	Виды воинской деятельности и их особенности.		
	Уголовная ответственность за преступления против военной службы (неисполнение приказа, на рушение уставных правил взаимоотношений между военнослужащими, самовольное оставление части и др.).		
	Особенности воинского коллектива, значение войскового товарищества в боевых условиях и повседневной жизни частей и подразделений.		
	<b>Практические занятия</b>	2	
	<b>Практическая работа №6</b> Изучение способов бесконфликтного общения и саморегуляции.		

	Особенности службы в армии, изучение и освоение методик проведения строевой подготовки.			
<b>Раздел 4 Основы медицинских знаний</b>			<b>21</b>	
<b>Тема 4.1 Понятие первой помощи.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		2	
	1	Общие правила оказания первой помощи. Перечень состояний, при которых оказывается первая помощь. Признаки жизни. Общие правила оказания первой помощи. Федеральный закон «Об основах охраны здоровья граждан Российской Федерации».		2
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		1	
	Федеральный закон «Об основах охраны здоровья граждан Российской Федерации».			
<b>Тема 4.2 Понятие травм и их виды.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		2	
	1	Правила первой помощи при ранениях. Правила наложения повязок различных типов. Первая помощь при травмах различных областей тела. Первая помощь при проникающих ранениях грудной и брюшной полости, черепа. Первая помощь при сотрясениях и ушибах головного мозга. Первая помощь при переломах. Первая помощь при электротравмах и повреждении молнией. Первая помощь при синдроме длительного сдавливания. Понятие травматического токсикоза. Местные и общие признаки травматического токсикоза. Основные периоды развития травматического токсикоза.		2
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		1	
	Первая помощь при травмах различных областей тела.			
<b>Тема 4.3 Понятие и виды кровотечений.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		2	
	1	Понятие и виды кровотечений. Первая помощь при наружных кровотечениях. Первая помощь при капиллярном кровотечении. Первая помощь при артериальном кровотечении. Правила наложения жгута и закрутки. Первая помощь при венозном кровотечении. Смешанное кровотечение. Основные признаки внутреннего кровотечения.		2
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		1	
	Первая помощь при наружных кровотечениях			
	Смешанное кровотечение.			
<b>Тема 4.4 Ожоги и отморожения</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		2	
	1	Первая помощь при ожогах. Понятие, основные виды и степени ожогов. Первая помощь при термических ожогах. Первая помощь при химических ожогах. Первая помощь при воздействии высоких температур. Последствия воздействия высоких температур на организм человека. Основные признаки теплового удара. Предупреждение развития		2

		перегревов. Воздействие ультрафиолетовых лучей на человека. Первая помощь при воздействии низких температур. Последствия воздействия низких температур на организм человека. Основные степени отморожений.		
		<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	2	
		Первая помощь при химических ожогах Последствия воздействия высоких температур на организм человека. Основные признаки теплового удара.		
		Последствия воздействия низких температур на организм человека.		
<b>Тема 4.5 Основные инфекционные болезни</b>		<b>Содержание учебного материала</b>	4	
	1	Основные инфекционные болезни, их классификация и профилактика. Пути передачи возбудителей инфекционных болезней. Индивидуальная и общественная профилактика инфекционных заболеваний. Инфекции, передаваемые половым путем и их профилактика. Ранние половые связи и их последствия для здоровья.		2
	2			
		<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	1	
	Пути передачи возбудителей инфекционных болезней. Ранние половые связи и их последствия для здоровья.			
<b>Тема 4.6 Здоровье родителей и здоровье будущего ребенка.</b>		<b>Содержание учебного материала</b>	6	
	1	Основы ухода за младенцем. Основные мероприятия по уходу за младенцами. Физиологические особенности развития новорожденных детей. Формирование основ здорового образа жизни. Духовность и здоровье семьи.		2
	2			
	3			
		<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	2	
	Основные мероприятия по уходу за младенцами.			
	<b>Практические занятия</b>	2		
	<b>Практическая работа №7.</b> Изучение и освоение основных приемов оказания первой помощи при кровотечениях. Изучение и освоение основных способов искусственного дыхания.			
<b>Итого</b>			<b>105</b>	

## 6. ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ВИДОВ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТУДЕНТОВ

Содержание обучения	Характеристика основных видов учебной деятельности студентов (на уровне учебных действий)
<b>Введение</b>	Различение основных понятий и теоретических положений основ безопасности жизнедеятельности, применение знаний дисциплины для обеспечения своей безопасности. Анализ влияния современного человека на окружающую среду, оценка примеров зависимости благополучия жизни людей от состояния окружающей среды; моделирование ситуаций по сохранению биосферы и ее защите
<b>1. Обеспечение личной безопасности и сохранение здоровья населения</b>	<p>Определение основных понятий о здоровье и здоровом образе жизни.</p> <p>Усвоение факторов, влияющих на здоровье, выявление факторов, разрушающих здоровье, планирование режима дня, выявление условий обеспечения рационального питания, объяснение случаев из собственной жизни и своих наблюдений по планированию режима труда и отдыха.</p> <p>Анализ влияния двигательной активности на здоровье человека, определение основных форм закаливания, их влияния на здоровье человека, обоснование последствий влияния алкоголя на здоровье человека и социальных последствий употребления алкоголя. Анализ влияния неблагоприятной окружающей среды на здоровье человека.</p> <p>Моделирование социальных последствий пристрастия к наркотикам.</p> <p>Моделирование ситуаций по организации безопасности дорожного движения.</p> <p>Характеристика факторов, влияющих на репродуктивное здоровье человека.</p> <p>Моделирование ситуаций по применению правил сохранения и укрепления здоровья</p>
<b>2. Государственная система обеспечения безопасности населения</b>	<p>Усвоение общих понятий чрезвычайных ситуаций, классификация чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера по основным признакам, характеристика особенностей ЧС различного происхождения.</p> <p>Выявление потенциально опасных ситуаций для сохранения жизни и здоровья человека, сохранения личного и общественного имущества при ЧС.</p> <p>Моделирование поведения населения при угрозе и возникновении ЧС.</p> <p>Освоение моделей поведения в разных ситуациях: как вести себя дома, на дорогах, в лесу, на водоемах, характеристика основных функций системы по предупреждению и ликвидации ЧС (РСЧС); объяснение основных правил эвакуации населения в условиях чрезвычайных ситуаций, оценка правильности выбора индивидуальных средств защиты при возникновении ЧС; раскрытие возможностей современных средств оповещения населения об опасностях, возникающих в чрезвычайных ситуациях военного и мирного времени; характеристика правил безопасного поведения при угрозе террористического акта, захвате в качестве заложника. Определение мер безопасности населения, оказавшегося на территории военных действий.</p> <p>Характеристика предназначения и основных функций полиции, службы скорой помощи, Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека и других государственных служб в области безопасности</p>
<b>3. Основы обороны государства и воинская</b>	Различение основных понятий военной и национальной безопасности, освоение функций и основные задачи современных Вооруженных сил Российской Федерации, характеристика основных этапов создания

<b>обязанность</b>	Вооруженных Сил России.
<b>Содержание обучения</b>	Характеристика основных видов учебной деятельности студентов (на уровне учебных действий)
	Анализ основных этапов проведения военной реформы Вооруженных Сил Российской Федерации на современном этапе, определение организационной структуры, видов и родов Вооруженных Сил Российской Федерации; формулирование общих, должностных и специальных обязанностей военнослужащих. Характеристика распределения времени и повседневного порядка жизни воинской части, сопоставление порядка и условий прохождения военной службы по призыву и по контракту; анализ условий прохождения альтернативной гражданской службы. Анализ качеств личности военнослужащего как защитника Отечества. Характеристика требований воинской деятельности, предъявляемых к моральным, индивидуально-психологическим и профессиональным качествам гражданина; характеристика понятий «воинская дисциплина» и «ответственность»; освоение основ строевой подготовки. Определение боевых традиций Вооруженных Сил России, объяснение основных понятий о ритуалах Вооруженных Сил Российской Федерации и символах воинской чести
<b>4. Основы медицинских знаний</b>	Освоение основных понятий о состояниях, при которых оказывается первая помощь; моделирование ситуаций по оказанию первой помощи при несчастных случаях. Характеристика основных признаков жизни. Освоение алгоритма идентификации основных видов кровотечений, идентификация основных признаков теплового удара. Определение основных средств планирования семьи. Определение особенностей образа жизни и рациона питания беременной женщины

## **7.УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОСНОВЫ БЕЗОПАСНОСТИ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ»**

Помещение кабинета основ безопасности жизнедеятельности должно удовлетворять требованиям Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов (СанПиН 2.4.2. 178-02)<sup>1</sup>. Оно должно быть оснащено 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 должно быть мультимедийное оборудование, при помощи которого участники образовательного процесса могут просматривать визуальную информацию по основам безопасности жизнедеятельности, создавать презентации, видеоматериалы, иные документы.

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

- многофункциональный комплекс преподавателя;
- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, стендов, схем, плакатов, портретов выдающихся ученых в области обеспечения безопасной жизнедеятельности населения и др.);
- информационно-коммуникативные средства;
- экранны-звуковые пособия;
- тренажеры для отработки навыков оказания сердечно-легочной и мозговой реанимации с индикацией правильности выполнения действий на экране компьютера и пульте контроля управления — роботы-тренажеры типа «Гоша» и др.;
- тренажер для отработки действий при оказании помощи в воде;
- имитаторы ранений и поражений;

образцы аварийно-спасательных инструментов и оборудования (АСИО), средств индивидуальной защиты (СИЗ): противогаз ГП-7, респиратор Р-2, защитный костюм Л-1, общевойсковой защитный костюм, общевойсковой прибор химической разведки, компас-азимут; дозиметр бытовой (индикатор радиоактивности);

учебно-методический комплект «Факторы радиационной и химической опасности» для изучения факторов радиационной и химической опасности;

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;

образцы средств пожаротушения (СП);

макеты: встроенного убежища, быстровозводимого убежища, противорадиационного укрытия, а также макеты местности, зданий и муляжи;

макет автомата Калашникова;

электронный стрелковый тренажер;

обучающие и контролирующие программы по темам дисциплины;

комплекты 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 «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.

Библиотечный фонд может быть дополнен энциклопедиями, справочниками, научной и научно-популярной литературой и др.

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

## **8. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА**

Основные источники:

Айзман Р.И., Омельченко И.В. Основы медицинских знаний: учеб. пособие для бакалавров. — М., 2019.

Аксенова М., Кузнецов С., Евлахович и др. Огнестрельное оружие. — М., 2019.

Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А. Основы безопасности жизнедеятельности: учебник для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО.—М., 2019.

Косолапова Н. В., Прокопенко Н. А. Основы безопасности жизнедеятельности: электронный учебник для сред. проф. образования. — М., 2019.

Косолапова Н.В. и др. Безопасность жизнедеятельности: учебник для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. – М., 2019.

Косолапова Н.В. и др. Безопасность жизнедеятельности. Практикум: учеб. пособие для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО.— М., 2019.

Косолапова Н. В., Прокопенко Н. А., Побежимова Е. Л. Безопасность жизнедеятельности: электронное учебное издание для обучающихся по профессиям в учреждениях сред. проф. образования. — М., 2019.

Косолапова Н. В., Прокопенко Н. А., Побежимова Е. Л. Безопасность жизнедеятельности: электронное приложение к учебнику для учреждений сред. проф. образования. — М., 2019.

Косолапова Н. В., Прокопенко Н. А., Побежимова Е. Л. Безопасность жизнедеятельности: электронный учебно-методический комплекс для учреждений сред. проф. образования. - М., 2019.

Микрюков В.Ю. Безопасность жизнедеятельности: учебник для студентов сред. проф. образования. — М., 2019.

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., 2019.

Микрюков В.Ю. Азбука патриота. Друзья и враги России. — М., 2019.

Основы безопасности жизнедеятельности. Учебник 10 кл. Под ред. Воробьева Ю.Л. – М., 2019.

Основы безопасности жизнедеятельности. Учебник 11 кл. Под ред. Воробьева Ю. Л. – М., 2019.

Топоров И. К. Основы безопасности жизнедеятельности. Методические рекомендации. 10-11 кл. – М., 2019.

Смирнов А. Т., Мишин Б. И., Васнев В. А. Основы безопасности жизнедеятельности. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни. 10-11 кл. – М., 2019.

100 вопросов – 100 ответов о прохождении военной службы солдатами и сержантами по призыву и по контракту: Сборник. – М., 2019.

Смирнов А. Т. Основы безопасности жизнедеятельности: учеб. для учащихся 10 кл. общеобразоват. учрежд./А. Т. Смирнов, Б. И. Мишин, В. А. Васнев; под ред. А. Т. Смирнова. – 8 – е изд.; перераб. – М., 2019.

Смирнов А. Т., Мишин Б. И., Васнев В. А. Основы безопасности жизнедеятельности. Методические рекомендации. 10 кл.- М., 2019.

Смирнов А. Т. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни: тестовый контроль знаний старшеклассников: 10-11 кл. / А. Т. Смирнов, М. В. Маслов; под ред. А. Т. Смирнова. – М., 2019.

Дополнительные источники:

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.

Об образовании в Российской Федерации: федер. 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, в ред. от 03.07.2016, с изм. от 19.12.2016.)

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"».

Приказ Министерства образования и науки РФ от 31 декабря 2015 г. N 1578 "О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. N413".

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».

Примерная основная образовательная программа среднего общего образования, одобренная решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з).

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.

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.

Уголовный кодекс Российской Федерации (утвержден Федеральным законом от 13.06.1996 № 63-ФЗ) (в ред. от 07.12.2011 ; с изм. и доп., вступающими в силу с 05.04.2013) // СЗ РФ. — 1996. — № 25. — Ст. 2954.

Федеральный закон от 28.03.1998 № 53-ФЗ «О воинской обязанности и военной службе» (в ред. от 04.03.2013, с изм. от 21.03.1013) // СЗ РФ. — 1998. — № 13. — Ст. 1475.

Федеральный закон от 21.12.1994 № 68-ФЗ «О защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера» (в ред. от 11.02.2013) // СЗ РФ. — 1994. — № 35. — Ст. 3648.

Федеральный закон от 21.07.1997 № 116-ФЗ «О промышленной безопасности опасных производственных объектов» (в ред. от 04.03.2013) // СЗ РФ. — 1997. — № 30. — Ст. 3588.

Федеральный закон от 25.07.2002 № 113-ФЗ «Об альтернативной гражданской службе» (в ред. от 30.11.2011) // СЗ РФ. — 2002. — № 30. — Ст. 3030.

Федеральный закон от 31.05.1996 № 61-ФЗ «Об обороне» (в ред. от 05.04.2013) // СЗ РФ. — 1996. — № 23. — Ст. 2750.

Федеральный закон от 10.01.2002 № 7-ФЗ «Об охране окружающей среды» (в ред. от 25.06.2012, с изм. от 05.03.2013) // СЗ РФ. — 2002. — № 2. — Ст. 133.

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.

Указ Президента РФ от 05.02.2010 № 146 «О Военной доктрине Российской Федерации» // СЗ РФ. — 2010. — № 7. — Ст. 724.

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.

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.

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.

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).

Армия государства Российского и защита Отечества / под ред. В. В. Смирнова. – М., 2019.

Васнев В. А. Основы подготовки к военной службе: Кн. для учителя / В. А. Васнев, С.А. Чиненный.- М., 2019.

Военная доктрина Российской Федерации // Вестник военной информации. – 2019. - № 5.

Дуров В. А. Русские награды XVIII – начала XX в. / В. А. Дуров. – 2 – е изд., доп. – М., 2019.

Дуров В. А. Отечественные награды / В. А. Дуров. – М.: Просвещение, 2019.

Кобяков Ю.П. Физическая культура. Основы здорового образа жизни. — М., 2019.

Концепция национальной безопасности Российской Федерации // Вестник военной информации. – 2019. – № 2.

Косолапова Н. В., Прокопенко Н. А., Побежимова Е. Л. Безопасность жизнедеятельности: практикум: учеб. пособие для учреждений нач. проф. образования. — М., 2019.

Лях В. И. Физическая культура: Учеб. для 10-11 кл. общеобразоват. учреждений / В. И. Лях, А. А. Зданевич; под ред. В. И. Ляха. – М., 2018– 2019.

Митяев А. Книга будущих командиров. — М., 2019.

Назарова Е.Н., Жилон Ю.Д. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни: учебник для студ. высш. учеб. заведений. — М., 2019.

Общевойсковые уставы Вооруженных Сил РФ (ред. 2019 г.) — Ростов н/Д, 2019.

Основы безопасности жизнедеятельности: справочник для учащихся / [ А. Т. Смирнов, Б. О. Хренников, Р. А. Дурнев, Э. Н. Аюбов]; под ред. А. Т. Смирнова. – М., 2019.

Петров С. В. Первая помощь в экстремальных ситуациях: практическое пособие / С. В. Петров, В. Г. Бубнов. – М., 2019.

Смирнов А. Т. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни: учеб. для 10-11 кл. общеобразоват. учрежд. / А. Т. Смирнов, Б. И. Мишин, П. В. Ижевский; под общ. ред. А. Т. Смирнова. – 6-е изд. – М., 2019

### **Справочники, энциклопедии**

Большой энциклопедический словарь. – М., 2019.

Изотова М.А., Царева Т.Б. Полная энциклопедия орденов и медалей России. — М., 2019.

Ионина Н. А. 100 великих наград. — М., 2019.

Каменев А. И. Энциклопедия русского офицера. — М., 2019.

Каторин Ю. Ф. Танки: иллюстрированная энциклопедия. — М., 2019.

Лубченков Ю. Н. Русские полководцы. — М., 2019.

### **Интернет-ресурсы**

[www.mchs.gov.ru](http://www.mchs.gov.ru) (сайт МЧС РФ). [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) (Book^Gid. Электронная библиотека).

[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).—

[catalog.iot.ru](http://catalog.iot.ru) – каталог образовательных ресурсов в сети Интернет.





**Министерство образования Пензенской области  
государственное автономное профессиональное образовательное  
учреждение Пензенской области  
«Пензенский колледж современных технологий переработки и бизнеса»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
АСТРОНОМИЯ**

**для студентов, обучающихся на базе основного общего образования  
по специальности естественнонаучного профиля  
19.02.10 Технология продукции общественного питания**

**Пенза, 2020 г.**

Рассмотрена и одобрена на заседании методической цикловой комиссии математических и естественнонаучных дисциплин

УТВЕРЖДАЮ  
Зам. директора по учебно-воспитательной работе \_\_\_\_\_ Л.В. Волкова  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Протокол № \_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.  
Председатель методической цикловой комиссии \_\_\_\_\_ С.А. Луконина

Рабочая программа учебной дисциплины АСТРОНОМИЯ разработана на основе требований:

ФЗ от 29.12.2012г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

Приказа Минобрнауки России «О внесении изменений в Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утверждённый Приказом Министерства образования и науки РФ от 11 мая 2012г. №413» от 29 июня 2017г. №613;

Письма Минобрнауки России «Об организации изучения учебного предмета «Астрономия» от 20 июня 2017г. №ТС-194/08;

с учётом требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «Астрономия».

Разработчик: С.А. Луконина, преподаватель высшей категории, к.п.н.

**СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1. Пояснительная записка</b>	<b>4</b>
<b>2. Общая характеристика учебной дисциплины</b>	<b>5</b>
<b>3. Место учебной дисциплины в учебном плане</b>	<b>5</b>
<b>4. Результаты освоения учебной дисциплины</b>	<b>6</b>
<b>5. Тематический план и содержание учебной дисциплины</b>	<b>7</b>
<b>6. Характеристика основных видов деятельности студентов</b>	<b>11</b>
<b>7. Учебно-методическое и материально-техническое обеспечение программы учебной дисциплины</b>	<b>12</b>
<b>8. Рекомендуемая литература</b>	<b>13</b>

## 1. Пояснительная записка

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Астрономия» предназначена для реализации среднего общего образования в пределах основной образовательной программы по специальностям естественнонаучного профиля.

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Астрономия» предназначена для изучения астрономии в профессиональных образовательных организациях СПО, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ППССЗ) на базе основного общего образования при подготовке специалистов среднего звена.

Рабочая программа дисциплины разработана с учётом Примерной программы общеобразовательной учебной дисциплины «Астрономия» для профессиональных образовательных организаций, одобренной решением Научно-методического совета Центра профессионального образования и систем квалификаций Федерального государственного бюджетного учреждения «Федеральный институт развития образования» (ФГБУ «ФИРО») и рекомендованной для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего образования (протокол №2 от 18 апреля 2018г.).

Программа учебной дисциплины «Астрономия» разработана в соответствии с приказом Минобрнауки России «О внесении изменений в Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утверждённый Приказом Министерства образования и науки РФ от 11 мая 2012г. №413» от 29 июня 2017г. №613; на основе Письма Минобрнауки России «Об организации изучения учебного предмета «Астрономия» от 20 июня 2017г. №ТС-194/08; с учётом требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «Астрономия».

В настоящее время важнейшие цели и задачи астрономии заключаются в формировании представлений о современной естественнонаучной картине мира, о единстве физических законов, действующих на Земле и в безграничной Вселенной, о непрерывно происходящей эволюции нашей планеты, всех космических тел и их систем, а также самой Вселенной.

Изучение астрономии на базовом уровне среднего общего образования направлено на достижение следующих целей:

осознание принципиальной роли астрономии в познании фундаментальных законов природы и формировании современной естественнонаучной картины мира;

приобретение знаний о физической природе небесных тел и систем, строения и эволюции Вселенной, пространственных и временных масштабах Вселенной, наиболее важных астрономических открытиях, определивших развитие науки и техники;

овладение умениями объяснять видимое положение и движение небесных тел принципами определения местоположения и времени по астрономическим объектам, навыками практического использования компьютерных приложений для определения вида звездного неба в конкретном пункте для заданного времени;

развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей в процессе приобретения знаний по астрономии с использованием различных источников информации и современных информационных технологий;

использование приобретенных знаний и умений для решения практических задач повседневной жизни;

формирование научного мировоззрения;

формирование навыков использования естественнонаучных и особенно физико-математических знаний для объективного анализа устройства окружающего мира на примере достижений современной астрофизики, астрономии и космонавтики.

В программу включено содержание, направленное на формирование у обучающихся компетенций, необходимых для качественного освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования.

## **2. Общая характеристика учебной дисциплины**

В основе учебной дисциплины «Астрономия» лежит установка на формирование у обучающихся основ знаний о методах и результатах научных исследований, фундаментальных законах природы небесных тел и Вселенной в целом.

Астрономия, завершая физико-математическое образование учащихся, знакомит их с современными представлениями о строении и эволюции Вселенной и способствует формированию научного мировоззрения.

Курс астрономии призван способствовать формированию современной научной картины мира, раскрывая развитие представлений о строении Вселенной как одной из важнейших сторон длительного и сложного пути познания человечеством окружающей природы и своего места в ней.

При освоении профессий СПО и специальностей СПО естественнонаучного профиля профессионального образования астрономия изучается на базовом уровне ФГОС среднего общего образования, основывается на знаниях обучающихся, полученных при изучении физики, химии, географии и математики.

При структурировании содержания общеобразовательной учебной дисциплины для профессиональных образовательных организаций, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, учитывалась объективная реальность – небольшой объём часов, отпущенных на изучение астрономии и стремление максимально соответствовать идеям развивающего обучения. Поэтому теоретические вопросы максимально смещены к началу изучения дисциплины, с тем, чтобы последующий фактический материал рассматривался на основе изученных теорий.

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

Важную роль в освоении курса играют проводимые во внеурочное время собственные наблюдения учащихся. Специфика планирования этих наблюдений определяется двумя обстоятельствами. Во-первых, они (за исключением наблюдения солнца) должны проводиться в вечерне или ночное время. Во-вторых, объекты, природа которых изучается на том или ином занятии, могут быть в это время недоступны для наблюдений. При планировании наблюдений этих объектов, в особенности планет, необходимо учитывать условия их видимости.

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

В процессе изучения астрономии важно формировать информационную компетентность обучающихся. Поэтому при организации самостоятельной работы необходимо акцентировать внимание обучающихся на поиске информации в средствах массовой информации, Интернете, учебной и специальной литературе с соответствующим оформлением и представлением результатов.

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

## **3. Место учебной дисциплины в учебном плане**

Учебная дисциплина «Астрономия» входит в состав предметной области «Естественные науки» ФГОС среднего общего образования и изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППССЗ).



#### 4. Результаты освоения учебной дисциплины:

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

##### *личностных:*

формирование умения управлять своей познавательной деятельностью, ответственное отношение к учению, готовность и способность к саморазвитию и самообразованию, а также осознанному построению индивидуальной образовательной деятельности на основе устойчивых познавательных интересов;

формирование познавательной и информационной культуры, в том числе навыков самостоятельной работы с книгами и техническими средствами информационных технологий;

формирование убежденности в возможности познания законов природы и их использования на благо развития человеческой цивилизации;

формирование умения находить адекватные способы поведения, взаимодействия и сотрудничества в процессе учебной и внеучебной деятельности, проявлять уважительное отношение к мнению оппонента в ходе обсуждения спорных проблем науки.

##### *метапредметных:*

находить проблему исследования, ставить вопросы, выдвигать гипотезу, предлагать альтернативные способы решения проблемы и выбирать из них наиболее эффективный, классифицировать объекты исследования, структурировать изучаемый материал, аргументировать свою позицию, формулировать выводы и заключения;

анализировать наблюдаемые явления и объяснять причины их возникновения;

на практике пользоваться основными логическими приемами, методами наблюдения, моделирования, мысленного эксперимента, прогнозирования;

выполнять познавательные и практические задания, в том числе проектные;

извлекать информацию из различных источников (включая средства массовой информации и интернет-ресурсы) и критически ее оценивать;

готовить сообщения и презентации с использованием материалов, полученных из Интернета и других источников.

##### *предметных:*

сформированность представлений о строении Солнечной системы, эволюции звёзд и Вселенной, пространственно-временных масштабах Вселенной; понимание сущности наблюдаемых во Вселенной явлений;

владение основополагающими астрономическими понятиями, теориями, законами и закономерностями, уверенное пользование астрономической терминологией и символикой;

сформированность представлений о значении астрономии в практической деятельности человека и дальнейшем научно-практическом развитии;

осознание роли отечественной науки в освоении и использовании космического пространства и развитии международного сотрудничества в этой области.

В результате изучения учебной дисциплины студент должен **знать**:

воспроизводить сведения по истории развития астрономии, о ее связях с физикой и математикой

формулировать и обосновывать основные положения современной гипотезы о формировании всех тел Солнечной системы из единого газопылевого облака

классифицировать основные периоды эволюции Вселенной с момента начала ее расширения – Большого взрыва

В результате изучения учебной дисциплины студент должен **уметь**:

воспроизводить определения терминов и понятий (созвездие, высота и кульминация звезд и Солнца, эклиптика, местное, поясное, летнее и зимнее время)

объяснять наблюдаемые невооруженным глазом движения звезд и Солнца на различных географических широтах, движение и фазы Луны, причины затмений Луны и Солнца

применять звездную карту для поиска на небе определенных созвездий и звезд  
использовать полученные ранее знания для объяснения устройства и принципа  
работы телескопа – объяснять необходимость введения високосных лет и нового  
календарного стиля.

**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.

**5. Тематический план и содержание учебной дисциплины**

**5.1.Объём учебной дисциплины и виды учебной работы**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объём часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>54</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>36</b>
в том числе:	
лабораторные работы	
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>18</b>
В том числе:	
Выполнение проектов	<b>10</b>
Работа с опорным конспектом	<b>2</b>
Решение задач	<b>2</b>
Наблюдения невооружённым глазом	<b>4</b>
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачёта	

## 5.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Астрономия»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся		Объём часов	Уровень освоения
1	2		3	4
<b>Введение. Предмет и задачи астрономии.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		2	2
	1	Астрономия, ее связь с другими науками. Структура и масштабы Вселенной. Особенности астрономических методов исследования. Телескопы и радиотелескопы. Всеволновая астрономия.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		1	
	Работа с опорным конспектом Сообщение на тему «Связь астрономии с другими науками» (на выбор)			
<b>Тема 1. Практические основы астрономии.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		6	2
	1	Звезды и созвездия. Небесные координаты. Звездные карты, глобусы и атласы. Видимое движение звезд на различных географических широтах.		
	2	Кульминация светил. Видимое годичное движение Солнца. Эклиптика. Движение и фазы Луны. Затмения Солнца и Луны. Время и календарь.		
	3	Измерение времени. Определение географической долготы и широты.	3	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>			
	Работа с опорным конспектом Наблюдения невооружённым глазом «Основные созвездия и наиболее яркие звёзды» Темы сообщений: Мифы о создании созвездий История календаря История происхождения названий ярчайших объектов неба			
<b>Тема 2. Строение Солнечной системы.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		6	2
	1	Развитие представлений о строении мира. Геоцентрическая система мира. Становление гелиоцентрической системы мира.		
	2	Конфигурации планет и условия их видимости. Синодический и сидерический (звездный) периоды обращения планет. Движение искусственных спутников Земли и космических аппаратов в Солнечной системе		
	3	Законы Кеплера. Определение расстояний и размеров тел в Солнечной системе. Горизонтальный параллакс. Движение небесных тел под действием сил тяготения. Определение массы небесных тел.	3	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>			
	Работа с опорным конспектом Решение задач по теме Наблюдения невооружённым глазом «Звёзды и созвездия. Изменение их положения с течением времени» Темы сообщений:			

	Античные представления философов о строении мира История открытия Нептуна и Плутона		
<b>Тема 3. Природа тел Солнечной системы.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	6	
	1   Солнечная система как комплекс тел, имеющих общее происхождение. Земля и Луна – двойная планета. Исследования Луны космическими аппаратами. Пилотируемые полеты на Луну.		2
	2   Планеты земной группы. Природа Меркурия, Венеры и Марса. Планеты-гиганты, их спутники и кольца.		2
	3   Малые тела Солнечной системы: астероиды, планеты-карлики, кометы, метеороиды. Метеоры, болиды и метеориты.	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	3	
	Работа с опорным конспектом		
	Решение задач по теме		
	Наблюдения невооружённым глазом «Движение луны и смена её фаз» Темы сообщений: Полёты АМС к планетам Солнечной системы Проекты по добыче полезных ископаемых на Луне Самые высокие горы планет земной группы Парниковый эффект: польза или вред?		
<b>Тема 4. Солнце и звезды.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	6	
	1   Излучение и температура Солнца. Состав и строение Солнца. Источник его энергии. Атмосфера Солнца. Солнечная активность и ее влияние на Землю.		2
	2   Физическая природа звёзд. Звезды – далёкие солнца. Годичный параллакс и расстояния до звезд. Светимость, спектр, цвет и температура различных классов звезд. Диаграмма «спектр–светимость». Массы и размеры звезд.		2
	3   Модели звезд. Переменные и нестационарные звезды. Цефеиды – маяки Вселенной. Эволюция звезд различной массы.	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	3	
	Работа с опорным конспектом		
	Решение задач по теме		
	Наблюдения невооружённым глазом «Наблюдения солнца» Темы сообщений: Полярные сияния Самая тяжёлая и яркая звезда во Вселенной Правда и вымысел: белые и серые дыры История открытия и изучения чёрных дыр.		
<b>Тема 5. Строение и эволюция Вселенной.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	6	
	1   Наша Галактика. Ее размеры и структура. Два типа населения Галактики. Межзвездная среда: газ и пыль. Спиральные рукава. Ядро Галактики. Области звездообразования. Вращение Галактики. Проблема «скрытой» массы.		2

	2	Разнообразие мира галактик. Квазары. Скопления и сверхскопления галактик. Основы современной космологии. «Красное смещение» и закон Хаббла		2
	3	Нестационарная Вселенная А. А. Фридмана. Большой взрыв. Реликтовое излучение. Ускорение расширения Вселенной. «Темная энергия» и антитяготение.		2
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		3	
	Работа с опорным конспектом			
	Решение задач по теме			
	Темы сообщений: Методы поиска экзомиров.			
<b>Тема 6. Жизнь и разум во Вселенной.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		4	
	1	Проблема существования жизни вне Земли. Условия, необходимые для развития жизни. Поиски жизни на планетах Солнечной системы.		2
	2	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		2
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		2	
	Работа с опорным конспектом			
Решение задач по теме				
Темы сообщений: История радиопосланий землян другим цивилизациям История поиска радиосигналов разумных цивилизаций				
<b>Темы исследовательских работ и проектов по астрономии:</b>				
1. Астрономия древности				
2. Современные представления о рождении звёзд				
3. Скрытая масса во вселенной				
4. Экспериментальные доказательства расширения Вселенной и следствия теории Большого Взрыва.				
5. Современные представления о строении и эволюции Вселенной.				
6. Фундаментальные открытия в космологии в XX веке				
7. Система Земля-Луна				
8. Идеи множественности миров в работах Дж.Бруно				
9. Идеи существования внеземного разума в работах философов-космистов.				
10. Проблема внеземного разума в научно-фантастической литературе				
11. Проекты переселений на другие планеты				
<b>Итого:</b>			<b>54</b>	

## 6. Характеристика основных видов учебной деятельности студентов.

Содержание обучения	Характеристика основных видов деятельности студентов (на уровне учебных действий)
<b>Введение. Предмет и задачи астрономии.</b>	<p>Познакомиться с предметом изучения астрономии. Определить роль астрономии в формировании современной картины мира и в практической деятельности людей.</p> <p>Поиск примеров, подтверждающих практическую направленность астрономии</p> <p>Характеристика преимуществ наблюдений, проводимых из космоса</p>
<b>Тема 1. Практические основы астрономии.</b>	<p>Применение знаний, полученных в курсе географии, о составлении карт в различных проекциях</p> <p>Работа со звёздной картой при организации и проведении наблюдений</p> <p>Характеристика отличительных особенностей суточного движения звёзд на полюсах, экваторе и в средних широтах земли</p> <p>Характеристика особенностей суточного движения солнца на полюсах, экваторе и в средних широтах земли</p> <p>Изучение основных фаз луны. Описание порядка их смены. Анализ причин, по которым Луна всегда обращена к Земле одной стороной</p> <p>Описание взаимного расположения Земли, Луны и Солнца в моменты затмений</p> <p>Объяснение причин, по которым затмения солнца и луны не происходят каждый месяц</p> <p>Анализ необходимости введения часовых поясов, високосных лет и нового календарного стиля</p> <p>Подготовка и презентация сообщений</p>
<b>Тема 2. Строение Солнечной системы.</b>	<p>Объяснение петлеобразного движения планет с использованием эпициклов и дифферентов</p> <p>Описание условий видимости планет, находящихся в различных конфигурациях</p> <p>Решение задач на вычисление звёздных периодов обращения внутренних и внешних планет</p> <p>Анализ законов Кеплера, их значения для развития физики и астрономии</p> <p>Решение задач на вычисление расстояний планет от Солнца на основе третьего закона Кеплера</p> <p>Решение задач на вычисление расстояний и размеров объектов</p> <p>Построение плана Солнечной системы в принятом масштабе с указанием положения планет на орбитах</p> <p>Определение возможности наблюдения планет на заданную дату</p> <p>Решение задач на вычисление массы планет</p> <p>Объяснение механизма возникновения возмущений и приливов</p> <p>Подготовка и презентация сообщений</p>
<b>Тема 3. Природа тел Солнечной системы.</b>	<p>Анализ основных положений современных представлений о происхождении тел Солнечной системы</p> <p>Сравнение природы Земли и Луны на основе знаний из курса географии</p> <p>Объяснение причины отсутствия у Луны атмосферы. Описание основных форм лунной поверхности и их происхождения</p> <p>Анализ табличных данных, признаков сходства и различий изучаемых объектов, классификация объектов</p>

	<p>Объяснение на основе знаний физических законов явлений и процессов, происходящих в атмосферах планет. Описание и сравнение природы планет земной группы. Объяснение причин существующих различий</p> <p>Описание на основе знаний законов физики природы планет-гигантов</p> <p>Анализ определения понятия «Планета»</p> <p>Описание внешнего вида астероидов и комет. Объяснение процессов, происходящих в комете, при изменении её расстояния от Солнца</p> <p>Описание и объяснение на основе знаний законов физики явлений метеора и болида</p> <p>Подготовка и презентация сообщений</p>
<b>Тема 4. Солнце и звезды.</b>	<p>Описание и объяснение на основе знаний законов физики явлений и процессов, наблюдаемых на Солнце</p> <p>Описание процессов, происходящих при термоядерных реакциях протон-протонного цикла</p> <p>Описание на основе знаний о плазме, полученных из курса физики, образования пятен, протуберанцев и других проявлений солнечной активности</p> <p>Характеристика процессов солнечной активности и механизма их влияния на Землю</p> <p>Определение понятия «Звезда». Указание положения звёзд на диаграмме «Спектр – светимость» согласно их характеристикам</p> <p>Описание на основе знаний, полученных из курса физики, пульсации цефеид как автоколебательного процесса</p> <p>Оценка времени свечения звезды по известной массе запасов водорода; для описания природы объектов на конечной стадии эволюции звёзд</p> <p>Подготовка и презентация сообщений</p>
<b>Тема 5. Строение и эволюция Вселенной.</b>	<p>Описание строения структуры галактики. Изучение объектов плоской сферической подсистем</p> <p>Объяснение различных механизмов радиоизлучения</p> <p>Описание процесса формирования звёзд из холодных газопылевых облаков</p> <p>Определение типов галактик</p> <p>Применение принципа Доплера для объяснения «красного смещения»</p> <p>Доказательство справедливости закона Хаббла для наблюдателя, расположенного в любой галактике</p> <p>Подготовка и презентация сообщений</p>
<b>Тема 6. Жизнь и разум во Вселенной.</b>	<p>Определение значения изучения проблем существования жизни и разума во Вселенной для развития человеческой цивилизации</p> <p>Подготовка и презентация сообщения о современном состоянии научных исследований по проблеме существования внеземной жизни во Вселенной. Участие в дискуссии по этой теме</p>

## **7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «АСТРОНОМИЯ»**

Помещение кабинета должно удовлетворять требованиям Санитарных правил и норм (СанПин 2.4.2 №178-02) и оснащено типовым оборудованием, указанным в настоящих требованиях, в том числе специализированной учебной мебелью и средствами обучения, достаточными для выполнения требований к уровню подготовки обучающихся.

В кабинете должно быть мультимедийное оборудование, посредством которого участники образовательного процесса могут просматривать визуальную информацию по астрономии, создавать презентации, видеоматериалы, другие документы.

#### **Информационно-образовательная среда линии**

1. Воронцов-Вельяминов Б.А., Страут Е.К. «Астрономия.11 класс». Учебник с электронным приложением.

2. Методическое пособие к учебнику «Астрономия.11 класс» авторов Б.А. Воронцова-Вельяминова, Е.К. Страута.

#### **Материально-техническое обеспечение учебного процесса.**

1. Телескоп.
2. Спектроскоп.
3. Теллурий.
4. Модель небесной сферы.
5. Звёздный глобус.
6. Подвижная карта звёздного неба.
7. Глобус луны.
8. Карта Луны.
9. Карта Венеры.
10. Карта Марса.
11. Справочник любителя астрономии.
12. Школьный астрономический календарь.

#### **Наглядные пособия.**

1. Вселенная.
2. Солнце.
3. Строение солнца.
4. Планеты земной группы.
5. Луна.
6. Планеты-гиганты.
7. Малые тела солнечной системы.
8. Звёзды.
9. Наша Галактика.
10. Другие галактики

## **8. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА**

### **Основная литература**

1. Воронцов-Вельяминов Б.А., Страут Е.К. Астрономия. Базовый уровень. 11 класс, Издательство-ДРОФА, 2020
2. Касьянов В.А., Физика 11 класс (углубленный уровень). - М.: Дрофа, 2020.

### **Дополнительная:**

1. Чаругин В.М.. Астрономия. 10 – 11/ М.: Просвещение, 2019 г.
2. Засов А.В., Кононович Э.В., Астрономия/ Издательство «Физматлит», 2019 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, 2019 г.

### **Для преподавателей**

1. Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».
2. Приказ Министерства образования и науки РФ от 17.05.2012 № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования».
3. Приказ Министерства образования и науки РФ от 29.06.2017 № 613 «О внесении



изменений в Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012№ 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования»».

4. Воронцов – Вельяминов Б.А., Астрономия. Базовый уровень. 11 класс: учебник / Б.А. Воронцов – Вельяминов, Е.К. Страут. 5-е изд., пересмотр. М. :Дрофа, 2018. – 238,[2] с. : ил., 8л.цв. вкл.- (Российский учебник).

5. Страут, Е. К. Методическое пособие к учебнику Б. А. Воронцова-Вельяминова, Е. К. Страута «Астрономия. Базовый уровень. 11 класс» / Е. К. Страут. – М.: Дрофа, 2018.

6. Страут, Е. К. Программа: Астрономия. Базовый уровень. 11 класс: учебно-методическое пособие / Е. К. Страут. – М.: Дрофа, 2019. – 11 с.

7. Шевченко М.Ю. «Школьный астрономический календарь». – М.: Дрофа.

8. Школьная энциклопедия «Естественные науки», – М.: Росмэн, 2019.

9. Левитан Е.П. Астрономия от А до Я: Малая детская энциклопедия. – М.: Аргументы и факты, 2019.

**Министерство образования Пензенской области  
государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Пензенской области  
«Пензенский колледж современных технологий переработки и бизнеса»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ИНФОРМАТИКА**

**для студентов, обучающихся на базе основного общего образования**

**по специальности естественнонаучного профиля**

**19.02.10 Технология продукции общественного питания**

**Пенза, 2020**

Рассмотрена и одобрена на заседании методической цикловой комиссии математических и естественнонаучных дисциплин

Рабочая программа учебной дисциплины составлена на основе примерной программы учебной дисциплины для профессиональных образовательных организаций, рекомендованной ФГАУ «ФИРО» в качестве примерной программы для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (протокол от 21 июля 2015 г. ФГАУ «ФИРО»)

Протокол № \_\_\_\_ от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_ г.

Председатель МЦК \_\_\_\_\_ С.А. Луконина

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по учебно-воспитательной работе

\_\_\_\_\_ Л.В. Волкова

Разработчик: Ермолаева М.А., преподаватель

## СОДЕРЖАНИЕ

	<b>Стр.</b>
<b>1 Пояснительная записка</b>	<b>4</b>
<b>2 Общая характеристика учебной дисциплины</b>	<b>4</b>
<b>3 Место учебной дисциплины в учебном плане</b>	<b>5</b>
<b>4 Результаты освоения учебной дисциплины</b>	<b>6</b>
<b>5 Тематический план и содержание учебной дисциплины</b>	<b>8</b>
<b>6 Характеристика основных видов учебной деятельности студентов.</b>	<b>14</b>
<b>7 Учебно-методическое и материально-техническое обеспечение программы учебной дисциплины</b>	<b>16</b>
<b>8 Рекомендуемая литература</b>	<b>17</b>

## 1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Информатика» предназначена для изучения информатики и информационно-коммуникационных технологий в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования при подготовке специалистов среднего звена.

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

Содержание 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 средствами информатики, 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 глобальных 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 ИКТ, средств образовательных и социальных коммуникаций.

В 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).

Программа может использоваться другими профессиональными образовательными организациями, реализующими образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования (ППССЗ).

## 2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ИНФОРМАТИКА»

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

В профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, изучение информатики имеет свои особенности в зависимости от профиля профессионального образования.

При освоении специальностей СПО естественнонаучного профиля профессионального образования «Информатика» изучается на базовом уровне ФГОС среднего общего образования с углубленным освоением отдельных тем с учетом специфики осваиваемых профессий или специальностей.

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

Учебная дисциплина «Информатика» включает следующие разделы:

Информационная деятельность человека.

Информация и информационные процессы.

Средства информационных и коммуникационных технологий (ИКТ).

Средства информационных и коммуникационных технологий (ИКТ);

Технологии создания и преобразования информационных объектов;

Телекоммуникационные технологии.

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

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

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

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

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

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

### **3. МЕСТО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В УЧЕБНОМ ПЛАНЕ**

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО для специальностей естественнонаучного профиля.

Учебная дисциплина «Информатика» входит в состав обязательной предметной области «Математика и информатика» ФГОС среднего общего образования.

В профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного

общего образования, учебная дисциплина «Информатика» изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППССЗ).

В учебных планах ППССЗ место учебной дисциплины «Информатика» – в составе общеобразовательных учебных дисциплин по выбору, формируемых из обязательных предметных областей ФГОС среднего общего образования, специальностей СПО соответствующего профиля профессионального образования.

#### **4. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

В результате изучения учебной дисциплины «Информатика» обучающийся должен:

##### **знать/понимать**

различные подходы к определению понятия «информация»;

методы измерения количества информации: вероятностный и алфавитный. Знать единицы измерения информации;

назначение наиболее распространенных средств автоматизации информационной деятельности (текстовых редакторов, текстовых процессоров, графических редакторов, электронных таблиц, баз данных, компьютерных сетей);

назначение и виды информационных моделей, описывающих реальные объекты или процессы;

использование алгоритма как способа автоматизации деятельности;

назначение и функции операционных систем;

##### **уметь**

оценивать достоверность информации, сопоставляя различные источники;

распознавать информационные процессы в различных системах;

использовать готовые информационные модели, оценивать их соответствие реальному объекту и целям моделирования;

осуществлять выбор способа представления информации в соответствии с поставленной задачей;

иллюстрировать учебные работы с использованием средств информационных технологий;

создавать информационные объекты сложной структуры, в том числе гипертекстовые;

просматривать, создавать, редактировать, сохранять записи в базах данных;

осуществлять поиск информации в базах данных, компьютерных сетях и пр.;

представлять числовую информацию различными способами (таблица, массив, график, диаграмма и пр.);

соблюдать правила техники безопасности и гигиенические рекомендации при использовании средств ИКТ;

**Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:**

эффективной организации индивидуального информационного пространства;

автоматизации коммуникационной деятельности;

эффективного применения информационных образовательных ресурсов в учебной деятельности.

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, правил личной безопасности и этики работы с информацией и средствами коммуникаций в Интернете.



## 5. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>150</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>100</b>
в том числе:	
практические занятия	<b>60</b>
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>50</b>
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

## 5.2 ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ИНФОРМАТИКА»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Введение	<b>Содержание учебного материала</b>	1	
	1   Роль информационной деятельности в современном обществе, его экономической, социальной, культурной, образовательной сферах.		1
<b>Раздел 1. Информационная деятельность человека</b>		<b>11</b>	
<b>Тема 1.1 Основные этапы развития информационного общества. Этапы развития технических средств и информационных ресурсов.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	1	
	1   Основные этапы развития информационного общества. Этапы развития технических средств и информационных ресурсов.		1
	<b>Практические занятия</b>	2	
	1   Работа с информационными ресурсами социально-экономической деятельности		
	<b>Самостоятельная работа:</b> составление конспекта по теме "Значение информатики при освоении специальностей СПО". Виды профессиональной информационной деятельности человека с использованием технических средств и информационных ресурсов социально-экономической деятельности (специальное ПО, порталы, БД).		2
<b>Тема 1.2. Правовые нормы, относящиеся к информации, правонарушения в информационной сфере, меры их предупреждения. Электронное правительство.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
	1   Правовые нормы, относящиеся к информации, правонарушения в информационной сфере, меры их предупреждения. Стоимостные характеристики информационной деятельности. Лицензионное программное обеспечение. Открытые лицензии		1
	<b>Практические занятия</b>	2	
	1   Работа с порталом государственных услуг его лицензионное использование и регламенты обновления		
	<b>Самостоятельная работа:</b> Подготовка сообщений на темы: «Лицензионные и свободно распространяемые продукты», «Информационные системы бухгалтерского учета», «Юридические базы данных».		2
<b>Раздел 2. Информация и информационные процессы</b>		<b>39</b>	
<b>Тема 2.1. Подходы к понятию и измерению информации</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
	1   Информационные объекты различных видов. Универсальность дискретного (цифрового) представления информации. Представление информации в двоичной		2

		системе счисления.		
		<b>Практические занятия</b>	6	
	1	Дискретное (цифровое) представление текстовой, графической, звуковой информации и видеoinформации.		
	2	Перевод и арифметические действия над числами в двоичной системе счисления		
	3	Перевод и арифметические действия над числами в двоичной системе счисления		
		<b>Самостоятельная работа:</b> Подготовка сообщений на темы: «Представление текстовой, графической, числовой, звуковой и видеoinформации в двоичной системе счисления», «Примеры компьютерных моделей различных процессов».	4	
<b>Тема 2.2 Основные информационные процессы и их реализация с помощью компьютеров: обработка, хранение, поиск и передача информации.</b>		<b>Содержание учебного материала</b>	8	
	1	Принципы обработки информации при помощи компьютера. Арифметические и логические основы работы компьютера. Алгоритмы и способы их описания.		1
	2	Хранение информационных объектов различных видов на разных цифровых носителях. Определение объемов различных носителей информации. Архив информации.		2
	3	Управление процессами. Представление об автоматических и автоматизированных системах управления в социально-экономической сфере деятельности.		2
	4	Проведение исследования в социально-экономической сфере на основе использование готовой компьютерной модели.		2
		<b>Практические занятия</b>	10	
	1	Программный принцип работы компьютера. Примеры компьютерных моделей различных процессов.		
	2	Переход от неформального описания к формальному.		
3	Создание архива данных. Извлечение данных из архива.			
4	Файл как единица хранения информации на компьютере. Атрибуты файла и его объем. Учет объемов файлов при их хранении, передаче.			
5	Запись информации на компакт-диски различных видов. Организация информации на компакт-диске с интерактивным меню.			
		<b>Самостоятельная работа:</b> Подготовка сообщений на тему: «Запись информации на компакт-диски различных видов». Подготовка сообщений на темы: «Определение объемов различных носителей информации», «Архив информации».	9	
<b>Раздел 3. Средства информационных и коммуникационных технологий</b>			<b>30</b>	

Тема 3.1 Архитектура компьютеров.	<b>Содержание учебного материала</b>		4	
	1	Основные характеристики компьютеров. Многообразие компьютеров.		1
	2	Многообразие внешних устройств, подключаемых к компьютеру. Виды программного обеспечения компьютеров.		2
	<b>Практические занятия</b>		6	
	1	Операционная система.		
	2	Графический интерфейс пользователя.		
	3	Программное обеспечение внешних устройств. Подключение внешних устройств к компьютеру и их настройка		
	<b>Самостоятельная работа:</b> Примеры использования внешних устройств, подключаемых к компьютеру, в учебных целях. Примеры комплектации компьютерного рабочего места в соответствии с целями его использования для различных направлений профессиональной деятельности.		5	
Тема 3.2. Объединение компьютеров в локальную сеть	<b>Содержание учебного материала</b>		4	
	1	Организация работы пользователей в локальных компьютерных сетях.		1
	2	Защита информации, антивирусная защита.		2
	<b>Практические занятия</b>		2	
		1	Разграничение прав доступа в сети, общее дисковое пространство в локальной сети.	
	<b>Самостоятельная работа:</b> Подготовка сообщений на тему: «Защита информации», «Антивирусная защита».		3	
Тема 3.3 Безопасность, гигиена, эргономика, ресурсосбережение.	<b>Содержание учебного материала</b>		4	
	1	Эксплуатационные требования к компьютерному рабочему месту.		2
	2	Профилактические мероприятия для компьютерного рабочего места в соответствии с его комплектацией для профессиональной деятельности.		2
	<b>Самостоятельная работа:</b> Профилактические мероприятия для компьютерного рабочего места в соответствии с его комплектацией для профессиональной деятельности.		2	
<b>Раздел 4. Технологии создания и преобразования информационных объектов</b>			<b>33</b>	
Тема 4.1 Понятие об информационных системах и автоматизации информационных процессов.	<b>Содержание учебного материала</b>		2	
	1	Возможности настольных издательских систем: создание, организация и основные способы преобразования (верстки) текста.		2
	<b>Практические занятия</b>		4	
	1	Использование систем проверки орфографии и грамматики.		

	2	Создание компьютерных публикаций на основе использования готовых шаблонов (для выполнения учебных заданий).		
		<b>Самостоятельная работа:</b> Подготовка сообщений на тему "Возможности тестового редактора MS Word"	3	
<b>Тема 4.2 Возможности динамических (электронных) таблиц.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		2	
	1	Математическая обработка числовых данных		2
	<b>Практические занятия</b>		4	
	1	Использование различных возможностей динамических (электронных) таблиц для выполнения учебных заданий.		
	2	Использование различных возможностей динамических (электронных) таблиц для выполнения учебных заданий.		
		Подготовка сообщений на темы : «Возможности динамических (электронных) таблиц», «Системы статистического учета (бухгалтерский учет, планирование и финансы, статистические исследования)», «Средства графического представления статистических данных – деловая графика», «Представление результатов выполнения расчетов задач средствами деловой графики».	3	
<b>Тема 4.3. Представление об организации баз данных и системах управления ими</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		2	
	1	Структура данных и система запросов на примерах баз данных различного назначения: юридических, библиотечных, налоговых, социальных, кадровых и др.		2
	<b>Практические занятия</b>		4	
	1	Организация баз данных. Заполнение полей баз данных.		
	2	Возможности систем управления базами данных. Формирование запросов для поиска и сортировки информации в базе данных.		
		<b>Самостоятельная работа:</b> Подготовка сообщений на тему: «АСУ образовательного учреждения».	3	
<b>Тема 4.3 Программное обеспечение для создания графических и мультимедийных объектов.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		2	
	1	Представление о программных средах компьютерной графики, мультимедийных средах.		1
	<b>Практические занятия</b>		2	
	1	Создание и редактирование графических и мультимедийных объектов средствами компьютерных презентаций для выполнения учебных заданий.		
		<b>Самостоятельная работа:</b> Примеры геоинформационных систем.	2	
<b>Раздел 5. Телекоммуникационные</b>			<b>36</b>	

<b>технологии</b>			
<b>Тема 5.1 Представления о технических и программных средствах телекоммуникационных технологий.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		4
	1	Интернет - технологии, способы и скоростные характеристики подключения, провайдер. Передача информации между компьютерами. Проводная и беспроводная связь.	1
	2	Программные поисковые сервисы. Поиск информации с использованием компьютера. Использование ключевых слов, фраз для поиска информации. Комбинации условия поиска. Методы и средства создания и сопровождения сайта.	2
	<b>Практические занятия</b>		14
	1	Работа с Браузером	
	2	Примеры работы с интернет - магазином, интернет-СМИ, интернет- турагентством, интернет- библиотекой и пр.	
	3	Поиска информации на государственных образовательных порталах.	
	4	Осуществление поиска информации или информационного объекта в тексте, файловых структурах, базах данных, сети Интернет.	
	5	Создание ящика электронной почты и настройка его параметров. Формирование адресной книги.	
	6	Средства создания и сопровождения сайта	
7	Средства создания и сопровождения сайта		
	<b>Самостоятельная работа:</b> Подготовка сообщений на тему: «Формирование запросов для работы в сети Интернет», «Методы и средства создания и сопровождения сайта»,		9
<b>Тема 5.2 Возможности сетевого программного обеспечения для организации коллективной деятельности в глобальных и локальных компьютерных сетях: электронная почта, чат, видеоконференция, интернет- телефония.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		2
	1	Социальные сети. Этические нормы коммуникаций в Интернете. Интернет-журналы и СМИ.	2
	<b>Практические занятия</b>		4
	1	Участие в онлайн-конференции, анкетировании, дистанционных курсах, интернет-олимпиаде или компьютерном тестировании.	
	2	Работа в тестирующих системах в учебной деятельности в локальной сети профессиональной образовательной организации СПО.	
	<b>Самостоятельная работа:</b> Подготовка сообщений на тему: «Интернет – СМИ», «Видеоконференция», «Интернет – телефония».		3
	<b>ИТОГО</b>		<b>150</b>

## 6. ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ВИДОВ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТУДЕНТОВ

Содержание обучения	Характеристика основных видов учебной деятельности студентов (на уровне учебных действий)
<b>Введение</b>	находить сходства и различия протекания информационных процессов у человека, в биологических, технических и социальных системах; классифицировать информационные процессы по принятому основанию; выделять основные информационные процессы в реальных системах;
<b>1. Информационная деятельность человека</b>	владеть системой базовых знаний, отражающих вклад информатики в формирование современной научной картины мира; исследовать с помощью информационных моделей структуру и поведение объекта в соответствии с поставленной задачей; выявлять проблемы жизнедеятельности человека в условиях информационной цивилизации и оценивать предлагаемые пути их разрешения; использовать ссылки и цитирование источников информации; использовать на практике базовые принципы организации и функционирования компьютерных сетей, владеть нормами информационной этики и права, соблюдать принципы обеспечения информационной безопасности, способы и средств обеспечения надёжного функционирования средств ИКТ;
<b>2. Информация и информационные процессы</b>	
<b>2.1. Представление и обработка информации</b>	оценивать информацию с позиций ее свойств (достоверность, объективность, полнота, актуальность и т.п.); знать о дискретной форме представления информации; знать способы кодирования и декодирования информации; иметь представление о роли информации и связанных с ней процессов в окружающем мире; владеть компьютерными средствами представления и анализа данных; отличать представление информации в различных системах счисления; знать математические объекты информатики; применять знания в логических формулах;
<b>2.2. Алгоритмизация и программирование</b>	владеть навыками алгоритмического мышления и понимать необходимость формального описания алгоритмов; уметь понимать программы, написанные на выбранном для изучения универсальном алгоритмическом языке высокого уровня; уметь анализировать алгоритмы с использованием таблиц; 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; определять, для решения какой задачи предназначен алгоритм (интерпретация блок-схем); Примеры задач: – алгоритмы нахождения наибольшего (или наименьшего) из двух, трех, четырех заданных чисел без использования массивов и циклов, а также сумм (или произведений) элементов конечной числовой последовательности (или массива); – алгоритмы анализа записей чисел в позиционной системе счисления; – алгоритмы решения задач методом перебора; – алгоритмы работы с элементами массива

<b>2.3. Компьютерные модели</b>	иметь представление о компьютерных моделях, уметь приводить примеры; оценивать адекватность модели моделируемому объекту и целям моделирования; выделять в исследуемой ситуации: объект, субъект, модель; выделять среди свойств данного объекта существенные свойства с точки зрения целей моделирования;
<b>2.4. Реализация основных информационных процессов с помощью компьютеров</b>	оценивать и организовывать информацию, в том числе получаемую из средств массовой информации, свидетельств очевидцев, интервью; анализировать и сопоставлять различные источники информации;
<b>3. Средства информационных и коммуникационных технологий</b>	
<b>3.1. Архитектура компьютеров</b>	анализировать компьютер с точки зрения единства аппаратных и программных средств; анализировать устройства компьютера с точки зрения организации процедур ввода, хранения, обработки, передачи, вывода информации; определять средства, необходимые для осуществления информационных процессов при решении задач; анализировать интерфейс программного средства с позиций исполнителя, его среды функционирования, системы команд и системы отказов; выделять и определять назначения элементов окна программы
<b>3.2. Компьютерные сети</b>	иметь представление о типологии компьютерных сетей уметь приводить примеры; определять программное и аппаратное обеспечение компьютерной сети; знать о возможности разграничения прав доступа в сеть и применять это на практике;
<b>3.3. Безопасность, гигиена, эргономика, ресурсосбережение. Защита информации, антивирусная защита.</b>	владеть базовыми навыками и умениями по соблюдению требований техники безопасности, гигиены и ресурсосбережения при работе со средствами информатизации; понимать основы правовых аспектов использования компьютерных программ и работы в Интернете применять их на практике; реализовывать антивирусную защиту компьютера;
<b>4. Технологии создания и преобразования информационных объектов</b>	
<p>4.1. Понятие об информационных системах и автоматизации информационных процессов.</p> <p>4.2. Возможности динамических (электронных) таблиц. Математическая обработка числовых данных. Системы статистического учета (бухгалтерский учет, планирование и финансы, статистические</p>	иметь представление о способах хранения и простейшей обработке данных; уметь работать с библиотеками программ; использовать компьютерные средства представления и анализа данных; осуществлять обработку статистической информации с помощью компьютера; пользоваться базами данных и справочными системами; владеть основными сведениями о базах данных и средствах доступа к ним, умений работать с ними; анализировать условия и возможности применения программного средства для решения типовых задач.



исследования). 4.3. Представление об организации баз данных и системах управления базами данных. 4.4. Представление о программных средах компьютерной графики и черчения, мультимедийных средах	
<b>5. Телекоммуникационные технологии</b>	
5.1. Представления о технических и программных средствах телекоммуникационных технологий.	иметь представление о технических и программных средствах телекоммуникационных технологий применять на практике; знать способы подключения к сети Интернет и использовать их в своей работе; определять ключевые слова, фразы для поиска информации; уметь использовать почтовые сервисы для передачи информации; иметь представление о способах создания и сопровождения сайта, уметь приводить примеры;
5.2. Возможности сетевого программного обеспечения для организации коллективной деятельности в глобальных и локальных компьютерных сетях	иметь представление о возможностях сетевого программного обеспечения, уметь приводить примеры; планировать индивидуальную и коллективную деятельность с использованием программных инструментов поддержки управления проектом;
5.3. Примеры сетевых информационных систем для различных направлений профессиональной деятельности	определять общие принципы разработки функционирования интернет-приложений;

## **7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ИНФОРМАТИКА»**

Освоение программы учебной дисциплины «Информатика» предполагает наличие в профессиональной образовательной организации, реализующей образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, учебного кабинета, в котором имеется возможность обеспечить свободный доступ в Интернет во время учебного занятия и в период внеучебной деятельности обучающихся.

В состав кабинета информатики входит лаборатория с лаборантской комнатой. Помещение кабинета информатики должно удовлетворять требованиям санитарно-эпидемиологических правил и нормативов (СанПиН 2.4.2 № 178-02) и быть оснащено типовым оборудованием, указанным в настоящих требованиях, в том числе специализированной учебной мебелью и средствами обучения, достаточными для выполнения требований к уровню подготовки обучающихся.

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

компьютеры (рабочие станции); рабочее место педагога с модемом, одноранговая локальная сеть кабинета, Интернет); периферийное оборудование и оргтехника (принтер на рабочем месте педагога, сканер на рабочем месте педагога, копировальный аппарат, гарнитура, веб-камера, цифровой

фотоаппарат, проектор и экран);

наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакаты): «Организация рабочего места и техника безопасности», «Архитектура компьютера», «Архитектура компьютерных сетей», «Виды профессиональной информационной деятельности человека и используемые инструменты (технические средства и информационные ресурсы)», «Раскладка клавиатуры, используемая при клавиатурном письме», «История информатики»; схемы: «Моделирование, формализация, алгоритмизация», «Основные этапы разработки программ», «Системы счисления», «Логические операции», «Блок-схемы», «Алгоритмические конструкции», «Структуры баз данных», «Структуры веб-ресурсов», портреты выдающихся ученых в области информатики и информационных технологии и др.);

программное обеспечение для компьютеров на рабочих местах с системным программным обеспечением, системами программирования и прикладным программным обеспечением по каждой теме программы учебной дисциплины «Информатика»;

печатные и экранно-звуковые средства обучения;

расходные материалы: бумага, картриджи для принтера и копировального аппарата, диск для записи (CD-R или CD-RW);

учебно-практическое и учебно-лабораторное оборудование;

модели: «Устройство персонального компьютера», «Преобразование информации в компьютере», «Информационные сети и передача информации», «Модели основных устройств ИКТ»;

вспомогательное оборудование;

комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности;

библиотечный фонд.

В библиотечный фонд входят учебники, электронные учебники, учебно-методические комплекты (УМК), обеспечивающие освоение учебной дисциплины «Информатика», 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 электронными образовательными ресурсами: электронными энциклопедиями, словарями, справочниками по информатике, электронными книгами научной и научно-популярной тематики и др.

В процессе освоения программы учебной дисциплины «Информатика» студенты должны иметь возможность доступа к электронным учебным материалам по информатике, имеющимся в свободном доступе в сети Интернет (электронным книгам, практикумам, тестам, материалам ЕГЭ и др.)

## **8. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА**

Основные 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., 2019.

2. Малясова С. В., Демьяненко С. В., Цветкова М.С. Информатика: Пособие для подготовки к ЕГЭ /Под ред. М.С. Цветковой. – М.: 2019.

3. Цветкова М.С., Хлобыстова И.Ю.. Информатика: Учебник. – М.: 2019.

4. Цветкова М.С., Гаврилова С.А., Хлобыстова И.Ю. Информатика: Практикум для профессий и специальностей технического и социально- экономического профилей / под ред. М.С. Цветковой. – М.: 2019.

5. Цветкова М.С., Хлобыстова И.Ю. Информатика: Практикум для профессий и специальностей естественно-научного и гуманитарного профилей. – М.: 2019

6. Цветкова М.С., Хлобыстова И.Ю. и др. Информатика: электронный учебно-методический комплекс.– М., 2019

Дополнительные источники:

1. Об образовании в Российской Федерации: федер. 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, в ред. от 03.07.2016, с изм. от 19.12.2016.)

2. Приказ Минобрнауки России от 29 декабря 2014 г. № 1645 « О внесении изменений в приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования».

3. Приказ Министерства образования и науки РФ от 31 декабря 2015 г. N1578 "О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. N413".

4. Примерная основная образовательная программа среднего общего образования, одобренная решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з).

5. Астафьева Н. Е., Гаврилова С. А., Цветкова М. С. Информатика и ИКТ: практикум для профессий и специальностей технического и социально-экономического профилей / под ред. М. С. Цветковой. — М., 2019.

6. Грацианова Т. Ю. Программирование в примерах и задачах : учебное пособие — М. : 2019.

7. Залогова Л. А. Компьютерная графика. Элективный курс: практикум / Л. А. Залогова —М., 2019.

8. Логинов М. Д., Логинова Т. А. Техническое обслуживание средств вычислительной техники: учеб. пособие. — М., 2019.

9. Малясова С. В., Демьяненко С. В. Информатика и ИКТ: пособие для подготовки к ЕГЭ /под ред. М. С. Цветковой. — М., 2019.

10. Мельников В. П., Клейменов С. А., Петраков А. В. Информационная безопасность: учеб. пособие / под ред. С. А. Клейменова. — М., 2019.

11. Назаров С. В., Широков А. И. Современные операционные системы: учеб. пособие. — М., 2019.

12. Новожилов Е. О., Новожилов О. П. Компьютерные сети: учебник. — М., 2019.

13. Парфилова Н.И., Пылькин А.Н., Трусов Б. Г. Программирование: Основы алгоритмизации и программирования: учебник / под ред. Б. Г. Трусова. — М., 2019.

14. Сулейманов Р. Р. Компьютерное моделирование математических задач. Элективный курс:учеб. пособие. — М.: 2019.

15. Цветкова М. С., Великович Л. С. Информатика и ИКТ: учебник. — М., 2019.

16. Цветкова М. С., Хлобыстова И.Ю. Информатика и ИКТ: Практикум для профессий и специальностей естественно-научного и гуманитарного профилей. — М., 2019.

17. Шевцова А.М., Пантюхин П. Я. Введение в автоматизированное проектирование: учеб. пособие с приложением на компакт диске учебной версии системы АДЕМ. — М., 2019.

Интернет-ресурсы

[www.fcior.edu.ru](http://www.fcior.edu.ru) (Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов — ФЦИОР).

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

[www.intuit.ru/studies/courses](http://www.intuit.ru/studies/courses) (Открытые интернет-курсы «Интуит» по курсу «Информатика»).

[www.lms.iite.unesco.org](http://www.lms.iite.unesco.org) (Открытые электронные курсы «ИИТО ЮНЕСКО» по информационным технологиям).

<http://ru.iite.unesco.org/publications> (Открытая электронная библиотека «ИИТО ЮНЕСКО» по ИКТ в образовании).

[www.megabook.ru](http://www.megabook.ru) (Мегаэнциклопедия Кирилла и Мефодия, разделы «Наука / Математика. Кибернетика» и «Техника / Компьютеры и Интернет»).

[www.ict.edu.ru](http://www.ict.edu.ru) (портал «Информационно-коммуникационные технологии в образовании»).

[www.digital-edu.ru](http://www.digital-edu.ru) (Справочник образовательных ресурсов «Портал цифрового образования»).

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

[www.freeschool.altlinux.ru](http://www.freeschool.altlinux.ru) (портал Свободного программного обеспечения).

[www.hear.altlinux.org/issues/textbooks](http://www.hear.altlinux.org/issues/textbooks) (учебники и пособия по Linux).

[www.books.altlinux.ru/altlibrary/openoffice](http://www.books.altlinux.ru/altlibrary/openoffice) (электронная книга «OpenOffice.org: Теория и

практика»).

**Министерство образования Пензенской области  
государственное автономное профессиональное образовательное  
учреждение Пензенской области  
«Пензенский колледж современных технологий переработки и бизнеса»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ФИЗИКА**

**для студентов, обучающихся на базе основного общего образования  
по специальности естественнонаучного профиля  
19.02.10 Технология продукции общественного питания**

**Пенза, 2020**

Рассмотрена и одобрена на заседании методической цикловой комиссии математических и естественнонаучных дисциплин

Протокол № \_\_ от «\_\_»\_\_\_\_\_20 г.

Председатель МЦК

С.А.Луконина \_\_\_\_\_

Рабочая программа учебной дисциплины составлена на основе примерной программы учебной дисциплины для профессиональных образовательных организаций, рекомендованной ФГАУ ФИРО в качестве примерной программы для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (протокол от 21 июля 2015 г. ФГАУ «ФИРО»)

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по учебно – воспитательной работе

\_\_\_\_\_ Л.В. Волкова  
«\_\_»\_\_\_\_\_20 г.

Разработчик: Демина Л.П., преподаватель

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1</b>	<b>Пояснительная записка</b>	<b>4</b>
<b>2</b>	<b>Общая характеристика учебной дисциплины</b>	<b>4</b>
<b>3</b>	<b>Место учебной дисциплины в учебном плане</b>	<b>5</b>
<b>4</b>	<b>Результаты освоения учебной дисциплины</b>	<b>6</b>
<b>5</b>	<b>Содержание учебной дисциплины</b>	<b>7</b>
<b>6</b>	<b>Тематическое планирование</b>	<b>11</b>
<b>7</b>	<b>Характеристика основных видов деятельности студентов</b>	<b>12</b>
<b>8</b>	<b>Учебно-методическое и материально-техническое обеспечение программы учебной дисциплины</b>	<b>16</b>
<b>9</b>	<b>Рекомендуемая литература</b>	<b>17</b>

## 1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Физика» предназначена для изучения физики в профессиональных образовательных организациях СПО, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования при подготовке специалистов среднего звена.

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 Примерной основной образовательной программы среднего общего образования, одобренной решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з).

Содержание программы «Физика» направлено на достижение следующих целей:

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 развитие 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 естественнонаучной 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 естественнонаучного 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 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).

Программа может использоваться другими профессиональными образовательными организациями, реализующими образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования (ППССЗ).

## 2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ФИЗИКА»

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

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

Физика дает ключ к пониманию многочисленных явлений и процессов окружающего мира



(в естественнонаучных 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 естественнонаучных 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.

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

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

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

Теоретические сведения по физике дополняются демонстрациями и лабораторными работами.

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

### **3. МЕСТО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В УЧЕБНОМ ПЛАНЕ**

Учебная дисциплина «Физика» является учебным предметом по выбору из обязательной предметной области «Естественные науки» ФГОС среднего общего образования.

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

В учебных планах ППССЗ место учебной дисциплины «Физика» — в составе общеобразовательных учебных дисциплин по выбору, формируемых из обязательных предметных

областей ФГОС среднего общего образования, для специальностей СПО естественнонаучного профиля профессионального образования.

#### 4. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Освоение содержания учебной дисциплины «Физика» 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;

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.

## 5. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### Введение

#### **Физика — фундаментальная наука о природе.**

Естественно-научный метод познания, его возможности и границы применимости. Эксперимент и теория в процессе познания природы. Моделирование физических явлений и процессов. Роль эксперимента и теории в процессе познания природы. Физическая величина. Погрешности измерений физических величин. Физические законы. Границы применимости физических законов. Понятие о физической картине мира. Значение физики при освоении профессий СПО и специальностей СПО.

### 1. Механика

**Кинематика.** Механическое движение. Перемещение. Путь. Скорость. Равномерное прямолинейное движение. Ускорение. Равнопеременное прямолинейное движение. Свободное падение. Движение тела, брошенного под углом к горизонту. Равномерное движение по окружности.

**Законы механики Ньютона.** Первый закон Ньютона. Сила. Масса. Импульс. Второй закон Ньютона. Основной закон классической динамики. Третий закон Ньютона. Закон всемирного тяготения. Гравитационное поле. Сила тяжести. Вес. Способы измерения массы тел. Силы в механике.

**Законы сохранения в механике.** Закон сохранения импульса. Реактивное движение. Работа силы. Работа потенциальных сил. Мощность. Энергия. Кинетическая энергия. Потенциальная энергия. Закон сохранения механической энергии. Применение законов сохранения.

### Демонстрации

Зависимость траектории от выбора системы отсчета.

Виды механического движения.

Зависимость ускорения тела от его массы и силы, действующей на тело.

Сложение сил.

Равенство и противоположность направления сил действия и противодействия.

Зависимость силы упругости от деформации.

Силы трения.

Невесомость.

Реактивное движение.

Переход потенциальной энергии в кинетическую и обратно.

### Лабораторные работы

Исследование движения тела под действием постоянной силы. Изучение закона сохранения импульса.

Сохранение механической энергии при движении тела под действием сил тяжести и упругости.

Сравнение работы силы с изменением кинетической энергии тела. Изучение законов сохранения на примере удара шаров и баллистического маятника.

Изучение особенностей силы трения (скольжения).

### 2. Основы молекулярной физики и термодинамики

**Основы молекулярно-кинетической теории. Идеальный газ.** Основные положения молекулярно-кинетической теории. Размеры и масса молекул и атомов. Броуновское движение. Диффузия. Силы и энергия межмолекулярного взаимодействия. Строение газообразных, жидких и твердых тел. Скорости движения молекул и их измерение. Идеальный газ. Давление газа. Основное уравнение молекулярно-кинетической теории газов. Температура и ее измерение. Газовые законы. Абсолютный нуль температуры. Термодинамическая шкала температуры. Уравнение состояния идеального газа. Молярная газовая постоянная.

**Основы термодинамики.** Основные понятия и определения. Внутренняя энергия системы. Внутренняя энергия идеального газа. Работа и теплота как формы передачи энергии. Теплоемкость. Удельная теплоемкость. Уравнение теплового баланса. Первое начало термодинамики. Адиабатный процесс. Принцип действия тепловой машины. КПД теплового двигателя. Второе начало термодинамики. Термодинамическая шкала температур. Холодильные машины. Тепловые двигатели. Охрана природы.

**Свойства паров.** Испарение и конденсация. Насыщенный пар и его свойства. Абсолютная и относительная влажность воздуха. Точка росы. Кипение. Зависимость температуры кипения от давления. Перегретый пар и его использование в технике.

**Свойства жидкостей.** Характеристика жидкого состояния вещества. Поверхностный слой жидкости. Энергия поверхностного слоя. Явления на границе жидкости с твердым телом. Капиллярные явления.

**Свойства твердых тел.** Характеристика твердого состояния вещества. Упругие свойства твердых тел. Закон Гука. Механические свойства твердых тел. Тепловое расширение твердых тел и жидкостей. Плавление и кристаллизация.

### **Демонстрации**

Движение броуновских частиц. Диффузия.

Изменение давления газа с изменением температуры при постоянном объеме.

Изотермический и изобарный процессы.

Изменение внутренней энергии тел при совершении работы.

Модели тепловых двигателей.

Кипение воды при пониженном давлении.

Психрометр и гигрометр.

Явления поверхностного натяжения и смачивания.

Кристаллы, аморфные вещества, жидкокристаллические тела.

### **Лабораторные работы**

Измерение влажности воздуха.

Измерение поверхностного натяжения жидкости.

Наблюдение процесса кристаллизации.

Изучение деформации растяжения.

Изучение теплового расширения твердых тел.

Изучение особенностей теплового расширения воды.

## **3. Электродинамика**

**Электрическое поле.** Электрические заряды. Закон сохранения заряда. Закон Кулона. Электрическое поле. Напряженность электрического поля. Принцип суперпозиции полей. Работа сил электростатического поля. Потенциал. Разность потенциалов. Эквипотенциальные поверхности. Связь между напряженностью и разностью потенциалов электрического поля. Диэлектрики в электрическом поле. Поляризация диэлектриков. Проводники в электрическом поле. Конденсаторы. Соединение конденсаторов в батарею. Энергия заряженного конденсатора. Энергия электрического поля.

**Законы постоянного тока.** Условия, необходимые для возникновения и поддержания электрического тока. Сила тока и плотность тока. Закон Ома для участка цепи без ЭДС. Зависимость электрического сопротивления от материала, длины и площади поперечного сечения проводника. Зависимость электрического сопротивления проводников от температуры. Электродвижущая сила источника тока. Закон Ома для полной цепи. Соединение проводников. Соединение источников электрической энергии в батарею. Закон Джоуля—Ленца. Работа и мощность электрического тока. Тепловое действие тока.

**Электрический ток в различных средах.** Электрический ток в металлах. Электронный газ. Работа выхода. Электрический ток в электролитах. Электролиз. Законы Фарадея. Применение электролиза в технике. Электрический ток в газах и в вакууме. Ионизация газа. Виды газовых разрядов. Понятие о плазме. Свойства и применение электронных пучков. Электрический ток в полупроводниках. Собственная проводимость полупроводников. Полупроводниковые приборы.

**Магнитное поле.** Вектор индукции магнитного поля. Действие магнитного поля на прямолинейный проводник с током. Закон Ампера. Взаимодействие токов. Магнитный поток. Работа по перемещению проводника с током в магнитном поле. Действие магнитного поля на движущийся заряд. Сила Лоренца. Определение удельного заряда. Ускорители заряженных частиц.

**Электромагнитная индукция.** Электромагнитная индукция. Вихревое электрическое поле. Самоиндукция. Энергия магнитного поля.

#### **Демонстрации**

Взаимодействие заряженных тел.

Проводники в электрическом поле.

Диэлектрики в электрическом поле.

Конденсаторы.

Тепловое действие электрического тока.

Собственная и примесная проводимость полупроводников.

Полупроводниковый диод.

Транзистор.

Опыт Эрстеда.

Взаимодействие проводников с токами.

Отклонение электронного пучка магнитным полем.

Электродвигатель.

Электроизмерительные приборы.

Электромагнитная индукция.

Опыты Фарадея.

Зависимость ЭДС самоиндукции от скорости изменения силы тока и индуктивности проводника.

Работа электрогенератора.

Трансформатор.

#### **Лабораторные работы**

Изучение закона Ома для участка цепи, последовательного и параллельного соединения проводников.

Изучение закона Ома для полной цепи.

Изучение явления электромагнитной индукции.

Определение коэффициента полезного действия электрического чайника.

Определение температуры нити лампы накаливания.

Определение ЭДС и внутреннего сопротивления источника напряжения.

#### **4. Колебания и волны**

**Механические колебания.** Колебательное движение. Гармонические колебания. Свободные механические колебания. Линейные механические колебательные системы. Превращение энергии при колебательном движении. Свободные затухающие механические колебания. Вынужденные механические колебания.

**Упругие волны.** Поперечные и продольные волны. Характеристики волны. Уравнение плоской бегущей волны. Интерференция волн. Понятие о дифракции волн. Звуковые волны. Ультразвук и его применение.

**Электромагнитные колебания.** Свободные электромагнитные колебания. Превращение энергии в колебательном контуре. Затухающие электромагнитные колебания. Генератор незатухающих электромагнитных колебаний. Вынужденные электрические колебания. Переменный ток. Генератор переменного тока. Емкостное и индуктивное сопротивления переменного тока. Закон Ома для электрической цепи переменного тока. Работа и мощность переменного тока. Генераторы тока. Трансформаторы. Токи высокой частоты. Получение, передача и распределение электроэнергии.

**Электромагнитные волны.** Электромагнитное поле как особый вид материи. Электромагнитные волны. Вибратор Герца. Открытый колебательный контур. Изобретение радио А. С. Поповым. Понятие о радиосвязи. Применение электромагнитных волн.

#### **Демонстрации**

Свободные и вынужденные механические колебания.

Резонанс.

Образование и распространение упругих волн.

Частота колебаний и высота тона звука.

Свободные электромагнитные колебания.

Осциллограмма переменного тока.

Конденсатор в цепи переменного тока.

Катушка индуктивности в цепи переменного тока.

Резонанс в последовательной цепи переменного тока.

Излучение и прием электромагнитных волн. Радиосвязь.

#### **Лабораторные работы**

Изучение зависимости периода колебаний нитяного (или пружинного) маятника от длины нити (или массы груза).

Индуктивные и емкостное сопротивления в цепи переменного тока

### **5. Оптика**

**Природа света.** Скорость распространения света. Законы отражения и преломления света. Полное отражение. Линзы. Глаз как оптическая система. Оптические приборы.

**Волновые свойства света.** Интерференция света. Когерентность световых лучей. Интерференция в тонких пленках. Полосы равной толщины. Кольца Ньютона. Использование интерференции в науке и технике. Дифракция света. Дифракция на щели в параллельных лучах. Дифракционная решетка. Понятие о голографии. Поляризация поперечных волн. Поляризация света. Двойное лучепреломление. Поляроиды. Дисперсия света. Виды спектров. Спектры испускания. Спектры поглощения. Ультрафиолетовое и инфракрасное излучения. Рентгеновские лучи. Их природа и свойства.

#### **Демонстрации**

Законы отражения и преломления света.

Полное внутреннее отражение.

Оптические приборы.

Интерференция света.

Дифракция света.

Поляризация света.

Получение спектра с помощью призмы.

Получение спектра с помощью дифракционной решетки.

Спектроскоп.

#### **Лабораторные работы**

Изучение изображения предметов в тонкой линзе.

Изучение интерференции и дифракции света.

Градуировка спектрографа и определение длины волны спектральных линий.

### **6. Основы специальной теории относительности**

Инвариантность модуля скорости света в вакууме. Постулаты Эйнштейна. Пространство и время специальной теории относительности. Связь массы и энергии свободной частицы.

### **7. Элементы квантовой физики**

**Квантовая оптика.** Тепловое излучение. Распределение энергии в спектре абсолютно чёрного тела. Квантовая гипотеза Планка. Фотоны. Внешний фотоэлектрический эффект. Внутренний фотоэффект. Типы фотоэлементов. Давление света. Понятие о корпускулярно-волновой природе света.

**Физика атома.** Развитие взглядов на строение вещества. Закономерности в атомных спектрах водорода. Ядерная модель атома. Опыты Э. Резерфорда. Модель атома водорода по Н. Бору. Гипотеза де Бройля. Соотношение неопределённостей Гейзенберга. Квантовые генераторы.

**Физика атомного ядра.** Естественная радиоактивность. Закон радиоактивного распада. Способы наблюдения и регистрации заряженных частиц. Эффект Вавилова — Черенкова. Строение атомного ядра. Дефект массы, энергия связи и устойчивость атомных ядер. Ядерные реакции. Искусственная радиоактивность. Деление тяжелых ядер. Цепная ядерная реакция. Управляемая цепная реакция. Ядерный реактор. Получение радиоактивных изотопов и их применение. Биологическое действие радиоактивных излучений. Элементарные частицы.

#### **Демонстрации**

Фотоэффект.

Линейчатые спектры различных веществ.

Излучение лазера (квантового генератора).

Счетчик ионизирующих излучений.

#### **8. Эволюция Вселенной**

**Строение и развитие Вселенной.** Наша звездная система — Галактика. Другие галактики. Бесконечность Вселенной. Понятие о космологии. Расширяющаяся Вселенная. Модель горячей Вселенной. Строение и происхождение Галактик. Тёмная материя и тёмная энергия.

**Эволюция звезд. Гипотеза происхождения Солнечной системы.** Термоядерный синтез. Проблема термоядерной энергетики. Энергия Солнца и звезд. Эволюция звезд. Происхождение Солнечной системы.

#### **Демонстрации**

Солнечная система (модель).

Фотографии планет, сделанные с космических зондов.

Карта Луны и планет.

Строение и эволюция Вселенной.

### **6. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ**

При реализации содержания общеобразовательной учебной дисциплины «Физика» в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППКРС, ППССЗ) максимальная учебная нагрузка обучающихся составляет:

по специальностям СПО естественно-научного профиля — 145 часов, из них аудиторная (обязательная) нагрузка обучающихся, включая лабораторные работы, — 97 часов; внеаудиторная самостоятельная работа студентов — 48 часов

Тематический план

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Количество часов</b>
<b>Аудиторные занятия. Содержание обучения</b>	
Введение	2
1. Механика	18
2. Молекулярная физика. Термодинамика	12
3. Электродинамика	29
4. Колебания и волны	12
5. Оптика	6
6. Основы специальной теории относительности	4
7. Элементы квантовой физики	8
8. Эволюция Вселенной	6

Итого	97
Внеаудиторная самостоятельная работа	
Подготовка устных выступлений по заданным темам, эссе, докладов, рефератов, индивидуального проекта с использованием информационных технологий и др.	48
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	
Всего	145

## 7. ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ВИДОВ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТУДЕНТОВ

Содержание обучения	Характеристика основных видов деятельности обучающегося (на уровне учебных действий)
<b>Введение</b>	<p>Умения постановки целей деятельности, планирования собственной деятельности для достижения поставленных целей, предвидения возможных результатов этих действий, организации самоконтроля и оценки полученных результатов. Развитие способности ясно и точно излагать свои мысли, логически обосновывать свою точку зрения, воспринимать и анализировать мнения собеседников, признавая право другого человека на иное мнение.</p> <p>Произведение измерения физических величин и оценка границы погрешностей измерений.</p> <p>Представление границы погрешностей измерений при построении графиков.</p> <p>Умение высказывать гипотезы для объяснения наблюдаемых явлений.</p> <p>Умение предлагать модели явлений.</p> <p>Указание границ применимости физических законов.</p> <p>Изложение основных положений современной научной картины мира.</p> <p>Приведение примеров влияния открытий в физике на прогресс в технике и технологии производства. Использование Интернета для поиска информации</p>
<b>1. МЕХАНИКА</b>	
<b>Кинематика</b>	<p>Представление механического движения тела уравнениями зависимости координат и проекцией скорости от времени. Представление механического движения тела графиками зависимости координат и проекцией скорости от времени. Определение координат пройденного пути, скорости и ускорения тела по графикам зависимости координат и проекций скорости от времени. Определение координат пройденного пути, скорости и ускорения тела по уравнениям зависимости координат и проекций скорости от времени.</p> <p>Проведение сравнительного анализа равномерного и равнопеременного движений.</p> <p>Указание использования поступательного и вращательного движений в технике.</p> <p>Приобретение опыта работы в группе с выполнением различных социальных ролей.</p> <p>Разработка возможной системы действий и конструкции для экспериментального определения кинематических величин.</p> <p>Представление информации о видах движения в виде таблицы</p>



<p><b>Законы Ньютона</b></p> <p><b>механики</b></p>	<p>Объяснение демонстрационных экспериментов, подтверждающих закон инерции.</p> <p>Измерение массы тела.</p> <p>Измерение силы взаимодействия тел.</p> <p>Вычисление значения сил по известным значениям масс взаимодействующих тел и их ускорений. Вычисление значения ускорений тел по известным значениям действующих сил и масс тел. Сравнение силы действия и противодействия. Применение закона всемирного тяготения при расчетах сил и ускорений взаимодействующих тел.</p> <p>Сравнение ускорения свободного падения на планетах Солнечной системы.</p> <p>Выделение в тексте учебника основных категорий научной информации.</p>
<p><b>2. Основы молекулярной физики и термодинамики</b></p>	
<p><b>Основы молекулярной кинетической теории</b></p> <p><b>Идеальный газ</b></p>	<p>Выполнение экспериментов, служащих для обоснования молекулярно-кинетической теории (МКТ). Решение задач с применением основного уравнения молекулярно-кинетической теории газов.</p> <p>Определение параметров вещества в газообразном состоянии на основании уравнения состояния идеального газа. Определение параметров вещества в газообразном состоянии и происходящих процессов по графикам зависимости <math>p(T)</math>, <math>V(T)</math>, <math>p(V)</math>.</p> <p>Экспериментальное исследование зависимости <math>p(T)</math>, <math>V(T)</math>, <math>p(V)</math>.</p> <p>Представление в виде графиков изохорного, изобарного и изотермического процессов.</p> <p>Вычисление средней кинетической энергии теплового движения молекул по известной температуре вещества. Высказывание гипотез для объяснения наблюдаемых явлений. Указание границ применимости модели «идеальный газ» и законов МКТ</p>
<p><b>Основы термодинамики</b></p>	<p>Измерение количества теплоты в процессах теплопередачи. Расчет количества теплоты, необходимого для осуществления заданного процесса с теплопередачей. Расчет изменения внутренней энергии тел, работы и переданного количества теплоты с использованием первого закона термодинамики. Расчет работы, совершенной газом, по графику зависимости <math>p(V)</math>.</p> <p>Вычисление работы газа, совершенной при изменении состояния по замкнутому циклу. Вычисление КПД при совершении газом работы в процессах изменения состояния по замкнутому циклу. Объяснение принципов действия тепловых машин. Демонстрация роли физики в создании и совершенствовании тепловых двигателей.</p> <p>Изложение сути экологических проблем, обусловленных работой тепловых двигателей и предложение пути их решения. Указание границ применимости законов термодинамики. Умение вести диалог, выслушивать мнение оппонента, участвовать в дискуссии, открыто выражать и отстаивать свою точку зрения.</p> <p>Указание учебных дисциплин, при изучении которых используют учебный материал «Основы термодинамики»</p>
<p><b>Свойства паров, жидкостей, твердых тел</b></p>	<p>Измерение влажности воздуха.</p> <p>Расчет количества теплоты, необходимого для осуществления процесса перехода вещества из одного агрегатного состояния в другое.</p> <p>Экспериментальное исследование тепловых свойств вещества.</p> <p>Приведение примеров капиллярных явлений в быту, природе, технике.</p> <p>Исследование механических свойств твердых тел. Применение</p>

	<p>физических понятий и законов в учебном материале профессионального характера.</p> <p>Использование Интернета для поиска информации о разработках и применениях современных твердых и аморфных материалов</p>
--	---

### 3. Электродинамика

<b>Электростатика</b>	<p>Вычисление сил взаимодействия точечных электрических зарядов.</p> <p>Вычисление напряженности электрического поля одного и нескольких точечных электрических зарядов.</p>
	<p>Вычисление потенциала электрического поля одного и нескольких точечных электрических зарядов. Измерение разности потенциалов.</p> <p>Измерение энергии электрического поля заряженного конденсатора.</p> <p>Вычисление энергии электрического поля заряженного конденсатора.</p> <p>Разработка плана и возможной схемы действий экспериментального определения электроемкости конденсатора и диэлектрической проницаемости вещества.</p> <p>Проведение сравнительного анализа гравитационного и электростатического полей</p>
<b>Постоянный ток</b>	<p>Объяснение природы электрического тока в металлах, электролитах, газах, вакууме и полупроводниках. Применение электролиза в технике.</p> <p>Проведение сравнительного анализа несамостоятельного и самостоятельного газовых разрядов.</p>
<b>Магнитные явления</b>	<p>Измерение индукции магнитного поля. Вычисление сил, действующих на проводник с током в магнитном поле. Вычисление сил, действующих на электрический заряд, движущийся в магнитном поле.</p> <p>Исследование явлений электромагнитной индукции, самоиндукции.</p> <p>Вычисление энергии магнитного поля. Объяснение принципа действия электродвигателя. Объяснение принципа действия генератора электрического тока и электроизмерительных приборов. Объяснение принципа действия масс-спектрографа, ускорителей заряженных частиц.</p> <p>Объяснение роли магнитного поля Земли в жизни растений, животных, человека.</p> <p>Приведение примеров практического применения изученных явлений, законов, приборов, устройств.</p> <p>Проведение сравнительного анализа свойств электростатического, магнитного и вихревого электрических полей. Объяснение на примере магнитных явлений, почему физику можно рассматривать как метадисциплину</p>

### 4. Колебания и волны

<b>Механические колебания</b>	<p>Исследование зависимости периода колебаний математического маятника от его длины, массы и амплитуды колебаний. Исследование зависимости периода колебаний груза на пружине от его массы и жесткости пружины.</p> <p>Вычисление периода колебаний математического маятника по известному значению его длины. Вычисление периода колебаний груза на пружине по известным значениям его массы и жесткости пружины. Выработка навыков воспринимать, анализировать, перерабатывать и предъявлять информацию в соответствии с поставленными задачами.</p> <p>Приведение примеров автоколебательных механических систем.</p> <p>Проведение классификации колебаний</p>
<b>Упругие волны</b>	<p>Измерение длины звуковой волны по результатам наблюдений интерференции звуковых волн.</p> <p>Наблюдение и объяснение явлений интерференции и дифракции</p>

	<p>механических волн.</p> <p>Представление областей применения ультразвука и перспективы его использования в различных областях науки, техники, в медицине.</p> <p>Изложение сути экологических проблем, связанных с воздействием звуковых волн на организм человека</p>
<b>Электромагнитные колебания</b>	<p>Наблюдение осциллограмм гармонических колебаний силы тока в цепи.</p> <p>Измерение электроемкости конденсатора. Измерение индуктивности катушки.</p> <p>Исследование явления электрического резонанса в последовательной цепи.</p> <p>Проведение аналогии между физическими величинами, характеризующими механическую и электромагнитную колебательные системы.</p> <p>Расчет значений силы тока и напряжения на элементах цепи переменного тока.</p> <p>Исследование принципа действия трансформатора. Исследование принципа действия генератора переменного тока. Использование Интернета для поиска информации о современных способах передачи электроэнергии</p>
<b>Электромагнитные волны</b>	<p>Осуществление радиопередачи и радиоприема. Исследование свойств электромагнитных волн с помощью мобильного телефона.</p> <p>Развитие ценностного отношения к изучаемым на уроках физики объектам и осваиваемым видам деятельности. Объяснение принципиального различия природы упругих и электромагнитных волн. Изложение сути экологических проблем, связанных с электромагнитными колебаниями и волнами. Объяснение роли электромагнитных волн в современных исследованиях Вселенной</p>
<b>5. ОПТИКА</b>	
<b>Природа света</b>	<p>Применение на практике законов отражения и преломления света при решении задач.</p> <p>Определение спектральных границ чувствительности человеческого глаза.</p> <p>Умение строить изображения предметов, даваемые линзами. Расчет расстояния от линзы до изображения предмета. Расчет оптической силы линзы. Измерение фокусного расстояния линзы. Испытание моделей микроскопа и телескопа</p>
<b>Волновые свойства света</b>	<p>Наблюдение явления интерференции электромагнитных волн.</p> <p>Наблюдение явления дифракции электромагнитных волн. Наблюдение явления поляризации электромагнитных волн. Измерение длины световой волны по результатам наблюдения явления интерференции. Наблюдение явления дифракции света. Наблюдение явления поляризации и дисперсии света. Поиск различий и сходства между дифракционным и дисперсионным спектрами.</p> <p>Приведение примеров появления в природе и использования в технике явлений интерференции, дифракции, поляризации и дисперсии света.</p> <p>Перечисление методов познания, которые использованы при изучении указанных явлений</p>
<b>6. Основы специальной теории относительности</b>	
<b>Основы специальной теории относительности</b>	<p>Объяснение значимости опыта Майкельсона-Морли. Формулирование постулатов. Объяснение эффекта замедления времени.</p> <p>Расчет энергии покоя, импульса, энергии свободной частицы.</p> <p>Выработка навыков воспринимать, анализировать, перерабатывать и</p>

	предъявлять информацию в соответствии с поставленными задачами.
<b>7. Элементы квантовой физики</b>	
<b>Квантовая оптика</b>	Наблюдать фотоэлектрический эффект. Объяснять законы Столетова и давление света на основе квантовых представлений.
<b>Физика атома</b>	Вычисление длины волны де Бройля частицы с известным значением импульса.
<b>Физика атомного ядра</b>	Представление о характере четырёх типов фундаментальных взаимодействий элементарных частиц в виде таблицы.
<b>8. Эволюция вселенной</b>	
<b>Строение и развитие Вселенной</b>	Наблюдение за звездами, Луной и планетами в телескоп. Наблюдение солнечных пятен с помощью телескопа и солнечного экрана. Использование Интернета для поиска изображений космических объектов и информации об их особенностях. Обсуждение возможных сценариев эволюции Вселенной. Использование Интернета для поиска современной информации о развитии Вселенной. Оценка информации с позиции ее свойств: достоверности, объективности, полноты, актуальности и т. д.
<b>Эволюция звезд. Гипотеза происхождения Солнечной системы</b>	Вычисление энергии, освобождающейся при термоядерных реакциях. Формулировка проблем термоядерной энергетики. Объяснение влияния солнечной активности на Землю. Понимание роли космических исследований, их научного и экономического значения. Обсуждение современных гипотез о происхождении Солнечной системы

## **8. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ФИЗИКА»**

Освоение программы учебной дисциплины «Физика» предполагает наличие в профессиональной образовательной организации, реализующей образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, учебного кабинета, в котором имеется возможность обеспечить свободный доступ в Интернет во время учебного занятия и в период вне-учебной деятельности обучающихся.

В состав кабинета физики входит лаборатория с лаборантской комнатой. Помещение кабинета физики должно удовлетворять требованиям Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов (СанПиН 2.4.2 № 178-02) и быть оснащено типовым оборудованием, указанным в настоящих требованиях, в том числе специализированной учебной мебелью и средствами обучения, достаточными для выполнения требований к уровню подготовки обучающихся<sup>1</sup>.

В кабинете должно быть 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», портреты выдающихся ученых-физиков и астрономов);
- информационно-коммуникативные средства;
- экранны-звуковые пособия;
- комплект электроснабжения кабинета физики;
- технические средства обучения;
- демонстрационное оборудование (общего назначения и тематические наборы);
- лабораторное оборудование (общего назначения и тематические наборы);
- статические, динамические, демонстрационные и раздаточные модели;

вспомогательное оборудование;  
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 «Физика», 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 физическими энциклопедиями, атласами, словарями и хрестоматией по физике, справочниками по физике и технике, научной и научно-популярной литературой естественно-научного содержания.

В процессе освоения программы учебной дисциплины «Физика» студенты должны иметь возможность доступа к электронным учебным материалам по физике, имеющимся в свободном доступе в сети Интернет (электронным книгам, практикумам, тестам, материалам ЕГЭ и др.).

## 9. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Основные источники:

Дмитриева В. Ф. Физика для профессий и специальностей технического профиля: учебник для образовательных учреждений сред. проф. образования. — М., 2019.

Дмитриева В. Ф. Физика для профессий и специальностей технического профиля. Сборник задач: учеб. пособие для образовательных учреждений сред. проф. образования. — М., 2019.

Дмитриева В. Ф., Васильев Л. И. Физика для профессий и специальностей технического профиля. Контрольные материалы: учеб. пособия для учреждений сред. проф. образования / В.Ф.Дмитриева, Л.И.Васильев. — М., 2019.

Дмитриева В. Ф. Физика для профессий и специальностей технического профиля. Лабораторный практикум: учеб. пособия для учреждений сред. проф. образования / В. Ф. Дмитриева, А.В. Коржуев, О. В. Муртазина. — М., 2019.

Дмитриева В.Ф. Физика для профессий и специальностей технического профиля: электронный учеб.-метод. комплекс для образовательных учреждений сред. проф. образования. — М., 2019

Дмитриева В.Ф. Физика для профессий и специальностей техн. профиля: электронное учебное издание (интерактивное электронное приложение) для образов. учр. сред. проф. образ. - М.,2019

Трофимова Т.И., Фирсов А.В. Физика для профессий и специальностей технического и естественнонаучного профилей: Сборник задач. — М., 2019.

Трофимова Т. И., Фирсов А. В. Физика для профессий и специальностей технического и естественнонаучного профилей: Решения задач. — М., 2019.

Трофимова Т. И., Фирсов А. В. Физика. Справочник. — М., 2019.

Фирсов А.В. Физика для профессий и специальностей технического и естественнонаучного профилей: уч. для образ учреждений сред. проф. образования / под ред. Т.И.Трофимовой - М.,2019.

Дополнительные источники:

Дмитриева В. Ф., Васильев Л. И. Физика для профессий и специальностей технического профиля: методические рекомендации: метод. пособие. — М., 2019.

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.

Федер. 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, в ред. от 03.07.2016, с изм. от 19.12.2016.) «Об образовании в Российской Федерации».

Приказ Министерства образования и науки РФ от 31 декабря 2015 г. N 1578 "О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. N413"

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».

Федеральный закон от 10.01.2002 № 7-ФЗ «Об охране окружающей среды» (в ред. от 25.06.2012, с изм. от 05.03.2013) // СЗ РФ. — 2002. — № 2. — Ст. 133.

### **Интернет-ресурсы**

[www.fcior.edu.ru](http://www.fcior.edu.ru) (Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов).  
[www.dic.academic.ru](http://www.dic.academic.ru) (Академик. Словари и энциклопедии). [www.booksgid.com](http://www.booksgid.com) (Bookэ Gid. Электронная библиотека). [www.globalteka.ru](http://www.globalteka.ru) (Глобалтека. Глобальная библиотека научных ресурсов). [www.window.edu.ru](http://www.window.edu.ru) (Единое окно доступа к образовательным ресурсам). [www.st-books.ru](http://www.st-books.ru) (Лучшая учебная литература).

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

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

[www.alleng.ru/edu/phys.htm](http://www.alleng.ru/edu/phys.htm) (Образовательные ресурсы Интернета — Физика).

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

[https://fiz.1september.ru](http://https://fiz.1september.ru) (учебно-методическая газета «Физика»).

[www.n-t.ru/nl/fz](http://www.n-t.ru/nl/fz) (Нобелевские лауреаты по физике).

[www.nuclphys.sinp.msu.ru](http://www.nuclphys.sinp.msu.ru) (Ядерная физика в Интернете).

[www.college.ru/fizika](http://www.college.ru/fizika) (Подготовка к ЕГЭ).

[www.kvant.mccme.ru](http://www.kvant.mccme.ru) (научно-популярный физико-математический журнал «Квант»). [www.yos.ru/natural-sciences/html](http://www.yos.ru/natural-sciences/html) (естественно-научный журнал для молодежи «Путь в науку»).

**Министерство образования Пензенской области  
государственное автономное профессиональное образовательное  
учреждение Пензенской области  
«Пензенский колледж современных технологий переработки и бизнеса»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ХИМИЯ**

**для студентов, обучающихся на базе основного общего образования  
по специальности естественнонаучного профиля  
19.02.10 Технология продукции общественного питания**

**Пенза, 2020**

Рассмотрена и одобрена на заседании методической цикловой комиссии математических и естественнонаучных дисциплин

Протокол № \_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Председатель методической цикловой комиссии \_\_\_\_\_ С.А.Луконина

Рабочая программа учебной дисциплины составлена на основе примерной программы учебной дисциплины для профессиональных образовательных организаций, рекомендованной ФГАУ «ФИРО» в качестве примерной программы для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (протокол от 21 июля 2015 г. ФГАУ «ФИРО»)

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по учебно – воспитательной работе \_\_\_\_\_ Л.В. Волкова

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Разработчик: Шмелёва Л.Н., преподаватель



**СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1. Пояснительная записка</b>	<b>4</b>
<b>2. Общая характеристика учебной дисциплины</b>	<b>4</b>
<b>3. Место учебной дисциплины в учебном плане</b>	<b>5</b>
<b>4. Результаты освоения учебной дисциплины</b>	<b>6</b>
<b>5. Тематический план и содержание учебной дисциплины</b>	<b>6</b>
<b>6. Характеристика основных видов деятельности студентов</b>	<b>28</b>
<b>7. Учебно-методическое и материально-техническое обеспечение программы учебной дисциплины</b>	<b>30</b>
<b>8. Рекомендуемая литература</b>	<b>31</b>

## 1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Химия» предназначена для изучения химии в профессиональных образовательных организациях СПО, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования при подготовке специалистов среднего звена.

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

Содержание программы «Химия» направлено на достижение следующих **результатов**:

формирование у обучающихся умения оценивать значимость химического знания для каждого человека;

формирование 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;

развитие у обучающихся умений различать факты и оценки, сравнивать оценочные выводы, видеть их связь с критериями оценок и связь критериев с определенной системой ценностей, формулировать и обосновывать собственную позицию;

приобретение обучающимися опыта разнообразной деятельности, познания и самопознания; ключевых навыков, имеющих универсальное значение для различных видов деятельности (навыков решения проблем, принятия решений, поиска, анализа и обработки информации, коммуникативных навыков, навыков измерений, сотрудничества, безопасного обращения с веществами в повседневной жизни).

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).

Программа может использоваться другими профессиональными образовательными организациями, реализующими образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования (ППССЗ).

## 2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ХИМИЯ»

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

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

В процессе изучения химии у обучающихся развиваются познавательные интересы и интеллектуальные способности, потребности в самостоятельном приобретении знаний по химии в соответствии с возникающими жизненными проблемами, воспитывается бережное отношение к природе, понимание здорового образа жизни, необходимости предупреждения явлений, наносящих вред здоровью и окружающей среде. Они осваивают приемы грамотного, безопасного

использования химических веществ и материалов, применяемых в быту, сельском хозяйстве и на производстве.

При структурировании содержания общеобразовательной учебной дисциплины для профессиональных образовательных организаций, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, учитывалась объективная реальность — небольшой объем часов, отпущенных на изучение химии и стремление максимально соответствовать идеям развивающего обучения. Поэтому теоретические вопросы максимально смещены к началу изучения дисциплины, с тем чтобы последующий фактический материал рассматривался на основе изученных теорий.

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

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

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

В содержании учебной дисциплины для естественно-научного профиля профессионально значимый компонент не выделен, так как все его содержание является профильно ориентированным и носит профессионально значимый характер.

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

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

В процессе изучения химии важно формировать информационную компетентность обучающихся. Поэтому при организации самостоятельной работы необходимо акцентировать внимание обучающихся на поиске информации в средствах массовой информации, Интернете, учебной и специальной литературе с соответствующим оформлением и представлением результатов.

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

### **3. МЕСТО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В УЧЕБНОМ ПЛАНЕ**

Учебная дисциплина «Химия» является учебным предметом по выбору из обязательной предметной области «Естественные науки» ФГОС среднего общего образования.

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

В учебных планах ППССЗ место учебной дисциплины «Химия» — в составе общеобразовательных учебных дисциплин по выбору, формируемых из обязательных предметных областей ФГОС среднего общего образования, для специальностей СПО соответствующего профиля профессионального образования.

#### 4. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

- **личностных:**

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

готовность к продолжению образования и повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности и объективное осознание роли химических компетенций в этом;

умение использовать достижения современной химической науки и химических технологий для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности;

- **метапредметных:**

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

использование различных источников для получения химической информации, умение оценить ее достоверность для достижения хороших результатов в профессиональной сфере;

- **предметных**

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

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

владение основными методами научного познания, используемыми в химии: наблюдением, описанием, измерением, экспериментом; умение обрабатывать, объяснять результаты проведенных опытов и делать выводы; готовность и способность применять методы познания при решении практических задач;

сформированность умения давать количественные оценки и производить расчеты по химическим формулам и уравнениям;

владение правилами техники безопасности при использовании химических веществ;

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

#### 5. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>162</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>108</b>
в том числе:	
лабораторные работы	<b>20</b>
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>54</b>
Итоговая аттестация в форме экзамена	

## 5.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины «Химия»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Раздел 1 Общая и неорганическая химия</b>		<b>84</b>	
<b>Тема 1.1 Химия — наука о веществах</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	2
1	Состав вещества. Химические элементы. Способы существования химических элементов: атомы, простые и сложные вещества. Вещества постоянного и переменного состава. Закон постоянства состава веществ. Вещества молекулярного и немолекулярного строения. Способы отображения молекул: молекулярные и структурные формулы; шаростержневые и масштабные пространственные (Стюарта—Бриггеба) модели молекул. Измерение вещества. Масса атомов и молекул. Атомная единица массы. Относительные атомная и молекулярная массы. Количество вещества и единицы его измерения: моль, ммоль, кмоль. Число Авогадро. Молярная масса. Агрегатные состояния вещества. Твердое (кристаллическое и аморфное), жидкое и газообразное агрегатные состояния вещества. Закон Авогадро и его следствия. Молярный объем веществ в газообразном состоянии. Объединенный газовый закон и уравнение Менделеева—Клапейрона. Смеси веществ. Различия между смесями и химическими соединениями. Массовая и объемная доли компонентов смеси.		
	<b>Практические занятия</b>	2	
2	<b>Лабораторная работа №1</b> Изготовление моделей молекул некоторых органических и неорганических веществ. Очистка веществ фильтрованием и дистилляцией. Очистка веществ перекристаллизацией.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	2	
	Жизнь и деятельность М.В. Ломоносова		
	Жан Пруст- кто он?		
<b>Тема 1.2 Строение атома</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	4	2
1	Атом — сложная частица. Доказательства сложности строения атома: катодные и рентгеновские лучи, фотоэффект, радиоактивность, электролиз. Планетарная модель атома Э. Резерфорда. Строение атома по Н. Бору. Современные представления о строении атома. Корпускулярно-волновой дуализм частиц микромира.		

		Состав атомного ядра. Нуклоны: протоны и нейтроны. Изотопы и нуклиды. Устойчивость ядер.		
	2	Электронная оболочка атомов. Понятие об электронной орбитали и электронном облаке. Квантовые числа: главное, орбитальное (побочное), магнитное и спиновое. Распределение электронов по энергетическим уровням, подуровням и орбиталям в соответствии с принципом наименьшей энергии, принципом Паули и правилом Гунда. Электронные конфигурации атомов химических элементов. Валентные возможности атомов химических элементов. Электронная классификация химических элементов: s-, p-, d-, f-элементы		2
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		2	
	Научная деятельность Э.Резерфорда			
	Жизнь и научный путь Н.Бора			
<b>Тема 1.3 Периодический закон и периодическая система химических элементов Д.И. Менделеева</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		4	
	1	Открытие периодического закона. Предпосылки: накопление фактологического материала, работы предшественников (И. В. Деберейнера, А. Э. Шанкуртуа, Дж. А. Ньюлендса, Л. Ю. Мейера), съезд химиков в Карлсруэ, личностные качества Д. И. Менделеева. Открытие Д. И. Менделеевым Периодического закона.		2
	2	Периодический закон и строение атома. Изотопы. Современное понятие химического элемента. Закономерность Г. Мозли. Современная формулировка. Периодическо го закона. Периодическая система и строение атома. Физический смысл порядкового номера элементов, номеров группы и периода. Периодическое изменение свойств элементов: радиуса атома; энергии ионизации; электроотрицательности. Значение Периодического закона и Периодической системы химических элементов Д. И. Менделеева для развития науки и понимания химической картины мира.		2
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		2	
	Жизнь и деятельность Д.И. Менделеева			
	История открытия периодического закона			
<b>Тема 1.4 Строение вещества</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		4	
	1	Ионная химическая связь. Крайний случай ковалентной полярной связи. Механизм образования ионной связи. Ионные кристаллические решетки и свойства веществ с такими кристаллами. Металлическая химическая связь. Особый тип химической связи, существующий в металлах и сплавах. Ее отличия и сходство с ковалентной и ионной связями. Свойства металлической связи. Металлические кристаллические решетки и свойства веществ с такими кристаллами. Водородная химическая связь. Механизм образования такой связи. Ее классификация:		2

		межмолекулярная и внутримолекулярная водородные связи. Молекулярные кристаллические решетки для этого типа связи. Физические свойства веществ с водородной связью. Биологическая роль водородных связей в организации структур биополимеров. Единая природа химических связей: наличие различных типов связей в одном веществе, переход одного типа связи в другой и т. п.		
	2	Комплексообразование. Понятие о комплексных соединениях. Координационное число комплексообразователя. Внутренняя и внешняя сфера комплексов. Номенклатура комплексных соединений. Их значение.		2
	<b>Практические занятия</b>		2	
	1	<b>Лабораторная работа №2</b> Взаимодействие многоатомных спиртов с фелинговой жидкостью. Качественные реакции на ионы $Fe^{2+}$ и $Fe^{3+}$ .		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		3	
	Роль коллоидных систем в жизни человека.			
	Эмульсии и суспензии в продуктах питания.			
<b>Тема 1.5 Полимеры</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		2	
	1	Неорганические полимеры. Полимеры — простые вещества с атомной кристаллической решеткой: аллотропные видоизменения углерода (алмаз, графит, карбин, фуллерен, взаимосвязь гибридизации орбиталей у атомов углерода с пространственным строением аллотропных модификаций); селен и теллур цепочечного строения. Сера пластическая. Органические полимеры. Способы их получения: реакции полимеризации и реакции поликонденсации. Структуры полимеров: линейные, разветвленные и пространственные. Структурирование полимеров: вулканизация каучуков, дублирование белков, отверждение поликонденсационных полимеров. Классификация полимеров по различным признакам.		2
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		1	
	Полимеры — сложные вещества с атомной кристаллической решеткой: кварц, кремнезем (диоксидные соединения кремния), корунд (оксид алюминия) и алюмосиликаты (полевые шпаты, слюда, каолин). Минералы и горные породы. Минеральное волокно — асбест. Значение неорганических природных полимеров в формировании одной из геологических оболочек Земли — литосферы.			
<b>Тема 1.6 Дисперсные системы</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		2	
	1	Понятие о дисперсных системах. Классификация дисперсных систем в зависимости от агрегатного состояния дисперсионной среды и дисперсной фазы, а также по размеру их		2

	<p>частиц. Грубодисперсные системы: эмульсии и суспензии. Тонкодисперсные системы: коллоидные (золи и гели) и истинные (молекулярные, молекулярно-ионные и ионные). Коагуляция в коллоидных растворах. Синерезис в гелях.</p> <p>Значение дисперсных систем в живой и неживой природе и практической жизни человека. Эмульсии и суспензии в строительстве, пищевой и медицинской промышленности, косметике. Значение гелей в организации живой материи. Биологические, пищевые, медицинские, косметические гели. Синерезис как фактор, определяющий срок годности продукции на основе гелей. Свертывание крови как биологический синерезис, его значение.</p>		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	1	
	Эффект Тиндаля.		
	Биологические, медицинские и технологические золи		
<b>Тема 1.7 Химические реакции</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	4	
	1 Классификация химических реакций в органической и неорганической химии. Понятие о химической реакции. Реакции, идущие без изменения качественного состава веществ: аллотропизация и изомеризация. Реакции, идущие с изменением состава веществ: по числу и характеру реагирующих и образующихся веществ (разложения, соединения, замещения, обмена); по изменению степеней окисления элементов (окислительно-восстановительные и неокислительно-восстановительные реакции); по тепловому эффекту (экзо- и эндотермические); по фазе (гомо- и гетерогенные); по направлению (обратимые и необратимые); по использованию катализатора (каталитические и некаталитические); по механизму (радикальные, молекулярные и ионные). Вероятность протекания химических реакций. Внутренняя энергия, энтальпия. Тепловой эффект химических реакций. термохимические уравнения. Стандартная энтальпия реакций и образования веществ. Закон Г. И. Гесса и его следствия. Энтропия.		2
	2 Скорость химических реакций. Понятие о скорости реакций. Скорость гомо- и гетерогенной реакции. Энергия активации. Факторы, влияющие на скорость химической реакции. Природа реагирующих веществ, температура (закон Вант—Гоффа). Концентрация. Катализаторы и катализ: гомо- и гетерогенный, их механизмы. Ферменты, их сравнение с неорганическими катализаторами. Зависимость скорости реакций от поверхности соприкосновения реагирующих веществ. Обратимость химических реакций. Химическое равновесие. Понятие о химическом равновесии. Равновесные концентрации. Динамичность химического равновесия. Факторы, влияющие на смещение равновесия: концентрация, давление, температура (принцип Ле Шателье).		2
	<b>Практические занятия</b>	2	



	<b>Лабораторная работа №3</b> Получение кислорода разложением пероксида водорода и (или) перманганата калия. Реакции, идущие с образованием осадка, газа или воды для органических и неорганических кислот.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	3	
	История открытия закона Вант—Гоффа		
	Великий французский химик Ле Шателье		
<b>Тема 1.8 Растворы.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	4	
	1 Понятие о растворах. Физико-химическая природа растворения и растворов. Взаимодействие растворителя и растворенного вещества. Растворимость веществ. Способы выражения концентрации растворов: массовая доля растворенного вещества. (процентная), молярная. Теория электролитической диссоциации. Механизм диссоциации веществ с различными типами химических связей. Вклад русских ученых в развитие представлений об электролитической диссоциации. Основные положения теории электролитической диссоциации. Степень электролитической диссоциации и факторы ее зависимости. Сильные и средние электролиты.		2
	2 Диссоциация воды. Водородный показатель. Среда водных растворов электролитов. Реакции обмена в водных растворах электролитов. Гидролиз как обменный процесс. Необратимый гидролиз органических и неорганических соединений и его значение в практической деятельности человека. Обратимый гидролиз солей. Ступенчатый гидролиз. Практическое применение гидролиза. Гидролиз органических веществ (белков, жиров, углеводов, полинуклеотидов, АТФ) и его биологическое и практическое значение. Омыление жиров. Реакция этерификации.		2
	<b>Практические занятия</b>	2	
	1 <b>Лабораторная работа №4</b> « Приготовление растворов различной концентрации».		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	3	
Роль воды в жизни человека			
Проблема чистой воды			
<b>Тема 1.9 Окислительно- восстановительные реакции. Электрохимические процессы</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	4	
	1 Химические источники тока. Электродные потенциалы. Ряд стандартных электродных потенциалов (электрохимический ряд напряжений металлов). Гальванические элементы и принципы их работы. Составление гальванических элементов. Образование гальванических пар при химических процессах. Гальванические элементы, применяемые в жизни: свинцовая аккумуляторная батарея, никель-кадмиевые батареи, топливные элементы.		2
	2 Электролиз расплавов и водных растворов электролитов. Процессы, происходящие на		2

		катоде и аноде. Уравнения электрохимических процессов. Электролиз водных растворов с инертными электродами. Электролиз водных растворов с растворимыми электродами. Практическое применение электролиза.		
		<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	2	
		Химические реакции на службе у человека.		
		Быстрое замораживание продуктов- плюсы и минусы.		
<b>Тема 1.10 Классификация веществ. Простые вещества</b>		<b>Содержание учебного материала</b>	2	
	1	Классификация неорганических веществ. Простые и сложные вещества. Оксиды, их классификация. Гидроксиды (основания, кислородсодержащие кислоты, амфотерные гидроксиды). Кислоты, их классификация. Основания, их классификация. Соли средние, кислые, основные и комплексные. Металлы и неметаллы, общая характеристика.		3
		<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	1	
		Металлы на службе у человека.		
		Биогенные элементы. Сплавы.		
<b>Тема 1.11 Основные классы неорганических и органических веществ</b>		<b>Содержание учебного материала</b>	4	
	1	Водородные соединения неметаллов. Получение аммиака и хлороводорода синтезом и косвенно. Физические свойства. Отношение к воде: кислотно-основные свойства. Оксиды и ангидриды карбоновых кислот. Несолеобразующие и солеобразующие оксиды. Кислотные оксиды, их свойства. Основные оксиды, их свойства. Амфотерные оксиды, их свойства. Зависимость свойств оксидов металлов от степени окисления. Ангидриды карбоновых кислот как аналоги кислотных оксидов. Кислоты органические и неорганические. Кислоты в свете теории электролитической диссоциации. Кислоты в свете протолитической теории. Классификация органических и неорганических кислот. Общие свойства кислот: взаимодействие органических и неорганических кислот с металлами, основными и амфотерными оксидами и гидроксидами, солями, образование сложных эфиров. Особенности свойств концентрированной серной и азотной кислот. Основания органические и неорганические. Основания в свете теории электролитической диссоциации. Основания в свете протолитической теории. Классификация органических и неорганических оснований. Химические свойства щелочей и нерастворимых оснований. Свойства бескислородных оснований: аммиака и аминов. Взаимное влияние атомов в молекуле анилина.		2
	2	Амфотерные органические и неорганические соединения. Амфотерные основания в свете протолитической теории. Амфотерность оксидов и гидроксидов переходных металлов:		2

	<p>взаимодействие с кислотами и щелочами. Соли. Классификация и химические свойства солей. Особенности свойств солей органических и неорганических кислот. Генетическая связь между классами органических и неорганических соединений. Понятие о генетической связи и генетических рядах в неорганической и органической химии. Генетические ряды металла (на примере кальция и железа), неметалла (серы и кремния), переходного элемента (цинка). Генетические ряды и генетическая связь в органической химии. Единство мира веществ.</p>		
	<b>Практические занятия</b>	2	
	1 <b>Лабораторная работа №5</b> Получение хлороводорода и соляной кислоты, изучение их свойств . Получение аммиака, изучение его свойств .		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	3	
	Бескислородные основания		
	Соли в быту и природе		
	Единство мира веществ.		
<b>Тема 1.12</b> <b>Химия элементов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	4	
	1 <i>s-Элементы.</i> Водород. Двойственное положение водорода в периодической системе. Изотопы водорода. Тяжелая вода. Окислительные и восстановительные свойства водорода, его получение и применение. Роль водорода в живой и неживой природе. Вода. Роль воды как средообразующего вещества клетки. Экологические аспекты водопользования. Элементы IA-группы. Щелочные металлы. Общая характеристика щелочных металлов на основании положения в Периодической системе элементов Д. И. Менделеева и строения атомов. Получение, физические и химические свойства щелочных металлов. Катионы щелочных металлов как важнейшая химическая форма их существования, регулятивная роль катионов калия и натрия в живой клетке. Природные соединения натрия и калия, их значение. Элементы IIA-группы. Общая характеристика щелочноземельных металлов и магния на основании положения в Периодической системе элементов Д. И. Менделеева и строения атомов. Кальций, его получение, физические и химические свойства. Важнейшие соединения кальция, их значение и применение. Кальций в природе, его биологическая роль.		2
	2 <i>p-Элементы.</i> Алюминий. Характеристика алюминия на основании положения в Периодической системе элементов Д. И. Менделеева и строения атома. Получение, физические и химические		2

свойства алюминия. Важнейшие соединения алюминия, их свойства, значение и применение. Природные соединения алюминия.

Углерод и кремний. Общая характеристика на основании их положения в Периодической системе Д. И. Менделеева и строения атома. Простые вещества, образованные этими элементами. Оксиды и гидроксиды углерода и кремния. Важнейшие соли угольной и кремниевой кислот. Силикатная промышленность.

Галогены. Общая характеристика галогенов на основании их положения в Периодической системе элементов Д. И. Менделеева и строения атомов. Галогены — простые вещества: строение молекул, химические свойства, получение и применение.

Важнейшие соединения галогенов, их свойства, значение и применение. Галогены в природе. Биологическая роль галогенов.

Халькогены. Общая характеристика халькогенов на основании их положения в Периодической системе элементов Д. И. Менделеева и строения атомов. Халькогены — простые вещества. Аллотропия. Строение молекул аллотропных модификаций и их свойства. Получение и применение кислорода и серы. Халькогены в природе, их биологическая роль.

Элементы VA-группы. Общая характеристика элементов этой группы на основании их положения в Периодической системе элементов Д. И. Менделеева и строения атомов. Строение молекулы азота и аллотропных модификаций фосфора, их физические и химические свойства. Водородные соединения элементов VA-группы. Оксиды азота и фосфора, соответствующие им кислоты. Соли этих кислот. Свойства кислородных соединений азота и фосфора, их значение и применение. Азот и фосфор в природе, их биологическая роль.

Элементы IVA-группы. Общая характеристика элементов этой группы на основании их положения в Периодической системе элементов Д. И. Менделеева и строения атомов. Углерод и его аллотропия. Свойства аллотропных модификаций углерода, их значение и применение. Оксиды и гидроксиды углерода и кремния, их химические свойства. Соли угольной и кремниевых кислот, их значение и применение. Природообразующая роль углерода для живой и кремния для неживой природы.

*d-Элементы*

Особенности строения атомов d-элементов (IB-VIIB-групп). Медь, цинк, хром, железо, марганец как простые вещества, их физические и химические свойства. Нахождение этих металлов в природе, их получение и значение. Соединения d-элементов с различными степенями окисления. Характер оксидов и гидроксидов этих элементов в зависимости от степени окисления металла.

	<b>Практические занятия</b>	2		
	1 <b>Лабораторная работа №6</b> Получение гидроксидов алюминия и цинка; исследование их свойств. Получение и исследование свойств оксидов серы, углерода, фосфора.			
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	3		
	Азот и фосфор в природе, их биологическая роль.			
	Природообразующая роль углерода для живой и кремния для неживой природы.			
	Медь, цинк, хром, железо, марганец как простые вещества, их физические и химические свойства. Нахождение этих металлов в природе, их получение и значение.			
<b>Тема 1.13 Химия в жизни общества</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	2	
	1 Химия и производство. Химическая промышленность и химические технологии. Сырье для химической промышленности. Вода в химической промышленности. Энергия для химического производства. Научные принципы химического производства. Защита окружающей среды и охрана труда при химическом производстве. Основные стадии химического производства. Сравнение производства аммиака и метанола. Химия в сельском хозяйстве. Химизация сельского хозяйства и ее направления. Растения и почва, почвенный поглощающий комплекс. Удобрения и их классификация. Химические средства защиты растений. Отрицательные последствия применения пестицидов и борьба с ними. Химизация животноводства. Химия и экология. Химическое загрязнение окружающей среды. Охрана гидросферы от химического загрязнения. Охрана почвы от химического загрязнения. Охрана атмосферы от химического загрязнения. Охрана флоры и фауны от химического загрязнения. Биотехнология и генная инженерия. Химия и повседневная жизнь человека. Домашняя аптека. Моющие и чистящие средства. Средства борьбы с бытовыми насекомыми. Средства личной гигиены и косметики. Химия и пища. Маркировки упаковок пищевых и гигиенических продуктов и умение их читать. Экология жилища. Химия и генетика человека.			
		<b>Практические занятия</b>	2	
		1 <b>Лабораторная работа №7</b> Ознакомление с коллекцией удобрений и пестицидов. Ознакомление с образцами средств бытовой химии и лекарственных препаратов.		
		<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	2	
	Экология жилища			
	Химия и генетика человека.			
	Химия и пища			

<p><b>Раздел 2</b> <b>Органическая химия</b></p>		78	
<p><b>Тема 2.1</b> <b>Предмет органической химии.</b> <b>Теория строения органических соединений</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>1 Предмет органической химии. Понятие об органическом веществе и органической химии. Краткий очерк истории развития органической химии. Витализм и его крушение. Особенности строения органических соединений. Круговорот углерода в природе. Теория строения органических соединений А. М. Бутлерова. Предпосылки создания теории строения. Основные положения теории строения А. М. Бутлерова. Химическое строение и свойства органических веществ. Понятие об изомерии. Способы отображения строения молекулы (формулы, модели). Значение теории А. М. Бутлерова для развития органической химии и химических прогнозов. Строение атома углерода. Электронное облако и орбиталь, <i>s</i>- и <i>p</i>-орбитали. Электронные и электронно-графические формулы атома углерода в основном и возбужденном состояниях. Ковалентная химическая связь и ее классификация по способу перекрывания орбиталей (<math>\sigma</math>- и <math>\pi</math>-связи). Понятие гибридизации. Различные типы гибридизации и форма атомных орбиталей, взаимное отталкивание гибридных орбиталей и их расположение в пространстве в соответствии с минимумом энергии. Геометрия молекул веществ, образованных атомами углерода в различных состояниях гибридизации.</p> <p>2 Классификация органических соединений. Классификация органических веществ в зависимости от строения углеродной цепи. Понятие функциональной группы. Классификация органических веществ по типу функциональной группы. Основы номенклатуры органических веществ. Тривиальные названия. Рациональная номенклатура как предшественница номенклатуры IUPAC. Номенклатура IUPAC: принципы образования названий, старшинство функциональных групп, их обозначение в префиксах и суффиксах названий органических веществ.</p> <p>3 Типы химических связей в органических соединениях и способы их разрыва. Классификация ковалентных связей по электроотрицательности связанных атомов, способу перекрывания орбиталей, кратности, механизму образования. Связь природы химической связи с типом кристаллической решетки вещества и его физическими свойствами. Разрыв химической связи как процесс, обратный ее образованию. Гомолитический и гетеролитический разрывы связей, их сопоставление с обменным и донорно-акцепторным механизмами их образования. Понятие свободного радикала, нуклеофильной и электрофильной частицы. Классификация реакций в органической химии. Понятие о типах и механизмах реакций в органической химии. Субстрат и реагент. Классификация реакций по изменению в структуре субстрата (присоединение, отщепление, замещение,</p>	6	2

	<p>изомеризация) и типу реагента (радикальные, нуклеофильные, электрофильные). Реакции присоединения (AN, AE), элиминирования (E), замещения (SR, SN, SE), изомеризации. Разновидности реакций каждого типа: гидрирование и дегидрирование, галогенирование и дегалогенирование, гидратация и дегидратация, гидрогалогенирование и дегидрогалогенирование, полимеризация и поликонденсация, перегруппировка. Особенности окислительно-восстановительных реакций в органической химии. Современные представления о химическом строении органических веществ. Основные направления развития теории строения А. М. Бутлерова. Изомерия органических веществ и ее виды. Структурная изомерия: межклассовая, углеродного скелета, положения кратной связи и функциональной группы. Пространственная изомерия: геометрическая и оптическая. Понятие асимметрического центра. Биологическое значение оптической изомерии. Взаимное влияние атомов в молекулах органических веществ. Электронные эффекты атомов и атомных групп в органических молекулах. Индукционный эффект, положительный и отрицательный, его особенности. Мезомерный эффект (эффект сопряжения), его особенности..</p>		
	<p><b>Самостоятельная работа обучающихся</b></p>	3	
	<p>Научный подвиг А.Н. Бутлерова</p>		
	<p>Типы химических реакций в органической химии.</p>		
<p><b>Тема 2.2 Предельные углеводороды</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p>	2	2
	<p>1 Гомологический ряд алканов. Понятие об углеводородах. Особенности строения предельных углеводородов. Алканы как представители предельных углеводородов. Электронное и пространственное строение молекулы метана и других алканов. Гомологический ряд и изомерия парафинов. Нормальное и разветвленное строение углеродной цепи. Номенклатура алканов и алкильных заместителей. Физические свойства алканов. Алканы в природе. Химические свойства алканов. Реакции SR-типа: галогенирование (работы Н. Н. Семенова), нитрование по Коновалову. Механизм реакции хлорирования алканов. Реакции гидрирования, горения, каталитического окисления алканов. Крекинг алканов, различные виды крекинга, применение в промышленности. Пиролиз и конверсия метана, изомеризация алканов. Применение и способы получения алканов. Области применения алканов. Промышленные способы получения алканов: получение из природных источников, крекинг парафинов, получение синтетического бензина, газификация угля, гидрирование алканов. Лабораторные способы получения алканов: синтез Вюрца, декарбоксилирование, гидролиз карбида алюминия.</p>		

		Циклоалканы. Гомологический ряд и номенклатура циклоалканов, их общая формула. Понятие о напряжении цикла. Изомерия циклоалканов: межклассовая, углеродного скелета, геометрическая. Получение и физические свойства циклоалканов. Химические свойства циклоалканов. Специфика свойств циклоалканов с малым размером цикла. Реакции присоединения и радикального замещения.		
		<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	1	
		Промышленные способы получения алканов: получение из природных источников, крекинг парафинов, получение синтетического бензина, газификация угля, гидрирование алканов.		
		Альтернативные источники топлива		
<b>Тема 2.3 Этиленовые и диеновые углеводороды</b>		<b>Содержание учебного материала</b>	4	
	1	Гомологический ряд алкенов. Электронное и пространственное строение молекулы этилена и алкенов. Гомологический ряд и общая формула алкенов. Изомерия этиленовых углеводородов: межклассовая, углеродного скелета, положения кратной связи, геометрическая. Особенности номенклатуры этиленовых углеводородов, названия важнейших радикалов. Физические свойства алкенов. Химические свойства алкенов. Электрофильный характер реакций, склонность к реакциям присоединения, окисления, полимеризации. Правило Марковникова и его электронное обоснование. Реакции алогенирования, гидрогалогенирования, гидратации, гидрирования. Механизм АЕ-реакций. Понятие о реакциях полимеризации. Горение алкенов. Реакции окисления в мягких и жестких условиях. Реакция Вагнера и ее значение для обнаружения непредельных углеводородов, получения гликолей. Применение и способы получения алкенов. Использование высокой реакционной способности алкенов в химической промышленности. Применение этилена и пропилена. Промышленные способы получения алкенов. Реакции дегидрирования и крекинга алкенов. Лабораторные способы получения алкенов.		2
	2	Алкадиены Понятие и классификация диеновых углеводородов по взаимному расположению кратных связей в молекуле. Особенности электронного и пространственного строения сопряженных диенов. Понятие о $\pi$ -электронной системе. Номенклатура диеновых углеводородов. Особенности химических свойств сопряженных диенов как следствие их электронного строения. Реакции 1,4-присоединения. Полимеризация диенов. Способы получения диеновых углеводородов: работы С. В. Лебедева, дегидрирование алканов. Основные понятия химии высокомолекулярных соединений (на примере продуктов полимеризации алкенов, алкадиенов и их галогенпроизводных). Мономер, полимер,		2



	реакция полимеризации, степень полимеризации, структурное звено. Типы полимерных цепей: линейные, разветвленные, сшитые. Понятие о стереорегулярных полимерах. Полимеры термопластичные и термореактивные. Представление о пластмассах и эластомерах. Полиэтилен высокого и низкого давления, его свойства и применение. Катализаторы Циглера—Натта. Полипропилен, его применение и свойства. Галогенсодержащие полимеры: тефлон, поливинилхлорид. Каучуки натуральный и синтетические. Сополимеры (бутадиенстирольный каучук). Вулканизация каучука, резина и эбонит.		
	<b>Практические занятия</b>	2	
	1 Лабораторная работа № 8 «Получение этилена и опыты с ним».		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	3	
	Правило Марковникова и его электронное обоснование.		
	Полипропилен, его применение и свойства.		
<b>Тема 2.4 Ацетиленовые углеводороды.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
	1 Гомологический ряд алкинов. Электронное и пространственное строение ацетилена и других алкинов. Гомологический ряд и общая формула алкинов. Номенклатура ацетиленовых углеводородов. Изомерия межклассовая, углеродного скелета, положения кратной связи. Химические свойства и применение алкинов. Особенности реакций присоединения по тройной углерод-углеродной связи. Реакция Кучерова. Правило Марковникова применительно к ацетиленам. Подвижность атома водорода (кислотные свойства алкинов). Окисление алкинов. Реакция Зелинского. Применение ацетиленовых углеводородов. Поливинилацетат. Получение алкинов. Получение ацетилена пиролизом метана и карбидным методом.		2
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	1	
	Применение ацетиленовых углеводородов. Поливинилацетат.		
<b>Тема 2.5 Ароматические углеводороды</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
	1 Гомологический ряд аренов. Бензол как представитель аренов. Развитие представлений о строении бензола. Современные представления об электронном и пространственном строении бензола. Образование ароматической $\pi$ -системы. Гомологи бензола, их номенклатура, общая формула. Номенклатура для дизамещенных производных бензола: <i>орто</i> -, <i>мета</i> -, <i>пара</i> -расположение заместителей. Физические свойства аренов. Химические свойства аренов. Примеры реакций электрофильного замещения: галогенирования, алкилирования (катализаторы Фриделя—Крафтса), нитрования, сульфирования. Реакции гидрирования и присоединения хлора к бензолу.		2

	Особенности химических свойств гомологов бензола. Взаимное влияние атомов на примере гомологов аренов. Ориентация в реакциях электрофильного замещения. Ориентанты I и II рода. Применение и получение аренов. Природные источники ароматических углеводородов. Ароматизация алканов и циклоалканов. Алкилирование бензола		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	1	
	Ароматизация алканов и циклоалканов		
<b>Тема 2.6. Природные источники углеводородов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
	1 Нефть. Нахождение в природе, состав и физические свойства нефти. Топливно энергетическое значение нефти. Промышленная переработка нефти. Ректификация нефти, основные фракции ее разделения, их использование. Вторичная переработка нефтепродуктов. Ректификация мазута при уменьшенном давлении. Крекинг нефтепродуктов. Различные виды крекинга, работы В. Г.Шухова. Изомеризация алканов. Алкилирование непредельных углеводородов. Риформинг нефтепродуктов. Качество автомобильного топлива. Октановое число. Природный и попутный нефтяной газы. Сравнение состава природного и попутного газов, их практическое использование. Каменный уголь. Основные направления использования каменного угля. Коксование каменного угля, важнейшие продукты этого процесса: кокс, каменноугольная смола, надсмольная вода. Соединения, выделяемые из каменноугольной смолы. Продукты, получаемые из надсмольной воды. Экологические аспекты добычи, переработки и использования горючих ископаемых.		2
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	1	
	Экологические аспекты добычи, переработки и использования горючих ископаемых		
<b>Тема 2.7. Гидроксильные соединения</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	4	
	1 Строение и классификация спиртов. Классификация спиртов по типу углеводородного радикала, числу гидроксильных групп и типу атома углерода, связанного с гидроксильной группой. Электронное и пространственное строение гидроксильной группы. Влияние строения спиртов на их физические свойства. Межмолекулярная водородная связь. Гомологический ряд предельных одноатомных спиртов. Изомерия и номенклатура алканолов, их общая формула. Химические свойства алканолов. Реакционная способность предельных одноатомных спиртов. Сравнение кислотно-основных свойств органических и неорганических соединений, содержащих ОН-группу: кислот, оснований, амфотерных соединений (воды, спиртов). Реакции, подтверждающие кислотные свойства спиртов. Реакции замещения		2

	<p>гидроксильной группы. Межмолекулярная дегидратация спиртов, условия образования простых эфиров. Сложные эфиры неорганических и органических кислот, реакции этерификации. Окисление и окислительное дегидрирование спиртов.</p> <p>Способы получения спиртов. Гидролиз галогеналканов. Гидратация алкенов, условия ее проведения. Восстановление карбонильных соединений.</p> <p>Отдельные представители алканолов. Метанол, его промышленное получение и применение в промышленности. Биологическое действие метанола. Специфические способы получения этилового спирта. Физиологическое действие этанола.</p>		
	<p>2 Многоатомные спирты. Изомерия и номенклатура представителей двух- и трехатомных спиртов. Особенности химических свойств многоатомных спиртов, их качественное обнаружение. Отдельные представители: этиленгликоль, глицерин, способы их получения, практическое применение.</p> <p>Фенол. Электронное и пространственное строение фенола. Взаимное влияние ароматического кольца и гидроксильной группы. Химические свойства фенола как функция его химического строения. Бромирование фенола (качественная реакция), нитрование (пикриновая кислота, ее свойства и применение). Образование окрашенных комплексов с ионом Fe<sup>3+</sup>. Применение фенола. Получение фенола в промышленности.</p>		2
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	2	
	Применение фенола. Получение фенола в промышленности.		
<b>Тема 2.8. Альдегиды и кетоны</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
	<p>1 Гомологические ряды альдегидов и кетонов. Понятие о карбонильных соединениях. электронное строение карбонильной группы. Изомерия и номенклатура альдегидов и кетонов. Физические свойства карбонильных соединений.</p> <p>Химические свойства альдегидов и кетонов. Реакционная способность карбонильных соединений. Реакции окисления альдегидов, качественные реакции на альдегидную группу. Реакции поликонденсации: образование фенолоформальдегидных смол.</p> <p>Применение и получение карбонильных соединений. Применение альдегидов и кетонов в быту и промышленности. Альдегиды и кетоны в природе (эфирные масла, феромоны). Получение карбонильных соединений окислением спиртов, гидратацией алкинов, окислением углеводов. Отдельные представители альдегидов и кетонов, специфические способы их получения и свойства.</p>		2
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	1	
	Отдельные представители альдегидов и кетонов, специфические способы их получения и свойства		

2.9. Карбоновые кислоты и их производные	<b>Содержание учебного материала</b>		4	
	1	<p>Гомологический ряд предельных одноосновных карбоновых кислот. Понятие о карбоновых кислотах и их классификация. Электронное и пространственное строение карбоксильной группы. Гомологический ряд предельных одноосновных карбоновых кислот, их номенклатура и изомерия. Межмолекулярные водородные связи карбоксильных групп, их влияние на физические свойства карбоновых кислот.</p> <p>Химические свойства карбоновых кислот. Реакции, иллюстрирующие кислотные свойства и их сравнение со свойствами неорганических кислот. Образование функциональных производных карбоновых кислот. Реакции этерификации. Ангидриды карбоновых кислот, их получение и применение.</p> <p>Способы получения карбоновых кислот. Отдельные представители и их значение. Общие способы получения: окисление алканов, алкенов, первичных спиртов, альдегидов. Важнейшие представители карбоновых кислот, их биологическая роль, специфические способы получения, свойства и применение муравьиной, уксусной, пальмитиновой и стеариновой; акриловой и метакриловой; олеиновой, линолевой и линоленовой; щавелевой; бензойной кислот.</p> <p>Сложные эфиры. Строение и номенклатура сложных эфиров, межклассовая изомерия с карбоновыми кислотами. Способы получения сложных эфиров. Обратимость реакции этерификации и факторы, влияющие на смещение равновесия. Образование сложных полиэфиров. Полиэтилентерефталат. Лавсан как представитель синтетических волокон. Химические свойства и применение сложных эфиров.</p> <p>Соли карбоновых кислот. Мыла. Способы получения солей: взаимодействие карбоновых кислот с металлами, основными оксидами, основаниями, солями; щелочной гидролиз сложных эфиров. Химические свойства солей карбоновых кислот: гидролиз, реакции ионного обмена. Мыла, сущность моющего действия. Отношение мыла к жесткой воде. Синтетические моющие средства — СМС (детергенты), их преимущества и недостатки.</p>		2
	2	<p>Жиры. Жиры как сложные эфиры глицерина. Карбоновые кислоты, входящие в состав жиров. Зависимость консистенции жиров от их состава. Химические свойства жиров: гидролиз, омыление, гидрирование. Биологическая роль жиров, их использование в быту и промышленности.</p>	2	
	<b>Практические занятия</b>		2	
1	<p><b>Лабораторная работа № 9</b> «Растворимость различных карбоновых кислот в воде. Взаимодействие уксусной кислоты с металлами. Получение изоамилового эфира уксусной кислоты. Сравнение степени ненасыщенности твердого и жидкого жиров. Омыление жира. Получение мыла и изучение его свойств: пенообразования, реакций ионного обмена,</p>			

	гидролиза, выделения свободных жирных кислот».			
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	3		
	Синтетические моющие средства — СМС (детергенты), их преимущества и недостатки.			
<b>Тема 2.10. Углеводы</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	4		
	1 Понятие об углеводах. Классификация углеводов. Моно-, ди- и полисахариды, представители каждой группы углеводов. Биологическая роль углеводов, их значение в жизни человека и общества. Моносахариды. Строение и оптическая изомерия моносахаридов. Их классификация по числу атомов углерода и природе карбонильной группы. Формулы Фишера и Хеуорса для изображения молекул моносахаридов. Отнесение моносахаридов к D- и L-ряду. Важнейшие представители моноз. Глюкоза, строение ее молекулы и физические свойства. Таутомерия. Химические свойства глюкозы: реакции по альдегидной группе («серебряного зеркала», окисление азотной кислотой, гидрирование). Реакции глюкозы как многоатомного спирта: взаимодействие глюкозы с гидроксидом меди (II) при комнатной температуре и нагревании. Различные типы брожения (спиртовое, молочнокислое). Глюкоза в природе. Биологическая роль и применение глюкозы. Фруктоза как изомер глюкозы. Сравнение строения молекулы и химических свойств глюкозы и фруктозы. Фруктоза в природе и ее биологическая роль. Пентозы. Рибоза и дезоксирибоза как представители альдопентоз. Строение молекул. Дисахариды. Строение дисахаридов. Способ сочленения циклов. Восстанавливающие и невосстанавливающие свойства дисахаридов как следствие сочленения цикла. Строение и химические свойства сахарозы. Технологические основы производства сахарозы. Лактоза и мальтоза как изомеры сахарозы.		2	
	2 Полисахариды. Общее строение полисахаридов. Строение молекулы крахмала, амилоза и амилопектин. Физические свойства крахмала, его нахождение в природе и биологическая роль. Гликоген. Химические свойства крахмала. Строение элементарного звена целлюлозы. Влияние строения полимерной цепи на физические и химические свойства целлюлозы. Гидролиз целлюлозы, образование сложных эфиров с неорганическими и органическими кислотами. Понятие об искусственных волокнах: ацетатном шелке, вискозе. Нахождение в природе и биологическая роль целлюлозы. Сравнение свойств крахмала и целлюлозы.			2
	<b>Практические занятия</b>	2		
	1 <b>Лабораторная работа №10</b> «Реакция «серебряного зеркала» глюкозы. Взаимодействие глюкозы с гидроксидом меди (II) при различных температурах. Действие аммиачного раствора оксида серебра на сахарозу. Обнаружение лактозы в молоке. Действие йода на крахмал».			

	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	3		
	Сравнение свойств крахмала и целлюлозы.			
<b>Тема 2.11. Амины, аминокислоты, белки</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	6		
	1 Классификация и изомерия аминов. Понятие об аминах. Первичные, вторичные и третичные амины. Классификация аминов по типу углеводородного радикала и числу аминогрупп в молекуле. Гомологические ряды предельных алифатических и ароматических аминов, изомерия и номенклатура. Химические свойства аминов. Амины как органические основания, их сравнение с аммиаком и другими неорганическими основаниями. Сравнение химических свойств алифатических и ароматических аминов. Образование амидов. Анилиновые красители. Понятие о синтетических волокнах. Полиамиды и полиамидные синтетические волокна. Применение и получение аминов. Получение аминов. Работы Н. Н. Зинина.		2	
	2 Аминокислоты. Понятие об аминокислотах, их классификация и строение. Оптическая изомерия $\alpha$ -аминокислот. Номенклатура аминокислот. Двойственность кислотно-основных свойств аминокислот и ее причины. Биполярные ионы. Реакции конденсации. Пептидная связь. Синтетические волокна: капрон, энант. Классификация волокон. Получение аминокислот, их применение и биологическая функция.			2
	3 Белки. Белки как природные полимеры. Первичная, вторичная, третичная и четвертичная структуры белков. Фибриллярные и глобулярные белки. Химические свойства белков: горение, денатурация, гидролиз, качественные (цветные) реакции. Биологические функции белков, их значение. Белки как компонент пищи. Проблема белкового голодания и пути ее решения.			2
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	3		
	Белки как компонент пищи. Проблема белкового голодания и пути ее решения.			
<b>Тема 2.12. Азотсодержащие гетероциклические соединения. Нуклеиновые кислоты</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2		
	1 Нуклеиновые кислоты. Нуклеиновые кислоты как природные полимеры. Нуклеотиды, их строение, примеры. АТФ и АДФ, их взаимопревращение и роль этого процесса в природе. Понятие ДНК и РНК. Строение ДНК, ее первичная и вторичная структура. Работы Ф. Крика и Д. Уотсона. Комплементарность азотистых оснований. Репликация ДНК. Особенности строения РНК. Типы РНК и их биологические функции. Понятие о троичном коде (кодоне). Биосинтез белка в живой клетке. Генная инженерия и биотехнология. Трансгенные формы растений и животных.		2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	1		
	Генная инженерия и биотехнология. Трансгенные формы растений и животных.			

<b>Тема 2.13. Биологически активные соединения</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		6	2
	1	Ферменты. Понятие о ферментах как о биологических катализаторах белковой природы. Особенности строения и свойств в сравнении с неорганическими катализаторами. Классификация ферментов. Особенности строения и свойств ферментов: селективность и эффективность. Зависимость активности ферментов от температуры и pH среды. Значение ферментов в биологии и применение в промышленности. Витамины. Понятие о витаминах. Их классификация и обозначение. Норма потребления витаминов. Водорастворимые (на примере витаминов С, группы В и Р) и жирорастворимые (на примере витаминов А, D и Е). Авитаминозы, гипервитаминозы, гиповитаминозы, их профилактика.		
	2	Гормоны. Понятие о гормонах как биологически активных веществах, выполняющих эндокринную регуляцию жизнедеятельности организмов. Классификация гормонов: стероиды, производные аминокислот, полипептидные и белковые гормоны. Отдельные представители: эстрадиол, тестостерон, инсулин, адреналин.		
	3	Лекарства. Понятие о лекарствах как химиотерапевтических препаратах. Краткие исторические сведения о возникновении и развитии химиотерапии. Группы лекарств: сульфамиды (стрептоцид), антибиотики (пенициллин), антипиретики (аспирин), анальгетики (анальгин). Механизм действия некоторых лекарственных препаратов, строение молекул, прогнозирование свойств на основе анализа химического строения. Антибиотики, их классификация по строению, типу и спектру действия. Безопасные способы применения, лекарственные формы.	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		3	
	Значение биологически активных соединений			
<b>Примерные темы рефератов (докладов), индивидуальных проектов</b>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Биотехнология и генная инженерия — технологии XXI века.</li> <li>• Нанотехнология как приоритетное направление развития науки и производства в Российской Федерации.</li> <li>• Современные методы обеззараживания воды.</li> <li>• Аллотропия металлов.</li> <li>• Жизнь и деятельность Д.И.Менделеева.</li> <li>• «Периодическому закону будущее не грозит разрушением...»</li> <li>• Синтез 114-го элемента — триумф российских физиков-ядерщиков.</li> <li>• Изотопы водорода.</li> <li>• Использование радиоактивных изотопов в технических целях.</li> <li>• Рентгеновское излучение и его использование в технике и медицине.</li> </ul>				

- Плазма — четвертое состояние вещества.
- Аморфные вещества в природе, технике, быту.
- Охрана окружающей среды от химического загрязнения. Количественные характеристики загрязнения окружающей среды.
- Применение твердого и газообразного оксида углерода (IV).
- Защита озонового экрана от химического загрязнения.
- Грубодисперсные системы, их классификация и использование в профессиональной деятельности.
- Косметические гели.
- Применение суспензий и эмульсий в строительстве.
- Минералы и горные породы как основа литосферы.
- Растворы вокруг нас. Типы растворов.
- Вода как реагент и среда для химического процесса.
- Жизнь и деятельность С. Аррениуса.
- Вклад отечественных ученых в развитие теории электролитической диссоциации.
- Устранение жесткости воды на промышленных предприятиях.
- Серная кислота — «хлеб химической промышленности».
- Использование минеральных кислот на предприятиях различного профиля.
- Оксиды и соли как строительные материалы.
- История гипса.
- Поваренная соль как химическое сырье.
- Многоликий карбонат кальция: в природе, в промышленности, в быту.
- Реакции горения на производстве и в быту.
- Виртуальное моделирование химических процессов.
- Электролиз растворов электролитов.
- Электролиз расплавов электролитов.
- Практическое применение электролиза: рафинирование, гальванопластика, гальваностегия История получения и производства алюминия.
- Электролитическое получение и рафинирование меди.
- Жизнь и деятельность Г. Дэви.
- Роль металлов в истории человеческой цивилизации. История отечественной черной металлургии. Современное металлургическое производство.
- История отечественной цветной металлургии. Роль металлов и сплавов в научно-техническом прогрессе.
- Коррозия металлов и способы защиты от коррозии.
- Инертные или благородные газы.



- Рождающие соли — галогены.
- История шведской спички.
- История возникновения и развития органической химии.
- Жизнь и деятельность А. М. Бутлерова.
- Витализм и его крах.
- Роль отечественных ученых в становлении и развитии мировой органической химии.
- Современные представления о теории химического строения.
- Экологические аспекты использования углеводородного сырья.
- Экономические аспекты международного сотрудничества по использованию углеводородного сырья.
- История открытия и разработки газовых и нефтяных месторождений в Российской Федерации.
- Химия углеводородного сырья и моя будущая профессия.
- Углеводородное топливо, его виды и назначение.
- Синтетические каучуки: история, многообразие и перспективы.
- Резинотехническое производство и его роль в научно-техническом прогрессе.
- Сварочное производство и роль химии углеводородов в нем.
- Нефть и ее транспортировка как основа взаимовыгодного международного сотрудничества.

**Всего:**

**162**

## 6.ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ВИДОВ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТУДЕНТОВ

Содержание обучения	Характеристика основных видов деятельности студентов (на уровне учебных действий)
<b>Важнейшие химические понятия</b>	Умение давать определение и оперировать следующими химическими понятиями: вещество, химический элемент, атом, молекула, относительные атомная и молекулярная массы, ион, аллотропия, изотопы, химическая связь, электроотрицательность, валентность, степень окисления, моль, молярная масса, молярный объем газообразных веществ, вещества молекулярного и немолекулярного строения, растворы, электролит и неэлектролит
<b>Содержание обучения</b>	Характеристика основных видов деятельности студентов (на уровне учебных действий) тролит, электролитическая диссоциация, окислитель и восстановитель, окисление и восстановление, тепловой эффект реакции, скорость химической реакции, катализ, химическое равновесие, углеродный скелет, функциональная группа, изомерия, гомология
<b>Основные законы химии</b>	Формулирование законов сохранения массы веществ и постоянства состава веществ. Установка причинно-следственной связи между содержанием этих законов и написанием химических формул и уравнений. Установка эволюционной сущности менделеевской и современной формулировок периодического закона Д. И. Менделеева. Объяснение физического смысла символики периодической таблицы химических элементов Д. И. Менделеева (номеров элемента, периода, группы) и установка причинно-следственной связи между строением атома и закономерностями изменения свойств элементов и образованных ими веществ в периодах и группах. Характеристика элементов малых и больших периодов по их положению в Периодической системе Д. И. Менделеева
<b>Основные теории химии</b>	Установка зависимости свойств химических веществ от строения атомов образующих их химических элементов. Характеристика важнейших типов химических связей и относительности этой типологии. Объяснение зависимости свойств веществ от их состава и строения кристаллических решеток. Формулировка основных положений теории электролитической диссоциации и характеристика в свете этой теории свойств основных классов неорганических соединений. Формулировка основных положений теории химического строения органических соединений и характеристика в свете этой теории свойств основных классов органических соединений
<b>Важнейшие вещества и материалы</b>	Характеристика состава, строения, свойств, получения и применения важнейших металлов (I A и II A групп, алюминия, железа, а в естественно-научном профиле и некоторых d-элементов) и их соединений. Характеристика состава, строения, свойств, получения и применения важнейших неметаллов (VIII A, VI <sup>^</sup> , групп, а

	также азота и фосфора, углерода и кремния, водорода) и их соединений. Характеристика состава, строения, свойств, получения и применения важнейших классов углеводов (алканов, циклоалканов, алкенов, алкинов, аренов) и их наиболее значимых в народнохозяйственном плане представителей. Аналогичная характеристика важнейших представителей других классов органических соединений: метанола и этанола, сложных эфиров, жиров, мыл, альдегидов (формальдегидов и ацетальдегида), кетонов (ацетона), карбоновых кислот (уксусной кислоты, для естественно-научного профиля представителей других классов кислот), моносахаридов (глюкозы), дисахаридов (сахарозы), полисахаридов (крахмала и целлюлозы), анилина, аминокислот, белков, искусственных и синтетических волокон, каучуков, пластмасс
<b>Химический язык и символика</b>	Использование в учебной и профессиональной деятельности химических терминов и символики. Название изученных веществ по тривиальной или международной номенклатуре и отражение состава этих соединений с помощью химических формул. Отражение химических процессов с помощью уравнений химических реакций
<b>Содержание обучения</b>	Характеристика основных видов деятельности студентов (на уровне учебных действий)
<b>Химические реакции</b>	Объяснение сущности химических процессов. Классификация химических реакций по различным признакам: числу и составу продуктов и реагентов, тепловому эффекту, направлению, фазе, наличию катализатора, изменению степеней окисления элементов, образующих вещества. Установка признаков общего и различного в типологии реакций для неорганической и органической химии. Классификация веществ и процессов с точки зрения окисления-восстановления. Составление уравнений реакций с помощью метода электронного баланса. Объяснение зависимости скорости химической реакции и положения химического равновесия от различных факторов
<b>Химический эксперимент</b>	Выполнение химического эксперимента в полном соответствии с правилами безопасности. Наблюдение, фиксация и описание результатов проведенного эксперимента
<b>Химическая информация</b>	Проведение самостоятельного поиска химической информации с использованием различных источников (научно-популярных изданий, компьютерных баз данных, ресурсов Интернета). Использование компьютерных технологий для обработки и передачи химической информации и ее представления в различных формах
<b>Расчеты по химическим формулам и уравнениям</b>	Установка зависимости между качественной и количественной сторонами химических объектов и процессов. Решение расчетных задач по химическим формулам и уравнениям
<b>Профильное и профессионально значимое содержание</b>	Объяснение химических явлений, происходящих в природе, быту и на производстве. Определение возможностей протекания химических превраще-

	<p>ний в различных условиях.</p> <p>Соблюдение правил экологически грамотного поведения в окружающей среде.</p> <p>Оценка влияния химического загрязнения окружающей среды на организм человека и другие живые организмы. Соблюдение правил безопасного обращения с горючими и токсичными веществами, лабораторным оборудованием. Подготовка растворов заданной концентрации в быту и на производстве.</p> <p>Критическая оценка достоверности химической информации, поступающей из разных источников</p>
--	--

## **7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ХИМИЯ»**

Освоение программы учебной дисциплины «Химия» предполагает наличие в профессиональной образовательной организации, реализующей образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, кабинета химии с лабораторией и лаборантской комнатой, в котором имеется возможность обеспечить свободный доступ в Интернет во время учебного занятия и в период внеучебной деятельности обучающихся.

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

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

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

- многофункциональный комплекс преподавателя;
- натуральные объекты, модели, приборы и наборы для постановки демонстрационного и ученического эксперимента;
- печатные и экранно-звуковые средства обучения;
- средства новых информационных технологий;
- реактивы;
- перечни основной и дополнительной учебной литературы;
- вспомогательное оборудование и инструкции;
- библиотечный фонд.
- Коллекции.

В библиотечный фонд входят учебники и учебно-методические комплекты (УМК), 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 химической энциклопедией, справочниками, книгами для чтения по химии.

В процессе освоения программы учебной дисциплины «Химия» студенты должны иметь возможность доступа к электронным учебным материалам по химии, имеющимся в свободном доступе в сети Интернет (электронным книгам, практикумам, тестам, материалам ЕГЭ и др.).

## **8. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА**

**Для студентов:**

Габриелян О.С., Остроумов И.Г. Химия: учебник для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. – М., 2019

Габриелян О.С., Остроумов И.Г. Химия для профессий и специальностей естественнонаучного профиля: учебник для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. – М., 2019

Габриелян О.С. и др. Химия. Практикум: учеб. пособие для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. – М., 2019

Габриелян О.С. и др. Химия: пособие для подготовки к ЕГЭ: учеб. пособие для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. – М., 2019

Габриелян О.С., Лысова Г.Г. Химия. Тесты, задачи и упражнения: учеб. пособие для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. – М., 2019

Ерохин Ю.М., Ковалева И.Б. Химия для профессий и специальностей технического и естественнонаучного профилей: учебник для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. – М., 2019

**Для преподавателей**

Об образовании в Российской Федерации: федер. 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, в ред. от 03.07.2016, с изм. от 19.12.2016.)

Приказ Министерства образования и науки РФ от 31 декабря 2015 г. №1578 "О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. N413"

Примерная основная образовательная программа среднего общего образования, одобренная решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з).

Сладков и др. Химия для профессий и специальностей технического профиля (электронное приложение). – М., 2019

**интернет-ресурсы**

[www.pvg.mk.ru](http://www.pvg.mk.ru) (олимпиада «Покори Воробьевы горы»).

[www.hemi.wallst.ru](http://www.hemi.wallst.ru) (Образовательный сайт для школьников «Химия»).

[www.alhimikov.net](http://www.alhimikov.net) (Образовательный сайт для школьников).

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

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

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

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

[www.hij.ru](http://www.hij.ru) (журнал «Химия и жизнь»).

[www.chemistry-chemists.com](http://www.chemistry-chemists.com) (электронный журнал «Химики и химия»).

**Министерство образования Пензенской области  
государственное автономное профессиональное образовательное  
учреждение Пензенской области  
«Пензенский колледж современных технологий переработки и бизнеса»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОБЩЕСТВОЗНАНИЕ**

**для студентов, обучающихся на базе основного общего образования**

**по специальности естественнонаучного профиля**

**19.02.10 Технология продукции общественного питания**

**Пенза, 2020**

Рассмотрена и одобрена на заседании методической цикловой комиссии общих гуманитарных и социально-экономических дисциплин

Протокол № \_\_\_\_ от \_\_\_\_\_

Председатель методической цикловой комиссии \_\_\_\_\_

Г.И. Табаксюрва

Рабочая программа учебной дисциплины составлена на основе примерной программы учебной дисциплины для профессиональных образовательных организаций, рекомендованной ФГАУ «ФИРО» в качестве примерной программы для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (протокол от 21 июля 2015 г. ФГАУ «ФИРО»)

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по учебно-воспитательной работе

\_\_\_\_\_ Л.В. Волкова

Составитель

\_\_\_\_\_ Г.И. Табаксюрва

## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1. Пояснительная записка</b>	<b>4</b>
<b>2. Общая характеристика учебной дисциплины</b>	<b>4</b>
<b>3. Место учебной дисциплины в учебном плане</b>	<b>5</b>
<b>4. Результаты освоения учебной дисциплины</b>	<b>6</b>
<b>5. Содержание учебной дисциплины</b>	<b>7</b>
<b>6. Тематическое планирование</b>	<b>13</b>
<b>7. Характеристика основных видов деятельности студентов</b>	<b>14</b>
<b>8. Учебно-методическое и материально-техническое обеспечение программы учебной дисциплины</b>	<b>16</b>
<b>9. Рекомендуемая литература</b>	<b>16</b>



## **1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Обществознание» предназначена для изучения обществознания в профессиональных образовательных организациях СПО, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы (ППССЗ СПО) на базе основного общего образования при подготовке специалистов среднего звена.

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

Содержание 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 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).

Программа может использоваться другими профессиональными образовательными организациями, реализующими образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования (ППССЗ).

## **2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОБЩЕСТВОЗНАНИЕ»**

Учебная дисциплина «Обществознание» имеет интегративный характер, основанный на комплексе общественных наук, таких как философия, социология, экономика, политология, культурология, правоведение, предметом которых являются

научные знания о различных аспектах жизни, развитии человека и общества, влиянии социальных факторов на жизнь каждого человека.

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

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

Отбор содержания учебной дисциплины осуществляется на основе следующих принципов: учет возрастных особенностей обучающихся, практическая направленность обучения, формирование знаний, которые обеспечат обучающимся профессиональных образовательных организаций СПО успешную адаптацию к социальной реальности, профессиональной деятельности, исполнению общегражданских ролей.

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

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

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

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

При освоении специальностей СПО естественнонаучного профиля профессионального образования интегрированная учебная дисциплина «Обществознание», включающая экономику и право, изучается на базовом уровне ФГОС среднего общего образования. Изучение обществознания завершается подведением итогов в форме дифференцированного зачета в рамках промежуточной аттестации студентов в процессе освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППССЗ).

### **3. МЕСТО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В УЧЕБНОМ ПЛАНЕ**

Интегрированная учебная дисциплина «Обществознание» является учебным предметом обязательной предметной области «Общественные науки» ФГОС среднего общего образования.

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

В учебных планах ППССЗ место учебной дисциплины — в составе общеобразовательных учебных дисциплин по выбору, формируемых из обязательных предметных областей ФГОС среднего общего образования, для специальностей СПО соответствующего профиля профессионального образования.

#### **4. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

личностных:

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

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

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

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

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

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

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

межпредметных:

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;

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 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;

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.

## **5. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **Введение**

Социальные науки. Специфика объекта их изучения. Методы исследования. Значимость социального знания.

### **1. Человек. Человек в системе общественных отношений.**

#### **1.1. Природа человека, врожденные и приобретенные качества**

Философские представления о социальных качествах человека. Человек, индивид, личность. Деятельность и мышление. Виды деятельности. Творчество.

Формирование характера, учет особенностей характера в общении и профессиональной деятельности. Потребности, способности и интересы. Социализация личности. Самосознание и социальное поведение. Ценности и нормы. 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. Умение общаться. Толерантность. Поиск взаимопонимания. Межличностные конфликты. Истоки конфликтов в среде молодежи. Причины и истоки агрессивного поведения.

Человек в учебной и трудовой деятельности. Основные виды профессиональной деятельности. Выбор профессии. Профессиональное самоопределение.

**Самостоятельная работа:** ответить (письменно) на вопрос «Что нужно, чтобы стать исторической личностью?» При ответе на вопрос нужно проанализировать деятельность какой-либо исторической личности (на выбор) и высказать своё мнение о личности, о результатах деятельности.

### **1.2. Духовная культура личности и общества**

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.

**Самостоятельная работа:** подготовка докладов по теме: «Молодёжные субкультуры».

### **1.3. Наука и образование в современном мире**

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. Система образования в Российской Федерации. Государственные гарантии в получении образования. Профессиональное образование. Дополнительные образовательные услуги, порядок их предоставления.

**Самостоятельная работа:** ответить письменно на вопрос: Чтобы вы изменили в образовании РФ?

### **1.4. Мораль, искусство и религия как элементы духовной культуры**

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.

**Самостоятельная работа:** подготовка докладов по истории мировых религий, по нетрадиционным религиям, о науке, об образовании РФ, искусстве.

Примерные темы:

1. Буддизм – древнейшая религия мира.
2. Конфуцианство – одна из национальных религий.
3. Мировые религии – история происхождения.
4. Ислам – развитие и значение для развивающихся стран.
5. Христианство – одна из мировых религий.

## **2. Общество как сложная динамическая система**

### **2.1 Общество как сложная динамическая система**

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.

Самостоятельная работа: подготовка докладов и сообщений по вопросам терроризма в мире.

### **3. Экономика**

#### **3.1. Экономика и экономическая наука. Экономические системы. 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.

Рациональный потребитель. Защита прав потребителя. Основные доходы и расходы семьи. Реальный и номинальный доход. Сбережения.

**Самостоятельная работа:** Ответить письменно на вопрос: в России существуют программы социальной помощи инвалидам от рождения и другим гражданам, которые не в состоянии прокормить себя. Эти программы основаны на выплате социальных пенсий, как правило очень близких к прожиточному минимуму. Могут ли эти программы существенно ослабить остроту проблемы бедности?

#### **3.2. Рынок. Фирма. Роль государства в экономике**

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.

Частные и общественные блага. Внешние эффекты. Функции государства в экономике. Виды налогов. Государственные расходы. Государственный бюджет. Государственный долг. Основы налоговой политики государства.

**Самостоятельная работа:** Семинарское занятие.

План:

1. Понятие малого бизнеса.
2. Этапы развития малого бизнеса в России.
3. Тенденции развития малого бизнеса в России.

#### **3.3. Рынок труда и безработица. Деньги, банки, инфляция**

Понятие ВВП и его структура. Экономический рост и развитие. Экономические циклы.

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.

Деньги. Процент. Банковская система. Роль центрального банка. Основные операции коммерческих банков. Другие финансовые институты: паевые и пенсионные фонды, страховые компании.

Инфляция. Виды, причины и последствия инфляции. Антиинфляционные меры. Основы денежной политики государства.

**Самостоятельная работа:** подготовить доклады о деятельности различных банков РФ.

#### **3.4. Основные проблемы экономики России. Элементы международной экономики.**

Становление современной рыночной экономики России. Особенности современной экономики России, ее экономические институты. Основные проблемы экономики России

и ее регионов. Экономическая политика Российской Федерации. Россия в мировой экономике.

Организация международной торговли. Государственная политика в области международной торговли. Курсы валют. Глобальные экономические проблемы.

**Самостоятельная работа:** (работа с периодической печатью) произвести сравнительный анализ достоинств и недостатков открытия внутреннего рынка для товаров зарубежных производителей.

#### **4. Социальные отношения**

##### **4.1. Социальная роль и стратификация.**

Социальные отношения. Понятие о социальных общностях и группах. Социальная стратификация. Социальная мобильность.

Социальная роль. Соотношение личностного «Я» и социальной роли. Многообразие социальных ролей в юношеском возрасте. Социальные роли человека в семье и трудовом коллективе.

Социальный статус и престиж. Престижность профессиональной деятельности.

**Самостоятельная работа:** составить рассказ – очерк о престижности своей будущей профессии.

##### **4.2. Социальные нормы и конфликты**

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. Позитивное и деструктивное в конфликте. Пути разрешения социальных конфликтов.

**Самостоятельная работа:** составить таблицу «Основные характеристики различных социальных норм»

##### **4.3. Важнейшие социальные общности и группы**

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. Проблема неполных семей. Современная демографическая ситуация в Российской Федерации.

**Самостоятельная работа:** подготовка обзора статей периодической печати о социальной структуре России. Социальные слои, классы, движение вверх – вниз, по горизонтали.

#### **5. Политика как общественное явление.**

##### **5.1. Политика и власть. Государство в политической системе.**

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. Особенности демократии в современных обществах.

Правовое государство, понятие и признаки.

**Самостоятельная работа:** составление сравнительной характеристики политических режимов.

## **5.2. Участники политического процесса**

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. Становление институтов гражданского общества и их деятельность в Российской Федерации.

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. Влияние СМИ на позиции избирателя во время предвыборных кампаний. Характер информации, распространяемой по каналам СМИ.

**Самостоятельная работа:** подготовка сообщений о политических партиях в РФ, их программах, о политических лидерах, о системе выборов (работа с нормативными актами)

## **6. Право.**

### **6.1. Правовое регулирование общественных отношений**

Юриспруденция как общественная наука. Цели и задачи изучения права в современном обществе.

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.

**Самостоятельная работа:** работа с нормативными документами, с конституцией РФ.

### **6.2. Основы конституционного права Российской Федерации**

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. Формы и процедуры избирательного процесса.

Право на благоприятную окружающую среду. Гарантии и способы защиты экологических прав граждан. Юридическая ответственность за экологические правонарушения.

Обязанность защиты Отечества. Основания отсрочки от военной службы. Право на альтернативную гражданскую службу.

Права и обязанности налогоплательщика.



Международное право. Международное гуманитарное право. Международная защита прав человека в условиях мирного и военного времени.

**Самостоятельная работа:** составить таблицу «Основные правоохранительные органы РФ».

### **6.3. Отрасли российского права**

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.

Защита прав потребителей.

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.

Правовое регулирование образования. Порядок приема в образовательные учреждения профессионального образования. Порядок оказания платных образовательных услуг.

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.

Основания и порядок обращения в Конституционный Суд РФ. Правовые последствия принятия решения Конституционным Судом РФ

### **Самостоятельная работа:**

– работа с источниками социальной информации (философскими, научными, публицистическими, правовыми), в том числе новыми нормативными актами. Семинарское занятие по теме: «Правонарушения и юридическая ответственность. Законность и правопорядок»

План семинарского занятия:

- 1) Правоотношения и юридическая ответственность.
- 2) Виды правонарушений.
- 3) Ответственность за правонарушения.
- 4) Принципы законности в правовом государстве.

### **Примерные темы рефератов (докладов), индивидуальных проектов:**

Человек, индивид, личность: взаимосвязь понятий.

Влияние характера человека на его взаимоотношения с окружающими людьми.

Проблема познаваемости мира в трудах ученых.  
 Я или мы: взаимодействие людей в обществе.  
 Индустриальная революция: плюсы и минусы.  
 Глобальные проблемы человечества.  
 Современная массовая культура: достижение или деградация?  
 Наука в современном мире: все ли достижения полезны человеку?  
 Кем быть? Проблема выбора профессии.  
 Современные религии.  
 Роль искусства в обществе.  
 Экономика современного общества.  
 Структура современного рынка товаров и услуг.  
 Безработица в современном мире: сравнительная характеристика уровня и причин безработицы в разных странах.  
 Я и мои социальные роли.  
 Современные социальные конфликты.  
 Современная молодежь: проблемы и перспективы.  
 Этносоциальные конфликты в современном мире.  
 Семья как ячейка общества.  
 Политическая власть: история и современность.  
 Политическая система современного российского общества.  
 Содержание внутренних и внешних функций государства на примере современной России.  
 Формы государства: сравнительная характеристика (два государства на выбор: одно — из истории, другое — современное).  
 Формы участия личности в политической жизни.  
 Политические партии современной России.  
 Право и социальные нормы.  
 Система права и система законодательства.  
 Развитие прав человека в XX — начале XXI века.  
 Характеристика отрасли российского права (на выбор).

## 6. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

При реализации содержания общеобразовательной учебной дисциплины «Обществознание», включающей экономику и право, в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования максимальная учебная нагрузка обучающихся составляет:

по специальностям СПО естественнонаучного профиля профессионального образования — 162 часа, из них аудиторная (обязательная) нагрузка обучающихся — 108 часов; внеаудиторная самостоятельная работа студентов — 54 часа.

### ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

Наименование разделов и тем	Количество часов	
	Аудит. занятия	Сам. работа
Введение	2	1
<b>1. Человек. Человек в системе общественных отношений</b>	<b>16</b>	<b>8</b>
1.1. Природа человека, врожденные и приобретенные качества	10	5
1.2. Духовная культура личности и общества	2	1
1.3. Наука и образование в современном мире	2	1
1.4. Мораль, искусство и религия как элементы духовной культуры	2	1

<b>2. Общество как сложная динамическая система</b>	<b>8</b>	<b>4</b>
2.1. Общество как сложная динамическая система	8	4
<b>3. Экономика</b>	<b>26</b>	<b>13</b>
3.1. Экономика и экономическая наука. Экономические системы. Экономика семьи	6	3
3.2. Рынок. Фирма. Роль государства в экономике	8	4
3.3. Рынок труда и безработица.	8	4
3.4. Основные проблемы экономики России. Элементы международной экономики	4	2
<b>4. Социальные отношения</b>	<b>16</b>	<b>8</b>
4.1. Социальная роль и стратификация	4	2
4.2. Социальные нормы и конфликты	6	3
4.3. Важнейшие социальные общности и группы	6	3
<b>5. Политика как общественное явление</b>	<b>12</b>	<b>6</b>
5.1. Политика и власть. Государство в политической системе	6	3
5.2. Участники политического процесса	6	3
<b>6. Право</b>	<b>28</b>	<b>14</b>
6.1. Правовое регулирование общественных отношений	6	3
6.2. Основы конституционного права Российской Федерации	10	5
6.3. Отрасли российского права	12	6
<b>Итого:</b>	<b>108</b>	<b>54</b>
<b>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</b>		

## 7. ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ВИДОВ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТУДЕНТОВ

Содержание обучения	Характеристика основных видов деятельности студентов (на уровне учебных действий)
<b>Введение</b>	Знать особенности социальных наук, специфику объекта их изучения
<b>1. ЧЕЛОВЕК. ЧЕЛОВЕК В СИСТЕМЕ ОБЩЕСТВЕННЫХ ОТНОШЕНИЙ</b>	
<b>1.1. Природа человека, врожденные и приобретенные качества</b>	<p>Давать характеристику понятий: человек, индивид, личность, деятельность, мышление;</p> <p>Знать, что такое характер, социализация личности, самосознание и социальное поведение;</p> <p>Знать, что такое понятие истины, ее критерии; общение и взаимодействие, конфликты.</p>
<b>1.2. Духовная культура личности и общества</b>	<p>Разъяснять понятия: «культура», «духовная культура личности и общества»; демонстрация ее значения в общественной жизни.</p> <p>Различать: культура народная, массовая, элитарная. Показать особенностей молодежной субкультуры. Освещать проблемы духовного кризиса и духовного поиска в молодежной среде; взаимодействия и взаимосвязи различных культур.</p> <p>Характеризовать: культура общения, труда, учебы, поведения в обществе, этикет.</p> <p>Называть учреждения культуры, рассказывать о государственных гарантиях свободы доступа к культурным ценностям.</p>
<b>1.3. Наука и образование в современном мире</b>	<p>Различать естественные и социально-гуманитарные науки.</p> <p>Знать особенностей труда ученого, ответственности ученого перед обществом.</p>

<b>1.4. Мораль, искусство и религия как элементы духовной культуры</b>	Раскрыть понятия: мораль, религия, искусство, и их роль в жизни людей
<b>Содержание обучения</b>	Характеристика основных видов деятельности студентов (на уровне учебных действий)

## 2. ОБЩЕСТВО КАК СЛОЖНАЯ ДИНАМИЧЕСКАЯ СИСТЕМА

<b>2.1. Общество как сложная динамическая система</b>	Иметь представление об обществе как сложной динамичной системе, взаимодействии общества и природы. Давать определения понятий: эволюция, революция, общественный прогресс.
---	---

## 3. ЭКОНОМИКА

<b>3.1. Экономика и экономическая наука. Экономические системы</b>	Давать определения понятий: экономика; типы экономических систем; традиционной, централизованной (командной) и рыночной экономики.
<b>3.2. Рынок. Фирма. Роль государства в экономике</b>	Давать определение понятий: спрос и предложение, издержки, выручка, прибыль, деньги, процент, экономический рост и развитие, налоги, государственный бюджет.
<b>3.3. Рынок труда и безработица</b>	Знать понятия спрос на труд и предложение труда, понятие безработицы, ее причины и экономических последствий.
<b>3.4. Основные проблемы экономики России. Элементы международной экономики</b>	Характеристика становления современной рыночной экономики России, ее особенностей, организации международной торговли.

## 4. СОЦИАЛЬНЫЕ ОТНОШЕНИЯ

<b>4.1. Социальная роль и стратификация</b>	Знать понятия социальные отношения и социальная стратификация. Определение социальных ролей человека в обществе.
<b>4.2. Социальные нормы и конфликты</b>	Характеристика видов социальных норм и санкций, девиантного поведения, его форм проявления, социальных конфликтов, причин и истоков их возникновения.
<b>4.3. Важнейшие социальные общности и группы</b>	Объяснить особенности социальной стратификации в современной России, видов социальных групп (молодежи, этнических общностей, семьи).

## 5. ПОЛИТИКА

<b>5.1. Политика и власть. Государство в политической системе</b>	Давать определения понятий: власть, политическая система, внутренняя структура политической системы. Характеристика внутренних и внешних функций государства, форм государства, форм правления, территориально-государственного устройства, политического режима. Характеристика типологии политических режимов. Знать понятия правового государства и его признаков.
<b>5.2. Участники политического процесса</b>	Характеристика взаимоотношений личности и государства. Знать понятия гражданское общество и правовое государство. Характеристика избирательной кампании в Российской Федерации.

## 6. ПРАВО

<b>6.1. Правовое регулирование общественных отношений</b>	Выделить роли права в системе социальных норм. Давать характеристику системы права.
<b>6.2. Основы конституционного права Российской Федерации</b>	Давать характеристику основам конституционного строя Российской Федерации, системам государственной власти РФ, правам и свободам граждан.

<b>6.3. Отрасли российского права</b>	Давать характеристику и знать содержание основных отраслей российского права.
---------------------------------------	---

## **8. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОБЩЕСТВОЗНАНИЕ»**

Освоение программы интегрированной учебной дисциплины «Обществознание» предполагает наличие в профессиональной образовательной организации, реализующей образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, учебного кабинета, в котором имеется возможность обеспечить свободный доступ в Интернет во время учебного занятия и период внеучебной деятельности обучающихся.

Помещение кабинета должно удовлетворять требованиям Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов и быть оснащено типовым оборудованием, указанным в настоящих требованиях, в том числе специализированной учебной мебелью и средствами обучения, достаточными для выполнения требований к уровню подготовки обучающихся.

В кабинете должно быть мультимедийное оборудование, посредством которого участники образовательного процесса могут просматривать визуальную информацию по праву, создавать презентации, видеоматериалы, иные документы.

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

- многофункциональный комплекс преподавателя;
- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов, портретов выдающихся ученых 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 интегрированной учебной дисциплины «Обществознание», рекомендованные или допущенные для использования в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования.

Библиотечный фонд может быть дополнен энциклопедиями, справочниками, научной и научно-популярной литературой по экономике, социологии, праву и т. п.

В процессе освоения программы учебной дисциплины «Обществознание» студенты должны иметь возможность доступа к электронным учебным материалам по обществознанию, имеющимся в свободном доступе в сети Интернет (электронным книгам, практикумам, тестам и др.), сайтам государственных, муниципальных органов власти.

## **9. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА**

Основные источники:

- Баранов П.А. Обществознание в таблицах. 10—11 класс. — М., 2018.
- Баранов П.А., Шевченко С.В. ЕГЭ 2017. Обществознание. Тренировочные задания. — М., 2018.
- Боголюбов Л.Н. и др. Обществознание. 10 класс. Базовый уровень.— М., 2019.
- Боголюбов Л.Н. и др. Обществознание. 11 класс. Базовый уровень.— М., 2019.
- Важенин А.Г. Обществознание для профессий и специальностей технического, естественнонаучного, гуманитарного профилей: учебник. — М., 2019.

Важенин А. Г. Обществознание для профессий и специальностей технического, естественнонаучного, гуманитарного профилей. Практикум. — М., 2019.

Важенин А. Г. Обществознание для профессий и специальностей технического, естественнонаучного, гуманитарного профилей. Контрольные задания. — М., 2019.

Воронцов А.В., Королева Г.Э., Наумов С.А. и др. Обществознание. 11 класс. Базовый уровень. — М., 2019.

Горелов А. А., Горелова Т. А. Обществознание для профессий и специальностей социально-экономического профиля. — М., 2019.

Горелов А. А., Горелова Т. А. Обществознание для профессий и специальностей социально-экономического профиля. Практикум. — М., 2019.

Котова О.А., Лискова Т.Е. ЕГЭ 2018. Обществознание. Репетиционные варианты. — М., 2018.

Лазебникова А.Ю., Рутковская Е. Л., Королькова Е.С. ЕГЭ 2018. Обществознание. Типовые тестовые задания. — М., 2019.

Северинов К. М. Обществознание в схемах и таблицах. — М., 2019.

Соболева О.Б., Барабанов В.В., Кошкина С.Г. и др. Обществознание. 10 класс. Базовый уровень. — М., 2019.

Дополнительные источники:

Конституция Российской Федерации 1993 г. (последняя редакция).

Об образовании в Российской Федерации: федер. 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, в ред. от 03.07.2016, с изм. от 19.12.2016.)

Водный кодекс РФ (введен в действие Федеральным законом от 03.06.2006 № 74-ФЗ) // СЗ РФ. — 2006. — № 23. — Ст. 2381.

Гражданский кодекс РФ. Ч. 1 (введен в действие Федеральным законом от 30.11.1994 № 51-ФЗ) // СЗ РФ. — 1994. — № 32. — Ст. 3301.

Гражданский кодекс РФ. Ч. 2 (введен в действие Федеральным законом от 26.01.1996 № 14-ФЗ) // СЗ РФ. — 1996. — № 5. — Ст. 410.

Гражданский кодекс РФ. Ч. 3 (введен в действие Федеральным законом от 26.11.2001 № 46-ФЗ) // СЗ РФ. — 2001. — № 49. — Ст. 4552.

Гражданский кодекс РФ. Ч. 4 (введен в действие Федеральным законом от 18.12.2006 № 230-ФЗ) // СЗ РФ. — 2006. — № 52 (ч. I). — Ст. 5496.

Земельный кодекс РФ (введен в действие Федеральным законом от 25.10.2001 № 136-ФЗ) // СЗ РФ. — 2001. — № 44. — Ст. 4147.

Кодекс РФ об административных правонарушениях (введен в действие Федеральным законом от 30.12.2001 № 195-ФЗ) // СЗ РФ. — 2002. — № 1 (Ч. I). — Ст. 1.

Трудовой кодекс РФ (введен в действие Федеральным законом от 30.12.2001 № 197-ФЗ) // СЗ РФ. — 2002. — № 1 (Ч. I). — Ст. 3.

Уголовный кодекс РФ (введен в действие Федеральным законом от 13.06.1996 № 63-ФЗ) // СЗ РФ. — 1996. — № 25. — Ст. 2954.

Закон РФ от 07.02.1992 № 2300-1 «О защите прав потребителей» // СЗ РФ. — 1992. — № 15. — Ст. 766.

Закон РФ от 19.04.1991 № 1032-1 «О занятости населения в Российской Федерации» // Ведомости Съезда народных депутатов РФ и ВС РФ. — 1991. — № 18. — Ст. 566.

Закон РФ от 31.05.2002 № 62-ФЗ «О гражданстве Российской Федерации» // СЗ РФ. — 2002.

Закон РФ от 21.02.1992 № 2395-1 «О недрах» (с изм. и доп.) // СЗ РФ. — 1995. — № 10. — Ст. 823.

Закон РФ от 11.02.1993 № 4462-1 «О нотариате» (с изм. и доп.) // СЗ РФ. — 1993.

Федеральный закон от 31.05.2002 г. № 63-ФЗ «Об адвокатской деятельности и адвокатуре в Российской Федерации» // СЗ РФ. — 2002.

Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» // СЗ РФ. — 2012.

Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» // СЗ РФ. — 1999. — № 14. — Ст. 1650.

Федеральный закон от 10.01.2002 № 7-ФЗ «Об охране окружающей среды» // СЗ РФ. — 2002. — № 2. — Ст. 133.

Федеральный закон от 24.04.1995 № 52-ФЗ «О животном мире» // Российская газета. — 1995. — 4 мая.

Федеральный закон от 04.05.1999 № 96-ФЗ «Об охране атмосферного воздуха» // СЗ РФ. — 1999. — № 18. — Ст. 2222.

Указ Президента РФ от 16.05.1996 № 724 «О поэтапном сокращении применения смертной казни в связи с вхождением России в Совет Европы» // Российские вести. — 1996. — 18 мая.

Указ Президента РФ от 07.05.2012 № 596 «О долгосрочной государственной экономической политике» // Российская газета. — 2012. — 9 мая.

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 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"».

Приказ Министерства образования и науки РФ от 31 декабря 2015 г. № 1578 "О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. N413"

Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Министерства образования и науки РФ 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».

Примерная основная образовательная программа среднего общего образования, одобренная решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з).

Готовимся к Единому государственному экзамену. Обществоведение. — М., 2019

Единый государственный экзамен. Контрольные измерительные материалы. Обществознание. — М., 2019.

Учебно-тренировочные материалы для сдачи ЕГЭ. — М., 2019.

### **Интернет-ресурсы**

[www.openclass.ru](http://www.openclass.ru) (Открытый класс: сетевые образовательные сообщества).

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

[www.festival.1september.ru](http://www.festival.1september.ru) (Фестиваль педагогических идей «Открытый урок»).

[www.base.garant.ru](http://www.base.garant.ru) («ГАРАНТ» — информационно-правовой портал).

[www.istrodina.com](http://www.istrodina.com) (Российский исторический иллюстрированный журнал «Родина»).



**Министерство образования Пензенской области  
государственное автономное профессиональное образовательное  
учреждение Пензенской области  
«Пензенский колледж современных технологий переработки и бизнеса»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
БИОЛОГИЯ**

**для студентов, обучающихся на базе основного общего образования**

**по специальности естественнонаучного профиля**

**19.02.10 Технология продукции общественного питания**

**Пенза, 2020**

Рассмотрена и одобрена на заседании методической цикловой комиссии общих гуманитарных и социально-экономических дисциплин

Протокол № \_\_\_\_\_ от «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20 г.

Председатель методической цикловой комиссии \_\_\_\_\_ С.А.Луконина

Рабочая программа учебной дисциплины составлена на основе примерной программы учебной дисциплины для профессиональных образовательных организаций, рекомендованной ФГАУ «ФИРО» в качестве примерной программы для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (протокол от 21 июля 2015 г. ФГАУ «ФИРО»)

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по учебно-воспитательной работе

\_\_\_\_\_ Л.В. Волкова

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20 г.

Составитель

\_\_\_\_\_ В.П. Сборщикова

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. Пояснительная записка</b>	<b>4</b>
<b>2. Общая характеристика учебной дисциплины</b>	<b>4</b>
<b>3. Место учебной дисциплины в учебном плане</b>	<b>5</b>
<b>4. Результаты освоения учебной дисциплины</b>	<b>6</b>
<b>5. Содержание учебной дисциплины</b>	<b>7</b>
<b>6. Тематическое планирование</b>	<b>12</b>
<b>7. Характеристика основных видов деятельности студентов</b>	<b>12</b>
<b>8. Учебно-методическое и материально-техническое обеспечение программы учебной дисциплины</b>	<b>15</b>
<b>9. Рекомендуемая литература</b>	<b>16</b>

## **1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Биология» предназначена для изучения биологии в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ППССЗ СПО) на базе основного общего образования при подготовке специалистов среднего звена.

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

Содержание 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.

Программа может использоваться другими профессиональными образовательными организациями, реализующими образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования; программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ).

## **2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «БИОЛОГИЯ»**

Биология — система наук, изучающая все аспекты жизни, на всех уровнях организации живого, начиная с молекулярного и заканчивая биосферным. Объектами

изучения биологии являются живые организмы, их строение и жизнедеятельность, их многообразие, происхождение, эволюция и распределение живых организмов на Земле.

Общая биология изучает законы исторического и индивидуального развития организмов, общие законы жизни и те особенности, которые характерны для всех видов живых существ на планете, а также их взаимодействие с окружающей средой.

Биология, таким образом, является одной из основополагающих наук о жизни, а владение биологическими знаниями — одним из необходимых условий сохранения жизни на планете.

Основу содержания учебной дисциплины «Биология» составляют следующие ведущие идеи: отличительные признаки живой природы, ее уровневая организация и эволюция. В соответствии с ними выделены содержательные линии: биология как наука; биологические закономерности; методы научного познания; клетка; организм; популяция; вид; экосистемы (в том числе биосфера).

Содержание учебной дисциплины направлено на подготовку обучающихся к решению важнейших задач, стоящих перед биологической наукой, — по рациональному природопользованию, охране окружающей среды и здоровья людей.

В профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, изучение учебной дисциплины «Биология» имеет свои особенности в зависимости от профиля профессионального образования, базируется на знаниях обучающихся, полученных при изучении биологии, химии, физики, географии в основной школе.

При освоении специальностей СПО естественнонаучного профиля профессионального образования биология изучается более углубленно, как профильная учебная дисциплина, учитывающая специфику осваиваемых профессий или специальностей. Это выражается в содержании обучения, количестве часов, выделяемых на изучение отдельных тем учебной дисциплины, глубине их освоения обучающимися, объеме и характере практических занятий, демонстраций, видах внеаудиторной самостоятельной работы студентов и т. п.

При отборе содержания учебной дисциплины «Биология» использован культуросообразный подход, в соответствии с которым обучающиеся должны усвоить знания и умения, необходимые для формирования общей культуры, определяющей адекватное поведение человека в окружающей среде, востребованные в жизни и в практической деятельности.

Особое внимание уделено экологическому образованию и воспитанию обучающихся, формированию у них знаний о современной естественнонаучной картине мира, ценностных ориентаций, что свидетельствует о гуманизации биологического образования.

Содержание учебной дисциплины предусматривает формирование у обучающихся общенаучных знаний, умений и навыков, универсальных способов деятельности и ключевых компетенций, включающих умение сравнивать биологические объекты, анализировать, оценивать и обобщать полученные сведения, уметь находить и использовать информацию из различных источников.

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

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

### **3. МЕСТО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В УЧЕБНОМ ПЛАНЕ**

Учебная дисциплина «Биология» является учебным предметом обязательной предметной области «Естественные науки» ФГОС среднего общего образования.

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

В учебных планах ППССЗ место учебной дисциплины «Биология» — в составе общих общеобразовательных учебных дисциплин, формируемых из обязательных предметных областей ФГОС среднего общего образования, для специальностей СПО соответствующего профиля профессионального образования.

#### **4. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

Личностных:

сформированность чувства гордости и уважения к истории и достижениям отечественной биологической науки; представления о целостной естественнонаучной картине мира;

понимание взаимосвязи и взаимозависимости естественных наук, их влияния на окружающую среду, экономическую, технологическую, социальную и этическую сферу 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;

готовности 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 приобретённые знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для соблюдения мер профилактики отравлений, вирусных и других заболеваний, стрессов, вредных привычек (курение, алкоголизма, наркомании); правил поведения в природной среде;

готовность к оказанию первой медицинской помощи при травмах, простудных и других заболеваниях, отравлениях пищевыми продуктами;

Метапредметных:

осознание социальной значимости своей профессии/деятельности, обладание мотивацией к осуществлению профессиональной деятельности;

повышение интеллектуального уровня в процессе изучения биологических явлений; выдающихся достижений биологии, вышедших 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 экосистемах с целью их описаниям 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 исследования, постановке естественно-научного эксперимента, использованию информационных технологий для решения научных и профессиональных задач;

способность к оценки этических аспектов некоторых исследований в области биотехнологии (клонирование, искусственное оплодотворение);

**Предметных:**

сформированность представлений о рои 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 объектах 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, к глобальным экологическим проблемам и путям их решения.

## **5.СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **Введение**

Объект изучения биологии — живая природа. Признаки живых организмов и их многообразие. Уровневая организация живой природы и эволюция. Методы познания живой природы. Общие закономерности биологии. Роль биологии в формировании современной естественно-научной картины мира и практической деятельности людей. Значение биологии при освоении профессий и специальностей среднего профессионального образования.

### ***Демонстрации***

Биологические системы разного уровня: клетка, организм, популяция, экосистема, биосфера.

Царства живой природы.

### **1. УЧЕНИЕ О КЛЕТКЕ**

Химическая организация клетки. Клетка — элементарная живая система и основная структурно-функциональная единица всех живых организмов. *Краткая история изучения клетки.*

Химическая организация клетки. Органические и неорганические вещества клетки и живых организмов. Белки, углеводы, липиды, нуклеиновые кислоты и их роль в клетке.

Строение и функции клетки. Прокариотические и эукариотические клетки. Вирусы как неклеточная форма жизни и их значение. Борьба с вирусными заболеваниями (СПИД и др.) Цитоплазма и клеточная мембрана. Органоиды клетки.

Обмен веществ и превращение энергии в клетке. Пластический и энергетический обмен.

Строение и функции хромосом. ДНК — носитель наследственной информации. Репликация ДНК. Ген. Генетический код. Биосинтез белка.

Жизненный цикл клетки. Клетки и их разнообразие в многоклеточном организме.  
*Дифференцировка клеток.* Клеточная теория строения организмов.

Митоз. Цитокинез.

#### ***Демонстрации***

Строение и структура белка.

Строение молекул ДНК и РНК.

Репликация ДНК.

Схемы энергетического обмена и биосинтеза белка.

Строение клеток прокариот и эукариот, строение и многообразие клеток растений и животных.

Строение вируса.

Фотографии схем строения хромосом.

Схема строения гена.

Митоз.

#### ***Практические занятия***

Наблюдение клеток растений и животных под микроскопом на готовых микропрепаратах, их описание.

Приготовление и описание микропрепаратов клеток растений.

Сравнение строения клеток растений и животных по готовым микропрепаратам.

## **2. ОРГАНИЗМ. РАЗМНОЖЕНИЕ И ИНДИВИДУАЛЬНОЕ РАЗВИТИЕ ОРГАНИЗМОВ**

Размножение организмов. Организм — единое целое. Многообразие организмов. Размножение — важнейшее свойство живых организмов. Половое и бесполое размножение. Мейоз. Образование половых клеток и оплодотворение.

Индивидуальное развитие организма. Эмбриональный этап онтогенеза. Основные стадии эмбрионального развития. *Органогенез. Постэмбриональное развитие.*

Сходство зародышей представителей разных групп позвоночных как свидетельство их эволюционного родства. Причины нарушений в развитии организмов.

Индивидуальное развитие человека. Репродуктивное здоровье. Последствия влияния алкоголя, никотина, наркотических веществ, загрязнения среды на развитие человека.

#### ***Демонстрации***

Многообразие организмов.

Обмен веществ и превращение энергии в клетке.

Фотосинтез.

Деление клетки.

Митоз.

Бесполое размножение организмов. Образование половых клеток. Мейоз.

Оплодотворение у растений.

Индивидуальное развитие организма.

Типы постэмбрионального развития животных.

#### ***Практическое занятие***

Выявление и описание признаков сходства зародышей человека и других позвоночных как доказательство их эволюционного родства.

## **3. ОСНОВЫ ГЕНЕТИКИ И СЕЛЕКЦИИ**

Основы учения о наследственности и изменчивости. Генетика — наука о закономерностях наследственности и изменчивости организмов. Г. Мендель — основоположник генетики. Генетическая терминология и символика.

Законы генетики, установленные Г. Менделем. Моногибридное и дигибридное скрещивание. Хромосомная теория наследственности. *Взаимодействие генов.* Генетика пола. *Сцепленное с полом наследование.* Значение генетики для селекции и медицины. Наследственные болезни человека, их причины и профилактика.



Закономерности изменчивости. Наследственная, или генотипическая, изменчивость. Модификационная, или ненаследственная, изменчивость. Генетика человека. Генетика и медицина. Материальные основы наследственности и изменчивости. Генетика и эволюционная теория. Генетика популяций.

Основы селекции растений, животных и микроорганизмов. Генетика — теоретическая основа селекции. Одомашнивание животных и выращивание культурных растений — начальные этапы селекции. Учение Н.И.Вавилова о центрах многообразия и происхождения культурных растений. Основные методы селекции: гибридизация и искусственный отбор. Основные достижения современной селекции культурных растений, домашних животных и микроорганизмов.

Биотехнология, ее достижения и перспективы развития. *Этические аспекты некоторых достижений в биотехнологии. Клонирование животных (проблемы клонирования человека).*

#### **Демонстрации**

Моногибридное и дигибридное скрещивание. Перекрест хромосом. Сцепленное наследование. Мутации.

Центры многообразия и происхождения культурных растений и домашних животных.

Гибридизация. Искусственный отбор. Наследственные болезни человека.

Влияние алкоголизма, наркомании, курения на наследственность.

#### **Практические занятия**

Составление простейших схем моногибридного и дигибридного скрещивания.

Решение генетических задач.

Анализ фенотипической изменчивости.

Выявление мутагенов в окружающей среде и косвенная оценка возможного их влияния на организм.

### **4. ПРОИСХОЖДЕНИЕ И РАЗВИТИЕ ЖИЗНИ НА ЗЕМЛЕ. ЭВОЛЮЦИОННОЕ УЧЕНИЕ**

Происхождение и начальные этапы развития жизни на Земле. Гипотезы происхождения жизни. Изучение основных закономерностей возникновения, развития и существования жизни на Земле. Усложнение живых организмов в процессе эволюции. Многообразие живого мира на Земле и современная его организация.

История развития эволюционных идей. Значение работ К.Линнея, Ж.Б.Ламарка в развитии эволюционных идей в биологии. Эволюционное учение Ч.Дарвина. Естественный отбор. Роль эволюционного учения в формировании современной естественно-научной картины мира.

Микроэволюция и макроэволюция. Концепция вида, его критерии. Популяция — структурная единица вида и эволюции. Движущие силы эволюции. Синтетическая теория эволюции. Микроэволюция. Современные представления о видообразовании (С.С.Четвериков, И. И. Шмальгаузен). Макроэволюция. Доказательства эволюции.

*Сохранение биологического многообразия как основа устойчивости биосферы и прогрессивного ее развития.* Причины вымирания видов. Основные направления эволюционного прогресса. Биологический прогресс и биологический регресс.

#### **Демонстрации**

Критерии вида. Структура популяции.

Адаптивные особенности организмов, их относительный характер. Эволюционное древо растительного мира. Эволюционное древо животного мира.

Представители редких и исчезающих видов растений и животных.

#### **Практические занятия**

Описание особей одного вида по морфологическому критерию. Приспособление организмов к разным средам обитания (водной, наземно-воздушной, почвенной).

Анализ и оценка различных гипотез происхождения жизни.

## **5. ПРОИСХОЖДЕНИЕ ЧЕЛОВЕКА**

Антропогенез. Эволюция приматов. Современные гипотезы о происхождении человека. Доказательства родства человека с млекопитающими животными. Этапы эволюции человека.

Человеческие расы. Родство и единство происхождения человеческих рас. Критика расизма.

### ***Демонстрации***

Черты сходства и различия человека и животных. Черты сходства человека и приматов. Происхождение человека. Человеческие расы.

### ***Практическое занятие***

Анализ и оценка различных гипотез о происхождении человека.

## **6. ОСНОВЫ ЭКОЛОГИИ**

Экология — наука о взаимоотношениях организмов между собой и окружающей средой. Экологические факторы, их значение в жизни организмов. Экологические системы. Видовая и пространственная структура экосистем. Пищевые связи, круговорот веществ и превращение энергии в экосистемах. Межвидовые взаимоотношения в экосистеме: конкуренция, симбиоз, хищничество, паразитизм. *Причины устойчивости и смены экосистем. Сукцессии.* Искусственные сообщества — агроэкосистемы и урбоэкосистемы.

Биосфера — глобальная экосистема. Учение В.И.Вернадского о биосфере. Роль живых организмов в биосфере. Биомасса. Круговорот важнейших биогенных элементов (на примере углерода, азота и др.) в биосфере.

Биосфера и человек. Изменения в биосфере. Последствия деятельности человека в окружающей среде. Воздействие производственной деятельности на окружающую среду в области своей будущей профессии. *Глобальные экологические проблемы и пути их решения.*

Экология как теоретическая основа рационального природопользования и охраны природы. Ноосфера. Правила поведения людей в окружающей природной среде. Бережное отношение к биологическим объектам (растениям и животным и их сообществам) и их охрана.

### ***Демонстрации***

Экологические факторы и их влияние на организмы.

Межвидовые отношения: конкуренция, симбиоз, хищничество, паразитизм. Ярусность растительного сообщества. Пищевые цепи и сети в биоценозе. Экологические пирамиды. Схема экосистемы.

Круговорот веществ и превращение энергии в экосистеме. Биосфера.

Круговорот углерода (азота и др.) в биосфере. Схема агроэкосистемы.

Особо охраняемые природные территории России.

### ***Практические занятия***

Описание антропогенных изменений в естественных природных ландшафтах своей местности.

Сравнительное описание одной из естественных природных систем (например, леса) и какой-нибудь агроэкосистемы (например, пшеничного поля).

*Составление схем передачи веществ и энергии по цепям питания в природной экосистеме и в агроценозе.*

Описание и практическое создание искусственной экосистемы (пресноводный аквариум). Решение экологических задач.

## **7. БИОНИКА**

Бионика как одно из направлений биологии и кибернетики. Рассмотрение бионикой особенностей морфо-физиологической организации живых организмов и их использования для создания совершенных технических систем и устройств по аналогии с

живыми системами. *Принципы и примеры использования в хозяйственной деятельности людей морфо-функциональных черт организации растений и животных.*

Демонстрации

Модели складчатой структуры, используемой в строительстве. Трубчатые структуры в живой природе и технике.

Аэродинамические и гидродинамические устройства в живой природе и технике.

Экскурсии

*Многообразие видов.*

*Сезонные (весенние, осенние) изменения в природе.*

*Многообразие сортов культурных растений и пород домашних животных, методы их выведения (селекционная станция, племенная ферма, сельскохозяйственная выставка).*

*Естественные и искусственные экосистемы своего района.*

### **Примерные темы рефератов (докладов), индивидуальных проектов**

- Клеточная теория строения организмов. История и современное состояние.
- Наследственная информация и передача ее из поколения в поколение.
- Драматические страницы в истории развития генетики.
- Успехи современной генетики в медицине и здравоохранении.
- История развития эволюционных идей до Ч.Дарвина.
- «Система природы» К.Линнея и ее значение для развития биологии.
- Современные представления о механизмах и закономерностях эволюции.
- Современные представления о зарождении жизни. Рассмотрение и оценка различных гипотез происхождения
- Современный этап развития человечества. Человеческие расы. Опасность расизма.
- Воздействие человека на природу на различных этапах развития человеческого общества.
- Влияние окружающей среды и ее загрязнения на развитие организмов.
- Влияние курения, употребления алкоголя и наркотиков родителями на эмбриональное развитие ребенка.
- Витамины, ферменты, гормоны и их роль в организме. Нарушения при их недостатке и избытке.
- Причины и границы устойчивости биосферы к воздействию деятельности людей.
- Биоценозы (экосистемы) разного уровня и их соподчиненность в глобальной экосистеме — биосфере.
- Видовое и экологическое разнообразие биоценоза как основа его устойчивости.
- Повышение продуктивности фотосинтеза в искусственных экологических системах.
- Различные экологические пирамиды и соотношения организмов на каждой их ступени.
- Пути повышения биологической продуктивности в искусственных экосистемах.
- Роль правительственных и общественных экологических организаций в современных развитых странах.
- Рациональное использование и охрана невозобновляемых природных ресурсов (на конкретных примерах).
- Опасность глобальных нарушений в биосфере. Озоновые «дыры», кислотные дожди, смоги и их предотвращение.

- Экологические кризисы и экологические катастрофы. Предотвращение их возникновения.

## 6. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

При реализации содержания общеобразовательной учебной дисциплины «Биология» в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования с получение среднего общего образования (ППССЗ) максимальная учебная нагрузка обучающихся составляет:

по специальностям СПО естественно-научного профиля профессионального образования-108 часов, из них аудиторная (обязательная) учебная нагрузка обучающихся, включая практическая занятия, - 72 часа, внеаудиторная самостоятельная работа студентов -36 часов.

### Тематический план

Содержание обучения	Количество часов		
	Максимальное	Аудиторные, в т. ч. практические	Самостоятельная работа
Введение	3	2	1
1.Учение о клетке	15	10	5
2.Организм. Размножение и индивидуальное развитие организмов	12	8	4
3.Основы генетики и селекции	24	16	8
4.Происхождение и развитие жизни на Земле. Эволюционное учение	24	16	8
5.Происхождение человека	9	6	3
6.Основы экологии	18	12	6
7. Бионика	3	2	1
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>			
<b>Итого</b>	<b>108</b>	<b>72</b>	<b>36</b>

## 7. ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ВИДОВ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТУДЕНТОВ

Содержание обучения	Характеристика основных видов деятельности студентов (на уровне учебных действий)
Введение	Ознакомление с биологическими системами разного уровня: клеткой, организмов, популяцией, экосистемой, биосферой. Определение роли биологии в формировании современной естественно-научной картины мира и практической деятельности людей. Обучения соблюдению правил поведения в природе, бережному отношению к биологическим объектам (растениям и животным и их сообществам) и их охране.
<b>Учение о клетке</b>	
Химическая организация клетки	Умение проводить сравнение химической организации и неживых объектов. Получение представления о роли органических и неорганических веществ в клетке.
Строение и функции клетки	Изучение строения клеток эукариот, строения и многообразие клеток растений и животных с помощью микропрепаратов. Наблюдения клеток растений и животных под микроскопом на готовых микропрепаратах, их описание. Приготовление и описание микропрепаратов клеток растений. Сравнение строение клеток

	растений и животных по готовым микропрепаратам.
Обмен веществ и превращение энергии в клетке	Умение строить схемы энергетического обмена и биосинтеза. Получение представления о пространственной структуре белка, молекул ДНК и РНК
Жизненный цикл клетки	Ознакомление с клеточной теорией строения организмов. Умение самостоятельно искать доказательства того, что клетка – элементарная живая система и основная структурно-функциональная единица всех живых организмов
<b>Организм. Размножение и индивидуальное развитие организмов</b>	
Размножение организмов	Овладение знаниями о размножении как о важнейшем свойстве живых организмов. Умение самостоятельно находить отличия митоза от мейоза, определяя эволюционную роль этих видов деления клетки
Индивидуальное развитие организма	Ознакомление с основными стадиями онтогенеза на примере развития позвоночных животных. Умение характеризовать стадии постэмбрионального развития на примере человека. Ознакомление с причинами нарушений в развитии организмов. Развитие умения правильно формировать доказательственную базу эволюционного развития животного мира
Индивидуальное развитие человека	Выявление и описание признаков сходства зародышей человека и других позвоночных как доказательства их эволюционного родства. Получение представления о последствиях влияния алкоголя, никотина, наркотических веществ, загрязнение среды на развитие и репродуктивного здоровье человека
Содержание обучения	Характеристика основных видов деятельности студентов (на уровне учебных действий)
<b>Основы генетики и селекции</b>	
Закономерности изменчивости	Ознакомление с наследственной и ненаследственной изменчивости и ее биологической ролью в эволюции живого мира. Получение представления о связи генетики и медицины. Ознакомление с наследственными болезнями человека, их причинами и профилактикой. Изучение влияния алкоголизма, наркомании, курения на наследственность на видеоматериале. Анализ фенотипической изменчивости. Выявления мутагенов в окружающей среде и косвенная оценка возможного их влияния на организм
Основы селекции растений, животных и микроорганизмов	Получения представления о генетике как о теоретической основе селекции. Развитие метапредметных умений в процессе нахождения на карте центров многообразия и происхождения культурных растений и домашних животных, открытых Н.И. Вавиловым. Изучение методов гибридизации и искусственного отбора. Умение разбираться в этических аспектах некоторых достижений в биотехнологии: клонировании животных и проблемах клонирования человека. Ознакомление с основными достижениями современной селекции культурных растений, домашних животных и микроорганизмов
<b>Происхождение и развитие жизни на земле. Эволюционное учение</b>	
Происхождение и начальные этапы развития жизни на Земле	Анализ и оценка различных гипотез происхождения жизни. Получение представления об усложнении живых организмов на Земле процессе эволюции. Умение экспериментальным путём выявить адаптивные особенности организмов, их относительный

	характер. Ознакомление с некоторыми представителями редких и исчезающих видов растений и животных. Проведение описания особей одного вида по морфологическому критерию при выполнении лабораторной работы. Выявление черт приспособленности организмов к разным средам обитания(водной, наземно-воздушной, почвенной)
История развития эволюционных идей	Изучение наследия человечества на примере знакомства с историей развития эволюционных идей К. Линнея, Ж.Б. Ламарка, Ч. Дарвина. Оценивание роли эволюционного учения в формировании современной естественно-научной картины мира. Развитие способности ясно и точно излагать свои мысли, логически обосновывать свою точку зрения, воспринимать анализировать мнения собеседников, признавая права другого человека на иное мнение
Микроэволюция и макроэволюция	Ознакомление с концепцией вида, ее критериями, подбор примеров того, что популяция- структурная единица вида и эволюции. Ознакомление с движущимися силами эволюции и ее доказательствами. Усвоение того, что основными направлениями эволюционного прогресса являются биологический прогресс и биологический регресс.
Содержание обучения	Характеристика основных видов деятельности студентов (на уровне учебных действий)
	Умение отстаивать мнение, о сохранении биологического многообразия как основе устойчивости биосферы и прогрессивного ее развития. Умение выявлять причины вымирания видов
<b>Происхождение человека</b>	
Антропогенез	Анализ и оценка различных гипотез о происхождении человека. Развитие умение строить доказательственную базу по сравнительной характеристике человека и приматов, доказывая их родство. Выявление этапов эволюции человека
Человеческие расы	Умение доказывать равенство человеческих рас на основании их родства и единства происхождения. Развитие толерантности, критика расизма во всех его проявлениях
<b>Основы экологии</b>	
Экология-наука о взаимоотношениях организмов между собой и окружающей средой	Изучение экологических факторов и их влияния на организмы. Знакомство с экологическими системами, из видовой и пространственной структурами. Умение объяснять причины устойчивости и смены экосистем. Ознакомление с межвидовыми взаимоотношениями в экосистеме: конкуренцией, симбиозом, хищничеством, паразитизмом. Умение строить хищность растительного сообщества, пищевые цепи и сети в биоценозе, а так же экологические пирамиды. Знания отличительных признаков искусственных сообществ: агроэкосистемы и урбоэкосистемы. Описание антропогенных изменений в естественных природных ландшафтах своей местности. Сравнительное ожидание одной из естественных природных систем (например, леса) и какой-нибудь агроэкосистемы (например, пшеничного поля). Составление схемы передачи веществ и энергии по цепям питания природной экосистеме и агроценозе
Биосфера-глобальная экосистема	Ознакомление с учением В.И. Вернадского о биосфере как глобальной экосистеме. Наличие представления о схеме

	экосистемы на примере биосферы в круговороте веществ и превращении энергии в биосфере. Умение доказывать роль живых организмов в биосфере на конкретных примерах
Биосфера и человек	Нахождение в связи с изменениям в биосфере с последствиями деятельность человека в окружающей среде. Умение определять воздействие производственной деятельности окружающей среду в области своей будущей профессии. Ознакомление с глобальными экологическими проблемами и умение определять пути их решения. Описание и практическое создание искусственной экосистемы (природного аквариума). Решение экологических задач. Демонстрирование применения постановки цели деятельности, планирование собственной деятельности для достижения поставленных целей, приведения возможных результатов действий, организации самоконтроля и оценки полученных результатов. Обучение соблюдения правил поведения в природе, бережному отношению к биологическим объектам (растениям, животным и их сообществам) и их охране
<b>Бионика</b>	
Бионика как одно из направлений к кибернетики	Ознакомление с примерами использования в хозяйственной деятельности людей морфофункциональных черт организации растений и животных при создании совершенных технических систем и устройств по аналогии с живыми системами. Знакомство с трубчатыми структурами в живой природе и технике, аэродинамическими и гидродинамическими устройствами в живой природе и технике. Умение строить модели складчатой структуры, используемые в строительстве.

## **8.УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «БИОЛОГИЯ»**

Освоение программы учебной дисциплины «Биология» предполагает наличие в профессиональной образовательной организации, реализующей образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, учебного кабинета, в котором имеется возможность обеспечить свободный доступ в сеть Интернет во время учебного занятия и в период внеучебной деятельности обучающихся.

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

В кабинете должно быть мультимедийное оборудование, посредством которого участники образовательного процесса могут просматривать визуальную информацию по биологии, создавать презентации, видеоматериалы, иные документы.

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 должны иметь возможность доступа к электронным учебным материалам по биологии, имеющимся в свободном доступе в системе Интернет (электронным книгам, практикумам, тестам и др.).

## 9. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Основные источники:

Беляев Д. К., Дымшиц Г.М., Кузнецова Л.Н. и др. Биология (базовый уровень). 10 класс. — М., 2019.

Ионцева А.Ю. Биология. Весь школьный курс в схемах и таблицах. — М., 2019.

Константинов В.М. и др. Биология для профессий и специальностей технического и естественно-научного профилей: учебник для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. — М., 2019

Лукаткин А. С., Ручин А. Б., Силаева Т. Б. и др. Биология с основами экологии: учебник для студ. учреждений высш. образования. — М., 2019.

Мамонтов С. Г., Захаров В. Б., Козлова Т. А. Биология: учебник для студ. Учреждений высш. образования (бакалавриат). — М., 2019.

Никитинская Т. В. Биология: карманный справочник. — М., 2019.

Сивоглазов В. И., Агафонова И. Б., Захарова Е. Т. Биология. Общая биология: базовый уровень, 10—11 класс. — М., 2019.

Сухорукова Л. Н., Кучменко В. С., Иванова Т. В. Биология (базовый уровень). 10—11 класс. — М., 2019.

Чебышев Н. В., Гринева Г. Г. Биология: учебник для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. — М., 2019

Дополнительные источники:

Об образовании в Российской Федерации: федер. 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, в ред. от 03.07.2016, с изм. от 19.12.2016.)

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

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».

Приказ Министерства образования и науки РФ от 31 декабря 2015 г. N 1578 "О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт

среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. N413.

Примерная основная образовательная программа среднего общего образования, одобренная решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з).

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».

Биология: в 2 т. / под ред. Н. В. Ярыгина. — М., 2019.

Биология: руководство к практическим занятиям / под ред. В. В. Маркиной. — М., 2019.

Дарвин Ч. Сочинения. — Т. 3. — М., 2018.

Дарвин Ч. Происхождение видов. — М., 2019.

Кобылянский В. А. Философия экологии: краткий курс: учеб. пособие для вузов. — М., 2019.

Орлова Э. А. История антропологических учений: учебник для вузов. — М., 2019.

Пехов А. П. Биология, генетика и паразитология. — М., 2019.

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

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

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

[www.schoolcity.by](http://www.schoolcity.by) (Биология в вопросах и ответах).

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





**Министерство образования Пензенской области  
государственное автономное профессиональное образовательное  
учреждение Пензенской области  
«Пензенский колледж современных технологий переработки и  
бизнеса»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ГЕОГРАФИЯ**

**для студентов, обучающихся на базе основного общего образования  
по специальности естественнонаучного профиля  
19.02.10 Технология продукции общественного питания**

**Пенза, 2020**

Рассмотрена и одобрена на заседании методической цикловой комиссии математических и естественнонаучных дисциплин

Протокол № \_\_\_\_\_ от «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 202\_\_ г.

Председатель методической цикловой комиссии \_\_\_\_\_ С.А. Луконина

Рабочая программа учебной дисциплины составлена на основе примерной программы учебной дисциплины для профессиональных образовательных организаций, рекомендованной ФГАУ «ФИРО» в качестве примерной программы для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (протокол от 21 июля 2015 г. ФГАУ «ФИРО»)

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по учебно-воспитательной работе

\_\_\_\_\_ Л.В. Волкова

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Составитель

\_\_\_\_\_ Н.С. Алексеева

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. Пояснительная записка</b>	<b>4</b>
<b>2. Общая характеристика учебной дисциплины</b>	<b>5</b>
<b>3. Место учебной дисциплины в учебном плане</b>	<b>5</b>
<b>4. Результаты освоения учебной дисциплины</b>	<b>6</b>
<b>5. Содержание учебной дисциплины</b>	<b>7</b>
<b>6. Тематическое планирование</b>	<b>11</b>
<b>7. Характеристика основных видов деятельности студентов</b>	<b>12</b>
<b>8. Учебно-методическое и материально-техническое обеспечение программы учебной дисциплины</b>	<b>14</b>
<b>9. Рекомендуемая литература</b>	<b>15</b>

## 1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Общеобразовательная учебная дисциплина «География» изучается в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих, служащих и специалистов среднего звена.

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 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), 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).

Программа разработана с учетом требований ФГОС среднего общего образования, ФГОС среднего профессионального образования и профиля профессионального образования.

Программа предусмотрена для обучения студентов на базе основного общего образования по специальностям естественно-научного профиля: 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, 19.02.10 Технология продуктов общественного питания), 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров.

Программа ориентирована на достижение следующих целей:

**освоение системы географических знаний** о целостном, многообразном и динамично изменяющемся мире, взаимосвязи природы, населения и хозяйства на всех территориальных уровнях, географических аспектов глобальных проблем человечества и путях их решения, методах изучения географического пространства, разнообразии его объектов и процессов;

**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, его регионов и крупнейших стран;

**воспитание** патриотизма, уважения к другим народам и культурам, бережного отношения к окружающей среде;

**использование** в практической деятельности и повседневной жизни разнообразных географических методов, знаний и умений, а также географической информации;

**нахождение и применение** географической информации, включая карты, статистические материалы, геоинформационные системы и ресурсы Интернета, для правильной оценки важнейших социально-экономических вопросов международной жизни; геополитической и геоэкономической ситуации в России, других странах и регионах мира, тенденций их возможного развития;

**понимание** географической специфики крупных регионов и стран мира в условиях стремительного развития международного туризма и отдыха, деловых и образовательных программ, телекоммуникаций, простого общения.



## **2.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ГЕОГРАФИЯ»**

Содержание учебной дисциплины «География» сочетает в себе элементы общей географии и комплексного географического страноведения, призвана сформировать у обучающихся целостное представление о современном мире, месте и роли России в этом мире, развивает познавательный интерес к другим народам и странам. Основой изучения географии является социально ориентированное содержание о размещении населения и хозяйства, об особенностях, динамике и территориальных следствиях главных политических, экономических, экологических и иных процессов, протекающих в географическом пространстве, а также о проблемах взаимодействия человеческого общества и природной среды, адаптации человека к географическим условиям проживания.

У обучающихся формируются знания о многообразии форм территориальной организации современного географического пространства, представления о политическом устройстве, природно-ресурсном потенциале, населении и хозяйстве различных регионов и ведущих стран мира, развиваются географические умения и навыки, общая культура и мировоззрение.

Учебная дисциплина «География» обладает большим количеством междисциплинарных связей, в частности широко использует базовые знания физической географии, истории, политологии, экономики, этнической, религиозной и других культур. Все это она исследует в рамках традиционной триады «природа—население—хозяйство», создавая при этом качественно новое знание. Это позволяет рассматривать географию как одну из классических метадисциплин.

В профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ППССЗ СПО на базе основного общего образования, изучение географии осуществляется на базовом уровне ФГОС среднего общего образования с учетом профиля профессионального образования, специфики осваиваемых специальностей СПО. Это выражается в количестве часов, выделяемых на изучение отдельных тем программы, глубине их освоения студентами, объеме и содержании практических занятий, видах внеаудиторной самостоятельной работы студентов.

Освоение содержания учебной дисциплины завершает формирование у студентов представлений о географической картине мира, которые опираются на понимание взаимосвязей человеческого общества и природной среды, особенностей населения, мирового хозяйства и международного географического разделения труда, раскрытие географических аспектов глобальных и региональных процессов и явлений. В содержание учебной дисциплины включены практические занятия, имеющие профессиональную значимость для студентов, осваивающих выбранные специальности СПО.

Практико-ориентированные задания, проектная деятельность студентов, выполнение творческих заданий и подготовка рефератов являются неотъемлемой частью образовательного процесса.

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

## **3.МЕСТО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В УЧЕБНОМ ПЛАНЕ**

Учебная дисциплина «География» является учебным предметом в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ППССЗ СПО на базе основного общего образования, учебная дисциплина «География» изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ППССЗ СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования. В учебных планах ППССЗ место учебной дисциплины «География» — в составе общеобразовательных учебных дисциплин

по выбору, формируемых из обязательных предметных областей ФГОС среднего общего образования, для специальностей СПО соответствующего профиля профессионального образования.

#### **4.РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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, о природных и социально-экономических аспектах экологических проблем.

## **5. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **Введение**

География как наука. Ее роль и значение в системе наук. Цели и задачи географии при освоении специальностей СПО.

### **1. Источники географической информации**

Традиционные и новые методы географических исследований. Источники географической информации. Географические карты различной тематики и их практическое использование. Статистические материалы. Геоинформационные системы. Международные сравнения.

#### ***Практические занятия***

Ознакомление с географическими картами различной тематики. Нанесение основных географических объектов на контурную карту. Составление карт (картосхем), отражающих различные географические явления и процессы. Сопоставление географических карт различной тематики для определения тенденций и закономерностей развития географических явлений и процессов.

Использование статистических материалов и геоинформационных систем.

**Самостоятельная работа:** используя материалы периодической печати. Подготовить сообщение (письменно реферат) на тему «На пути к безъядерному и безопасному миру».

### **2. Политическая карта мира**

Страны на современной политической карте мира. Их группировка по площади территории, по численности населения. Примеры стран.

Экономическая типология стран мира по ВВП. Примеры стран.

Социальные показатели состояния развития стран мира. Доходы на душу населения в странах разных типов. Примеры стран.

Государственное устройство стран мира. «Горячие точки» планеты.

#### **Практические работы**

Знакомство с политической картой мира.

Обозначение на контурной карте первых пяти стран по численности населения и размерам территории.

**Самостоятельная работа:** на основе политической карты мира выписать самые большие страны по территории, по численности населения, полуостровные и островные страны, внутриконтинентальные страны. Составить кроссворд «Страны мира».

### **3. География населения мира**

Численность и динамика населения мира, крупных регионов и стран. Воспроизводство и миграции населения, их типы и виды. Состав и структура населения (половая, возрастная, расовая, этническая, религиозная, по уровню образования). Демографическая политика в разных регионах и странах мира. Географические аспекты качества жизни населения.

Культурные традиции разных народов, их связь с природно-историческими факторами.

Характеристика трудовых ресурсов и занятости населения в крупных странах и регионах мира. Понятие о качестве трудовых ресурсов.

Расселение населения. Специфика городских и сельских поселений. Масштабы и темпы урбанизации различных стран и регионов мира. Экологические проблемы больших городов.

#### **Практические работы**

Определение особенностей расселения населения в разных странах и регионах мира.

Определение демографической ситуации и особенностей демографической политики в разных странах и регионах мира.

Сопоставление культурных традиций разных народов.

**Самостоятельная работа:** вычерчивание поло-возрастных пирамид по регионам мира (Азии, Африки, Европы, Америки)

#### **4. География мировых природных ресурсов**

Взаимодействие человечества и природы в прошлом и настоящем. Природные ресурсы Земли, их виды. Ресурсообеспеченность. Природно-ресурсный потенциал разных территорий. Территориальные сочетания природных ресурсов. География природных ресурсов Земли. Основные типы природопользования. Особо охраняемые природные территории.

Экологические ресурсы территории. Источники загрязнения окружающей среды. Геоэкологические проблемы регионов различных типов природопользования. Пути сохранения качества окружающей среды. Проблемы и перспективы освоения природных ресурсов Арктики и Антарктики.

#### **Практические работы**

Оценка обеспеченности разных регионов и стран основными видами природных ресурсов.

**Самостоятельная работа:** дать оценку ресурсообеспеченности отдельных стран (работа с периодической печатью – из газет и журналов найти материал о природных ресурсах основных крупных регионов мира)

#### **5. География мирового хозяйства**

Мировое хозяйство, его отраслевая и территориальная структура. География важнейших отраслей, их технологические особенности и факторы размещения. Международное географическое разделение труда.

Международная специализация и кооперирование – интеграционные зоны, крупнейшие фирмы и транснациональные корпорации. Отрасли международной специализации стран и регионов мира; определяющие их факторы.

Внешние экономические связи – научно-технические, производственное сотрудничество, создание свободных экономических зон. Крупнейшие международные отраслевые и региональные союзы. Международная торговля – основные направления и структура. Главные центры мировой торговли.

География отраслей первичной сферы мирового хозяйства

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.

География отраслей вторичной сферы мирового хозяйства

Географические особенности мирового потребления минерального топлива, развития мировой электроэнергетики, черной и цветной металлургии, машиностроения, химической, лесной (перерабатывающие отрасли) и легкой промышленности.

География отраслей третичной сферы мирового хозяйства

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.

#### **Практические занятия**

Определение особенностей размещения различных отраслей мирового хозяйства.

Определение хозяйственной специализации стран и регионов мира.

Определение основных направлений международной торговли товарами и факторов,

формирующих международную хозяйственную специализацию стран и регионов мира.

**Самостоятельная работа:** построение картосхем размещения основных районов энергетики, машиностроения, химической промышленности.

### **6. Регионы и страны мира**

Различия стран современного мира по размерам территории, численности населения, особенностям населения, особенностям географического положения. Типы стран. Экономически развитые и развивающиеся страны (главные; высокоразвитые страны Западной Европы; страны переселенческого типа; ключевые страны; страны внешне-ориентированного развития; новые индустриальные страны и др. группы).

Географическое положение, история открытия и освоения, природно-ресурсный потенциал, население, хозяйство, проблемы современного социально-экономического развития на примере стран Европы, Азии, Африки, Северной и Латинской Америки, Австралии и крупных регионов. Международные сравнения.

#### **Практические работы**

Объяснение взаимосвязей между размещением населения, хозяйства, природными условиями разных территорий.

**Самостоятельная работа:** подготовка сообщений (письменно) о современном развитии стран Восточной Европы, Азии, Америки, Западной Европы.

### **7. Россия в современном мире (повторительно-обобщающий)**

Россия на политической карте мира. Изменение географического, геополитического и геоэкономического положения России. Характеристика современного этапа развития хозяйства.

Россия в мировом хозяйстве и международном географическом разделении труда.

Участие России в международной торговле и других формах внешних экономических связей. Внешние экономические связи России со странами СНГ и Балтии; со странами АТР; Западной Европы и другими зарубежными странами; их структура.

Участие разных регионов России в географическом разделении труда. География отраслей международной специализации России.

#### **Практические работы**

Определение роли России и ее отдельных регионов в международном географическом разделении труда.

Определение основных направлений и структуры внешних экономических связей России с зарубежными странами.

Составление картосхем географии внешней торговли России с зарубежными странами и регионами.

**Самостоятельная работа:** подготовить сообщения по следующим темам:

1. Особенности и география зон расселения и хозяйственного освоения России.
2. Проблемы и задачи современной экономики России.
3. Особенности структуры экономики России.
4. Факторы размещения производства в России.

#### **8. Географические аспекты современных глобальных проблем человечества**

Географические аспекты глобальных проблем человечества в прошлом и настоящем. Сырьевая, демографическая, продовольственная, экологическая проблемы как особо приоритетные, пути их решения. Проблема преодоления отсталости развивающихся стран. Роль географии в решении глобальных проблем человечества.

Геоэкология – фокус глобальных проблем человечества. Общие и специфические экологические проблемы разных регионов Земли.

#### **Практические работы**

Выявление по картам регионов с неблагоприятной экологической ситуацией, а также географических аспектов других глобальных проблем человечества.

**Самостоятельная работа:** подготовка докладов и рефератов. Примерные темы:

1. Охрана окружающей среды.
2. Глобальные проблемы человечества и пути их решения.
3. Основные причины возникновения глобальных проблем человечества.
4. Значение окружающей среды для развития общества.
5. Деятельность организации по охране окружающей среды.

#### **Примерные темы рефератов (докладов) и индивидуальных проектов**

Новейшие изменения политической карты мира.

Особенности распределения различных видов минеральных ресурсов по регионам и странам мира.

Типы природопользования в различных регионах и странах мира.

Особенности современного воспроизводства мирового населения.

Демографическая политика в Китае и Индии: цели, методы, результаты.

Качество жизни населения в различных странах и регионах мира.

Языки народов мира.

Современные международные миграции населения.

Особенности урбанизации в развивающихся странах.

Размещение «сверхгородов» по регионам и странам мира.

Ведущие мировые и региональные экономические интеграционные группировки.

«Мировые» города и их роль в современном развитии мира.

Ведущие мировые районы плантационного растениеводства и товарного животноводства.

Изменение территориальной структуры мировой добычи нефти и природного газа.

Крупнейшие автомобилестроительные компании мира.

Современный географический рисунок мирового морского портового хозяйства.

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.

Особенности политической карты Африки.

Типы воспроизводства населения, показатели качества жизни населения и уровень урбанизации в странах Африки.

Американская нация: от «плавильного котла» к «миске с салатом».

Географический рисунок хозяйства США.

Расово-этнический состав населения стран Латинской Америки.  
 Отрасли международной хозяйственной специализации Австралии.  
 Особенности современного экономико-географического положения России.  
 Внешняя торговля товарами России.  
 Глобальная проблема изменения климата.

## 6. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

При реализации содержания общеобразовательной учебной дисциплины «География» в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования максимальная учебная нагрузка студентов составляет по специальностям СПО естественно-научного профиля профессионального образования — 108 часов, из них аудиторная (обязательная) учебная нагрузка, включая практические занятия, — 72 часа; внеаудиторная самостоятельная работа студентов — 36 часов.

### Тематический план

Содержание обучения	Количество часов		
	Максимальное	Аудиторные, в т. ч. практические	Самостоятельная работа
<b>Введение. Источники географической информации</b>	3	2	1
<b>Политическое устройство мира</b>	3	2	1
<b>География мировых природных ресурсов</b>	9	6	3
<b>География населения мира</b>	12	8	4
<b>Мировое хозяйство. Современные особенности развития мирового хозяйства.</b>	6	4	2
География отраслей первичной сферы мирового хозяйства	6	4	2
География отраслей вторичной сферы мирового хозяйства	6	4	2
География отраслей третичной сферы мирового хозяйства	6	4	2
<b>Регионы мира. География населения и хозяйства Зарубежной Европы</b>	12	8	4
География населения и хозяйства Зарубежной Азии и Африки	12	8	4
География населения и хозяйства Северной Америки и Латинской Америки	12	8	4
География населения и хозяйства Австралии и Океании	6	4	2
<b>Россия в современном мире</b>	9	6	3
<b>Географические аспекты современных глобальных проблем человечества</b>	6	4	2
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</i>			
<b>Итого</b>	<b>108</b>	<b>72</b>	<b>36</b>

## 7.ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ВИДОВ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТУДЕНТОВ

Содержание обучения	Характеристика основных видов учебной деятельности студентов (на уровне учебных действий)
<b>Введение. Источники географической информации</b>	Объяснение междисциплинарных связей географии. Название традиционных и новых источников географической информации. Демонстрация роли Интернета и геоинформационных систем в изучении географии
<b>Политическое устройство мира</b>	Умение показывать на карте различные страны мира. Умение приводить примеры и характеризовать современные межгосударственные конфликты в различных регионах мира. Выделение стран с республиканской и монархической формами правления, унитарным и федеративным типами государственного устройства в различных регионах мира. Объяснение различий развитых и развивающихся стран по уровню их социально-экономического развития. Умение приводить примеры и характеризовать различные типы стран по уровню социально-экономического развития
<b>География мировых природных ресурсов</b>	Объяснение основных направлений экологизации хозяйственной деятельности человека. Выделение различных типов природопользования. Определение обеспеченности различными видами природных ресурсов отдельных регионов и стран мира. Умение показывать на карте основные мировые районы добычи различных видов минеральных ресурсов. Умение называть основные направления использования ресурсов Мирового океана. Выделять основные проблемы и перспективы освоения природных ресурсов Арктики и Антарктики
<b>География населения мира</b>	Умение называть мировую десятку стран с наибольшей численностью населения. Выделение различных типов воспроизводства населения и приведение примеров стран, для которых они характерны. Умение называть основные показатели качества жизни населения. Умение приводить примеры стран с однородным и наиболее разнородным расовым, этническим и религиозным составом населения. Умение приводить примеры стран с наибольшей и наименьшей средней плотностью населения. Объяснение основных направлений и причин современных международных миграций населения. Умение приводить примеры стран с наибольшей и наименьшей долей городского населения. Умение показывать на карте мировые «сверхгорода» и мегалополисы
<b>Мировое хозяйство. Современные особенности развития мирового хозяйства.</b>	Умение давать определение понятий «международное географическое разделение труда», «международная специализация» и «международное кооперирование». Выделение характерных черт современной научнотехнической революции. Умение называть ведущие мировые и региональные экономические интеграционные группировки. Умение приводить примеры отраслей различных сфер хозяйственной деятельности. Умение называть наиболее передовые и наиболее отсталые страны мира по уровню их экономического развития
<b>География отраслей первичной сферы мирового хозяйства</b>	Выделение характерных черт «зеленой революции». Умение приводить примеры стран, являющихся ведущими мировыми производителями различных видов продукции растениеводства и животноводства. Умение называть страны, являющиеся ведущими мировыми производителями различных видов минерального сырья. Умение показывать на карте и характеризовать основные



	горнопромышленные и сельскохозяйственные районы мира
География отраслей вторичной сферы мирового хозяйства	Умение приводить примеры стран, основная часть электроэнергии в которых производится на тепловых, гидравлических и атомных электростанциях. Умение называть страны, являющиеся ведущими мировыми производителями черных и цветных металлов. Выделение стран с наиболее высоким уровнем развития машиностроения. Умение называть страны, являющиеся ведущими мировыми производителями автомобилей, морских невоенных судов, серной кислоты, пластмасс, химических волокон, синтетического каучука, пиломатериалов, бумаги и тканей
География отраслей третичной сферы мирового хозяйства	Умение объяснять роль различных видов транспорта при перевозке грузов и пассажиров. Умение приводить примеры стран, обладающих наибольшей протяженностью и плотностью сети железных и автомобильных дорог. Умение называть крупнейшие мировые торговые порты и аэропорты, объяснять их распределение по регионам и странам мира. Умение показывать на карте и характеризовать основные районы международного туризма. Умение объяснять местоположение ведущих мировых центров биржевой деятельности. Умение называть страны с наибольшими объемами внешней торговли товарами
<b>Регионы мира.</b> География населения и хозяйства Зарубежной Европы	Умение показывать на карте различные страны Зарубежной Европы. Сопоставление стран Зарубежной Европы по площади территории, численности населения и уровню экономического развития. Умение приводить примеры стран Зарубежной Европы, наиболее хорошо обеспеченных различными видами природных ресурсов. Умение называть страны Зарубежной Европы с наибольшими и наименьшими значениями естественного прироста населения, средней плотности населения и доли городского населения. Умение показывать на карте и характеризовать крупнейшие города и городские агломерации, основные промышленные и сельскохозяйственные районы Зарубежной Европы. Умение объяснять особенности территориальной структуры хозяйства Германии и Великобритании
География населения и хозяйства Зарубежной Азии и Африки	Умение показывать на карте различные страны Зарубежной Азии. Сопоставление стран Зарубежной Азии по площади территории, численности населения и уровню экономического развития. Умение определять ресурсообеспеченность различных стран Зарубежной Азии. Умение называть страны Зарубежной Азии с наибольшими и наименьшими значениями естественного прироста населения, средней плотности населения и доли городского населения. Умение приводить примеры стран Зарубежной Азии с однородным и разнородным этническим и религиозным составом населения. Умение показывать на карте и характеризовать крупнейшие города и городские агломерации, основные горнопромышленные и сельскохозяйственные районы Зарубежной Азии. Умение объяснять особенности территориальной структуры хозяйства Японии, Китая и Индии. Умение показывать на карте различные страны Африки. Умение называть страны Африки, обладающие наибольшей площадью территории и численностью населения. Умение объяснять причины экономической отсталости стран Африки. Умение показывать на карте и характеризовать крупнейшие города, основные горнопромышленные и сельскохозяйственные районы Африки
География населения и	Умение объяснять природные, исторические и экономические

<p>хозяйства Северной Америки и Латинской Америки</p>	<p>особенности развития Северной Америки. Выделение отраслей международной специализации Канады, умение показывать на карте и характеризовать ее крупнейшие промышленные центры, основные горнопромышленные и сельскохозяйственные районы.</p> <p>Умение объяснять особенности расово-этнического состава и размещения населения США. Умение показывать на карте и характеризовать крупнейшие городские агломерации, мегалополисы, основные промышленные и сельскохозяйственные районы США.</p> <p>Умение показывать на карте различные страны Латинской Америки. Сопоставление стран Латинской Америки по площади территории, численности населения и уровню экономического развития. Выделение стран Латинской Америки, наиболее обеспеченных различными видами природных ресурсов.</p> <p>Умение приводить примеры стран Латинской Америки с наибольшими и наименьшими значениями естественного прироста населения. Сопоставление стран Латинской Америки по расовому составу населения. Умение объяснять особенности урбанизации стран Латинской Америки. Умение показывать на карте и характеризовать крупнейшие промышленные центры, основные горнопромышленные и сельскохозяйственные районы Латинской Америки. Выделение отраслей международной специализации в Бразилии и Мексике</p>
<p>География населения и хозяйства Австралии и Океании</p>	<p>Умение объяснять природные и исторические особенности развития Австралии и Океании. Выделение отраслей международной специализации Австралии, умение показывать на карте и характеризовать ее крупнейшие промышленные центры, основные горно-промышленные и сельскохозяйственные районы</p>
<p><b>Россия в современном мире</b></p>	<p>Умение объяснять современные особенности экономико-географического положения России. Выделение основных товарных статей экспорта и импорта России. Умение называть ведущих внешнеторговых партнеров России</p>
<p><b>Географические аспекты современных глобальных проблем человечества</b></p>	<p>Выделение глобальных проблем человечества. Умение приводить примеры проявления сырьевой, энергетической, демографической, продовольственной и экологической проблем человечества, предлагать возможные пути их решения</p>

## **8.УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ГЕОГРАФИЯ»**

### **1. Лекционные аудитории и аудитории для проведения практических занятий**

**2. Оборудование и учебные пособия:** настенные карты (физическая карта мира, политическая карта мира, карта плотности населения, карта народов мира, экономико-географические карты регионов мира, политико-административная карта России), атласы (Географический атлас для 10-11 классов), набор контурных карт по географии для 10-11 классов, тематические таблицы, методические разработки к лабораторным занятиям, учебники по географии для 10-11 классов, электронным учебным материалам по географии, имеющимся в свободном доступе в сети Интернет (электронным книгам, практикумам, тестам).

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

- 1.Ученические столы;
- 2.Стулья ученические;
- 3.Классная доска;
- 4.Стол для компьютера;

5. Технические средства обучения:
6. Мультимедийный проектор;
7. Компьютер;
8. Проекционный экран

## 9. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Основная литература:

Баранчиков Е.В. География: учебник для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. – М., 2019

Петрусюк О.А. География. Дидактические материалы: учеб. пособие для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. – М., 2019

Петрусюк О.А. География. Контрольные задания: учеб. пособие для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. – М., 2019

Петрусюк О.А., Баранчиков Е.В., География. Практикум: учеб. Пособие для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. – М., 2019

Дополнительная литература:

Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (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, в ред. от 03.07.2016, с изм. от 19.12.2016) // СЗ РФ. — 2012. — № 53 (Ч. 1). — Ст. 7598.

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

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"».

Приказ Министерства образования и науки РФ от 31 декабря 2015 г. N 1578 «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. N413»

Примерная основная образовательная программа среднего общего образования, одобренная решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з).

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».

География: журнал. — М.: Издательский дом «Первое сентября».

Домогацких Е.М., Алексеевский Н. И. География: в 2 ч. 10—11 классы. — М.: 2019.

Плисецкий Е.Л. Коммерческая география. Россия и мировой рынок; ч. 1 и ч. 2. – М., 2019.

Лазаревич К.С., Лазаревич Ю.Н. Справочник школьника. География. 6–10 кл. – М., 2015.

Российский энциклопедический словарь. — М., 2011.

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

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

**Интернет-ресурсы**

[www.wikipedia.org](http://www.wikipedia.org) (сайт Общедоступной мультязычной универсальной интернет-энциклопедии).

[www.faostat3.fao.org](http://www.faostat3.fao.org) (сайт Международной сельскохозяйственной и продовольственной организации при ООН (ФАО)).

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

**Министерство образования Пензенской области  
государственное автономное профессиональное образовательное  
учреждение Пензенской области  
«Пензенский колледж современных технологий переработки и бизнеса»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ЭКОЛОГИЯ**

**для студентов, обучающихся на базе основного общего образования  
по специальности естественнонаучного профиля  
19.02.10 Технология продукции общественного питания**

**Пенза, 2020**

Рассмотрена и одобрена на заседании методической цикловой комиссии математических и естественнонаучных дисциплин

Протокол № \_\_\_\_\_ от «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20 г.

Председатель методической цикловой комиссии \_\_\_\_\_ С.А.Луконина

Рабочая программа учебной дисциплины составлена на основе примерной программы учебной дисциплины для профессиональных образовательных организаций, рекомендованной ФГАУ «ФИРО» в качестве примерной программы для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (протокол от 21 июля 2015 г. ФГАУ «ФИРО»)

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по учебно – воспитательной работе

\_\_\_\_\_ Л.В. Волкова

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20 г.

Разработчик: Сборщикова В.П., преподаватель

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. Пояснительная записка</b>	<b>4</b>
<b>2. Общая характеристика учебной дисциплины</b>	<b>4</b>
<b>3. Место учебной дисциплины в учебном плане</b>	<b>5</b>
<b>4. Результаты освоения учебной дисциплины</b>	<b>6</b>
<b>5. Содержание учебной дисциплины</b>	<b>6</b>
<b>6. Тематическое планирование</b>	<b>9</b>
<b>7. Характеристика основных видов деятельности студентов</b>	<b>9</b>
<b>8. Учебно-методическое и материально-техническое обеспечение программы учебной дисциплины</b>	<b>10</b>
<b>9. Рекомендуемая литература</b>	<b>11</b>

## 1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Экология» предназначена для изучения основных вопросов экологии в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования при подготовке специалистов среднего звена (ППССЗ).

Программа разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «Экология», в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и 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), с учетом Примерной основной образовательной программы среднего общего образования, одобренной решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з).

Содержание программы «Экология» направлено на достижение следующих **целей**: 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.

В программе отражены важнейшие задачи, стоящие перед экологией, решение которых направлено на рациональное природопользование, на охрану окружающей среды и создание здоровьесберегающей среды обитания человека.

Программа может использоваться другими профессиональными образовательными организациями, реализующими образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования; программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ).

### **2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ЭКОЛОГИЯ»**

Экология — научная дисциплина, изучающая все аспекты взаимоотношений живых организмов и среды, в которой они обитают, а также последствия взаимодействия систем «общество» и «природа», условия недопущения либо нейтрализации этих последствий.



Объектами изучения экологии являются живые организмы, в частности человек, а также системы «общество» и «природа», что выводит экологию за рамки естественнонаучной дисциплины и превращает ее в комплексную социальную дисциплину.

Экология на основе изучения законов взаимодействия человеческого общества и природы предлагает пути восстановления нарушенного природного баланса. Экология, таким образом, становится одной из основополагающих научных дисциплин о взаимоотношениях природы и общества, а владение экологическими знаниями является одним из необходимых условий реализации специалиста в любой будущей профессиональной деятельности.

Основу содержания учебной дисциплины «Экология» составляет концепция устойчивого развития. В соответствии с ней выделены содержательные линии: экология как научная дисциплина и экологические закономерности; взаимодействие систем «природа» и «общество»; прикладные вопросы решения экологических проблем в рамках концепции устойчивого развития; методы научного познания в экологии: естественно-научные и гуманитарные аспекты.

В профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, учебная дисциплина «Экология» изучается на базовом уровне ФГОС среднего общего образования, базируется на знаниях обучающихся, полученных при изучении биологии, химии, физики, географии в основной школе. Вместе с тем изучение экологии имеет свои особенности в зависимости от профиля профессионального образования, специфики осваиваемых специальностей СПО. Это выражается в содержании обучения, количестве часов, выделяемых на изучение отдельных тем программы, глубине их освоения обучающимися, объеме и характере практических занятий, видах внеаудиторной самостоятельной работы студентов. При отборе содержания учебной дисциплины «Экология» использован культуро-сообразный подход, в соответствии с которым обучающиеся должны усвоить знания и умения, необходимые для формирования общей культуры, определяющей адекватное поведение человека в окружающей среде, востребованные в жизни и в практической деятельности.

В целом учебная дисциплина «Экология», в содержании которой ведущим компонентом являются научные знания и научные методы познания, не только позволяет сформировать у обучающихся целостную картину мира, но и пробуждает у них эмоционально-ценностное отношение к изучаемому материалу, готовность к выбору действий определенной направленности, умение критически оценивать свои и чужие действия и поступки.

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

### **3. МЕСТО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В УЧЕБНОМ ПЛАНЕ**

Учебная дисциплина «Экология» является учебным предметом по выбору из обязательной предметной области «Физическая культура, экология и основы безопасности жизнедеятельности» ФГОС среднего общего образования.

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

В учебных планах ППССЗ место учебной дисциплины «Экология» — в составе общеобразовательных учебных дисциплин по выбору, формируемых из обязательных предметных областей ФГОС среднего общего образования, специальностей СПО соответствующего профиля профессионального образования.

#### 4. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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.

#### 5. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

##### Введение

Объект изучения экологии — взаимодействие живых систем. История развития экологии. Методы, используемые в экологических исследованиях. Роль экологии в формировании современной картины мира и в практической деятельности людей. Значение экологии в освоении профессий и специальностей среднего профессионального образования.

##### 1. Экология как научная дисциплина

**Общая экология.** Среда обитания и факторы среды. Общие закономерности действия факторов среды на организм. Популяция. Экосистема. Биосфера.

**Социальная экология.** Предмет изучения социальной экологии. Среда, окружающая человека, ее специфика и состояние. Демография и проблемы экологии. Природные ресурсы, используемые человеком. Понятие «загрязнение среды».

**Прикладная экология.** Экологические проблемы: региональные и глобальные.

Причины возникновения глобальных экологических проблем. Возможные способы решения глобальных экологических проблем.

#### ***Демонстрации***

Экологические факторы и их влияние на организмы.

Межвидовые отношения: конкуренция, симбиоз, хищничество, паразитизм.

#### ***Практическое занятие***

Описание антропогенных изменений в естественных природных ландшафтах местности, окружающей обучающегося.

### **2. Среда обитания человека и экологическая безопасность**

**Среда обитания человека.** Окружающая человека среда и ее компоненты. Естественная и искусственная среды обитания человека. Социальная среда.

Основные экологические требования к компонентам окружающей человека среды. Контроль за качеством воздуха, воды, продуктов питания.

**Городская среда.** Городская квартира и требования к ее экологической безопасности. Шум и вибрация в городских условиях. Влияние шума и вибрации на здоровье городского человека.

Экологические вопросы строительства в городе. Экологические требования к организации строительства в городе. Материалы, используемые в строительстве жилых домов и нежилых помещений. Их экологическая безопасность. Контроль за качеством строительства.

Дороги и дорожное строительство в городе. Экологические требования к дорожному строительству в городе. Материалы, используемые при дорожном строительстве в городе. Их экологическая безопасность. Контроль за качеством строительства дорог.

Экологические проблемы промышленных и бытовых отходов в городе. Твердые бытовые отходы и способы их утилизации. Современные способы переработки промышленных и бытовых отходов.

**Сельская среда.** Особенности среды обитания человека в условиях сельской местности. Сельское хозяйство и его экологические проблемы. Пути решения экологических проблем сельского хозяйства.

Демонстрация

Схема агроэкосистемы.

#### ***Практическое занятие***

Описание жилища человека как искусственной экосистемы.

### **3. Концепция устойчивого развития**

**Возникновение концепции устойчивого развития.** Глобальные экологические проблемы и способы их решения. Возникновение экологических понятий «устойчивость» и «устойчивое развитие». Эволюция взглядов на устойчивое развитие. Переход к модели «Устойчивость и развитие».

**«Устойчивость и развитие».** Способы решения экологических проблем в рамках концепции «Устойчивость и развитие». Экономический, социальный, культурный и экологический способы устойчивости, их взаимодействие и взаимовлияние. Экологический след и индекс человеческого развития.

#### ***Демонстрации***

Использование ресурсов и развитие человеческого потенциала.

Индекс «живой планеты».

Экологический след.

### **Практическое занятие**

Решение экологических задач на устойчивость и развитие.

#### **4. Охрана природы**

**Природоохранная деятельность.** История охраны природы в России. Типы организаций, способствующих охране природы. Заповедники, заказники, национальные парки, памятники природы. Особо охраняемые природные территории и их законодательный статус. Экологические кризисы и экологические ситуации. Экологические проблемы России.

**Природные ресурсы и их охрана.** Природно-территориальные аспекты экологических проблем. Социально-экономические аспекты экологических проблем.

Природные ресурсы и способы их охраны. Охрана водных ресурсов в России.

Охрана почвенных ресурсов в России. Охрана лесных ресурсов в России. Возможности управления экологическими системами (на примере лесных биогеоценозов и водных биоценозов).

#### *Демонстрации*

Ярусность растительного сообщества.

Пищевые цепи и сети в биоценозе.

Круговорот веществ и превращение энергии в экосистеме.

Особо охраняемые природные территории России.

#### **Практическое занятие**

Сравнительное описание естественных природных систем и агроэкосистемы.

#### **Экскурсия**

Естественные и искусственные экосистемы района, окружающего обучающегося.

#### **Примерные темы рефератов (докладов), индивидуальных проектов**

- Возможности управления водными ресурсами в рамках концепции устойчивого развития.
- Возможности управления лесными ресурсами в рамках концепции устойчивого развития.
- Возможности управления почвенными ресурсами в рамках концепции устойчивого развития.
- Возобновляемые и невозобновляемые ресурсы: способы решения проблемы исчерпаемости.
- Земельный фонд и его динамика под влиянием антропогенных факторов.
- История и развитие концепции устойчивого развития.
- Окружающая человека среда и ее компоненты: различные взгляды на одну проблему.
- Основные экологические приоритеты современного мира.
- Особо неблагоприятные в экологическом отношении территории России: возможные способы решения проблем.
- Особо охраняемые природные территории и их значение в охране природы.
- Популяция как экологическая единица.
- Причины возникновения экологических проблем в городе.
- Причины возникновения экологических проблем в сельской местности.
- Проблемы водных ресурсов и способы их решения (на примере России).
- Проблемы почвенной эрозии и способы ее решения в России.
- Проблемы устойчивости лесных экосистем в России.
- Система контроля за экологической безопасностью в России.
- Современные требования к экологической безопасности продуктов питания.
- Среда обитания и среды жизни: сходство и различия.
- Структура экологической системы.
- Структура экономики в рамках концепции устойчивого развития.
- Твердые бытовые отходы и способы решения проблемы их утилизации.
- Энергетические ресурсы и проблема их исчерпаемости.

## 6. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

При реализации содержания общеобразовательной учебной дисциплины «Экология» в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППССЗ) максимальная учебная нагрузка обучающихся составляет:

по специальностям СПО естественно-научного профиля профессионального образования — 54 часа, из них аудиторная (обязательная) учебная нагрузка обучающихся, включая практические занятия, — 36 часов; внеаудиторная самостоятельная работа студентов — 18 часов.

### Тематический план

Содержание обучения	Количество часов		
	Максимальное	Аудиторные, в т. ч. практические	Самостоятельная работа
Введение	3	2	1
Экология как научная дисциплина	9	6	3
Среда обитания человека и экологическая безопасность	18	12	8
Концепция устойчивого развития	12	8	4
Охрана природы	12	8	4
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>			
<b>Итого</b>	<b>54</b>	<b>36</b>	<b>18</b>

## 7. ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ВИДОВ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТУДЕНТОВ

Содержание обучения	Характеристика основных видов учебной деятельности студентов (на уровне учебных действий)
<b>Введение</b>	Знакомство с объектом изучения экологии. Определение роли экологии в формировании современной картины мира и в практической деятельности людей. Демонстрация значения экологии при освоении специальностей среднего профессионального образования
<b>1. ЭКОЛОГИЯ КАК НАУЧНАЯ ДИСЦИПЛИНА</b>	
<b>Общая экология</b>	Умение выявлять общие закономерности действия факторов среды на организм. Получение представлений о популяции, экосистеме, биосфере
<b>Социальная экология</b>	Знакомство с предметом изучения социальной экологии. Умение выделять основные черты среды, окружающей человека
<b>Прикладная экология</b>	Умение выявлять региональные экологические проблемы и указывать причины их возникновения, а также возможные пути снижения последствий на окружающую среду
<b>2. СРЕДА ОБИТАНИЯ ЧЕЛОВЕКА И ЭКОЛОГИЧЕСКАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ</b>	
<b>Среда обитания человека</b>	Овладение знаниями об особенностях среды обитания человека и ее основных компонентов. Умение формировать собственную позицию по отношению к сведениям, касающимся понятия «комфорт среды обитания человека», получаемым из разных источников, включая рекламу. Знание основных экологических требований к компонентам окружающей человека среды
<b>Городская среда</b>	Знакомство с характеристиками городской квартиры как основного

	<p>экотопа современного человека.</p> <p>Умение определять экологические параметры современного человеческого жилища.</p> <p>Знание экологических требований к уровню шума, вибрации, организации строительства жилых и нежилых помещений, автомобильных дорог в условиях города</p>
<b>Сельская среда</b>	Знание основных экологических характеристик среды обитания человека в условиях сельской местности
<b>3. КОНЦЕПЦИЯ УСТОЙЧИВОГО РАЗВИТИЯ</b>	
<b>Возникновение концепции устойчивого развития</b>	<p>Знание основных положений концепции устойчивого развития и причин ее возникновения.</p> <p>Умение формировать собственную позицию по отношению к сведениям, касающимся понятия «устойчивое развитие»</p>
<b>Устойчивость и развитие</b>	<p>Знание основных способов решения экологических проблем в рамках концепции «Устойчивость и развитие».</p> <p>Умение различать экономическую, социальную, культурную и экологическую устойчивость. Умение вычислять индекс человеческого развития по отношению к окружающей среде</p>
<b>4. ОХРАНА ПРИРОДЫ</b>	
<b>Природоохранная деятельность</b>	<p>Знание истории охраны природы в России и основных типов организаций, способствующих охране природы.</p> <p>Умение определять состояние экологической ситуации окружающей местности и предлагать возможные пути снижения антропогенного воздействия на природу</p>
<b>Природные ресурсы и их охрана</b>	Умение пользоваться основными методами научного познания: описанием, измерением, наблюдением — для оценки состояния окружающей среды и ее потребности в охране

## **8.УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ЭКОЛОГИЯ»**

Освоение программы учебной дисциплины «Экология» предполагает наличие в профессиональной образовательной организации, реализующей образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ППССЗ на базе основного общего образования, учебного кабинета, в котором имеется возможность обеспечить свободный доступ в Интернет во время учебного занятия и период внеучебной деятельности обучающихся.

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

В кабинете должно быть мультимедийное оборудование, посредством которого участники образовательного процесса могут просматривать визуальную информацию по биологии, создавать презентации, видеоматериалы, иные документы.

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

- многофункциональный комплекс преподавателя;
- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов, портретов выдающихся ученых, модели, муляжи объектов, составляющих экологическую систему и др.);
- информационно-коммуникационные средства;
- 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 «Экология», 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, научно-популярной и другой литературой по разным вопросам экологии, в том числе в рамках концепции устойчивого развития. В процессе освоения программы учебной дисциплины «Экология» студенты должны иметь возможность доступа к электронным учебным материалам, имеющимся в свободном доступе в сети Интернет (электронным книгам, практикумам, тестам и др.).

## 9. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Основные источники:

1. Арустамов Э.А., Левакова И.В., Баркалова Н.В. Экологические основы природопользования.- М., 2019.
2. Валова В. Д. Экология. — М., 2019.
3. Гальперин М.В. Общая экология. - М 2019.
4. Денисов В.В., Денисова И.А. Экология -М Ростов-на-Дону, 2019
5. Константинов В. М., Челидзе Ю. Б. Экологические основы природопользования. — М., 2019.
6. Константинов В.М., Челидзе Ю.Б. Экологические основы природопользования: учебник для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. М., 2019
7. Коробкин В.И., Передельский Л.В. Экология. - М., 2019.
8. Колесников С.И. Экология. - М., 2019.
9. Колесников С.И. Экологические основы природопользования.-М, 2019.
10. Марфенин Н. Н. Экология и концепция устойчивого развития. — М., 2019.
11. Миркин Б. М., Наумова Л. Г., Суматохин С. В. Экология (базовый уровень). 10—11 классы. — М., 2019.
12. Маринченко А.В. Экология. -М., 2019.
13. Основы экологического мониторинга. — Краснодар, 2019.
14. Пивоваров Ю. П., Королик В. В., Подунова Л. Г. Экология и гигиена человека: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2019.
15. Протасов В.Ф.. Экология, здоровье и охрана окружающей среды в России. М, 2019.
16. Тупикин Е. И. Общая биология с основами экологии и природоохранной деятельности: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2019.
17. Чернова Н. М., Галушин В. М., Константинов В. М. Экология (базовый уровень). 10— 11 классы. — М., 2019.

Дополнительные источники:

1. Об образовании в Российской Федерации: федер. 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, в ред. от 03.07.2016, с изм. от 19.12.2016.)
2. Приказ Министерства образования и науки РФ от 17.05.2012 № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования».

3. 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

4. Приказ Министерства образования и науки РФ от 31 декабря 2015 г. N 1578 "О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. N413"

5. Примерная основная образовательная программа среднего общего образования, одобренная решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з).

6. Аргунова М. В. Методические рекомендации к преподаванию курса «Экология Москвы и устойчивое развитие». — М., 2019.

7. Аргунова М. В., Колесова Е. В. Практикум по курсу «Экология Москвы и устойчивое развитие». — М., 2019.

8. Марфенин Н.Н. Руководство по преподаванию экологии в рамках концепции устойчивого развития. — М., 2019

9. Трушина С.А. Экологические основы природопользования. Ростов на Дону.- 2019.

#### **Интернет-ресурсы**

[www. ecologysite. ru](http://www.ecologysite.ru) (Каталог экологических сайтов).

[www. ecoculture. ru](http://www.ecoculture.ru) (Сайт экологического просвещения).

[www. ecocommunity. ru](http://www.ecocommunity.ru) (Информационный сайт, освещающий проблемы экологии России)



**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ПЕНЗЕНСКОЙ ОБЛАСТИ**  
**государственное автономное профессиональное образовательное**  
**учреждение Пензенской области**  
**«Пензенский колледж современных технологий переработки и бизнеса»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**РУССКИЙ РОДНОЙ ЯЗЫК**

**для студентов, обучающихся на базе основного общего образования**  
**по специальности естественнонаучного профиля**  
**19.02.10 Технология продукции общественного питания**

**Пенза, 2020**

Рассмотрена и одобрена на заседании методической цикловой комиссии общих гуманитарных и социально-экономических дисциплин

Протокол № \_ от «\_\_» 20 г.

Председатель МЦК  
\_\_\_\_\_ Г. И. Табаксюрва

Рабочая программа учебной дисциплины составлена на основе примерной программы учебной дисциплины для профессиональных образовательных организаций, рекомендованной ФГАУ «ФИРО» в качестве примерной программы для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (протокол от 21 июля 2015 г. ФГАУ «ФИРО»)

УТВЕРЖДАЮ  
Заместитель директора по учебно-воспитательной работе  
\_\_\_\_\_ Л.В. Волкова  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Разработчик: М.А. Вишеникина, преподаватель русского языка и литературы

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. Пояснительная записка</b>	<b>4</b>
<b>2. Общая характеристика учебной дисциплины</b>	<b>4</b>
<b>3. Место учебной дисциплины в учебном плане</b>	<b>6</b>
<b>4. Результаты освоения учебной дисциплины</b>	<b>6</b>
<b>5. Структура и содержание учебной дисциплины</b>	<b>7</b>
<b>6. Характеристика основных видов деятельности студентов</b>	<b>16</b>
<b>7. Учебно-методическое и материально-техническое обеспечение программы учебной дисциплины</b>	<b>18</b>
<b>8. Рекомендуемая литература</b>	<b>19</b>

## 1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Русский родной язык» предназначена для изучения русского языка в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования при подготовке специалистов среднего звена.

Программа разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «Русский язык», в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования на базе основного общего образования, с учетом требований федерального государственного образовательного стандарта 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), 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).

Содержание программы «Русский родной язык» направлено на достижение следующих целей:

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;

использование возможности русского слова, его стилистических и выразительных средств;

создание связного текста (устный и письменный) на необходимую тему с учетом норм русского литературного языка;

дальнейшее развитие и совершенствование способности и готовности к речевому взаимодействию и социальной адаптации и готовности к трудовой деятельности.

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

Программа может использоваться другими профессиональными образовательными организациями, реализующими образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования (ППССЗ).

## 2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «РУССКИЙ РОДНОЙ ЯЗЫК»

Русский родной 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 родной язык» в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ППССЗ на базе основного общего образования, обусловлено общей нацеленностью образовательного процесса на достижение личностных, метапредметных

и предметных результатов обучения, что возможно на основе компетентностного подхода, который обеспечивает формирование и развитие коммуникативной, языковой и лингвистической (языковедческой) и культуроведческой компетенций.

В реальном образовательном процессе формирование указанных компетенций происходит при изучении каждой темы, поскольку все виды компетенций взаимосвязаны.

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.

Изучение русского родного языка в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ППССЗ на базе основного общего образования, имеет свои особенности в зависимости от профиля профессионального образования. Это выражается через содержание обучения, количество часов, выделяемых на изучение отдельных тем программы, глубину их освоения студентами, через объем и характер практических занятий, виды внеаудиторной самостоятельной работы студентов.

При освоении специальностей СПО естественнонаучного профиля профессионального образования русский родной язык изучается на базовом уровне ФГОС среднего общего образования.

При изучении русского родного языка на базовом уровне решаются задачи, связанные с формированием общей культуры, развития, воспитания и социализации личности.

Русский родной язык представлен в программе перечнем не только тех дидактических единиц, которые отражают устройство языка, но и тех, которые обеспечивают речевую деятельность. 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 родного 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 родного языка.

Реализация содержания учебной дисциплины «Русский родной язык» предполагает соблюдение принципа строгой преемственности по отношению к содержанию курса русского языка на ступени основного общего образования. В то же время учебная дисциплина «Русский родной язык» для профессиональных образовательных организаций СПО обладает самостоятельностью и цельностью.

Изучение общеобразовательной учебной дисциплины «Русский родной язык»

завершается подведением итогов в форме дифференцированного зачета в рамках промежуточной аттестации студентов в процессе освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППССЗ).

### **3. МЕСТО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В УЧЕБНОМ ПЛАНЕ**

Учебная дисциплина «Русский родной язык» является учебным предметом обязательной предметной области «Филология» ФГОС среднего общего образования.

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

В учебных планах ППССЗ учебная дисциплина «Русский родной язык» входит в состав общих общеобразовательных учебных дисциплин, формируемых из обязательных предметных областей ФГОС среднего общего образования, для специальностей СПО соответствующего профиля профессионального образования.

### **4. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

Освоение содержания учебной дисциплины «Русский родной 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.

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

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

при реализации содержания общеобразовательной учебной дисциплины «Русский родной язык» в пределах освоения ППССЗ СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования по специальностям СПО социально-экономического профиля профессионального образования

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
Объем образовательной программы, включая	<b>36</b>
учебная нагрузка обучающихся во взаимодействии с преподавателем	<b>36</b>
консультации	-
самостоятельная работа	<b>18</b>
промежуточная аттестация	-
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

## 5.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Русский родной язык»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся		Объем часов
1	2	3	4
Введение	Содержание учебного материала	<i>Уровень освоения</i>	2
	Цели и задачи дисциплины. Повторение и углубление изученного ранее. Язык и общество. Родной язык, литература и культура. Язык и история народа. Язык и художественная литература. Понятие о системе языка, его единицах и уровнях, взаимосвязях и отношениях единиц разных уровней языка.	1,2	
Раздел 1. <b>Язык и культура</b>	Содержание учебного материала	<i>Уровень освоения</i>	12
	1. Место русского языка в Российской Федерации и в современном мире – в международном и межнациональном общении. Язык и общество. Родной язык, литература и культура. Язык и история народа.	1,2	
	2. Понятие о системе языка, его единицах и уровнях, взаимосвязях и отношениях единиц разных уровней языка.	1,2	
	3. Развитие языка как объективный процесс. Общее представление о внешних и внутренних факторах языковых изменений, об активных процессах в современном русском языке (основные тенденции, отдельные примеры).	1,2	
	4. Русская лексика. Стремительный рост словарного состава языка, «неологический бум» – рождение новых слов, изменение значений и переосмысление имеющихся в языке слов, их стилистическая переоценка. Активизация процесса заимствования иноязычных слов.	1,2	
	5. Фразеологизмы. Отличие фразеологизмов от слова. Пензенские фразеологизмы. Создание новой фразеологии. Литературные фразеологизмы. «Крылатые» слова.	1,2	
	6. Язык и речь. Язык и художественная литература. Тексты произведений русской классики как образец единства формы и содержания. Изобразительно-выразительные средства языка. Тропы.	1,2	
Раздел 2. Культура речи	Содержание учебного материала	<i>Уровень освоения</i>	12



	1. Основные орфоэпические нормы современного русского литературного языка. Активные процессы в области произношения и ударения. Типичные акцентологические ошибки в современной речи.	1,2	
	2. Русская лексика с точки зрения ее происхождения и употребления. Основные лексические нормы современного русского литературного языка. Лексическая сочетаемость слова и точность. Свободная и несвободная лексическая сочетаемость. Типичные ошибки, связанные с нарушением лексической сочетаемости. Речевая избыточность и точность. Тавтология. Плеоназм. Типичные ошибки, связанные с речевой избыточностью.	1,2	
	3. Морфологические нормы как выбор вариантов морфологической формы слова и ее сочетаемости с другими формами. Определение рода аббревиатур. Нормы употребления сложносоставных слов.	1,2	
	4. Синтаксические нормы как выбор вариантов построения словосочетаний, простых и сложных предложений. Предложения, в которых однородные члены связаны двойными союзами. Типичные ошибки в построении сложных предложений. Нарушение видовременной соотнесенности глагольных форм	1,2	
	5. Культура речи и ее компоненты: нормативный, этический и коммуникативный. Категория монолога и диалога как формы речевого общения. Этика и этикет в деловом общении. Функции речевого этикета в деловом общении. Этапы делового общения. Культура речи и ее компоненты: нормативный, этический и коммуникативный.	2	
	6. Этические основы деловой речи. Правила ведения диалога. Постановка вопросов и ответов. Приемы повышения эффективности общения: «имя собственное», «улыбка», «комплимент», «терпеливый слушатель». Формы делового общения: деловые беседы, совещания, собрания, переговоры, конференции, презентации, «круглые столы», пресс-конференции, брифинги, выставки, ярмарки.	2	
<b>Раздел 3. Речь. Речевая</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	<b>10</b>
	1. Исторические основы искусства речи. Пути становления и истоки русского речевого идеала в контексте истории русской культуры. Виды публичных выступлений. Основные риторические категории и элементы речевого мастерства.	1,2	

<p>деятельность. Текст.</p>	<p>Понятие эффективности речевого общения. Оратория: мастерство публичного выступления. Принципы подготовки к публичной речи. Особенности импровизации.</p>		
	<p>2. Средства речевой выразительности: «цветы красноречия». Важнейшие риторические тропы и фигуры. Структура и риторические функции метафоры, сравнения, антитезы. Мастерство беседы. Лингвистические и психологические основы ораторского искусства. Спор и беседа: речевые роли участников, возможная типология ситуаций спора. Мастерство спора. Доказывание и убеждение. Стратегия и тактика спора. Речевое поведение спорящих. Спор, дискуссия, полемика.</p>	1,2	
	<p>3. Специфика общения лектора с аудиторией. Цели и виды речи в публичных выступлениях. Подготовка к выступлению и подбор материала. Речевой этикет в выступлении перед аудиторией и манера изложения. Приемы, способствующие привлечению и удержанию внимания. Риторика остроумия: юмор, ирония, намёк, парадокс, их функции в публичной речи. Риторика делового общения.</p>	1,2	
	<p>4. Текст как единица языка и речи. Стилль языка и его разновидность. Жанры официально-делового стилия: устав; кодекс; закон; указ; приказ; доверенность; расписка; акт; протокол; инструкция; заявление; отчет. Формы публицистического стилия: 1) публицистическая статья; 2) очерк; 3) эссе. . Экспрессивные стили. Структура публичного выступления. Подготовка оратора к выступлению. Условия ораторского творчества. Правила успешного выступления в книге Дейл Карнеги «Как вырабатывать уверенность в себе и влиять на людей, выступая публично».</p>	1,2	
	<p>5. Функциональные разновидности языка. Виды преобразования текстов: аннотация, конспект. Использование графиков, диаграмм, схем для представления информации. Разговорная речь. Анекдот, шутка. Официально-деловой стилиль. Деловое письмо, его структурные элементы и языковые особенности. Учебно-научный стилиль. Доклад, сообщение. Речь оппонента на защите проекта.</p>	2	
<p><b>Примерные темы рефератов (докладов), индивидуальных проектов</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. История русского алфавита.</li> <li>2. Использование устаревших слов в повседневной жизни.</li> <li>3. Как влияют социальные сети на язык.</li> <li>4. Некоторые особенности обособления определений.</li> <li>5. Основные законы орфоэпии русского языка.</li> <li>6. Особенности имени числительного как части речи.</li> </ol>			

<ul style="list-style-type: none"> <li>7. Отражение процесса ассимиляции в письменной речи современной молодежи.</li> <li>8. Переход имен существительных из собственных в нарицательные.</li> <li>9. Причины заимствования в современном русском языке.</li> <li>10. Приемы речевого воздействия в газетных публикациях.</li> <li>11. Происхождение русских имен.</li> <li>12. Роль фразеологизмов в современном русском языке.</li> <li>13. Роль эвфемизмов в современном русском языке.</li> <li>14. Синтаксические и лексические средства выразительности.</li> <li>15. Синтаксическая синонимия как источник богатства и выразительности русской речи.</li> <li>16. Структурные особенности русских метафор.</li> <li>17. Средства речевой выразительности в различных типах политического текста (на материале предвыборных публикаций).</li> <li>18. Средства художественной выразительности в русском языке.</li> <li>19. Тексты современных песен – поэзия и антипоэзия.</li> <li>20. Тропы и функции.</li> <li>21. Использование эвфемизмов в обиходно-бытовой речи.</li> <li>22. Функциональные стили.</li> <li>23. Функционирование языковых средств в коммуникативных регистрах речи.</li> <li>24. Этимология фразеологизмов и крылатых выражений.</li> <li>25. Язык как способ существования культуры.</li> </ul>	
<b>Всего</b>	<b>36</b>
консультации	-
самостоятельная работа	<b>18</b>
промежуточная аттестация	-
<b>Итого</b>	<b>54</b>

## 6. ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ВИДОВ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТУДЕНТОВ

Содержание обучения	Характеристика основных видов учебной деятельности студентов (на уровне учебных действий)
Введение	Извлекать из разных источников и преобразовывать информацию о языке как развивающемся явлении, о связи языка и культуры; характеризовать на отдельных примерах взаимосвязь языка, культуры и истории народа — носителя языка; анализировать пословицы и поговорки о русском языке; составлять связное высказывание (сочинение-рассуждение) в устной или письменной форме; приводить примеры, которые доказывают, что изучение языка позволяет лучше узнать историю и культуру страны; определять тему, основную мысль текстов о роли русского языка в жизни общества; вычитывать разные виды информации; проводить языковой разбор текстов; извлекать информацию из разных источников (таблиц, схем); преобразовывать информацию; строить рассуждение о роли русского языка в жизни человека
Язык и культура	Русский язык как зеркало национальной культуры и истории народа. Примеры ключевых слов русской культуры, их национально-историческая значимость. Образ человека в языке: слова-концепты «дух» и «душа». Ключевые слова, обозначающие мир русской природы; религиозные представления. Крылатые слова и выражения (прецедентные тексты) из произведений художественной литературы, кинофильмов, песен, рекламных текстов и т.п. происхождении фразеологизмов. Источники фразеологизмов. Развитие языка как объективный процесс. Основные тенденции развития современного русского языка. Новые иноязычные заимствования в современном русском языке. Словообразовательные неологизмы в современном русском языке. Переосмысление значений слов в современном русском языке.
Культура речи	Основные орфоэпические нормы современного русского литературного языка. Активные процессы в области произношения и ударения. Отражение произносительных вариантов в современных орфоэпических словарях. Нарушение орфоэпической нормы как художественный приём. Основные лексические нормы современного русского литературного языка. Лексическая сочетаемость слова и точность. Свободная и несвободная лексическая сочетаемость. Типичные ошибки, связанные с нарушением лексической сочетаемости. Речевая избыточность и точность. Тавтология. Плеоназм. Типичные ошибки, связанные с речевой избыточностью. Современные толковые словари. Отражение вариантов лексической нормы в современных словарях. Основные грамматические нормы современного русского литературного языка. Типичные грамматические ошибки. Управление: управление предлогов благодаря, согласно, вопреки. Правильное построение словосочетаний по типу управления (отзыв о книге - рецензия на книгу). Правильное употребление предлогов в составе словосочетания (приехать из Москвы - приехать с Урала). Нормы употребления причастных и деепричастных оборотов, предложений с косвенной речью. Типичные ошибки в построении сложных предложений. Отражение вариантов грамматической нормы в современных грамматических словарях и справочниках Речевой этикет. Этика и этикет в электронной среде общения. Понятие этикета. Этикет Интернет - переписки. Этические нормы, правила этикета Интернет - дискуссии, Интернет - полемики. Этикетное речевое поведение в ситуациях делового общения
Речь. Речевая деятельность. Текст.	Язык и речь. Виды речевой деятельности Русский язык в Интернете. Правила информационной безопасности при общении в социальных сетях. Контактное и дистантное общение. Текст как единица языка и речи. Виды преобразования текстов: аннотация, конспект. Использование графиков, диаграмм, схем для представления информации. Функциональные разновидности языка. Разговорная речь. Анекдот,

шутка. Официальноделовой стиль. Деловое письмо, его структурные элементы и языковые особенности. Учебнонаучный стиль. Доклад, сообщение. Речь оппонента на защите проекта. Публицистический стиль. Проблемный очерк. Язык художественной литературы. Диалогичность в художественном произведении. Текст и интертекст. Афоризмы. Прецедентные тексты.
--

## **7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «РУССКИЙ РОДНОЙ ЯЗЫК»**

Освоение программы учебной дисциплины «Русский родной язык» предполагает наличие в профессиональной образовательной организации, реализующей образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, учебного кабинета, в котором имеется возможность обеспечить свободный доступ в Интернет во время учебного занятия и в период внеучебной деятельности обучающихся.

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

В кабинете должно быть мультимедийное оборудование, при помощи которого участники образовательного процесса могут просматривать визуальную информацию по русскому языку, создавать презентации, видеоматериалы, иные документы.

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

многофункциональный комплекс преподавателя;

наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов, портретов выдающихся ученых, поэтов, писателей 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 учебного материала по русскому языку, 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, научно-популярной литературой по вопросам языкознания и др.

В процессе освоения программы учебной дисциплины «Русский родной язык» студенты должны иметь возможность доступа к электронным учебным материалам по русскому языку и литературе, имеющимся в свободном доступе в Интернете (электронным книгам, практикумам, тестам, материалам ЕГЭ и др.).

## **8. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА**

Основные источники:

Антонова Е.С., Воителева Т.М. Русский язык: учебник для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО.- М., 2019.

Антонова Е.С., Воителева Т.М. **Русский язык: пособие для подготовки к ЕГЭ: учеб. Пособие для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО.**- М., 2019.

Антонова Е.С., Воителева Т.М. *Русский язык: электронный учебно-методический комплекс для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО.*- М., 2019.

Воителева Т.М. **Русский язык и литература. Русский язык (базовый уровень): учебник для 10 класса общеобразовательной школы.** — М., 2019.

Воителева Т.М. **Русский язык и литература. Русский язык (базовый уровень): учебник для 11 класса общеобразовательной школы.** — М., 2019.

Воителева Т.М. **Русский язык: сб. упражнений: учеб. пособие для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО.** — М., 2019.

Гольцова Н.Г., Шамшин И.В., Мищерина М.А. **Русский язык и литература. Русский язык (базовый уровень). 10—11 классы: в 2 ч.** — М., 2019.

Дополнительные источники:

Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (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 изменениями, внесенными Федеральным законом от 04.06.2014 № 145-ФЗ, в ред. от 03.07.2016, с изм. от 19.12.2016).

Приказ Министерства образования и науки РФ от 31 декабря 2015 г. № 1578 «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования утвержденный Приказом Минобрнауки России от 17.05.2012 № 413».

Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования» (зарегистрирован в Минюсте РФ 07.06.2012 № 24480).

Приказ Минобрнауки России от 29.12.2014 № 1645 «О внесении изменений в Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от **17 мая 2012 г. № 413 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования"**».

Концепция преподавания русского языка и литературы в Российской Федерации, утвержденная распоряжением Правительства РФ от 9 апреля 2016 г. № 637-р.

Примерная основная образовательная программа среднего общего образования, одобренная решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16з).

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».

Воителева Т.М. Русский язык: методические рекомендации: метод. пособие для учреждений сред. проф. образования. — М., 2019.

Львова С.И. Таблицы по русскому языку. — М., 2019.

Словари

Горбачевич К.С. Словарь трудностей современного русского языка. — СПб., 2019.

Граудина Л.К., Ицкович В.А., Катлинская Л.П. Грамматическая правильность русской речи. Стилистический словарь вариантов. — 2-е изд., испр. и доп. — М., 2019.

Иванова О.Е., Лопатин В.В., Нечаева И.В., Чельцова Л.К. Русский орфографический словарь: около 180 000 слов / Российская академия наук. Институт русского языка им. В.В.Виноградова / под ред. В.В.Лопатина. — 2-е изд., испр. и доп. — М., 2019.

Крысин Л.П. Толковый словарь иноязычных слов. — М., 2019.

Лекант П.А., Леденева В.В. Школьный орфоэпический словарь русского языка. — М., 2019.

Львов В.В. Школьный орфоэпический словарь русского языка. — М., 2019.

Ожегов С.И. Словарь русского языка. Около 60 000 слов и фразеологических выражений. — 25-е изд., испр. и доп. /под общ. ред. Л. И.Скворцова. — М., 2019.

Розенталь Д.Э., Краснянский В.В. Фразеологический словарь русского языка. — М., 2019.

Скворцов Л.И. Большой толковый словарь правильной русской речи. — М., 2019. Ушаков Д.Н., Крючков С.Е. Орфографический словарь. — М., 2016.

Через дефис, слитно или раздельно?: словарь-справочник русского языка / сост.В. В. Бурцева. — М., 2019.

Интернет-ресурсы

[www.eor.it.ru/eor](http://www.eor.it.ru/eor) (учебный портал по использованию ЭОР).

[www.ruscorgo.ru](http://www.ruscorgo.ru) (Национальный корпус русского языка — информационно-справочная система, основанная на собрании русских текстов в электронной форме). [www.russkiyjazik.ru](http://www.russkiyjazik.ru) (энциклопедия «Языкознание»). [www.etymolog.ruslang.ru](http://www.etymolog.ruslang.ru) (Этимология и история русского языка).

[www.rus.1september.ru](http://www.rus.1september.ru) (электронная версия газеты «Русский язык»). Сайт для учителей «Я иду на урок русского языка».

[www.uchportal.ru](http://www.uchportal.ru) (Учительский портал. Уроки, презентации, контрольные работы, тесты, компьютерные программы, методические разработки по русскому языку и литературе).

[www.Ucheba.com](http://www.Ucheba.com) (Образовательный портал «Учеба»: «Уроки» ([www.uroki.ru](http://www.uroki.ru)))

[www.metodiki.ru](http://www.metodiki.ru) (Методики).

[www.posobie.ru](http://www.posobie.ru) (Пособия).

[www.it-n.ru/communities.aspx?cat\\_no=2168&tmpl=com](http://www.it-n.ru/communities.aspx?cat_no=2168&tmpl=com) (Сеть творческих учителей. Информационные технологии на уроках русского языка и литературы).

[www.prosv.ru/umk/konkurs/info.aspx?ob\\_no=12267](http://www.prosv.ru/umk/konkurs/info.aspx?ob_no=12267) (Работы победителей конкурса «Учитель — учителю» издательства «Просвещение»).

[www.spravka.gramota.ru](http://www.spravka.gramota.ru) (Справочная служба русского языка).

[www.slovari.ru/dictsearch](http://www.slovari.ru/dictsearch) (Словари. ру).

[www.gramota.ru/class/coach/tbgramota](http://www.gramota.ru/class/coach/tbgramota) (Учебник грамоты). [www.gramota.ru](http://www.gramota.ru) (Справочная служба).

[www.gramma.ru/EXM](http://www.gramma.ru/EXM) (Экзамены).

**Министерство образования Пензенской области  
государственное автономное профессиональное образовательное  
учреждение Пензенской области  
«Пензенский колледж современных технологий переработки и бизнеса»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОГСЭ.01 ОСНОВЫ ФИЛОСОФИИ**

**для студентов, обучающихся по специальности  
19.02.10 Технология продукции общественного питания  
(базовая подготовка)**

**ПЕНЗА 2021**

Рассмотрена и одобрена на заседании методической цикловой комиссии общих Рабочая программа учебной дисциплины составлена на базе примерной программы,



гуманитарных и социально-  
экономических дисциплин

Протокол № \_\_\_\_ от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_ 20 г.

Председатель МЦК

–  
\_\_\_\_\_ Г.И.Табаксюрва

разработанной Федеральным институтом  
развития образования на основе  
Федерального государственного  
образовательного стандарта среднего  
профессионального образования по  
специальности 19.02.10 Технология  
продукции общественного питания  
(базовая подготовка)

«УТВЕРЖДАЮ»

Зам. директора по учебно –  
воспитательной работе

\_\_\_\_\_ Л.В.Волкова

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 г.

Разработчик: Мурузин В.Н., преподаватель

<b>СОДЕРЖАНИЕ</b>	<b>стр</b>
<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	4
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	5
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	10
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	11

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ОСНОВЫ ФИЛОСОФИИ

### 1.1. Область применения программы:

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовая подготовка).

**1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:** учебная дисциплина «Основы философии» относится к общему гуманитарному и социально-экономическому циклу.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основе формирования культуры гражданина и будущего специалиста;

В результате освоения 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.

Общие и профессиональные компетенции, которые актуализируются при изучении учебной дисциплины:

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.

#### **1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 57 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 48 часов;

самостоятельной работы обучающегося 9 часов.

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

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка</b>	<b>57</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>48</b>
в том числе:	
практические занятия	34
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b> (конспектирование, реферат, презентация, составление таблиц)	<b>9</b>
Форма итоговой аттестации - дифференцированный зачет	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Основы философии

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, самостоятельная работа студентов	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Предмет философии и ее история</b>		<b>28</b>	
<b>Тема 1.1. Основные понятия и предмет философии</b>	Содержание учебного материала	2	1
	Становление философии из мифологии. Характерные черты философии: понятийность, логичность, дискурсивность. Предмет и определение философии.		
	Практическое занятие 1. «Предмет и определение философии»	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Работа с философским словарем: смысл понятий «логика», «философия», «дискурсивность»	1	
<b>Тема 1.2. Философия Древнего мира и средневековая философия</b>	Содержание учебного материала	2	1
	Предпосылки философии в Древнем мире (Китай и Индия). Становление философии в Древней Греции. Философские школы. Сократ. Платон. Аристотель. Философия Древнего Рима. Средневековая философия: патристика и схоластика		
	Практические занятия: 1.«Философия Древнего Китая и Древней Индии: сравнительный аспект» 2.«Философские школы Древней Греции» 3.«Основные отличия философии Древнего Рима от средневековой европейской философии»	6	
	Самостоятельная работа обучающихся: работа с текстами: Диоген Лаэртский «О жизни, учениях и изречениях знаменитых философов»; творческое задание	1	

	«Философские школы и учение о первоначалах»		
<b>Тема 1.3. Философия Возрождения и Нового времени</b>	Содержание учебного материала	2	1
	Гуманизм и антропоцентризм эпохи Возрождения. Особенности философии Нового времени: рационализм и эмпиризм в теории познания. Немецкая классическая философия. Философия позитивизма и эволюционизма.		
	Практические занятия: 1.«Особенности философии эпохи Возрождения и Нового времени» 2. «Основные понятия немецкой классической философии»	4	
	Самостоятельная работа обучающихся: Составить сравнительную таблицу основных философских систем XVIII-XIX вв (3-4 – по выбору) «Отличия рационализма и эмпиризма как философских направлений» Творческое задание: «Почему позитивизм как философия науки появился в XIX в.?»	1	
<b>Тема 1.4. Современная философия</b>	Содержание учебного материала	2	1
	Основные направления философии XX века: неопозитивизм, прагматизм и экзистенциализм. Философия бессознательного. Особенности русской философии. Русская идея.		
	Практические занятия: 1.«Основные направления философии XX в» - 2.«Философия экзистенциализма и психоанализа»	4	
	Самостоятельная работа обучающихся: Работа с текстами Э. Фромма «Душа человека»; В.С. Соловьева «Русская идея»	1	
<b>Раздел 2. Структура и основные направления философии</b>		<b>29</b>	
<b>Тема 2.1.</b>	Содержание учебного материала		

<b>Методы философии и ее внутреннее строение</b>	Этапы философии: античный, средневековый, Нового времени, XX века. Основные картины мира – философская (античность), религиозная (Средневековье), научная (Новое время, XX век). Методы философии: формально-логический, диалектический, прагматический, системный, и др. Строение философии и ее основные направления		
	Практические занятия: 1. Этапы философии 2. Методы философии	4	
	Самостоятельная работа обучающегося: Проектное задание: эссе «Философская система нашего времени: основные черты»	1	
<b>Тема 2.2. Учение о бытии и теория познания</b>	Содержание учебного материала 1. Онтология – учение о бытии. Происхождение и устройство мира. Современные онтологические представления. Пространство, время, причинность, целесообразность. 2. Гносеология – учение о познании. Соотношение абсолютной и относительной истины. Соотношение философской, религиозной и научной истин. Методология научного познания.	2	2
	Практические занятия: Онтология – учение о бытии - работа с философским словарем.	4	
	Составление сравнительной таблицы отличий философской, научной и религиозной истин.		
	Самостоятельная работа обучающихся: выполнение индивидуального творческого задания «Современная философская картина мира»	2	
<b>Тема 2.3.</b>	Содержание учебного материала	2	

<b>Этика и социальная философия</b>	Общезначимость этики. Добродетель, удовольствие или преодоление страданий как высшая цель. Религиозная этика. Свобода и ответственность. Насилие и активное непротivление злу. Этические проблемы, связанные с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий. Влияние природы на общество. Социальная структура общества. Типы общества. Формы развитие общества: ненаправленная динамика, цикличное развитие, эволюционное развитие. Философия и глобальные проблемы современности.		2
	Практические занятия: 1.Значение этики. 2.Социальная философия 3. Философия о глобальных проблемах современности	6	
	Самостоятельная работа обучающихся: Работа с текстами Сенека «Нравственные письма к Луцилию». Подготовка эссе «Россия в эпоху глобализации».	1	
<b>Тема 2.4. Место философии в духовной культуре и ее значение</b>	Содержание учебного материала	2	
	Философия как рациональная отрасль духовной культуры. Сходство и отличие философии от искусства, религии, науки и идеологии. Структура философского творчества. Типы философствования. Философия и мировоззрение. Философия и смысл жизни. Философия как учение о целостной личности. Роль философии в современном мире. Будущее философии.		2
	Практические занятия: 1.Сравнение философии с другими отраслями культуры 2.Сопоставление личности философа и его философской системы	4	
	Самостоятельная работа обучающихся: подготовка эссе «Философия и смысл жизни»	1	
<b>Всего:</b>		<b>57</b>	



### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

**3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**  
Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета социально-экономических дисциплин.

**Оборудование учебного кабинета:**

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;

**Технические средства обучения:**

- компьютер с лицензионным программным обеспечением.
- мультимедиапроектор
- экран
- доска

### 3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Алексеев П.В., Панин А.В. Философия: Учебник. - М.: 2021.
2. Андрейченко Г.В., Грачев В.Д. Философия. Учебник. - М.: 2021.
3. Вундт В.С. Введение в философию.- М.: 2021.
4. Горелов А.А. Основы философии. 9-е изд. - М.: 2020. — 256 с.
5. Доброхотов А.Л. Введение в философию.- М.: 2021.
6. Канке В.А. Философия: Учебное пособие.- М.: 2020.
7. Кузнецов В.Г., Кузнецова И.Д., Миронов В.В., Момджян К.Х. Философия.- М.: 2021.
8. Лавриненко В.Н. Философия - М.: 2021.
9. Спиркин А.Г. Основы философии: Учебник - М.: Издательство Юрайт, 2021.
10. Фролов И.Т. Введение в философию <http://library.agtu.ru/>
11. Якушев А.В. Философия (конспект лекций) - М.: 2021.

Дополнительные источники:

1. Диоген Лаэртский. О жизни, учениях и изречениях знаменитых философов. – М.: Мысль. 2021. – 574 с.
2. Древнеиндийская философия /Сост. В.В. Бродов. – М.: Мысль. 2021. – 343 с.
3. Древнекитайская философия: В 2-х т. – М.: Мысль. 2021.
4. Лосский Н.О. История русской философии. – М.: Советский писатель. 2021. - 480 с.
5. Сенека Л.А. Нравственные письма к Луцилию. – М.: Наука. 2021. – 383 с.
6. Фромм Э. Душа человека. – М.: Республика. 2021. – 430 с.
7. Хантингтон С. Столкновение цивилизаций <http://www.polistudies.ru>

Интернет-ресурсы:

1. [www.gumfak.ru/filosof.shtml](http://www.gumfak.ru/filosof.shtml) - электронные учебники по философии
2. [www.alleg.ru/edu/philos1.htm](http://www.alleg.ru/edu/philos1.htm) - электронные учебники по философии
3. [http://www.gumer.info/bogoslov\\_Buks/Philos/](http://www.gumer.info/bogoslov_Buks/Philos/) - учебники по философии

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

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения тестирования, а также выполнения студентами индивидуальных заданий, проектов, исследований.

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>ОК, ПК</b>
<b>Умения</b>			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.
ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основе формирования культуры гражданина и будущего специалиста	домашние задания проблемного характера; письменный опрос в форме тестирования	Ориентируется в общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни	
<b>Знания</b>			
основные категории и понятия философии	оценка точности определений разных философских понятий в форме терминологического диктанта	Понимает, воспроизводит основные категории и понятия философии	
роль философии в жизни человека и общества	оценка результатов письменного опроса в форме тестирования	Понимает роль философии в жизни человека и общества	
основы философского учения о бытии	оценка индивидуальных устных ответов	Воспроизводит основы философского учения о бытии	
сущность процесса	оценка результатов выполнения	Воспроизводит и анализирует	

познания	проблемных и логических заданий	сущность процесса познания	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.
основы научной, философской и религиозной картин мира	оценка точности определения различных философских концепций	Понимает и воспроизводит основы научной, философской и религиозной картин мира	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.
об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды сущность процесса познания	оценка результатов защиты рефератов оценка результатов выполнения проблемных и логических заданий	Понимает условия формирования личности, анализирует ответственность за сохранение культуры и окружающей среды Воспроизводит и анализирует сущность процесса познания	
о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий	оценка результатов выполнения проблемных и логических заданий; оценка индивидуальных устных ответов	Воспроизводит, понимает и анализирует проблемы, связанные с развитием современной науки и технологий	

**Министерство образования Пензенской области  
государственное автономное профессиональное образовательное  
учреждение Пензенской области  
«Пензенский колледж современных технологий переработки и бизнеса»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОГСЭ.02 ИСТОРИЯ**

**для студентов, обучающихся по специальности  
19.02.10 Технология продукции общественного питания  
(базовая подготовка)**

**ПЕНЗА 2021**

Рассмотрена и одобрена на заседании Рабочая программа учебной  
методической цикловой комиссии дисциплины составлена на базе примерной

общих гуманитарных и социально-экономических дисциплин

Протокол № от « » 20 г.

Председатель МЦК

Г.И.Табаксюрова

программы, разработанной Федеральным институтом развития образования на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовая подготовка)

«УТВЕРЖДАЮ»

Зам. директора по учебно – воспитательной работе

Л.В.Волкова

«» 20 г.

Разработчик В.Н. Мурузин, преподаватель

## **СОДЕРЖАНИЕ**

**стр**

**1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**4**

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**5**

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

**10**

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

**12**

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ИСТОРИЯ

## 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовая подготовка).

**1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:** учебная дисциплина относится к общему гуманитарному и социально-экономическому циклу.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- ориентироваться в современной экономической, политической, культурной ситуации в России и мире;
- выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже XX и 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 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.

Общие и профессиональные компетенции, которые актуализируются при изучении учебной дисциплины:

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.

#### **1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 57, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 48;

самостоятельной работы обучающегося -9.

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

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

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка</b>	<b>57</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>48</b>
в том числе:	
практические занятия	44
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b> (конспектирование, реферат, презентация, составление таблиц)	<b>9</b>
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	



## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины История

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, самостоятельная работа студентов	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Развитие СССР и его место в мире в 1980-е гг.</b>		17	
<b>Тема 1.1. Основные тенденции развития СССР к 1980-м гг.</b>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Внутренняя политика государственной власти в СССР к началу 1980-х гг. Особенности идеологии, национальной и социально-экономической политики. Культурное развитие народов Советского Союза и русская культура. Внешняя политика СССР. Отношения с сопредельными государствами, Евросоюзом, США, странами «третьего мира».</p> <p>Практические занятия.</p> <p>1. Рассмотрение фото и киноматериалов, анализ документов по различным аспектам идеологии, социальной и национальной политики в СССР к началу 1980-х гг.</p> <p>2. Работа с наглядным и текстовым материалом, раскрывающим характер творчества художников, писателей, архитекторов, ученых СССР 70-х гг. на фоне традиций русской культуры.</p> <p>3. Анализ исторических карт и документов, раскрывающих основные направления и особенности внешней политики СССР к началу 1980-х гг.</p> <p>Самостоятельная работа. Примерные варианты заданий: Обоснованно ли, с Вашей точки зрения, утверждение о формировании в СССР «новой общности – советского народа», носителя «советской цивилизации» и «советской культуры»?</p> <p>Используя Интернет, сделайте хронологическую подборку плакатов социальной направленности за 1977-1980 гг. Прокомментируйте результат.</p>	2	1
<b>Тема 1.2. Дезинтеграционные процессы в России и Европе во второй половине 80-х гг.</b>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1. Политические события в Восточной Европе во второй половине 80-х гг.</p> <p>2. Отражение событий в Восточной Европе на дезинтеграционных процессах в СССР.</p> <p>3. Распад СССР и образование СНГ. Российская Федерация как правопреемница СССР.</p> <p>Практические занятия</p> <p>1. Рассмотрение и анализ документального (наглядного и текстового) материала, раскрывающего деятельность политических партий и оппозиционных государственной власти сил в Восточной Европе.</p> <p>2. Рассмотрение биографий политических деятелей СССР второй половины 1980-х гг., анализ содержания программных документов и взглядов избранных деятелей.</p>	1	
		6	

	3. Работа с историческими картами СССР и РФ за 1989-1991 гг.: экономический, внешнеполитический, культурный геополитический анализ произошедших в этот период событий.	
	Самостоятельная работа. Примерные варианты заданий: Сформулируйте и обоснуйте на 2-3 страницах альтернативу «новому политическому мышлению» СССР на 1985-1990 гг. Соберите подборку фото, иллюстрирующих события «балканского кризиса» 1998-2000 гг. В чем общие черты и различия проблем Ольстера в Великобритании, Басков с Испании, Квебека в Канаде с проблемами на территории СНГ – в Приднестровье, Абхазии, Южной Осетии, Нагорном Карабахе и др? Ответ обосновать.	2
<b>Раздел 2. Россия и мир в конце XX - нач. XXI в.</b>		<b>40</b>
<b>Тема 2.1. Постсоветское пространство в 90-е гг. XX века.</b>	Содержание учебного материала	
	1. Локальные национальные и религиозные конфликты на территории бывшего СССР в 1990-е гг. 2. Участие международных организаций (ООН, ЮНЕСКО) в разрешении конфликтов на постсоветском пространстве. 3. Российская Федерация в планах международных организаций: военно-политическая конкуренция и экономическое сотрудничество. Планы НАТО в отношении России.	
	Практические занятия 1. Работа с историческими картами и документами, раскрывающими причины и характер локальных конфликтов в РФ и СНГ в 1990-е гг. 2. Анализ программных документов ООН, ЮНЕСКО, ЕС, ОЭСР в отношении постсоветского пространства: культурный, социально-экономический и политический аспекты. 3. Рассмотрение международных доктрин устройства мира. Место и роль России в этих проектах.	6
	Самостоятельная работа. Примерные варианты заданий: Сформулируйте в тезисной форме перечень важнейших внешнеполитических задач, стоявших перед Россией после распада СССР.	1
<b>Тема 2.2. Укрепление влияния России на постсоветском пространстве</b>	Содержание учебного материала	
	1. Россия на постсоветском пространстве: договоры с Украиной, Белоруссией, Абхазией, Южной Осетией и пр. 2. Внутренняя политика России на Северном Кавказе. Причины, участники, содержание, результаты вооруженного конфликта в этом регионе. 3. Изменения в территориальном устройстве РФ.	
	Практические занятия	6

	1. Рассмотрение и анализ текстов договоров России со странами СНГ и вновь образованными государствами с целью определения внешнеполитической линии РФ.		
	2. Изучение исторических и географических карт Северного Кавказа, биографий политических деятелей обеих сторон конфликта, их программных документов. Выработка учащимися различных моделей решения конфликта.		
	3. Рассмотрение политических карт 1993-2009 гг. и решений Президента по реформе территориального устройства РФ.		
	Самостоятельная работа. Примерные варианты заданий: Существуют ли отличия в содержании понятий «суверенитет», «независимость» и «самостоятельность» по отношению к государственной политике. Ответ объясните. Какие варианты решения проблем российского северного Кавказа Вам известны и какой из них, по вашему, наилучший? Ответ обосновать.	1	
<b>Тема 2.3. Россия и мировые интеграционные процессы</b>	Содержание учебного материала		
	1. Расширение Евросоюза, формирование мирового «рынка труда», глобальная программа НАТО и политические ориентиры России. 2. Формирование единого образовательного и культурного пространства в Европе и отдельных регионах мира. Участие России в этом процессе.		
	Практические занятия 1. Анализ документов ВТО, ЕЭС, ОЭСР, НАТО и др. международных организаций в сфере глобализации различных сторон жизни общества с позиции гражданина России. 2. Изучение основных образовательных проектов с 1992 г с целью выявления причин и результатов процесса внедрения рыночных отношений в систему российского образования.	4	
	Самостоятельная работа. Примерные варианты заданий: Найдите сходства и отличия процессов построения глобального коммунистического общества в начале XX века и построения глобального демократического общества во второй половине XX – начала XXI вв.	1	
<b>Тема 2.4. Развитие культуры в России</b>	Содержание учебного материала		
	1. Проблема экспансии в Россию западной системы ценностей и формирование «массовой культуры». 2. Тенденции сохранения национальных, религиозных, культурных традиций и «свобода совести» в России. 3. Идеи «поликультурности» и молодежные экстремистские движения.		
	Практические занятия 1. Изучение наглядного и текстового материала, отражающего традиции национальных культур народов России влияния на них идей «массовой культуры».	8	

	2. «Круглый стол» по проблеме: место традиционных религий, многовековых культур народов России в условиях «массовой культуры» глобального мира.		
	3. Сопоставление и анализ документов, отражающих формирование «общевропейской» культуры, и документов современных националистических и экстремистских молодежных организаций в Европе и России.		
	Самостоятельная работа. Примерные варианты заданий: Согласны ли Вы с утверждением, что культура общества это и есть его идеология. Обоснуйте свою позицию. Современная молодежь и культурные традиции: «конфликт отцов и детей» или трансформация нравственных ценностей и норм в рамках освоения «массовой культуры»?	1	
<b>Тема 2.5. Перспективы развития РФ в современном мире</b>	Содержание учебного материала	2	
	1. Перспективные направления и основные проблемы развития РФ на современном этапе. 2. Территориальная целостность России, уважение прав ее населения и соседних народов – главное условие политического развития. 3. Инновационная деятельность – приоритетное направление в науке и экономике. 4. Сохранение традиционных нравственных ценностей и индивидуальных свобод человека – основа развития культуры в РФ. Вызовы будущего и Россия.		2
	Практические занятия 1. Анализ современных общегосударственных документов в области политики, экономики, социальной сферы и культуры, и обоснование на основе этих документов важнейших перспективных направлений и проблем в развитии РФ. 2. Анализ политических и экономических карт России и сопредельных территорий за последнее десятилетие с точки зрения выяснения преемственности социально-экономического и политического курса с государственными традициями России. 3. Осмысление сути важнейших научных открытий и технических достижений в современной России с позиций их инновационного характера и возможности применения в экономике. 4. «Круглый стол» по проблеме сохранения индивидуальной свободы человека, его нравственных ценностей и убеждений в условиях усиления стандартизации различных сторон жизни общества.	8	
	Самостоятельная работа. Примерные варианты заданий: Выполните реферат (5-7 стр.), раскрывающий Ваше представление о путях формирования духовных ценностей человека и общества в современной РФ.	2	
	<b>Всего:</b>	<b>57</b>	

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

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

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета социально-экономических дисциплин.

##### **Оборудование учебного кабинета:**

- посадочных мест по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;

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

- компьютер с лицензионным программным обеспечением.
- мультимедиапроектор
- экран
- доска

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

Основные источники:

1. Данилов А.А. История России с древнейших времен до наших дней в вопросах и ответах. -М., 2021.
2. Загладин Н.В., Козленко С.И., Минаков С.Т., Петров Ю.А.. История России. XX - начало XXI в. Учебник для 11 кл. –М., 2021.
3. Короткевич В.И. История современной России, 1991-2003: учеб. пособие – СПб.: Изд-во С.-Петербур. ун-та, 2021. – 293 с.[http:// edu.tltsu.ru/er/book\\_view.php?book\\_id=2b4](http://edu.tltsu.ru/er/book_view.php?book_id=2b4)
4. Мунчаев Ш.М., Устинов В.М. История России. - М.: ИНФРА • М-НОРМА, 2021. 592с
5. Орлов А. С., Георгиев В. А, Георгиева Н. Г., Сивохина Т. А.. История России: учеб. — 3-е изд., — М.: «Проспект», 2021. – 528с.
6. Самыгин П.С., Беликов К.С., Бережной С.Е. и др. История - 7-е изд. - Ростов н/Д: Феникс, 2020. — 480 с.
7. Терещенко Ю.Я. История России XX-XXI вв./— Ростов н/Д: Издательство «Феникс», 2021. — 448 с.
8. Чернобаев А.А., Горелов И.Е., Зуев М.Н. и др. Учебник История России - Москва, «Высшая школа», 2020 - 479с.

Дополнительные источники:

1. Бжезинский З. Великая шахматная доска. М.: Международные отношения, 2021 – 254 с.
2. Ванюков Д.А. Демократическая Россия конца XX - начала XXI века./Д.А. Ванюков. М.: Мир книги, 2021. - 240 с.
3. Дегтев Г.В. Становление и развитие института президентства в России : теоретико-правовые и конституционные основы / Г.В. Дегтев; МГИМО МИД РФ, Международный институт управления – М. : Юристъ, 2021. – 237
4. Дроздов Ю. Россия и мир. Куда держим курс. /Ю.Дроздов. – М.: Артстиль полиграфия, 2021. - 352 с.

5. Изосимов Ю.Ю. Справочное пособие по отечественной истории современного периода. 1985-1997 гг. /Ю.Ю. Изосимов. – М.: Аквариум, 2021 – 217 с.
6. Кузык Б.Н.Россия и мир в XXI веке / Б.Н. Кузык. Издание второе. – М. Институт экономических стратегий, 2021 – 544с. <http://www.twirpx.com/file/235744/>
7. Леонов Н. Закат или рассвет? Россия: 2000–2008. /Н.Леонов. М., 2021. –545 с. <http://www.x-libri.ru/elib/leonv001/00000001.htm>
8. Нарочницкая Н.А. Россия и русские в современном мире. М.: Алгоритм, 2021. – 416 с
9. Печенев В.А. «Смутное время» в новейшей истории России (1985-2003): ист. свидетельства и размышления участника событий / В. Печенев. - М.: Норма, 2021. – 365 с.
10. Россия и страны мира. 2008. Статистический сборник. М.: Росстат, 2021. – 361 С. <http://institutions.com/general/1040-rossiya-i-strani-mira-statistika-rosstat.html>
11. Сурков В.Ю. Основные тенденции и перспективы развития современной России. /В.Ю. Сурков. М.: Современный гуманитарный университет, 2021. <http://viperson.ru/wind.php?ID=272898&soch=1>
12. Черняев А.С. 1991 год: Дневник помощника президента СССР(<http://www.gwu.edu/~nsarchiv/rus/>)

#### Интернет ресурсы:

1. [www.histerl.ru](http://www.histerl.ru) - История России
2. <http://www.alleng.ru/edu/hist4.htm> - Учебники по истории России.
3. <http://www.un.org/ru/> - сайт Организации Объединенных Наций .
4. <http://www.hrono.ru/index.php> - ХРОНОС. Всемирная история в интернете .
5. <http://www.russ.ru/antolog/1991/> - Хроника путча 1991 г.
6. <http://dokonline.com/> - документальные фильмы онлайн.

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

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

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>ОК, ПК</b>
<b>Умения</b>			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,
ориентироваться в современной экономической, политической, культурной ситуации в России и мире	Домашние задания проблемного характера Письменный опрос в форме тестирования	Ориентируется в экономической, политической и культурной ситуации в России и мире	
выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем	Практические задания по работе с информацией, документами, литературой, (подготовка презентаций, составление таблиц, подготовка реферата)	Понимает взаимосвязь мировых и российских проблем	
<b>Знания</b>			
- основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже XX и XXI вв. - основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже XX и XXI вв.	Подготовка индивидуальных заданий  Подготовка индивидуальных заданий	Воспроизводит основные направления развития ключевых регионов современного мира Воспроизводит основные направления развития ключевых регионов современного мира	
- сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX – начале XXI вв.	Составление таблиц, схем	направления развития ключевых регионов современного мира	
- основные процессы	Подготовка	Понимает	

<p>(интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих регионов мира</p>	<p>презентаций, индивидуальный опрос</p>	<p>сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов современного мира</p>	<p>профессионального и личностного развития. ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>
<p>- назначение ООН, НАТО, ЕС и др. организаций и их деятельности; - о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций</p>	<p>Письменный опрос в форме тестирования</p>	<p>Воспроизводит основные процессы политического и экономического развития ведущих регионов мира Понимает назначение ООН, НАТО, ЕС</p>	<p>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.</p>
<p>- содержание и назначение законов и иных нормативных правовых актов мирового и регионального значения;</p>	<p>Работа с документами, индивидуальный опрос</p>	<p>и др. организаций; роль науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций Знает содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения</p>	<p>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.</p>









**Министерство образования Пензенской области  
государственное автономное профессиональное образовательное  
учреждение Пензенской области  
«Пензенский колледж современных технологий переработки и бизнеса»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОГСЭ.03 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК  
(английский)**

**для студентов, обучающихся по специальности  
19.02.10 Технология продукции общественного питания  
(базовая подготовка)**

**Пенза 2021**

Рассмотрена и одобрена на заседании  
методической цикловой комиссии  
общих гуманитарных и  
социально-экономических дисциплин

Рабочая программа учебной  
дисциплины разработана на основе  
Федерального государственного  
образовательного стандарта среднего  
профессионального образования по  
специальности 19.02.10 Технология  
продукции общественного питания  
(базовая подготовка)

Протокол № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_

Председатель МЦК

\_\_\_\_\_ Г.И. Табаксюрва

УТВЕРЖДАЮ:

Заместитель директора по УВР

\_\_\_\_\_ Л.В Волкова

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Разработчик: Емельянова К.А., преподаватель иностранных языков

## СОДЕРЖАНИЕ

	СТР
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	19
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	21

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

## **Иностранный язык /английский/**

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

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников организаций общественного питания.

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:** дисциплина относится к общему гуманитарному и социально-экономическому циклу.

**1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения 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.

Общие и профессиональные компетенции, которые актуализируются при изучении дисциплины:

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

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

ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.

ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.

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

ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.

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

ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.

#### **1.4 Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 192 часа в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 162 часа;  
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>
1	2
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>192</b>
<b>Обязательная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>162</b>
В том числе:	
Практические занятия	157
Контрольные работы	5
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>30</b>
В том числе:	
Индивидуальные творческие задания	18
Внеаудиторная самостоятельная работа: чтение и перевод текстов, составление диалогов, подготовка сообщений и рефератов	12
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	



## 2.2.Рабочий тематический план и содержание учебной дисциплины Иностранный язык (английский)

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Повторительный курс</b>		<b>12</b>	
Тема 1.1. Иностранный язык как средство общения	Практические занятия Социокультурный компонент: наиболее распространенные языки, роль средств информационных технологий в мотивации изучения иностранных языков, иностранный язык как средство приобщения к мировой культуре	9	
	Личные местоимения в именительном и объектном падеже, притяжательные и неопределенные местоимение множественное число существительных, притяжательный падеж существительных , артикль, PresentSimple, PastSimple, FutureSimple и другие способы выражения будущего времени , предлоги времени, места и направления; thereis / thereare		
	Языковой компонент: лексические единицы по новой теме, их орфографические модели и слухопроизносительные модели		
	Речевой компонент: лексические единицы по новой теме		
	Учебный компонент: приемы культуры аудирования; приемы работы с текстом		
	Контрольная работа по грамматическому мониторингу	1	
	Самостоятельная работа: выполнение домашних заданий по разделу1 Систематизация грамматических явлений (составление таблицы)	2	
<b>Раздел 2. Социокультурная сфера</b>		<b>19</b>	
Тема 2.1. Страны изучаемого языка	Практические занятия Предметное содержание: страны изучаемого языка и их культурные особенности, достопримечательности столиц	11	

	<p>Языковой компонент: лексические единицы по новой теме, их орфографические модели и слухопроизносительные модели</p> <p>Косвенные вопросительные предложения; модальный глагол should; союзы because, thanksto..., dueto..., so, that's,why; артикли с географическими названиями</p> <p>Социокультурный компонент: географическое положение стран изучаемого языка и России; влияние географического положения на жизнь и характер англичан, американцев, австралийцев; политический строй Великобритании, США; достопримечательности столиц; природа и экология изучаемых стран, экономика и торговля</p> <p>Речевой компонент: диалог этикетного характера; диалог – побуждение к действию; описание, рассуждение и сообщение как формы монологического высказывания; образцы текстов для чтения и аудирования по изучаемой теме</p> <p>Учебный компонент: приемы культуры аудирования; приемы работы с текстом</p> <p>Контрольная работа по страноведению</p>	1	
<p>Тема 2.2. Молодежь в современном обществе, досуг молодежи</p>	<p>Практические занятия</p> <p>Предметное содержание речи: молодежь в современном обществе (досуг молодежи)</p> <p>Языковой компонент: лексические единицы по новой теме, их орфографические модели и слухопроизносительные модели; степени сравнения прилагательных; наречие; предлоги; виды придаточных предложений</p> <p>Социокультурный компонент: средства массовой информации в Великобритании и США. Речевой компонент: диалог этикетного характера; диалог – побуждение к действию; описание, рассуждение и сообщение как формы монологического высказывания; образцы текстов для чтения и аудирования по изучаемой теме</p> <p>Учебный компонент: приемы краткой рациональной записи диалога</p>	4	

	Самостоятельная работа: выполнение домашних заданий по разделу 2 Составление диалога «Интернет в моей жизни», составление текста: «Достопримечательности Великобритании», составление диалогов по темам раздела	3	
<b>Раздел 3. Социально-бытовая сфера</b>		<b>26</b>	
Тема 3.1. Моя будущая профессия	Практические занятия Предметное содержание: учебное заведение, персонал ресторана, кафе, столовой, профессия повар-технолог Языковой компонент: лексические единицы по новой теме, их орфографические модели Числительные, глаголы shall, will в модальном значении. Речевой компонент: диалоги по теме «В ресторане», «В студенческой столовой». Учебный компонент: примеры культуры речи, аудирования, работы с текстом.	6	
Тема 3.2. Покупки	Практические занятия. Предметное содержание речи: покупки в Супермаркете, в продовольственном магазине, на Восточном рынке, покупки в английских магазинах. Языковой компонент: лексические единицы по теме, их орфографические и слухопроизносительные модели. Причастие I, причастие II Социокультурный компонент: особенности торговли в восточных странах, в Супермаркетах Европы, Великобритании. Речевой компонент: диалоги по теме, текст «Магазины Лондона». Учебный компонент: приемы культуры аудирования, работы с текстом.	6	
Тема 3.3. Речевой этикет	Практические занятия Предметное содержание: формы обращения, приветствия при встрече, личные контакты, приглашения и др.	2	

	<p>Языковой компонент: лексические единицы по теме, их орфографические и слухопроизносительные модели</p> <p>Настоящее длительное время</p> <p>Социокультурный компонент: особенности обращения к клиентам в англоязычных странах</p> <p>Речевой компонент: диалоги по теме урока</p> <p>Учебный компонент: приемы работы со словарем, образцы диалогов</p>		
<p>Тема 3.4. Места общественного питания</p>	<p>Практические занятия. Предметное содержание: В ресторанах Москвы, в студенческой столовой, в кафе Как мы пробуем пищу?</p> <p>Языковой компонент: лексические единицы, их орфографические и слухопроизносительные модели</p> <p>Социокультурный компонент: питание в России и Великобритании (кафе, ресторан, столовая)</p> <p>Речевой компонент: диалоги по теме, текст «Питание в Англии»</p> <p>Учебный компонент: приемы работы с диалогами</p>	7	
	Контрольная работа	1	
	Самостоятельная работа: выполнение домашней работы по темам раздела, составление диалогов, их театрализованное воплощение	4	
<p><b>Раздел 4. Название продуктов питания и характеристика блюд.</b></p>		<b>30</b>	
<p>Тема 4.1. Овощи, зелень, специи, приправы.</p>	<p>Практические занятия Предметное содержание речи: овощи, зелень, специи, приправы ;качественные характеристики;кулинарные характеристики</p>	4	

	<p>Языковой компонент: лексические единицы по новой теме; их орфографические и слухопроизносительные модели; образование и функции причастия I, II ; настоящее совершенное время</p> <p>Социокультурный компонент: овощные блюда в рационе людей</p> <p>Речевой компонент: диалоги «В овощном магазине», «В студенческой столовой», образцы диалогов и аудирование по теме</p> <p>Учебный компонент: приемы работы со словарем, с рецептами</p>		
<p>Тема 4.2. Фрукты. Ягоды. Орехи. Соки.</p>	<p>Практическое занятие Предметное содержание речи: фрукты, ягоды; десертные блюда из ягод и орехов ;соки</p> <p>Языковой компонент: лексические единицы по новой теме; их орфографические и слухопроизносительные модели</p> <p>Настоящее совершенное время</p> <p>Социокультурный компонент: блюда из фруктов, ягод и орехов в рационе людей</p> <p>Речевой компонент: диалоги «В баре», «Заказ десерта»</p> <p>Учебный компонент: приемы работы со словарем, рецептами по теме</p>	4	
<p>Тема 4.3. Мясо, птица, дичь.</p>	<p>Практические занятия Предметное содержание речи: мясо (баранина, говядина, телятина, свинина); дичь; птица</p> <p>Языковой компонент: лексические единицы по новой теме; их орфографические и слухопроизносительные модели</p> <p>Прошедшее и будущее совершенное время</p> <p>Социокультурный компонент: блюда из мяса, дичи, птицы в рационе людей</p> <p>Речевой компонент: диалоги по теме: «Заказ блюда из мяса», «Котлеты по-киевски» и др.</p> <p>Учебный компонент: приемы работы со словарем, приемы аудирования</p>	4	
<p>Тема 4.4. Рыба. Продукты моря.</p>	<p>Практические занятия Предметное содержание речи: рыба (морская, пресноводная); продукты моря (креветки, лобстеры, крабы, морская капуста и др.)</p>	4	

	<p>Языковой компонент: лексические единицы по новой теме; их орфографические и слухопроизносительные модели</p> <p>Местоимения some, any, no и их производные</p> <p>Социокультурный компонент: блюда из рыбы и продуктов моря в рационе людей</p> <p>Речевой компонент: диалоги «В специализированном магазине «Океан», «В ресторане»</p> <p>Учебный компонент: приемы работы со словарем при переводе рецептов</p>		
Тема 4.5. Молочные, крупяные, яичные продукты и блюда.	<p>Практическое занятие</p> <p>Предметное содержание речи: молочные, крупяные, яичные продукты и блюда</p> <p>Языковой компонент: лексические единицы по новой теме; их орфографические и слухопроизносительные модели</p> <p>Социокультурный компонент: каши, пудинги в рационе детей, пожилых людей</p> <p>Речевой компонент: диалоги «В молочном магазине», «Диетическое питание»</p> <p>Учебный компонент: приемы работы со словарем при переводе рецептов</p>	2	
Тема 4.6. Кондитерские и хлебобулочные изделия.	<p>Практические занятия</p> <p>Предметное содержание речи: кондитерские и хлебобулочные изделия</p> <p>Языковой компонент: лексические единицы по новой теме; их орфографические и слухопроизносительные модели</p> <p>Степени сравнения прилагательных и наречий</p> <p>Социокультурный компонент: необходимость употребления хлебобулочных изделий в рационе человека: десертные блюда</p> <p>Речевой компонент: диалоги «В баре», «В кафе», «В хлебном магазине»</p> <p>Учебный компонент: приемы работы со словарем при переводе рецептов, приемы аудирования</p>	4	
Тема 4.7. Вина. Коктейли. Холодные и горячие напитки.	<p>Практические занятия</p> <p>Предметное содержание речи: вина ;коктейли ;холодные и горячие напитки</p> <p>Языковой компонент: лексические единицы по новой теме; их орфографические и слухопроизносительные модели</p> <p>Сравнительные конструкции</p>	4	

	Социокультурный компонент: карта вин в ресторане; польза и недостатки газированных напитков		
	Речевой компонент: диалоги «Заказ вина в ресторане», «Выбор безалкогольных напитков в магазине»		
	Учебный компонент: приемы работы со словарем при переводе рецептов, приемы чтения, слушания		
	Самостоятельная работа: выполнение домашних заданий по разделу 4, составление диалогов по образцам уроков	4	
<b>Раздел 5. Питание в Великобритании и США.</b>		<b>16</b>	
Тема 5.1. Питание в США.	Практические занятия Предметное содержание речи: питание в США, особенности национальной кухни, меню дневного рациона	8	
	Языковой компонент: лексические единицы по новой теме; их орфографические и слухопроизносительные модели		
	Придаточные предложения времени		
	Социокультурный компонент: народы США и их национальная кухня		
	Речевой компонент: диалог по теме «В баре Нью-Йорка»; «В ресторане»		
	Учебный компонент: приемы культуры, чтения и слушания		
Тема 5.2. Питание в Великобритании.	Практические занятия Предметное содержание речи: Британская кухня; поход в кафе, паб	6	
	Языковой компонент: лексические единицы по новой теме; их орфографические и слухопроизносительные модели		
	Придаточные предложения условия; сложноподчиненные предложения с союзом because		
	Социокультурный компонент: особенности кухни Великобритании, их традиционные блюда		

	Речевой компонент: диалоги «В кафе», «В пабе», рассуждения как форма монологического высказывания по теме		
	Учебный компонент: приемы культуры, аудирования, приемы работы с текстом		
	Самостоятельная работа: выполнение домашних заданий по теме	2	
<b>Раздел 6. Питание иностранцев в России.</b>		<b>13</b>	
Тема 6.1. Русская кухня.	Практическое занятие Предметное содержание речи: Русская национальная кухня	4	
	Языковой компонент: лексические единицы по новой теме; их орфографические и слухопроизносительные модели		
	Сложноподчиненные предложения с союзом <i>neither</i>		
	Социокультурный компонент: особенности питания народов России, традиции русской национальной кухни		
	Речевой компонент: диалог по теме; текст «Русская кухня»		
	Учебный компонент: приемы культуры, аудирования		
Тема 6.2. Украинская кухня.	Практическое занятие Предметное содержание речи: Украинская национальная кухня	4	
	Языковой компонент: лексические единицы по новой теме; их орфографические и слухопроизносительные модели		
	Сложноподчиненное предложение с союзом <i>for</i>		
	Социокультурный компонент: особенности украинской национальной кухни		
	Речевой компонент: диалог по теме; текст «В ресторане Киева»; рецепты		
	Учебный компонент: приемы культуры, аудирования, приемы работы с текстом		
Тема 6.3. Кавказская национальная кухня.	Предметное содержание речи: кухни народов Кавказа (грузинская, армянская, азербайджанская национальные кухни)	4	
	Языковой компонент: лексические единицы по новой теме; их орфографические и слухопроизносительные модели		



	Социокультурный компонент: особенности национальной кухни народов Кавказа		
	Речевой компонент: диалоги (№112) по теме: «Хачапури», рецепты		
	Учебный компонент: приемы работы с текстом, диалогами; приемы культуры аудирования		
	Самостоятельная работа: выполнение домашних заданий по темам раздела	1	
<b>Раздел 7. Обслуживание посетителей.</b>		<b>14</b>	
Тема 7.1. Обслуживание в ресторане.	Практические занятия Предметное содержание речи: обслуживание посетителей в ресторане; составление меню ; оформление стола.	12	
	Карта вин; ресторан Лондона; специализированное обслуживание (банкеты, свадьбы).		
	Языковой компонент: лексические единицы по новой теме; их орфографические и слухопроизносительные модели		
	Косвенная речь		
	Социокультурный компонент: традиции в обслуживании и сервирование стола в ресторанах России и Великобритании; умение выбирать вина; свадебные традиции		
	Речевой компонент: диалоги по теме: текст «Ресторан на Трафальгарской площади», «В ресторане Москвы»		
	Учебный компонент: приемы работы с текстом, диалогами; приемы культуры аудирования		
	Самостоятельная работа: выполнение домашних заданий по теме	2	
<b>Раздел 8. Диетическое питание.</b>		<b>14</b>	

Тема 8.1. Диетическое питание в местах общественного пользования.	Практические занятия Предметное содержание речи: диетическое питание (составление меню, кулинарная характеристика диетических блюд); религиозные запреты	11
	Языковой компонент: лексические единицы по новой теме; их орфографические и слухопроизносительные модели	
	Согласование времен; предложения с союзом <i>neither...nor</i>	
	Социокультурный компонент: необходимость использования диетических блюд, религиозные запреты разных стран	
	Речевой компонент: диалоги: «В детском кафе», «Разговор с шеф-поваром ресторана»	
	Учебный компонент: приемы работы с диалогами, текстом по теме	
	Контрольная работа	
	Самостоятельная работа: выполнение домашних заданий по теме; составление функциональных диалогов	2
<b>Раздел 9. Кухни народов мира</b>		<b>31</b>
Тема 9.1. Немецкая кухня.	Практические занятия Предметное содержание речи: Немецкая национальная кухня; кулинарные характеристики блюд немецкой кухни	4
	Языковой компонент: лексические единицы по новой теме; их орфографические и слухопроизносительные модели	
	Настоящее длительное время Прошедшее длительное время	
	Социокультурный компонент: особенности немецкой национальной кухни; блюда немецкой кухни, используемые в России	
	Речевой компонент: рассуждение как форма монологического высказывания, диалог «В кафе Берлина»	
	Учебный компонент: приемы культуры аудирования, приемы работы с текстами и диалогами	

Тема 9.2. Итальянская кухня.	Практические занятия Предметное содержание речи: Итальянская национальная кухня;кулинарные характеристики блюд итальянской кухни	4
	Языковой компонент: лексические единицы по новой теме; их орфографические и слухопроизносительные модели	
	Будущее длительное время	
	Социокультурный компонент: особенности итальянской национальной кухни; блюда итальянской кухни, используемые в России	
	Речевой компонент: рассуждение как форма монологического высказывания;диалоги по теме	
	Учебный компонент: приемы культуры аудирования, приемы работы с текстами и диалогами	
Тема 9.3. Кухни скандинавских стран.	Практические занятия Предметное содержание речи: кухни скандинавских стран (Финляндия, Швеция, Норвегия);кулинарные характеристики блюд;шведский стол.	4
	Языковой компонент: лексические единицы по новой теме; их орфографические и слухопроизносительные модели	
	Герундий	
	Социокультурный компонент: особенности национальных кухонь скандинавских стран	
	Речевой компонент: рассуждение как форма монологического высказывания, диалоги по теме	
	Учебный компонент: приемы культуры аудирования, приемы работы с текстами и диалогами	
Тема 9.4. Особенности питания японцев, китайцев, корейцев, народов Ближнего Востока.	Практические занятия Предметное содержание речи: кухни Японии, Китая, Кореи, Ближнего Востока;кулинарные характеристики блюд	8
	Языковой компонент: лексические единицы по новой теме; их орфографические и слухопроизносительные модели	
	Инфинитив. Именительный и объектный падеж с инфинитивом	

	Социокультурный компонент: традиции и особенности питания в странах Азии и Востока		
	Речевой компонент: рассуждения как форма монологического высказывания, диалоги по теме		
	Учебный компонент: приемы культуры аудирования, приемы работы с текстами и диалогами		
	Практические занятия Предметное содержание речи: французская национальная кухня;кулинарные характеристики блюд;меню дневного рациона французского туриста	6	
	Языковой компонент: лексические единицы по новой теме; их орфографические и слухопроизносительные модели		
	Отглагольные существительные		
	Социокультурный компонент: традиции и особенности питания во Франции		
	Речевой компонент: диалоги по теме, рассуждения как форма монологического высказывания		
	Учебный компонент: приемы культуры аудирования, приемы работы с текстами и диалогами		
	Самостоятельная работа: выполнение домашних заданий по темам раздела	5	
<b>Раздел 10. Здоровое питание.</b>		<b>17</b>	
Тема 10.1. Питание.	Практические занятия Предметное содержание речи: питание для здоровья;вегетарианство;польза здоровья для человека;как остаться здоровым;как скинуть вес;сахар и здоровье;кофеин;калории;мясной и рыбий жир;холестерин;морские продукты;витамины	11	
	Языковой компонент: лексические единицы по новой теме; их орфографические и слухопроизносительные модели		
	Сослагательное наклонение,страдательный залог		
	Социокультурный компонент: влияние здорового питания на жизнь людей		

	Речевой компонент: рассуждение как форма монологического высказывания, описание, образцы текстов для чтения по темам раздела		
	Учебный компонент: приемы культуры аудирования, приемы работы с текстами и диалогами		
	Контрольная работа	1	
	Самостоятельная работа: выполнение домашних заданий по темам раздела; сочинение «Как я питаюсь»	5	
	<b>Всего:</b>	<b>192</b>	

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

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

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета Иностранного языка.

Оборудование учебного кабинета:

- Посадочные места по количеству обучающихся;
- Рабочее место преподавателя;
- Учебно-наглядные пособия по иностранному языку.

Технические средства обучения:

- Телевизор “SONY”;
- Мультимедиа проектор;
- Компьютер;
- Видеоплейер «Акай».

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

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

Основные источники:

1. Агабекян И. П. Английский язык для ссузов: учебное пособие. – М.: ТК Велби, Издательство Проспект, 2021-320с.
2. Голубев А. П. Учебное пособие для студ. сред.учеб. заведений: - М. Издательский центр «Академия», 2021-336 с.
3. Голицинский Ю. Б. Грамматика: Сборник упражнений. – Санкт Петербург: Издательство КАРО, 2021-544с.
4. Сиротина Т. А. Современный англо-русский русско-английский словарь-справочник: 42000 слов и выражений современного английского и русского языка. Донецк: ООО ПКФ, 2021-576с.
5. Карпова Т. А. Английский язык для колледжей: Учебное пособие. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и Ко», 2021.-295с.

Дополнительные источники:

1. Лабода Т. Е. Английский язык. Весь общий школьный курс в таблицах: учебное пособие. Минск: Современная школа, 2021.-256с.
2. Николенко Т. В. Тесты по грамматике английского языка – М.: Айрис-пресс, 2021.-208с.
3. Борисова Л. И. Ложные друзья переводчика. Учебное пособие по научно-техническому переводу. – М.:НВИ-ТЕЗАУРУС, 2021.-246с.
4. Wildman J. Matrix. Foundation Student’s Book – Oxford University Press, 2021.-234с.
5. Wildman J. Matrix. Foundation Workbook - Oxford University Press, 2021.-234с.

6. Абакумова Л. В. Английский язык. Конспекты занятий по курсу «Дети и молодежь в англоязычных странах: жизнь, проблемы, права и обязанности» элективный курс. Г. Волгоград: Учитель, 2021.-183с.
7. Блох М. Я. Практикум по английскому языку; грамматика: сборник упражнений; М. Я. Блох, А. Я. Лебедева, В. С. Денисова. – М.: Астрель, 2021.-238с.
8. Иванова И. П. Теоретическая грамматика современного английского языка: учебник/И. П. Иванова, В. В. Бурлакова, Г. Г. Почепцов. – М.: Высшая школа, 2021-312с.
9. Клоуз Р. А. Справочник по грамматике для изучающих английский язык: пособие для учителя/Р. А. Клоуз. 2021.-352с.
10. Лингвистический энциклопедический словарь. - М.: «Советская энциклопедия», 2021.-254с.
11. Иностранные языки в школе: журнал; Учрежден Министерством образования и науки РФ
12. Учитель: Журнал; Учрежден Министерством образования и науки РФ
13. 1 сентября English: Приложение к газете «1 сентября»
14. Электронный ресурс Полезные веб-ресурсы и материалы в помощь преподавателям.
15. Электронный ресурс Википедия Энциклопедия на английском языке.  
Формы доступа:  
[http://en.wikipedia.org/wiki/History\\_of\\_the\\_British\\_Isles](http://en.wikipedia.org/wiki/History_of_the_British_Isles);  
[http://en.wikipedia.org/wiki/History\\_of\\_London](http://en.wikipedia.org/wiki/History_of_London);  
[http://en.wikipedia.org/wiki/American\\_Revolutionary\\_War](http://en.wikipedia.org/wiki/American_Revolutionary_War);  
[http://en.wikipedia.org/wiki/History\\_of\\_Canada](http://en.wikipedia.org/wiki/History_of_Canada)
16. Образовательный Интернет-ресурс Приложение к газете «1 сентября English»
17. Интернет ресурс Информационные технологии в обучении языку.  
Формы доступа: <http://www.just-English.ru>
19. Интернет ресурс Информационные технологии в обучении языку.

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

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения	Основные показатели оценки результата	ОК, ПК
<b>Умения</b>			
Общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы	Устный ответ, выполнение лексико-грамматических упражнений и тестов	Общается (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы	ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
Переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности	Устный ответ, выполнение лексико-грамматических упражнений и тестов	Переводит иноязычные тексты профессиональной направленности	ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях. ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.
Самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас	Устный ответ, выполнение лексико-грамматических упражнений и тестов	Совершенствует самостоятельно навыки устного и письменного общения, пополняет словарный запас	ОК 6. Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.
<b>Знания</b>			
Лексический (1200-1400 лексических	Устный ответ, выполнение	Владеет лексическим и грамматическим минимумом, необходимым для чтения и	ОК 8. Самостоятельно определять задачи



<p>единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности</p>	<p>лексико-грамматических упражнений и тестов</p>	<p>перевода иноязычных текстов профессиональной направленности</p>	<p>профессионального и личного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.  ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.  ОК 10. Развивать культуру межличностного общения, взаимодействия между людьми, устанавливать психологические контакты с учетом межкультурных и этнических различий.</p>
--	---	--	--





**Министерство образования Пензенской области  
государственное автономное профессиональное образовательное  
учреждение Пензенской области  
«Пензенский колледж современных технологий переработки и бизнеса»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОГСЭ.03 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК  
(немецкий)**

**для студентов, обучающихся по специальности  
19.02.10 Технология продукции общественного питания  
(базовая подготовка)**

**Пенза , 20 г.**

Рассмотрена и одобрена на заседании методической цикловой комиссии общих гуманитарных и социально-экономических дисциплин

Протокол № \_\_\_ от «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Председатель МЦК \_\_\_\_\_

Г.И. Табаксюрва

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовая подготовка)

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по УВР

\_\_\_\_\_ Л.В. Волкова

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Разработчик: Серебрякова Оксана Анатольевна, преподаватель

## СОДЕРЖАНИЕ

стр.

1.	ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
4.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## Иностранный язык (немецкий)

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовая подготовка).

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (программах повышения квалификации и переподготовки).

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:** дисциплина относится к общему гуманитарному и социально-экономическому циклу.

**1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения 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.

Общие и профессиональные компетенции, которые актуализируются при изучении дисциплины:

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

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

ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.

ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.

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

ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.

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

ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.

#### **1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение примерной программы учебной дисциплины:**

Максимально учебной нагрузке обучающегося 192 часа, в том числе:

обязательно аудиторной учебной нагрузке обучающегося 162 часа;

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>1</b>	<b>2</b>
<b>Максимально учебная нагрузка (всего)</b>	<b>192</b>
<b>Обязательная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>162</b>
В том числе:	
Практические занятия	<b>161</b>
Контрольная работа	<b>1</b>
<b>Самостоятельные работы обучающегося (всего)</b>	<b>30</b>
В том числе:	
Индивидуальные творческие задания	<b>20</b>
Внеаудиторная самостоятельная работа: систематизация грамматических явлений (составление таблицы), составление диалогов	<b>10</b>
Итоговая аттестация в форме: дифференцированный зачет	



## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Иностранный язык (немецкий)

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Повторительный курс</b>		<b>10</b>	
Тема 1.1. Иностранный язык как средство общения	<p><b>Практические занятия</b></p> <p>Социокультурный компонент: наиболее распространенные языки, роль средств информационных технологий в мотивации изучения иностранных языков, иностранный язык как средство приобщения к мировой культуре</p> <p>Личные, притяжательные и неопределенные местоимения</p> <p>Множественное число существительных. Артикль</p> <p>Глагол. Настоящее время</p> <p>Предлоги времени</p> <p><b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> выполнение домашних заданий по разделу 1.</p> <p>Систематизация грамматических явлений (составление таблицы)</p>	6	
Тема 1.2. Социально-бытовая тематика	<p><b>Практические занятия</b></p> <p>Предметное содержание: моя семья, квартира, моя будущая профессия, рабочий день официанта</p> <p>Языковой компонент: лексические единицы по новой теме, их орфографические модели и слухопроизносительные модели</p> <p>Спряжение глаголов haben, sein, werden</p> <p>Социокультурный компонент: будущая профессия, колледж</p> <p>Речевой компонент: диалог этикетного характера; диалог – побуждение к действию; описание, рассуждение и сообщение как формы монологического высказывания; образцы текстов для чтения и аудирования по изучаемой теме</p>	4	

	<p>Учебный компонент: приемы культуры чтения и слушания; приемы работы с текстом</p> <p><b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> выполнение домашних заданий по разделу.</p> <p>Составление текстов: «Моя семья», «Мой колледж».</p>	
<p><b>Раздел 2.</b></p> <p><b>Наименование</b></p> <p><b>продуктов питания</b></p>		<b>10</b>
<p>Тема 2.1.</p> <p>Овощи, зелень, специи, фрукты, ягоды</p>	<p><b>Практические занятия</b></p> <p>Предметное содержание: блюда из фруктов и овощей, десерты. Качественные характеристики блюд</p> <p>Языковой компонент: лексические единицы по новой теме, их орфографические модели.</p> <p>Глаголы с отделяемыми и неотделяемыми приставками, числительные</p> <p>Речевой компонент: диалог этикетного характера; диалог – побуждение к действию; описание, рассуждение и сообщение как формы монологического высказывания; образцы текстов для чтения и аудирования по изучаемой теме;</p> <p>Учебный компонент: примеры культуры речи, слушания, работы с текстом.</p>	2
<p>Тема 2.2.</p> <p>Мясные продукты.</p> <p>Дичь. Птица.</p>	<p><b>Практические занятия</b></p> <p>Предметное содержание речи: мясные продукты. Блюда из мяса дичи и птицы.</p> <p>Языковой компонент: лексические единицы по новой теме; их орфографические и слухопроизносительные модели</p> <p>Речевой компонент: диалог «В мясной лавке», образцы диалогов и аудирование по теме.</p> <p>Учебный компонент: приемы работы со словарем, с текстами</p>	4
<p>Тема 2.3.</p> <p>Продукты моря.</p> <p>Рыба.</p>	<p><b>Практические занятия</b></p> <p>Предметное содержание речи: продукты моря, рыба и рыбные изделия, горячие и холодные рыбные блюда</p> <p>Языковой компонент: лексические единицы по новой теме; их орфографические и слухопроизносительные модели.</p> <p>Предлоги, требующие дательного и винительного падежа</p>	4

	Простое прошедшее время Praeteritum	
	Учебный компонент: приемы культуры, чтения и слушания.	
	Речевой компонент: рассуждения как форма монологического высказывания по теме.	
	Учебный компонент: приемы культуры, чтения и слушания, приемы работы с текстом.	
<b>Раздел 3. Организация общественного питания</b>		<b>19</b>
Тема 3.1 Места общественного питания	<b>Практические занятия</b> Предметное содержание речи: в ресторане, в баре, в детском кафе, в студенческой столовой. Поздравления, тосты Языковой компонент: лексические единицы по новой теме; их орфографические и слухопроизносительные модели. Модальные глаголы, возвратные глаголы Сложные существительные Речевой компонент: диалоги по теме «В кафе», «В баре», «В столовой» Учебный компонент: приемы культуры, чтения и слушания, приемы работы с текстом.	9
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> выполнение домашних заданий по разделу.	10
<b>Раздел 4. Сервировка стола и обслуживание</b>		<b>60</b>
Тема 4.1. Сервировка стола к завтраку, обеду и ужину	<b>Практические занятия</b> Предметное содержание речи: обслуживание завтрака, обеда и ужина. Спец. обслуживание Языковой компонент: лексические единицы по новой теме; их орфографические и слухопроизносительные модели.	14

	<p>Видовременные формы глагола в пассивном залоге</p> <p>Речевой компонент: диалоги по теме</p> <p>Учебный компонент: приемы работы с текстом, диалогами; приемы культуры чтения и слушания.</p>	
<p>Тема 4.2. Предложение меню завтрака, обеда и ужина</p>	<p><b>Практические занятия</b></p> <p>Предметное содержание речи: составление и предложение меню. Обслуживание в зале ресторана, кафе, в номере гостиницы. Кулинарные характеристики блюд.</p> <p>Предложение и выбор напитков</p> <p>Языковой компонент: лексические единицы по новой теме; их орфографические и слухопроизносительные модели.</p> <p>Речевой компонент: диалог по теме</p> <p>Учебный компонент: приемы культуры, чтения и слушания, приемы работы с текстом</p> <p>Инфинитивные группы. Причастие I, II</p>	16
<p>Тема 4.3. Диетическое питание</p>	<p><b>Практические занятия</b></p> <p>Предметное содержание речи: составление диетического меню и предложение диетических блюд. Составление лечебного меню</p> <p>Языковой компонент: лексические единицы по новой теме; их орфографические и слухопроизносительные модели.</p> <p>Инфинитив sein +zu + Infinitiv</p> <p>Речевой компонент: рассуждение и сообщение как формы монологического высказывания</p> <p>Учебный компонент: приемы работы с текстом, диалогами; приемы культуры чтения и слушания.</p>	14
<p>Тема 4.4. Этикет письменного общения</p>	<p><b>Практические занятия</b></p> <p>Предметное содержание речи: этикет письменного общения, письмо-запрос, подтверждение, заказ.</p> <p>Конъюнктив. Простые и сложные формы</p> <p>Речевой компонент: рассуждение как форма монологического высказывания, диалоги по теме</p>	5

	Языковой компонент: лексические единицы по новой теме; их орфографические и слухопроизносительные модели.	
	Учебный компонент: приемы культуры чтения и слушания, приемы работы с текстами и диалогами.	
	Контрольная работа	1
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> выполнение домашних заданий по темам раздела.	10
<b>Раздел 5. Страна изучаемого языка</b>		<b>50</b>
Тема 5.1. Страна изучаемого языка - Германия	<b>Практические занятия</b> Предметное содержание речи: географическое положение Германии, политическое устройство, достопримечательности, столица Германии	20
	Языковой компонент: лексические единицы по новой теме; их орфографические и слухопроизносительные модели.	
	Речевой компонент: рассуждение как форма монологического высказывания. Диалоги по теме.	
	Учебный компонент: приемы культуры чтения и слушания, приемы работы с текстами и диалогами.	
Тема 5.2. Деловая поездка за рубеж	<b>Практические занятия</b> Предметное содержание речи: деловая поездка за рубеж, поездка по стране, экскурсия по городу, посещение магазинов, покупка сувениров	20
	Языковой компонент: лексические единицы по новой теме; их орфографические и слухопроизносительные модели.	
	Сложноподчиненные предложения	
	Речевой компонент: описание, рассуждение и сообщение как форма монологического высказывания, диалоги по теме.	
	Учебный компонент: приемы культуры чтения и слушания, приемы работы с текстами и диалогами.	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> выполнение домашних заданий по темам	10

	раздела.		
<b>Раздел 6. Кухни народов мира</b>		<b>43</b>	
Тема 6.1. Европейская национальная кухня	<b>Практические занятия</b> Предметное содержание: национальная кухня России, Украины, Германии, Австрии Языковой компонент: лексические единицы по новой теме, их орфографические модели и слухопроизносительные модели Речевой компонент: диалог – побуждение к действию; описание, рассуждение и сообщение как формы монологического высказывания; образцы текстов для чтения и аудирования по изучаемой теме Учебный компонент: приемы культуры чтения и слушания; приемы работы с текстом	22	
Тема 6.2. Азиатская национальная кухня	<b>Практические занятия</b> Предметное содержание: национальная кухня Вьетнама, Индонезии, Камбоджи, Китая, Тайская национальная кухня Языковой компонент: лексические единицы по новой теме, их орфографические модели. Речевой компонент: диалог этикетного характера; диалог – побуждение к действию; описание, рассуждение и сообщение как формы монологического высказывания; образцы текстов для чтения и аудирования по изучаемой теме; Учебный компонент: примеры культуры речи, слушания, работы с текстом. <b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> выполнение домашней работы по темам раздела	21	
	<b>Всего:</b>	<b>192</b>	

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

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

Реализация учебной дисциплины требует наличие учебного кабинета «Иностранный язык».

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- учебно-наглядные пособия по иностранному языку.

Технические средства обучения:

- телевизор, видеомagnитофон, плакаты, учебники, словари.

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

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

Основные источники:

1. Басова Н.В., Коноплева Т. Г. Немецкий язык для колледжей. – г. Ростов – н/Д.: Феникс, 2021 – 282 с.
2. Бориско Н.Ф. Бизнес-курс немецкого языка. – М.: ООО Логос-М, 2021. – 352 с.
3. Галахов Н.В., Гуков С.Д. Немецко-русский и русско-немецкий словарь. – г. Москва: Мартин, 2021 – 480 с.
4. Синельщикова Л.В., Хайрова Н.В., Бондарева В. А. Грамматический справочник немецкого языка. – Ростов н/Д.: Феникс, 2021. – 167 с.

Дополнительные источники:

1. Данилова Н., Морозова И. Traditionelle Speisen und Getraenke unter interkulturellen Aspekt. – г. Москва: Чистые пруды, 2021. – 29 с.
2. Жебит Л.И. Пособие по немецкому для пищевых и торговых техникумов.- М.: 2021-139с.
3. Завьялова В.М. Ильина Л.В. Практический курс немецкого языка.-М.: 2021.- 139с.
4. Лютвайтес Е.В. Немецкий язык для экономистов. Учебное пособие.-Ростов – н/Д.: Феникс, 2021. -298с.
5. Морозова И. Трудности немецкой грамматики. –2021. – 32 с.
6. Немецко-русский и русско-немецкий словари.
7. Романовская Н.И.Романовская Ю.Т.200 тем немецкого языка. –М.:ЗАО <БАО-ЭКСПРЕСС>, 2021-298С.
8. Синельщикова Л.В. Хайрикова Н.В., Бондарева В.А. Грамматический справочник немецкого языка. – Ростов н/Д.: Феникс, 2021. -167с.

Интернет - ресурсы

- 1.Интернет ресурс. Информационные технологии в обучении языку.
- 2.Образовательный Интернет-ресурс. Приложение к газете «1 сентября English»

#### 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 так же выполнения обучающимися индивидуальных заданий. Проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения	Основные показатели оценки результата	ОК, ПК
<b>Умения</b>			
Общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы	Устный ответ, выполнение лексико-грамматических упражнений и тестов	Общается (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы	<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.</p> <p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального</p>
Переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности	Устный ответ, выполнение лексико-грамматических упражнений и тестов	Переводит иноязычные тексты профессиональной направленности	
Самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас	Устный ответ, выполнение лексико-грамматических упражнений и тестов	Совершенствует самостоятельно навыки устного и письменного общения, пополняет словарный запас	
<b>Знания</b>			
Лексический (1200-	Устный ответ,	Владеет лексическим и грамматическим	



<p>1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности</p>	<p>выполнение лексико-грамматических упражнений и тестов</p>	<p>минимумом, необходимым для чтения и перевода иноязычных текстов профессиональной направленности</p>	<p>и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.  ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.  ОК 10. Развивать культуру межличностного общения, взаимодействия между людьми, устанавливать психологические контакты с учетом межкультурных и этнических различий.</p>
---	--	--	--





**Министерство образования Пензенской области  
государственное автономное профессиональное образовательное  
учреждение Пензенской области  
«Пензенский колледж современных технологий переработки и бизнеса»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОГСЭ.04 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА**

**для студентов, обучающихся по специальности  
19.02.10 Технология продукции общественного питания  
(базовая подготовка)**

**Пенза 2021**

Рассмотрена и одобрена на заседании методической цикловой комиссии математических и естественнонаучных дисциплин

Протокол № 1 от «\_\_» \_\_\_\_\_ 202\_\_ г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовая подготовка)

Председатель методической цикловой ) комиссии \_\_\_\_\_ М.А.Ермолаева

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УВР

\_\_\_\_\_  
Л. В.  
Волкова

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Разработал преподаватель В.П.Волков

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
<b>1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>5</b>
<b>3. УСЛОВИЕ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>14</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>15</b>

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

## **Физическая культура**

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

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовая подготовка).

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована преподавателями СПО для осуществления профессиональной подготовки специалистов среднего звена.

**1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:** дисциплина относится к общему гуманитарному и социально-экономическому циклу.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

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

- основы здорового образа жизни.

Общие и профессиональные компетенции, которые актуализируются при изучении дисциплины:

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

**1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 324 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 162 часа;

самостоятельной работы обучающегося 162 часа.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Виды учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>324</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>162</b>
в том числе:	
практические работы	<b>156</b>
теоретическое обучение	<b>6</b>
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>162</b>
в том числе:	
тематика внеаудиторной самостоятельной работы: занятия в спортивных секциях, кружках,	<b>102</b>
<b>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	



## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Социально-культурные, психолого-педагогические и медико-биологические основы.</b>		<b>12</b>	
Тема 1.1. Роль физической культуры и спорта в духовном воспитании личности. Основы здорового образа жизни.	Содержание учебного материала: Физическая культура и спорт; физическое воспитание, самовоспитание и самообразование; ценности физической культуры, ценностное отношение и ориентация, физическое развитие, физическая и его организации. Физическая подготовка. Физические способности, тренировка, тренировочная нагрузка, соревновательная деятельность, спорт, физическое совершенство. Оздоровительно-прикладное и оборонное значение легкой атлетики. Физическое самовоспитание и самосовершенствование в здоровом образе жизни. Критерии эффективности здорового образа жизни.	6	2
	Самостоятельная работа обучающихся: утренняя гимнастика, оздоровительный бег.	6	
<b>Раздел 2. Легкая атлетика</b>		<b>84</b>	
Тема 2.1. Совершенствование техники бега на короткие дистанции: техника низкого старта, стартового ускорения, бег по дистанции, финиширование, специальные упражнения.	Содержание учебного материала:		2
	Практические занятия техника низкого старта, стартового ускорения, бег по дистанции, финиширование, специальные упражнения.	6	
	Самостоятельная работа обучающихся: утренняя гимнастика, оздоровительный бег.	6	
Тема 2.2. Совершенствование техники длительного бега:	Содержание учебного материала:		2

<p>старт, бег по дистанции, прохождение поворотов (работа рук, стопы), финишный бросок.</p> <p>Тема 2.3. Совершенствование техники прыжка в высоту с разбега: техника разбега, отталкивание, переход через планку и приземление.</p>	<p>Практические занятия техника бега на средние и длинные дистанции; старт, бег по дистанции, прохождение поворотов (работа рук, стопы), финишный бросок.</p>	6	
	<p>Самостоятельная работа обучающихся: длительный кросс до 15-18 минут.</p>	6	
	<p>Содержание учебного материала:</p>		2
	<p>Практические занятия специальные упражнения; способы прыжков в высоту («перешагивание», «перекидной», «фосбери-флоп»); техника разбега, отталкивание, переход через планку и приземление.</p>	4	
<p>Самостоятельная работа обучающихся: специальные упражнения прыгуна (многоскоки, ускорения, маховые упражнения для рук и ног), акробатические упражнения (кувырки, группировки, перекаты).</p>	4		
<p>Содержание учебного материала:</p>		2	
<p>Тема 2.4. Совершенствование техники прыжка в длину с разбега: техника разбега, отталкивание, полет, приземление.</p>	<p>Практические занятия способы прыжков в длину (“согнув ноги”, “прогнувшись”, “ножницы”); техника разбега, отталкивание, полет, приземление.</p>	4	
	<p>Самостоятельная работа обучающихся: специальные упражнения прыгуна (многоскоки, ускорения, маховые упражнения для рук и ног), акробатические упражнения (кувырки, группировки, перекаты).</p>	4	
	<p>Содержание учебного материала:</p>		
<p>Тема 2.5. Совершенствование техники метания гранаты</p>	<p>Практические занятия техника безопасности при метании; биомеханические основы техники метания; держание гранаты, разбег, заключительная часть разбега, финальные усилия.</p>	4	
	<p>Самостоятельная работа обучающихся:</p>	4	
	<p>Содержание учебного материала:</p>		

	упражнения для укрепления мышц плечевого пояса, ног.		
Тема 2.6. Методика эффективных и экономичных способов владения жизненно-важными умениями и навыками (ходьба, бег, передвижение на лыжах, методы овладения умениями и навыками).	Содержание учебного материала:		2
	Практические занятия эффективные способы владения жизненно-важными умениями и навыками (ходьба, бег, передвижение на лыжах, методы овладения умениями и навыками).	6	
	Самостоятельная работа обучающихся: утренние прогулки, бег трусцой.	6	
Тема 2.7. Простейшие методики оценки работоспособности, усталости, утомления и применение средств физической культуры для направленной коррекции .	Содержание учебного материала:		2
	Практические занятия Определение признаков работоспособности, усталости, утомления; применение средств физической культуры для коррекции выносливости, защитных функций, общего и локального утомления, сердечнососудистой системы , дыхательной системы, энергетических запасов организма; физические тесты.	6	
	Самостоятельная работа обучающихся	6	
Тема 2.8. Контрольные занятия.	Содержание учебного материала		
	Практические занятия выполнение контрольного норматива в беге на 100 м.; выполнение контрольного норматива в беге на 3000-2000 м; выполнение контрольного норматива в прыжках в высоту; выполнение контрольного норматива в прыжках в длину; выполнение контрольного норматива в метании гранаты;	6	
	Самостоятельная работа обучающихся: Выполнение физических упражнений. Утренняя гимнастика, оздоровительный бег.	6	
<b>Раздел 3. Баскетбол</b>		<b>112</b>	

Тема 3.1. Стойка игрока, перемещения, остановки, повороты.	Содержание учебного материала:		2
	Практические занятия совершенствование техники перемещения и стойки игрока: передвижение, ходьба, прыжки, остановки, повороты (стойка игрока, работа рук и ног во время перемещений, остановок).	6	
	Самостоятельная работа обучающихся: перемещение в игровых действиях в баскетболе.	6	
Тема 3.2. Передачи мяча.	Содержание учебного материала:		2
	Практические занятия передача мяча двумя руками от груди; передача мяча двумя руками сверху; передача мяча двумя руками снизу; передача мяча одной рукой от плеча; передача одной рукой от головы или сверху; передача одной рукой «крюком»; передача одной рукой снизу; передача одной рукой сбоку; скрытая передача мяча за спиной.	6	
	Самостоятельная работа обучающихся: Передачи мяча в усложненных условиях.	6	
Тема 3.3. Ведение мяча.	Содержание учебного материала:		2
	Практические занятия ведение с высоким и низким отскоком; со зрительным и без зрительного контроля; обводка соперника с изменением высоты отскока; с изменением направления; с изменением скорости; с поворотом и переводом мяча.	6	
	Самостоятельная работа обучающихся: работа с двумя мячами.	6	
Тема 3.4. Техника штрафных бросков.	Содержание учебного материала:		2
	Практические занятия техника штрафных бросков: подготовка к броску; бросок (техника работы	6	

	рук и ног).		
	Самостоятельная работа обучающихся: броски на результат с линии штрафного броска, после ОФП	6	
Тема 3.5. Тактика игры в защите и нападении.	Содержание учебного материала:		2
	Практические занятия техника защиты: техника передвижений (сойка, ходьба, бег, прыжки, остановки, повороты); техника овладения мячом и противодействие (выбивание, отбивание, накрывание, перехват, вырывание, взятие отскока. тактика нападения: (индивидуальные (действия игрока с мячом и без мяча), групповые (взаимодействие двух и трех игроков), командные действия (позиционное и стремительное нападение)).	6	
	Самостоятельная работа обучающихся: учебная игра (с заданиями).	6	
Тема 3.6. Основы методов судейства и тактики игры.	Содержание учебного материала		2
	Практические занятия техника игры; правила судейства; выполнение техники поворотов, приема и передачи мяча, техники штрафных бросков, ведения мяча.	8	
	Самостоятельная работа обучающихся: упражнения для укрепления мышц кистей, плечевого пояса, брюшного пресса, мышц ног.	8	
Тема 3.7. Методика индивидуального подхода к направленному развитию физических качеств.	Содержание учебного материала:		2
	Практические занятия развития основных физических качеств баскетболистов: быстрота, ловкость, выносливость, прыгучесть, сила; знать методику индивидуального подхода двигательных качеств.	8	
	Самостоятельная работа обучающихся:	8	
Тема 3.8. Контрольные занятия.	Содержание учебного материала		

	Практические занятия два шага бросок в кольцо; штрафной бросок; баскетбольная «Дорожка» (простейшие элементы баскетбола).	10	
	Самостоятельная работа обучающихся упражнения для укрепления мышц кистей, плечевого пояса, брюшного пресса, мышц ног	10	
<b>Раздел 4. Волейбол.</b>		<b>116</b>	
Тема 4.1 Стойки игрока и перемещения.	Содержание учебного материала:		2
	Практические занятия Совершенствование техники перемещения и стойки игрока: передвижение, ходьба, прыжки (стойка игрока, работа рук и ног во время перемещений, остановок), (основная стойка, перемещение вперед, назад, вправо, влево).	6	
	Самостоятельная работа обучающихся: перемещение по зонам площадки.	6	
Тема 4.2. Приемы и передачи мяча снизу и сверху двумя руками.	Содержание учебного материала:		2
	Практические занятия совершенствование техники, приемов и передачи мяча снизу и сверху двумя руками.	6	
	Самостоятельная работа обучающихся: Приемы и передачи мяча в парах, с увеличением числа мячей.	6	
Тема 4.3. Нижняя прямая и боковая подача.	Содержание учебного материала:		2
	Практические занятия совершенствование техники нижней прямой и боковой подачи мяча (стойка во время подачи, работа рук и ног).	6	

	Самостоятельная работа обучающихся: подача на результат по зонам.	6	
Тема 4.4. Верхняя прямая подача.	Содержание учебного материала:		2
	Практические занятия совершенствование техники верхней прямой подачи (стойка, работа рук и ног).	6	
	Самостоятельная работа обучающихся: упражнения на укрепление мышц кистей, плечевого пояса, брюшного пресса мышц ног.	6	
Тема 4.5. Тактика игры в защите и нападении.	Содержание учебного материала:		2
	Практические занятия совершенствование тактики игры в защите и нападении (подача в зону, нападающий удар, блокирование игрока с мячом); знать тактику игры в защите и нападении; знать технику игры; знать правила судейства; выполнять приемы передачи мяча; выполнять нижнюю прямую и боковую, верхнюю прямую подачи; участвовать в судействе соревнований.	8	
	Самостоятельная работа обучающихся: упражнения на укрепление мышц кистей, плечевого пояса, брюшного пресса мышц ног.	8	
Тема 4.6. Основы методики судейства по избранному виду спорта. Правила соревнований. Техника и тактика игры. Практика судейства.	Содержание учебного материала:		2
	Практические занятия судейство в волейболе; правила соревнований; судьи, бригада судей; жесты судей; техника и тактика игры.	8	
	Самостоятельная работа обучающихся: судейство соревнований по волейболу.	8	
Тема 4.7. Методика составления и проведения	Содержание учебного материала:		2

<p>простейших самостоятельных занятий физическими упражнениями с гигиенической направленностью.</p> <p>Тема 4.8. Контрольные занятия.</p>	<p>Практические занятия проведения простейших самостоятельных занятий физическими упражнениями с гигиенической направленностью.</p>	8	
	<p>Самостоятельная работа обучающихся: комплекс специальных упражнений волейболистов</p>	8	
	<p>Содержание учебного материала:</p>		
	<p>Практические занятия передачи мяча в парах; прием мяча снизу и сверху; верхняя прямая подача.</p>	10	
	<p>Самостоятельная работа обучающихся: комплекс специальных упражнений волейболистов</p>	10	
	<b>Всего:</b>	<b>324</b>	



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

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

Реализация учебной дисциплины требует наличия спортивного зала.

Оборудование учебного кабинета:

- наличие спортивного зала, стадиона, тренажерного зала;
- наличие спортивного инвентаря (мячи, футбольные стойки, гимнастические маты, перекладины, брусья, гимнастические козлы, кони и др.).

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

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

Основные источники:

1. Лях В.И., Зданевич А.А. Физическая культура 10—11 кл. — М., 2019.
2. Бирюкова А.А. Спортивный массаж: учебник для вузов. — М., 2019.
3. Решетников Н.В., Кислицын Ю.Л. Физическая культура: учеб. пособия для студентов СПО. — М., 2020.
4. Хрущев С.В. Физическая культура детей заболеванием органов дыхания: учеб. пособие для вузов. — М., 2018.

Дополнительные источники:

1. Барчуков И.С. Физическая культура. — М., 2019.
2. Бишаева А.А., Зимин В.Н. Физическое воспитание и валеология: учебное пособие для студентов вузов: в 3 ч. Физическое воспитание молодежи с профессиональной и валеологической направленностью. — Кострома, 2019.
3. Вайнер Э.Н. Валеология. — М., 2020.
4. Вайнер Э.Н., Волынская Е.В. Валеология: учебный практикум. — М., 2020.
5. Дмитриев А.А. Физическая культура в специальном образовании. — М., 2020.
6. Методические рекомендации: Здоровьесберегающие технологии в общеобразовательной школе / под ред. М.М.Безруких, В.Д.Сонькина. — М., 2019.
7. Решетников Н.В. Физическая культура. — М., 2020
8. Туревский И.М. Самостоятельная работа студентов факультетов физической культуры. — М., 2018.

Интернет-ресурсы

[www.minstm.gov.ru](http://www.minstm.gov.ru) (Официальный сайт Министерства спорта Российской Федерации).

[www.edu.ru](http://www.edu.ru) (Федеральный портал «Российское образование»).

[www.olympic.ru](http://www.olympic.ru) (Официальный сайт Олимпийского комитета России).

[www.goup32441.narod.ru](http://www.goup32441.narod.ru) (сайт: Учебно-методические пособия «Общевойсковая подготовка». Наставление по физической подготовке в Вооруженных Силах Российской Федерации)

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

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения	Основные показатели оценки результата	ОК, ПК
уметь:			
использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей.	выполнение индивидуальных заданий	Использует физкультурно – оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей.	ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
знать:			
о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;	выполнение индивидуальных заданий	Понимает роль физической культуры в общекультурном, профессиональном, социальном развитии человека	ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
основы здорового образа жизни	выполнение индивидуальных заданий	Понимает значение здорового образа жизни	ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.



**Министерство образования Пензенской области  
государственное автономное профессиональное образовательное  
учреждение Пензенской области  
«Пензенский колледж современных технологий переработки и бизнеса»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОГСЭ.05 РУССКИЙ ЯЗЫК И КУЛЬТУРА РЕЧИ**

**для студентов, обучающихся по специальности  
19.02.10 Технология продукции общественного питания  
(базовая подготовка)**

**ПЕНЗА 2021 г.**

Рассмотрена и одобрена на заседании методической цикловой комиссии общих гуманитарных и социально-экономических дисциплин

Протокол № \_\_\_\_ от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Председатель МЦК  
\_\_\_\_\_ Г.И.Табаксюрова

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовая подготовка)

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УВР

\_\_\_\_\_ Л.В. Волкова

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Разработчик: преподаватель Е.П. Сухарева

## Содержание

	стр.
<b>1. Паспорт программы учебной дисциплины</b>	<b>4</b>
<b>2. Структура и содержание учебной дисциплины</b>	<b>5</b>
<b>3. Условия реализации программы учебной дисциплины</b>	<b>14</b>
<b>4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины</b>	<b>16</b>

# **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

## **Русский язык и культура речи**

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

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовая подготовка).

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в профессиональной подготовке и повышении квалификации работников торговых организаций.

**1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:** входит в цикл общих гуманитарных и социально – экономических дисциплин.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- строить свою речь в соответствии с языковыми, коммуникативными и этическими нормами;
- анализировать свою речь с точки зрения ее нормативности, уместности и целесообразности; устранять ошибки и недочеты в устной и письменной речи;
- пользоваться словарями русского языка; употреблять основные выразительные средства русского литературного языка; продуцировать тексты основных деловых и учебно – научных жанров;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- различия между языком и речью; функции языка как средства формирования и трансляции мысли;
- связь языка и истории, культуры русского и других языков;
- смысл понятий: речевая ситуация и ее компоненты, литературный язык, языковая норма, культура речи;
- орфоэпические, лексические, грамматические, орфографические и пунктуационные нормы современного русского литературного языка; нормы речевого поведения в социально-культурной, учебно-научной, официально деловой сфере общения;
- специфику устной и письменной речи, правила продуцирования текстов основных деловых и учебно-научных жанров.

Общие и профессиональные компетенции, которые актуализируются при изучении учебной дисциплины:

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

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

#### **1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 78 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 52 часа;

самостоятельной работы обучающегося - 26 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>	78
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	52
в том числе:	
практические занятия	10
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	26
в том числе:	
<i>написание рефератов, сочинений, публичные выступления, составление официально-деловых документов: резюме, деловых писем и т.д., подготовка деловых и ролевых игр.</i>	26
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	



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

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения	
1	2	3	4	
<b>Введение</b> <b>Общие сведения о языке и речи</b> <b>Культура речи как составляющая профессиональной компетентности специалиста</b>	Содержание учебного материала	2		
	Язык и речь. Виды речевой деятельности. Речевая ситуация и ее компоненты. Основные функции языка: конструктивная (формулирование мыслей), коммуникативная (передача информации, общение), эмотивная (выражение отношения к предмету речи), воздействующая. Язык как знаковая система. Структура языка. Разграничение понятий «язык» и «речь». Речевая деятельность (слушание, говорение, чтение, письмо). Все виды: монолог, диалог, полилог. Различия между понятием «культура языка» и «культура речи». Культура языка как уровень ее полуфункциональности. Культура речи как уровень практического владения языком, как учение о коммуникативных качествах литературной речи (правильности, выразительности, точности, чистоте, логичности, целесообразности, эстетической и этической выдержанности) и как система знаний, умений и навыков, обеспечивающих эффективное использование языка для целей коммуникации. Нормативный, коммуникативный и этический аспекты речевой культуры. Взаимосвязь культуры языка и культуры речи.		1	
	Самостоятельная работа обучающихся: написание реферата -Язык и культура	1		
<b>Раздел 1</b> <b>Нормативный аспект культуры речи.</b> <b>Литературный язык и языковая норма</b>		<b>39</b>		
<b>Тема 1.1.</b> <b>Происхождение и развитие русского языка</b>	Содержание учебного материала	2		
	Происхождение русского языка. Русский национальный язык 18-19вв. Русский язык советского периода. Русский язык конца 20 века. Русский язык в современном мире.			2
	Самостоятельная работа обучающихся: Написание реферата Роль М.В. Ломоносова в истории русского языка	1		

<b>Тема 1.2</b> <b>Формы существования языка.</b> <b>Нелитературные формы существования</b>	Содержание учебного материала	2	
	Книжная и разговорная разновидности литературного языка; характеристика их особенностей. Специфика устной и письменной форм литературной речи. Нелитературный (не кодифицированный) язык: просторечие, территориальные диалекты (жаргоны, сленг, арг) и причины ограниченности их употребления. Взаимосвязь литературных и нелитературных форм существования национального языка.		2
	Самостоятельная работа обучающихся: По Толковому словарю С.И. Ожегова найти и записать слова на различные формы существования языка Написание реферата: Устная и письменная формы существования русского языка и сферы их применения	1	
<b>Тема:1.3</b> <b>Литературный язык как высшая форма существования языка</b>	Содержание учебного материала	2	
	Русский национальный язык в историческом развитии. Литературный язык – высшая форма развития национального языка. Основные признаки литературного языка. Кодифицированность как основной отличительный признак литературного языка.		2
	Самостоятельная работа обучающихся: наблюдение за устной речью окружающих с целью обнаружения и классификации нарушений собственно языковых, коммуникативных и этических норм.	1	
<b>Тема 1.4</b> <b>Орфоэпические нормы</b>	Содержание учебного материала	1	
	Понятие литературно-языковой нормы и критерии ее кодификации. Система норм русского литературного языка. Орфоэпические нормы: произносительные и формы ударения. Произношение гласных и согласных звуков, произношение заимствованных слов. Использование орфоэпического словаря. Акцентология как наука о словесном ударении. Особенность русского словесного ударения. Функции словесного ударения.		2
	Практическое занятие: установление видов орфоэпических ошибок и их исправление.	1	
	Самостоятельная работа обучающихся: Написание реферата. Понятие литературно-языковой нормы и критерии ее кодификации.	1	
<b>Тема:1.5</b> <b>Лексические нормы</b>	Содержание учебного материала	1	
	Основные виды лексических ошибок. Неправильное словоупотребление; расширение или сужение объема значения слова; изменение значения производного слова вследствие неточного или неверного осмысления его морфемной структуры; нарушение лексической сочетаемости слов. Тавтология и плеоназм. Стилистически неоправданное употребление синонимов,		2

	антонимов, омонимов и многозначных слов. Лексические ошибки, вызванные смешиванием паронимов. Неоправданное употребление слов с различной стилиевой окраской, заимствованных слов, внелитературной лексики. Лексические анахронизмы. Злоупотребление терминами.		
	Практическое занятие по разграничению ненормативного словоупотребления как речевой ошибки и как выразительного средства	1	
	Самостоятельная работа обучающихся 1. по выявлению, объяснению и исправлению содержащихся в текстах разных видов лексических ошибок 2. Написание реферата: - Слово как единица языка. Слово в разных уровнях языка.	1	
<b>Тема: 1.6 Морфологические нормы имени существительного</b>	Содержание учебного материала	2	
	Основные виды ошибок в формообразовании, написании и употреблении: ошибки в выборе форм рода и числа существительных; ошибки в склонении существительных.		2
	Самостоятельная работа обучающихся написание реферата - Части речи в русском языке. Принципы распределения слов по частям речи	1	
<b>Тема: 1.7 Склонение имен и фамилий</b>	Содержание учебного материала	1	
	Склонение русских и иноязычных имен и фамилий. Правописание в творительном падеже.		2
	Практическое занятие Склонение имен и фамилий	1	
	Самостоятельная работа обучающихся: написание реферата Тайна моего имени.	1	
<b>Тема:1.8 Морфологические нормы имен прилагательного</b>	Содержание учебного материала	2	
	Основные виды ошибок в формообразовании, написании и употреблении имен прилагательных: ошибки в склонении прилагательных.		2
	Самостоятельная работа обучающихся: редактирование текста	1	
<b>Тема:1.9 Морфологические нормы числительных</b>	Содержание учебного материала	1	
	Основные виды ошибок в формообразовании, написании и употреблении числительных и местоимений: ошибки в склонении числительных и местоимений; ошибки в образовании собирательных числительных; ошибки в употреблении местоимений (введение в текст		2

<b>и местоимений</b>	местоимений при отсутствии существительных, которые замещаются; неоправданная замена одного местоимения другим; неудачный выбор притяжательного местоимения).		
	Практическое занятие «Склонение числительных и местоимений»	1	
	Самостоятельная работа обучающихся: написание реферата Основные ошибки в написании и употреблении числительных.	1	
<b>Тема: 1.10 Морфологические нормы глаголов. Трудные случаи употребления</b>	Содержание учебного материала	1	
	Ошибки в образовании и употреблении форм глаголов (личных, видовых, временных и залоговых форм). Трудные случаи употребления предлогов		2
	Практическое занятие по выявлению и исправлению ошибок в употреблении различных форм глаголов.	1	
	Самостоятельная работа обучающихся: написание реферата Трудный случай в употреблении предлогов	1	
<b>Тема:1.11 Синтаксические нормы</b>	Содержание учебного материала	1	2
	Синтаксические нормы. Словосочетание и его виды. Типы связей в словосочетании (согласование, управление, примыкание). Синонимы словосочетаний. Ошибки в согласовании и управлении. Знаки препинания при однородных членах предложения. Ошибки при употреблении однородных членов предложения. Употребление деепричастных и причастных предложений.		
	Практическое занятие по выявлению и исправлению ошибок при употреблении причастий и деепричастий.	1	
	Самостоятельная работа обучающихся по выявлению, объяснению и исправлению разного рода синтаксических ошибок	1	
<b>Тема:1.12 Фразеологические единицы русского языка</b>	Содержание учебного материала	2	2
	Фразеология как учебник об устойчивых сочетаниях слов. Фразеологизмы и их разновидности. Стилистические функции фразеологизмов. Фразеологические словари. Фразеологические нормы. Фразеологические ошибки: расширение, сокращение или искажение состава фразеологизма; разрушение образного значения фразеологизма; контаминация (смешение) фразеологизмов.		
	Самостоятельная работа обучающихся написание реферата	1	

	- Источники русской фразеологии		
<b>Тема:1.13</b> <b>Роль словарей и справочников в укреплении норм русского литературного языка.</b> <b>Культура пользования словарями</b>	Содержание учебного материала	2	
	Лексикография. Основные типы словарей. Роль словарей и справочников в укреплении норм русского литературного языка, в совершенствовании речевой культуры общества и личности. Культура использования словарей.		2
	Самостоятельная работа обучающихся: написание реферата -Словари и их роль в жизни людей	1	
<b>Раздел 2.</b> <b>Коммуникативный аспект культуры речи</b>		<b>6</b>	
<b>Тема:2.1</b> <b>Коммуникативные качества речи: содержательность, уместность, точность, чистота</b>	Содержание учебного материала	2	
	Культура речи как уровень практического владения языком, как учение о коммуникативных качествах литературной речи (содержательности, уместности, точности, чистоте) и как система знаний, умений и навыков, обеспечивающих эффективное использование языка для целей коммуникации.		2
	Самостоятельная работа обучающихся: написание реферата Культура речи как учение о коммуникативных качествах литературной речи	1	
<b>Тема: 2.2 Богатство и выразительность речи. Образные средства языка</b>	Содержание учебного материала	2	
	Культура речи как уровень практического владения языком, как учение о коммуникативных качествах литературной речи (богатстве, выразительности) и как система знаний, умений, навыков. Обеспечивающих эффективное использование языка для целей коммуникации. Образные средства языка.		2
	Самостоятельная работа обучающихся написать сочинение -миниатюру или небольшой рассказ, в котором было бы использовано как можно больше лексических изобразительно-выразительных средств. Возможные темы: «Мой день», «Однажды на отдыхе», «Мое жизненное кредо», «Талант есть у всех», «Привычка свыше нам дана», «Красота спасает мир», «Не в деньгах счастье», «Друзья познаются в радости».	1	
<b>Раздел 3. Этический</b>		<b>6</b>	

<b>аспект культуры речи.</b>			
<b>Тема 3.1 Значение речевого этикета в профессиональной деятельности. Факторы, формирующие речевой этикет</b>	Содержание учебного материала	2	
	Речевой этикет. Правила речевого этикета. Значение речевого этикета в профессиональной деятельности. Факторы, формирующие речевой этикет.		2
	Самостоятельная работа обучающихся: написание реферата Значение речевого этикета в профессиональной деятельности	1	
<b>Тема 3.2 Национальные особенности речевого этикета. Этикетные жанры и формулы для различных коммуникативных ситуаций</b>	Содержание учебного материала	2	
	Национальная специфика речевого этикета. Факторы, определяющие формирование речевого этикета и его использование. Формулы речевого этикета.		2
	Самостоятельная работа обучающихся: написание реферата Национальная специфика речевого этикета	1	
<b>Раздел 4. Текст, его структура.</b>		<b>6</b>	
<b>Тема 4.1 Текст как речевое произведение</b>	Содержание учебного материала	2	
	Текст как речевое произведение. Структура текста. Смысловая и композиционная целостность текста. Связи предложений в тексте. Сложное синтаксическое целое и его виды.		2
	Самостоятельная работа обучающихся: сочинить текст на любую тему и доказать	1	
<b>Тема 4.2 Функционально-смысловые типы текстов(описание, повествование, рассуждение)</b>	Содержание учебного материала	1	
	Функционально – смысловые типы текстов (описание, повествование, рассуждение). Соединение в тексте различных типов речи.		2
	Практическое занятие по определению стилистических особенностей текста и его структуры.	1	
	Самостоятельная работа обучающихся: подобрать тексты разных типов и доказать	1	
<b>Раздел 5. Функциональные стили речи</b>		<b>18</b>	

<b>Тема:5.1 Общая характеристика стилей речи</b>	Содержание учебного материала	1	
	Функциональные стили литературного языка: официально-деловой, научный, публицистический, обиходно-разговорный (функции, стилевые черты, языковые особенности). Особый статус языка художественной литературы.		2
	Практическое занятие по определению функциональных стилей речи.	1	
	Самостоятельная работа обучающихся: подобрать тексты разных стилей речи	1	
<b>Тема:5.2 Функции, стилевые черты, языковые особенности официально-делового стиля</b>	Содержание учебного материала	2	
	Определение и содержание официально-делового стиля. Составляющие официально-делового стиля.		2
	Самостоятельная работа обучающихся: написание резюме	1	
<b>Тема:5.3 Официально-деловая письменная речь. История русского делового письма</b>	Содержание учебного материала	2	
	Требования к официально-деловой письменной речи. История русского делового письма.		2
	Самостоятельная работа обучающихся: написание реферата История русского делового письма	1	
<b>Тема:5.4 Типы документов. Требования к оформлению реквизитов- документов</b>	Содержание учебного материала	1	
	Документ. Типы и виды документов. Структура и содержание служебных документов. Структура официальных писем. Реквизиты. Требования к содержанию и оформлению основных реквизитных документов.		2
	Практическое занятие по составлению деловых документов	1	
	Самостоятельная работа обучающихся: написание реферата Реквизиты. Требования к содержанию и оформлению основных реквизитных документов.	1	
	<b>Тема:5.5 Новые тенденции в практике русского делового письма</b>	Содержание учебного материала	
Реклама в деловой речи. Содержание и оформление резюме.			2
Самостоятельная работа обучающихся: написание реферата Реклама в деловой речи.		1	
<b>Тема:5.6 Функции, стилевые черты,</b>	Содержание учебного материала	1	
	Жанры научного стиля. Черты научного стиля. Языковые особенности научного стиля.		2

<b>языковые особенности научного стиля</b>	Практическое занятие по определению стилистических особенностей научного текста.	1	
	Самостоятельная работа обучающихся: написание реферата Характеристика жанров научного стиля	1	
<b>ВСЕГО:</b>		78	



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

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

Реализация учебной дисциплины предполагает наличие учебного кабинета Русского языка и культуры речи

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по числу обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий;
- комплект учебно-методической документации.

Технические средства обучения:

компьютер с лицензионным программным обеспечением, мультимедиапроектор, и/а приставка.

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

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

Основные источники:

1. Введенская Л.А. Русский язык и культура речи: Учебное пособие для вузов Л.А. Введенская, Л.Г. Павлова, Е.Ю. Кашаева. 19-е изд. Ростов н/Д: Феникс, 2021

2. Кузнецова Н.В. Русский язык и культура речи: Учебник – 2-е изд., испр. – М.: ФОРУМ: ИНФРА – М, 2021

3.Потемкина Т.В., Соловьева Н.Н. Русский язык и культура речи: Учебник – М.: Гардарики, 2021.

Дополнительные источники:

1. Антонова Е.С. Тайны текста. М., 2021.

2. Культура русской речи. / Под ред. Проф. Л.К. Граудиной и Е.Н. Ширяева. – М., 2021.

3. Культура устной и письменной речи делового человека: Справочник. Практикум. – М., 2021.

4. Обучение русскому языку в школе / Под ред. Е.А. Быстровой. – М., 2015.

5. Развитие речи. Выразительные средства художественной речи / Под ред. Г.С. Меркина, Т.М. Зыбиной. – М., 2021.

6. Розенталь Д.Э. Справочник по русскому языку. Практическая стилистика. – М., 2021.

7. Русские писатели о языке: Хрестоматия / Авт.-сост. Е.М. Виноградова и др.; под ред. Н.А. Николиной. – М., 2021.

8. Сборник нормативных документов. Русский язык / Сост. Э.Д. Днепров, А.Г. Аркадьев. – М., 2021.

9. Цейтлин С.Н. Язык и ребенок: Лингвистика детской речи. – М., 2021.

10. Штрекер Н.Ю. Современный русский язык: Историческое комментирование. – М.. 2021

Электронные ресурсы:

- <http://www.alleng.ru/d/rusl/rusl66.htm>
- <http://quator.ru/all-materials/item/954-vvedenskaya-kashaev-pavlova-a-manual-for-schools-russian-language-and-culture-of-speech>
- <http://www.twirpx.com/file/15689/>

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

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

Результаты обучения (освоенные умения, освоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения	Основные показатели оценки результата	ОК, ПК
<b>Умения:</b>			
строить свою речь в соответствии с языковыми, коммуникативными и этическими нормами;	Решение ситуаций, анализ текста, редактирование текста, деловая игра	строит свою речь в соответствии с языковыми, коммуникативными и этическими нормами;	ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
анализировать свою речь с точки зрения ее нормативности, уместности и целесообразности; устранять ошибки и недочеты в устной и письменной речи;	Анализ текста, редактирование текста	анализирует свою речь с точки зрения ее нормативности, уместности и целесообразности; устраняет ошибки и недочеты в устной и письменной речи;	
пользоваться словарями русского языка; употреблять основные выразительные средства русского литературного языка; продуцировать тексты основных деловых и учебно-научных жанров.	Анализ текста, редактирование текста, деловая игра	пользуется словарями русского языка; употребляет основные выразительные средства русского литературного языка; продуцирует тексты основных деловых и учебно-научных жанров.	
<b>Знания:</b>			

различия между языком и речью; функции языка как средства формирования и трансляции мысли;	Написание рефератов, терминологический диктант	Понимает различия между языком и речью; называет и раскрывает содержание функций языка как средства формирования и трансляции мысли;
связь языка и истории, культуры русского и других языков;	Написание рефератов, тесты, публичные выступления	Понимает и воспроизводит связь языка и истории, культуры русского и других языков;
смысл понятий: речевая ситуация и ее компоненты, литературный язык, языковая норма, культура речи;	Контрольные работы, тесты, терминологический диктант, деловая игра	Понимает содержание и смысл понятий: речевая ситуация и ее компоненты, литературный язык, языковая норма, культура речи;
орфоэпические, лексические, грамматические, орфографические и пунктуационные нормы современного русского литературного языка; нормы речевого поведения в социально-культурной, учебно-научной, официально деловой сфере общения;	Редактирование текста, решение ситуаций, деловая игра, публичные выступления	Понимает, воспроизводит и использует орфоэпические, лексические, грамматические, орфографические и пунктуационные нормы современного русского литературного языка; нормы речевого поведения в социально-культурной, учебно-научной, официально деловой сфере общения;
специфику устной и письменной речи, правила продуцирования текстов основных деловых и учебно-научных жанров.	Редактирование текста, решение ситуаций	Понимает специфику устной и письменной речи, воспроизводит правила продуцирования текстов основных деловых и учебно-научных жанров.

**Министерство образования Пензенской области  
государственное автономное профессиональное образовательное  
учреждение Пензенской области  
«Пензенский колледж современных технологий переработки и бизнеса»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ЕН.01 МАТЕМАТИКА**

**для студентов, обучающихся по специальности  
19.02.10 Технология продукции общественного питания  
(базовая подготовка)**

**Пенза 2021**

Рассмотрена и одобрена на заседании методической цикловой комиссии математических и естественно - научных дисциплин

Протокол № 1 от «31» *августа* 20 г.

Председатель цикловой методической комиссии \_\_\_\_\_ М.А.Ермолаева

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовая подготовка)

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по учебно – воспитательной работе

\_\_\_\_\_ Л.В. Волкова

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20 г.

Разработчик: Демина Л.П. , преподаватель математических дисциплин

**СОДЕРЖАНИЕ**

	стр.
<b>1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	4
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	6
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	11
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	13

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ МАТЕМАТИКА

## 1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:** учебная дисциплина входит в математический и общий естественнонаучный цикл.

**1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения 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 профессиональной образовательной программы;
- основные понятия и методы математического анализа, теории вероятностей и математической статистики;
- основные математические методы решения прикладных задач в области профессиональной деятельности

Общие и профессиональные компетенции, которые актуализируются при изучении учебной дисциплины:

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

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

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

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

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

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

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



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

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

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

#### **1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение 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**

<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:	
практические занятия	20
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>34</b>
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачёта	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Математика

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Раздел 1 Дифференциальное и интегральное исчисление</b>		<b>60</b>	
Тема 1.1 Предел и непрерывность функции	<b>Содержание учебного материала</b>	8	
	1 Предмет математики и основные периоды её развития. Значение математики в профессиональной деятельности и при освоении профессиональной образовательной программы. Предел числовой последовательности. Определение предела функции в точке. Основные теоремы о пределах		2
	2 Предел функции на бесконечности. Непрерывность функции. Точки разрыва и их род		2
	3 Вычисление пределов в точке и на бесконечности		
	4 Исследование функций на непрерывность. Нахождение точек разрыва		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	4	
	Сведения из истории развития математики Бесконечно-малые и бесконечно-большие функции. Замечательные пределы		
	Тема 1.2 Производная функции и её приложения	<b>Содержание учебного материала</b>	4
1 Понятие производной. Правила дифференцирования. Производные элементарных функций. Производная сложной и обратной функции. Производные обратных тригонометрических функций		2	
2 Признаки, возрастания и убывания функции. Экстремумы функции. Исследование функции на экстремум. Наибольшее и наименьшее значения функции		2	

	<b>Практические занятия</b>	8	
	1   Вычисление производных элементарных функций		
	2   Вычисление производных сложных функций		
	3   Нахождение наибольшего и наименьшего значений функции		
	4   Исследование функций и построение графиков		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	6	
	Производная высших порядков		
	Приложения производной к решению прикладных задач профессионального характера		
Тема 1.3 Дифференциал функции	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
	1   Понятие дифференциала функции. Геометрический смысл дифференциала. Вычисление дифференциала		2
	<b>Практические занятия</b>	2	
	1   Вычисление дифференциала сложной функции		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	2	
	Применение дифференциала в приближенных вычислениях		
Тема 1.4 Неопределенный интеграл	<b>Содержание учебного материала</b>	4	
	1   Первообразная. Неопределенный интеграл и его свойства. Таблица основных интегралов. Методы интегрирования		2
	2   Вычисление неопределенных интегралов		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	2	
	Приложения неопределенного интеграла к решению прикладных задач в области профессиональной деятельности		
Тема 1.5 Определенный интеграл и его приложения	<b>Содержание учебного материала</b>	8	
	1   Определенный интеграл и его свойства. Формула Ньютона-Лейбница. Методы вычисления определенного интеграла		2
	2   Вычисление определенных интегралов		
	3   Вычисление площадей плоских фигур с помощью определенного интеграла		
	4   Применение определенного интеграла к решению прикладных задач в области профессиональной деятельности		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	4	

	Приближенное вычисление определенного интеграла		
Тема 1.6 Дифференциальные уравнения	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
	1   Определение дифференциального уравнения. Обыкновенные дифференциальные уравнения первого порядка с разделяющимися переменными		2
	<b>Практические занятия</b>	2	
	1   Решение дифференциальных уравнений первого порядка		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	2	
	Задача Коши. Однородные обыкновенные дифференциальные уравнения первого порядка. Линейные обыкновенные дифференциальные уравнения первого порядка		
<b>Раздел 2 Элементы теории вероятностей</b>		<b>18</b>	
Тема 2.1 Основные понятия комбинаторики	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
	1   Понятие факториала. Основные комбинаторные объекты. Формулы комбинаторики		2
	<b>Практические занятия</b>	2	
	1   Решение комбинаторных задач		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	2	
	Решение комбинаторных задач в области профессиональной деятельности		
Тема 2.2 Основные понятия теории вероятностей	<b>Содержание учебного материала</b>	8	
	1   Предмет теории вероятностей. Основные понятия и определения. Классическое определение вероятности		2
	2   Вероятность суммы, произведения событий. Формула полной вероятности. Формула Байеса		2
	3   Вычисление вероятности события с использованием элементов комбинаторики, классического определения		
	4   Вычисление вероятностей сложных событий		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	4	
	Формула Бернулли. Закон распределения случайной величины		
<b>Раздел 3 Элементы</b>		<b>6</b>	

<b>математической статистики</b>				
Тема 3.1 Математическая статистика	<b>Содержание учебного материала</b>		4	
	1	Предмет математической статистики. Выборки, выборочные распределения. Геометрическая интерпретация статистических распределений выборки. Числовые характеристики выборки		2
	2	Расчет по заданной выборке ее числовых характеристик		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		2	
	Доверительная вероятность, доверительные интервалы			
<b>Раздел 4 Математические модели систем и процессов</b>		<b>18</b>		
Тема 4.1 Простые математические модели систем и процессов	<b>Содержание учебного материала</b>		6	
	1	Понятие математической модели. Классификация математических моделей. Математическое моделирование.		2
	2	Прямая и обратная задачи математического моделирования		2
	3	Решение задач методами линейного программирования		
	<b>Практические занятия</b>		6	
	1	Решение задач на использование процентов		
	2	Решение задач с использованием алгебраических уравнений и их систем		
	3	Решение задач оптимизации		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		6	
	Решение прикладных задач в области профессиональной деятельности			
<b>Всего:</b>		<b>102</b>		

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

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

Реализация программы учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета математики.

Оборудование учебного кабинета математики:

- посадочные места студентов;
- рабочее место преподавателя;
- наглядные пособия (учебники, сборники задач, опорные конспекты-плакаты, стенды, карточки, раздаточный материал, комплекты практических работ).

Технические средства обучения:

- мультимедийный проектор;
- ноутбук;
- проекционный экран;
- принтер;
- компьютерная техника для обучающихся с наличием лицензионного программного обеспечения;
- сервер;
- блок питания;
- источник бесперебойного питания;
- наушники с микрофоном;
- цифровой фотоаппарат;
- видеокамера;
- сканер;
- колонки.

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

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

Основные источники:

1. Григорьев С.Г. Математика: учебник для студентов сред. проф. учреждений / С.Г. Григорьев, С.В. Задулина; под ред. В.А. Гусева. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2021. – 384 с.

2. Дадаян А.А. Математика: Учебник. 2-е издание. – М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2018. – 552 с.

3. Дадаян А.А. Сборник задач по математике. М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2018. – 352с.

4. Партыка Т.Л., Попов И.И. Математические методы: учебник. 2-е изд., испр. и доп. – М.: ФОРУМ:ИНФРА-М, 2018. – 464 с.

5. Пехлецкий И. Д. Математика. Учебник для студентов образовательных учреждений среднего профессионального образования. М.: Академия, 2021. – 304с.

6. Самаров К.Л., Шапкин А.С. Задачи с решениями по высшей математике и математическим методам в экономике: Учебное пособие, издан: - 2-е изд., перераб. и доп. М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2018. 548 с.

7. Спирина М.С. Теория вероятностей и математическая статистика: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / М.С. Спирина, П.А. Спирин. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 352 с.

8. Яковлев В.П. Теория вероятностей и математическая статистика: Учебное пособие. – 2-е изд., перераб. и доп. М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2018. 184 с.

#### Дополнительные источники:

1. Балдин К.В. Краткий курс высшей математики: Учебник. М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2019. 512 с.

2. Выгодский М.Я. Справочник по высшей математике. - М.: Наука, 2016

3. Гмурман В.Е. Теория вероятностей и математическая статистика: учеб. пособие. – 12-е изд., перераб. – М.: Высшее образование, Юрайт-Издат, 2018. – 479 с.

4. Ляшко И.И., Боярчук А.К., Гай Я.Г., Головач Г.П. Справочное пособие по высшей математике. Т.1: Математический анализ: введение в анализ, производная, интеграл. – М.: Едиториал УРСС, 2018. – 360 с.

5. Шапкин А.С., Шапкин В.А. Задачи с решениями по высшей математике, теории вероятностей, математической статистике, математическому программированию: Учебное пособие. – 6-е изд., перераб. и доп. М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2017. 432 с.

6. Шапкин А.С., Шапкин В.А. Математические методы и модели исследования операций: учебник. – 5-е изд., перераб. и доп. М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2017. 400 с.

#### Интернет-ресурсы:

1. <http://www.youtube.com/watch?v=TxFmRLiSpKo> (Геометрический смысл производной)

2. <http://www.youtube.com/watch?v=PbbyP8oEv-g> (Лекция 1. 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) (Лекция 5. Интегрирование по частям)

4. <http://www.youtube.com/watch?v=3qGZQW36M8k&feature=channel> (Лекция 2. Таблица основных интегралов)

5. <http://www.youtube.com/watch?v=7lezxG4ATcA&feature=channel> (Лекция 3. Непосредственное интегрирование)

6. <http://www.youtube.com/watch?v=s-FDv3K1KHU&feature=channel> (Лекция 4. Метод подстановки)

7. [http://www.youtube.com/watch?v=dU\\_FMq\\_1ss0&feature=channel](http://www.youtube.com/watch?v=dU_FMq_1ss0&feature=channel) (Лекция 12. Понятие определенного интеграла)



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

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляются преподавателем в процессе проведения аудиторных занятий, практических работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения	Основные показатели оценки результата	ОК, ПК
<b>умения:</b>			
решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности; применять простые математические модели систем и процессов в сфере профессиональной деятельности	Контроль при выполнении заданий практических работ  Контроль при выполнении заданий практических работ Контроль выполнения домашних заданий	Решает прикладные задачи в области профессиональной деятельности; Применяет простые математические модели систем и процессов в сфере профессиональной деятельности	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 команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. ОК7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат
<b>знания:</b>			
значение математики в профессиональной деятельности и при освоении профессиональной образовательной программы;  основные понятия и методы математического анализа, теории вероятностей и математической статистики; основные математические методы решения прикладных задач в области профессиональной деятельности	Фронтальный опрос  Выполнение тестов Дидактический диктант  Выполнение теста	Анализирует, делает выводы и обосновывает свою точку при решении задач, связанных с производственной деятельностью.  Понимает основные понятия и методы математического анализа, теории вероятностей и математической статистики; Понимает и применяет основные методы математического анализа, теории вероятности и математической	

	<p>статистики для решения практических ситуаций, используя информационно – коммуникационные технологии</p>	<p>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.        ПК1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.        ПК1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.        ПК1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.        ПК2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.        ПК2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.        ПК2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.        ПК3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.        ПК3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.        ПК3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.        ПК3.4. Организовывать и</p>
--	--	---

		<p>проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p> <p>ПК4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p> <p>ПК4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p> <p>ПК4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.</p> <p>ПК4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.</p> <p>ПК5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.</p> <p>ПК5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.</p> <p>ПК6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.</p> <p>ПК6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.</p> <p>ПК6.3. Организовывать работу трудового коллектива.</p> <p>ПК6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.</p> <p>ПК6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.</p>
--	--	--



**Министерство образования Пензенской области  
государственное автономное профессиональное образовательное  
учреждение Пензенской области  
«Пензенский колледж современных технологий переработки и бизнеса»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ЕН.02 ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРИРОДОПОЛЬЗОВАНИЯ**

**для студентов, обучающихся по специальности  
19.02.10 Технология продукции общественного питания  
(базовая подготовка)**

**Пенза 2021**

Рассмотрена и одобрена на заседании методической цикловой комиссии математических и естественнонаучных дисциплин

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовая подготовка)

Протокол № \_\_\_\_ от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 202\_\_ г.

Председатель МЦК \_\_\_\_\_  
М.А.Ермолаева

УТВЕРЖДАЮ  
Зам. директора по учебно –  
воспитательной работе  
\_\_\_\_\_ Л.В. Волкова

Разработчик: Сборщикова В.П., преподаватель

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>стр. 4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>6</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>19</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>11</b>

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## Экологические основы природопользования

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании при реализации программы повышения квалификации специалистов предприятий общественного питания.

**1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:** входит в цикл математических и общих естественно – научных дисциплин.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

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

Общие и профессиональные компетенции, которые актуализируются при изучении учебной дисциплины:



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

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

#### **1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение 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>	<b>54</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>36</b>
в том числе:	
практические занятия	6
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>18</b>
Подготовка сообщений, рефератов	
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Экологические основы природопользования

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Раздел I Состояние окружающей среды России</b>		<b>39</b>	
Тема 1.1 Взаимодействие человека и природы	<b>Содержание учебного материала</b>	10	
	1   Введение. Значение экологических знаний		1
	2   Природа и общество. Общие и специфические черты		2
	3   Охрана биосферы от загрязнений выбросами хозяйственной деятельности человека		2
	4   Научно-технический прогресс и природа в современную эпоху		2
	5   Признаки экологического кризиса	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	5	
	Подготовка сообщений «Последствия взаимодействия человека с природой», «Экологическая культура человека» Подготовка мультимедийных презентаций на тему «Экологический кризис», «Структура биосферы», «Загрязнение биосферы»		
Тема 1.2. Природные ресурсы и рациональное природопользование	<b>Содержание учебного материала</b>	6	
	1   Природные ресурсы и их классификация		2
	2   Проблемы использования и воспроизводства природных ресурсов, их взаимосвязь с размещением производства.		2
	3   Распределение и запасы минерального сырья в мире.	2	
	<b>Практические занятия</b>	2	
	1. Пищевые ресурсы человечества. Проблемы питания и производства с/х продукции		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	4	
	Подготовка сообщений «Исчерпаемые и неисчерпаемые природные ресурсы»,		

	«Разнообразие лесов в России», «Качество современных продуктов питания» Подготовка мультимедийных презентаций на тему «Классификация природных ресурсов», «Пищевые ресурсы человечества»		
Тема 1.3. Загрязнение окружающей среды токсическими и радиоактивными отходами	<b>Содержание учебного материала</b>	4	
	1   Загрязнение биосферы. Антропогенное и естественное загрязнение		2
	2   «Зеленая» революция и её последствия. Значение и экологическая роль применения удобрений и пестицидов		2
	<b>Практические занятия</b>	4	
	1. Мониторинг водных ресурсов, качества и загрязнения воды 2. Мониторинг качества и степени загрязнения атмосферы		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	4	
	Подготовка сообщений «Загрязнение озера Байкал», «Загрязнение атмосферы, гидросферы, литосферы» Подготовка мультимедийных презентаций на тему «Виды загрязнений», «Виды мониторинга»		
<b>Раздел II Правовые и социальные вопросы экологической безопасности</b>		<b>15</b>	
Тема 2.1 Охрана окружающей среды	<b>Содержание учебного материала</b>	10	
	1   История Российского природоохранного законодательства		2
	2   Новые эколого-экономические вопросы и подходы к природоохранной деятельности		2
	3   Международное сотрудничество в области природопользования и охраны окружающей среды		2
	4   Охраняемые природные территории, их значение в экологической политике России		2
	5   Концепция устойчивого развития		2

	<p><b>Самостоятельная работа обучающихся</b>  Подготовка сообщений «Экологическая оценка производств и предприятий», «Заповедники»  Подготовка мультимедийных презентаций на тему «Охраняемые природные территории»</p>	5	
<b>Всего:</b>		<b>54</b>	

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

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

Реализация учебной дисциплины предполагает наличие учебного кабинета Экологических основ природопользования.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по наличию обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий «Экологические основы природопользования»;

- комплект учебно-методической документации.

Технические средства обучения

- компьютер с лицензионным программным обеспечением, мультимедиапроектор, и/а приставка.

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

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

Основные источники:

Авраменко И.М. Природопользование. - М: «Лань», 2019

Акимова Т.А. Экология. - М: ЮНИТИ, 2019

Андреева А.Е. Беседы по экологии. - М, 2020

Гурова Т.Ф. Основы экологии и рационального природопользования.- М, 2020

Валова В.Д. Основы экологии. - М, 2019

Демина Т.А. Экология природопользования, охрана окружающей среды. - М.:»Аспект Пресс», 2020

Николайкин Н.И. Экология. - М: Дрофа, 2021

Константинов В.М., Челидзе Ю.Б. Экологические основы природопользования. - М: «АСАДЕМА», 2021

Протасов В.Ф. Экология, здоровье и охрана окружающей среды в России. - М «Фин и стат», 2019

Дополнительные источники:

Андреева А.Е., Тюрюканов А. Н., Гурова Т.Ф. Беседы по экологии. - М., 2021

Гурова Т.Ф. Основы экологии и рационального природопользования. - М, 2019

Воронцов А.И. Охрана природы. – М., 2020

Миркин Б.М., Наумова Л.Г. Экология России. - М., 2020

Интернет-ресурсы

<http://businessseco.ru/>

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

<http://rgp.agava.ru/>

<http://ecoportal.su/>

<http://mosecom.ru/air/air-today/>

<http://waste.ua/>

<http://www.ecocommunity.ru/>

#### 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, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения	Основные показатели оценки результата	ОК, ПК
<b>умения:</b>			ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности;	Выполнение практических работ, индивидуальных заданий	Анализирует и прогнозирует экологические последствия различных видов деятельности;	ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
использовать в профессиональной деятельности представления о взаимосвязи организмов и среды обитания;	Отчет по практической работе «Мониторинг окружающей среды»	Использует в профессиональной деятельности представления о взаимосвязи организмов и среды обитания;	ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
соблюдать в профессиональной деятельности регламенты экологической безопасности;	Отчет по работе с научными статьями по экологии	Оперировать в профессиональной деятельности регламенты экологической безопасности;	ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
<b>знания:</b>			ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
принципы взаимодействия живых организмов и среды обитания;	Тестовые задания по теме «Принципы взаимодействия живых организмов и среды обитания»	Анализирует принципы взаимодействия живых организмов и среды обитания;	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

особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного воздействия на окружающую среду;	Подготовка мультимедийных презентаций	Анализирует особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного воздействия на окружающую среду;	повышение квалификации. ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
об условиях устойчивого развития экосистем и возможных причинах возникновения экологического кризиса;	Дидактический диктант по теме «Экологический кризис»	Понимает условия устойчивого развития экосистем и возможные причины возникновения экологического кризиса;	ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
принципы и методы рационального природопользования;	Тестовые задания «Рациональное природопользование»	Анализирует принципы и методы рационального природопользования;	ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции. ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.
методы экологического регулирования;	Тестовые задания «Методы экологического регулирования»	Анализирует методы экологического регулирования;	ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
принципы размещения производств различного типа;	Подготовка мультимедийных презентаций	Применяет принципы размещения производств различного типа;	ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов. ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
основные группы отходов, их источники и масштабы образования;	Подготовка мультимедийных презентаций	Оперрует основные группы отходов, их источники и масштабы образования;	ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра. ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
понятие и принципы мониторинга окружающей среды;	Дидактический диктант по теме «Мониторинг окружающей среды»	Использует мониторинга окружающей среды;	ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности;	Тестовые задания «Правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности»	Анализирует правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности;	ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
принципы и правила	Подготовка	Оперрует принципы и	



международного сотрудничества в области природопользования и охраны окружающей среды;	мультимедийных презентаций	правила международного сотрудничества в области природопользования и охраны окружающей среды;	ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении. ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
природоресурсный потенциал Российской Федерации;	Подготовка мультимедийных презентаций	Понимает содержание понятия природоресурсный потенциал Российской Федерации;	ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов. ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.
охраняемые природные территории	Тестовые задания «Охраняемые природные территории»	Анализирует охраняемые природные территории	ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями. ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива. ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями. ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.







**Министерство образования Пензенской области  
государственное автономное профессиональное образовательное  
учреждение Пензенской области  
«Пензенский колледж современных технологий переработки и бизнеса»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ЕН.03 ХИМИЯ**

**для студентов, обучающихся по специальности  
19.02.10 Технология продукции общественного питания  
(базовая подготовка)**

**Пенза, 2021 г.**

Рассмотрена и одобрена на заседании методической цикловой комиссии математических и естественнонаучных дисциплин

Протокол № 1 от «31» августа 20 г.

Председатель  
МЦК \_\_\_\_\_ М.А.Ермолаева

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовая подготовка)

УТВЕРЖД  
АЮ  
Зам. директора по учебно –  
воспитательной работе  
\_\_\_\_\_ Л.В. Волкова  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Разработчик: Шмелёва Л.Н., преподаватель

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	стр. 4
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	6
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	14
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	16

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ХИМИЯ

## 1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовая подготовка).

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в профессиональной подготовке и повышении квалификации работников торговых организаций.

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:** учебная дисциплина входит в математический и общий естественнонаучный цикл.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности;
- применять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений в сфере профессиональной деятельности.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- значение основных понятий и законов химии в профессиональной деятельности и при освоении профессиональной образовательной программы;
- основные виды и методы аналитического анализа, теории кинетики и растворов, характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой продукции;
- основные естественнонаучные методы решения прикладных задач в области профессиональной деятельности

Общие и профессиональные компетенции, которые актуализируются при изучении учебной дисциплины:

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

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

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

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



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

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

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

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

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

10. ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

11. ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

12. ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

13. ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

14. ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

15. ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

16. ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

17. ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

18. ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

19. ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

20. ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

21. ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

#### **1.4. Рекомендуемое 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>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>162</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>108</b>
в том числе:	
практические занятия (лабораторные работы)	<b>44</b>
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>54</b>
Итоговая аттестация в форме экзамена	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Химия

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Введение</b>	Предмет химия. Основные понятия и законы химии. Значение химии в профессиональной деятельности и при освоении профессиональной образовательной программы	2	1
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Значение химии в профессиональной деятельности и при освоении профессиональной образовательной программы	1	
<b>Раздел 1 Физическая химия</b>		<b>45</b>	
<b>Тема 1.1 Агрегатные состояния. Основные свойства газов, жидкостей и твердых веществ.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	4	
	1 Основные агрегатные состояния. Газообразное и твердое состояние.		2
	2 Жидкое состояние. Поверхностное натяжение и вязкость жидкостей.		2
	<b>Практические занятия</b>	4	
	<b>Лабораторная работа №1</b> «Определение поверхностного натяжения жидкостей».		
	<b>Лабораторная работа №2</b> «Определение вязкости жидкостей»		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b>	4	
	1.Строение и свойства воды 2.Плазменное и сверхсжатое состояние веществ. Подготовка сообщения о действии законов термодинамики в общественном питании.		
<b>Тема 1.2 Основы химической термодинамики.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	4	
	1 Содержание и основные понятия термодинамики. Первое и второе начало термодинамики. Энтальпия. Энтропия.		2
	2 Термохимия. Основные законы термохимии. Действие законов термодинамики в общественном питании. Сущность тепловых процессов в общественном питании.		2
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b>	2	
	1. Свободная и связанная энергия 2. Второй закон термодинамики. Энтропия.		

<b>Тема 1.3</b> <b>Кинетика и катализ</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		4	
	1	Скорость химической реакции. Влияние различных факторов на скорость химических реакций. Кинетика процессов выпечки и сушки пищевых продуктов в общественном питании.		2
	2	Общие сведения о катализе и катализаторах.		2
	<b>Практические занятия</b>		2	
	<b>Лабораторная работа №3</b> «Определение зависимости скорости реакции от температуры и концентрации реагирующих веществ».			
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		3	
1. Константа равновесия и её физический смысл. Принцип Ле Шателье.				
<b>Тема 1.4</b> <b>Растворы</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		2	
	1	Общая характеристика растворов. Концентрированные растворы в пищевой промышленности. Вода как растворитель. Процессы растворения в производстве кулинарной продукции. Диффузия и осмос. Их значение в технологических процессах.		2
	<b>Практические занятия</b>		6	
	<b>Практическая работа №1</b> «Расчёты концентраций растворов, осмотического давления, температур кипения и замерзания пищевых растворов».			
	<b>Лабораторная работа №4</b> «Определение тепловых эффектов растворения различных веществ в воде при приготовлении напитков».			
	<b>Лабораторная работа №5</b> «Определение рН растворов».			
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>			
	1. Виды растворов и их значение в природе.		4	
	2. Твердые растворы в продукции общественного питания.			
	3. Свойство разбавленных растворов. Диффузия.			
4. Свойство растворов электролитов. Электролитическая диссоциация.				
<b>Тема 1.5</b> <b>Адсорбция и поверхностные явления.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		2	
	1	Сорбционные процессы и поверхностные явления в технологических процессах общественного питания.		2
	<b>Практические занятия</b>		2	
<b>Лабораторная работа №6</b> «Исследование процессов адсорбции активированным углем различных примесей из пищевых растворов».				

	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	2	
	1. Понятие о хроматографии, её использование для определения качества пищевых продуктов		
<b>Раздел 2 Коллоидная химия</b>		<b>36</b>	
<b>Тема 2.1 Коллоидно-дисперсные системы</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
	1 Общие сведения о коллоидно-дисперсных системах, их использование в технологии продукции общественного питания.		2
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовить устное выступление по теме «использование коллоидно-дисперсных систем в технологии продукции общественного питания».	1	
<b>Тема 2.2 Коллоидные растворы</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	8	
	1 Коллоидные растворы(золи): понятие, виды, общая характеристика.		2
	2 Методы получения коллоидных растворов: диспергирование, конденсация, пептизация; применение этих методов для получения пищевых продуктов.		2
	3 Строение коллоидных частиц		2
	4 Свойства коллоидных растворов - электроосмос и электрофорез, их применение в технологии пищевой промышленности.		2
	<b>Практические занятия</b>	4	
	<b>Лабораторная работа №7</b> «Получение коллоидных растворов и изучение их свойств».		
	<b>Практическая работа № 2</b> «Составление формул и схем строения мицелл.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	6	
	Молекулярно - кинетические свойства зольей.		
	Строение коллоидных частиц.		
	Оптические свойства зольей.		
	Устойчивость и коагуляция зольей.		
	Коллоидная защита. Пептизация		
<b>Тема 2.3 Грубодисперсные системы</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	6	
	1 Суспензии и эмульсии: состав, строение, свойства, получение.		2

	2	Эмульсии в продуктах общественного питания и пищевой промышленности. Аэрозоли. Дымы и туманы.		2	
	3	Общая характеристика пен. Пищевые пены, пенообразователи в кондитерском производстве и приготовлении сладких блюд. Порошки.		2	
	<b>Практические занятия</b>		2		
	<b>Лабораторная работа № 8 «Набухание в золях».</b>				
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		4		
Загрязнение окружающей среды дисперсными системами; защита окружающей среды.					
<b>Содержание учебного материала</b>		2			
<b>Тема 2.4 Физико-химические изменения важнейших органических веществ пищевых продуктов при кулинарной обработке</b>	1	Жиры, белки и углеводы - важнейшие органические вещества пищевых продуктов; их изменения при кулинарной обработке.		2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		1		
	Набухание и растворение полимеров.				
	Синерезис студней.				
	Отмокание студней.				
Защита окружающей среды.					
<b>Раздел 3 Аналитическая химия</b>			<b>78</b>		
<b>Тема 3.1 Предмет аналитическая химия. Классификация катионов и анионов. Методы</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		4		
	1	Аналитическая химия, её задачи и значение в подготовке технологов общественного питания. Правила и техника выполнения лабораторных работ, правила техники безопасности при выполнении лабораторных работ, порядок ведения лабораторных журналов.			2
	2	Классификация катионов. Первая аналитическая группа катионов.			2
	<b>Практические занятия</b>		4		

<b>аналитического анализа.</b>	<b>Лабораторная работа №9</b> «Проведение частных реакций катионов первой аналитической группы».		4	
	<b>Лабораторная работа №10</b> «Анализ смеси катионов первой аналитической группы»			
	Самостоятельная работа обучающихся:			
	1. Систематический ход анализа смеси катионов первой аналитической группы.			
<b>Тема 3.2 Вторая аналитическая группа</b>	Содержание учебного материала		4	2
	1	Общая характеристика катионов второй аналитической группы. Значение катионов второй аналитической группы в проведении химико-технологического анализа.		
	2	Гидролиз солей. Правило растворимости.	4	2
	Практические занятия			
	<b>Лабораторная работа №11</b> «Проведение частных реакций катионов второй аналитической группы».		4	
	<b>Лабораторная работа №12</b> «Анализ смеси катионов второй аналитической группы»			
	Самостоятельная работа обучающихся:			
	Систематический ход анализа смеси катионов второй и первой аналитических групп.		2	2
Содержание учебного материала				
<b>Тема 3.3 Третья аналитическая группа катионов</b>	1	Общая характеристика катионов третьей аналитической группы в осуществлении химико-технологического процесса.	2	
	Практические занятия			
	<b>Лабораторная работа №13</b> «Проведение частных реакций катионов третьей аналитической группы».		2	
	Самостоятельная работа обучающихся:			
	1. Важнейшие окислители и восстановители			
	<b>Тема 3.4 Четвертая аналитическая группа</b>	Содержание учебного материала		2
1. Общая характеристика и значение катионов четвертой аналитической группы. Частные реакции не катионы четвертой аналитической группы.				
Практические занятия		4		
<b>Лабораторная работа №14</b> «Проведение частных реакций катионов четвертой аналитической группы».				
<b>Лабораторная работа №15</b> «Анализ смеси катионов первой, второй, третьей и четвертой группы катионов».				

	Самостоятельная работа обучающихся:	3	
	1. Реакции окрашивания пламени.		
<b>Тема 3.5 Анионы. Анализ сухой смеси.</b>	Содержание учебного материала	2	
	1   Классификация и значение анионов. Частных реакций на анионы.		2
	Практические занятия	2	
	<b>Лабораторная работа №16</b> « Проведение опытов частных реакций на анионы. Анализ сухой смеси».		
	Самостоятельная работа обучающихся:	2	
	Способы аналитического удаления нитратов и нитритов из пищевого сырья.		
<b>Тема 3.6 Гравиметрический (весовой) метод анализа</b>	Содержание учебного материала	2	
	1   Методы количественного анализа. Гравиметрический (весовой) метод анализа.		2
	1   Операции весового анализа. Аналитические и теххимические весы. Посуда и оборудование весового метода анализа.		
	Практические занятия	4	
	<b>Практическая работа №3</b> « Вычисления в гравиметрическом методе анализа».		
	<b>Лабораторная работа №17</b> «Определение кристаллизационной воды в кристаллогидратах».		
	Самостоятельная работа обучающихся:	3	
Сушильное оборудование предприятий пищевой промышленности			
<b>Тема 3.7 Титриметрический (объемный) метод анализа.</b>	Содержание учебного материала	4	
	1   Сущность и методы объемного анализа. Титрование.		2
	2   Способы выражения концентрации растворов.		2
	Практические занятия	2	
	<b>Лабораторная работа №18</b> « Приготовление стандартных растворов щелочи, установление его нормальной концентрации и титра».		
	Самостоятельная работа обучающихся	3	
	Использование концентрированных растворов в общественном питании		
	Приготовление моющих средств для предприятий общественного питания		
<b>Тема 3.8 Методы окисления- восстановления.</b>	Содержание учебного материала	4	
	1   Общая характеристика и сущность методов окисления – восстановления.		2
	2   Методы осаждения и комплексообразования		2



<b>Осаждения и комплексообразован ия</b>	Практические занятия				
	<b>Практическая работа № 4</b> Вычисления в титриметрическом методе анализа		2		
	Самостоятельная работа обучающихся:		3		
	1. Комплексные соединения.				
<b>Тема 3.9 Физико-химические методы анализа</b>	Содержание учебного материала		4		
	1	Сущность и виды физико-химических методов анализа.			2
	2	Калориметрический метод.			2
	Самостоятельная работа обучающихся:		2		
	1. Приборы калориметрического метода анализа.				
<b>Итого часов</b>		<b>162</b>			

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

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

Реализация программы учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета химии.

Оборудование учебного кабинета химии:

- посадочные места студентов;
- рабочее место преподавателя;
- наглядные пособия (учебники, сборники задач, опорные конспекты-плакаты, стенды, карточки, раздаточный материал, комплекты практических и лабораторных работ).

Технические средства обучения:

- мультимедийный проектор;
- ноутбук;
- проекционный экран;
- принтер;
- колонки;
- реактивы;
- коллекции;
- оборудование для проведения лабораторных работ;
- инструкции по технике безопасности.

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

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

1. Аналитическая химия. Физические и физико-химические методы анализа. учебник для студентов сред. проф. учреждений / Под ред. О.М. Петрухина. М Высшая школа.; 2019.- 275с.

2. Артеменко А.И. Органическая химия. М Издательский центр «Академия».; 2019.-371с.

3. Ахметов Н.С. Общая и неорганическая химия. М Высш. шк.; 2020.430с.

4. Биологическая химия./Под ред. Ю.Б.Филипповича, Н.И.Ковалевская, Г.А.Севастьяновой. Учебное пособие. – 3-е изд., перераб. и доп. М.;: Наука. 2020.342с.

5. Биохимия / Под редакцией В.Г.Щербакова. СПб.; 2019.307с.

6. Вольхин В.В. Общая химия. Избранные главы. СПб, М, Краснодар. 2020.

7. Вольхин В.В. Общая химия. Основной курс. СПб, М, Краснодар. 2019.

8. Гельфман М.И., Юстратов В.П. Химия. СПб, М, Краснодар. 2021.

9. Глинка Н.Л. Общая химия. М Издательский центр «Академия»; 2019.-481с.

10. Говарикер В.Р., Васванатхан Н.В., Шридхар Дж.М. Полимеры М.: Издательский центр «Академия»; 2020.

11. Гранберг И.И. Органическая химия. М: Наука.; 2019.

12. Дорохова Е.Н., Прохорова К.В. Аналитическая химия. Физико-химические методы. М Учебное пособие. – 2-е изд., перераб. и доп.; 2019.-203с.
13. Евстратова К.И., Купина Н.А., Малахова Е.Е. Физическая и коллоидная химия. М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К»,.; 2021.-424с.
14. Зимон А.Д., Лещенко Н.Ф. Коллоидная химия. М :Мир; 2019. 320с.
15. Зимон А.Д. Физическая химия. М.: Высшая школа,.; 2020.-174с.
16. Ипполитов Е.Г., Артемов А.В., Батраков В.В. Физическая химия. М Мир, 2020.254с.
17. Ким А.М. Органическая химия. Новосибирск Высшая школа; 2019.
18. Коржуков Н.Г. Общая и неорганическая химия. М.: Высшая школа,.; 2019.
19. Коровин И.В. Общая химия. М.;2020.
20. Кругляков П.М., Лещенко Н.Ф. Физическая и коллоидная химия. М.: Высшая школа,.; 2019.-206с.
21. Нейланд О.Я. Органическая химия. М.: Высшая школа,.; 2021.
22. Никольский А.Б., Суворов А.В. Химия. СПб.; 2020.
23. Петров А.А., Бальян Х.В., Трощенко А.Т. Органическая химия. СПб.;2019. - 216с.
24. Семенов И.Н., Перфилова Н.Л. Химия. СПб.; 2020.
25. Семчиков Ю.Д. Высокомолекулярные соединения. М.: Высшая школа,.; 2020.-259с.
26. Семчиков Ю.Д., Жильцов С.В., Кашаева В.Н. Введение в химию полимеров М.2021;
27. Кунце У., Шведт Г. Основы качественного и количественного анализа. М:Химия.; 2019.249с.
28. Филиппович Ю.В. Основы биохимии М Высш. шк.; 2019.-233с.
29. Цитович И.К. Курс аналитической химии. С-Петербург.; 2020.196с
30. Курс лекций по физической химии / Киселев П. А., Бокуть С. Б. – Мн. , 2020. – 142 с.
31. Хмельницкий Р.А. Физическая и коллоидная химия. – М.: Высшая школа, 2019.-178с.
32. Балезин С.А., Ерофеев Б.В., Подобаев Н.И. Основы физической и коллоидной химии. М:Химия.; 2020.260с.
33. А.И. Бродский Физическая химия т. 1, 2 учебник для студентов сред. проф. учреждений / под ред. В.А. Гусева. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2020. – 384 с.
34. А.И. Болдырев Физическая и коллоидная химия. Учебное пособие. – 2-е изд., перераб. и доп. М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2020. 184 с.
35. А.И. Болдырев Физическая и коллоидная химия. Учебник. 2-е издание. – М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2019. – 552 с.
36. Р. Драго Физические методы в химии ч. 1, 2.. М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2021. – 352с.

37. Е.Д. Щукин, А.В. Перцов, Е.А. Амелина Коллоидная химия. Учебник для студентов образовательных учреждений среднего профессионального образования. М.: Академия, 2020. – 304с.

Дополнительные источники:

1. Шапиро А.А. Практические работы и семинарские занятия по физической и коллоидной химии: Пособие для студ.вузов М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2019. -400 с.

2. Гольберт К.А., Вигдергауз М.С. Введение в газовую хроматографию. Учебное пособие, издан: - 2-е изд., перераб. и доп. М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2019. -548 с.

3. Ю.Г. Фролов Курс коллоидной химии: поверхностные явления и дисперсные системы. 2-е изд., испр. и доп. – М.: ФОРУМ:ИНФРА-М, 2019. – 464 с.

4. Е.Д. Щукин, А.В. Перцов, Е.А. Амелина Коллоидная химия.

5. Задачи с решениями по химии: Учебное пособие, издан: - 2-е изд., перераб. и доп. М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2020. -548 с.

6. Руководство к практическим работам по коллоидной химии/ Под ред. Григоровой О.Н.. - М. -Л.: Химия, 2020.-137с.

7. Адамсон А. Физическая химия поверхностей. Пер. с англ./ Под ред.З.М.Зорина. М.: Мир, 2020. -588 с.

8. Зонтаг г., Штрэнге К. Коагуляция и устойчивость дисперсных систем. Пер. с нем. / Под ред. О.Г.Усыряова. Л-д: Химия, 2019. 152 с.

Интернет-ресурсы

1. [nlr.ru/res/inv/ic\\_www/cat\\_show](http://nlr.ru/res/inv/ic_www/cat_show). Лекция. Основные понятия термодинамики.)

2. [1physchem.chimfak.rsu.ru](http://1physchem.chimfak.rsu.ru) (Лекция . Химическое равновесие)

3. [alleng.ru/d/chem/chem87.htm](http://alleng.ru/d/chem/chem87.htm) (Лекция. Теория растворов.)

4. [physchem.chimfak.rsu.ru](http://physchem.chimfak.rsu.ru) (Лекция . Поверхностные явления)

5. [chemexpress.fatal.ru/Navigator/Chem](http://chemexpress.fatal.ru/Navigator/Chem)(Лекция. Коллоидные растворы.)...

6. [nlr.ru/res/inv/ic\\_www/cat\\_show](http://nlr.ru/res/inv/ic_www/cat_show) .( Лекция. Порошки.)

7. <http://onlinelibrary.wiley.com/>( Лекция. Аэрозоли.)

8. [http://www.nlr.ru/res/inv/ic\\_www/bd\\_ex.php#13540](http://www.nlr.ru/res/inv/ic_www/bd_ex.php#13540) (Лекция. Грубодисперсные системы.)

9. <http://www.physchem.chimfak.rsu.ru/index.html> (Катализ и катализаторы.)

10. [physchem.narod.ru](http://physchem.narod.ru)»Source/PhCol\_V.html 0.(Лекция. Агрегатные состояния веществ)

11. <http://chemistry-chemists.com/Ucheb9> Лекция. Физические методы анализа.)

## 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляются преподавателем в процессе проведения аудиторных занятий, практических работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения	Основные показатели оценки результата	ОК, ПК
<b>Умения</b>			
применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности;	Решение ситуационных задач, составление аналитических таблиц	применяет основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности;	ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса	Подготовка сообщений и докладов	использует свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса	ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов;	Индивидуальный опрос, тестирование, самостоятельная работа	описывает уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов;	ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции	Выполнение заданий по образцу. Письменный контроль: проверочная работа.	проводит расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции	ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
использовать лабораторную посуду и оборудование	Выполнение заданий практических и лабораторных работ, решение ситуационных задач.	использует лабораторную посуду и оборудование	ОК 5. Использовать
выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру	Составление алгоритма исследования состава неизвестного вещества, выполнение индивидуальных	выбирает метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру	

	заданий.		информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений	Выполнение заданий практических и лабораторных работ, тестирование.	проводит качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений	ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений	Выполнение заданий по образцу. Письменный контроль: проверочная работа.	выполняет количественные расчеты состава вещества по результатам измерений	ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории	Фронтальная контролирующая беседа. выполнение заданий практических и лабораторных работ, решение ситуационных задач.	соблюдает правила техники безопасности при работе в химической лаборатории	ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
<b>Знания</b>			ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
основные понятия и законы химии	Фронтальная контролирующая беседа. Индивидуальный опрос	Понимает и оперирует основными теоретическими понятиями химии, воспроизводит механизмы основных процессов. ориентируется в условиях постоянного изменения научных технологий	ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
теоретические основы органической, физической, коллоидной химии	Решение технологических задач	Понимает и анализирует теоретические основы органической, физической, коллоидной химии	ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
понятие химической кинетики и катализа	Решение расчетных задач определения теплового эффекта и энтальпии химических процессов	Анализирует понятие химической кинетики и катализа	ПК 1.3. Организовывать
классификацию химических реакций и закономерности их протекания	Решение расчетных задач на определение скорости технологического процесса	Воспроизводит классификацию химических реакций, понимает закономерности их	

		протекания,	подготовку домашней
обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов	Решение расчетных задач на смещение химического равновесия под действием различных факторов	Различает обратимые и необратимые химические реакции, определяет химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов	птицы для приготовления сложной кулинарной продукции. ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.
окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена	Индивидуальные задания	Планирует алгоритмы выполнения окислительно-восстановительных реакций и реакций ионного обмена	ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах	Устный индивидуальный контроль, тестирование, выполнение индивидуальных задач	Определяет направление возможного течения реакций гидролиза, оперирует основными положениями теории электролитической диссоциации	ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
тепловой эффект химических реакций, термохимические уравнения	Устный индивидуальный контроль, тестирование, выполнение индивидуальных задач	Выполняет расчетные задания по образцу Понимает и воспроизводит основные законы термодинамики применительно к технологическим процессам в общественном питании	ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции	Составление схем генетической связи различных классов органических веществ.	Составляет схемы генетической связи различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой продукции	ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений	Составление сравнительной характеристики высокомолекулярных соединений.	Анализирует и понимает свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений.	ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
дисперсные и	Подготовка	Анализирует и	ПК 4.4. Организовывать и проводить

коллоидные системы пищевых продуктов	сообщений и докладов	понимает суть классификации дисперсных и коллоидных систем пищевых продуктов	приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении. ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов. ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах	Устный индивидуальный контроль, тестирование	Понимать сущность и роль поверхностных явлений в природных и технологических процессах, составляет их характеристики	
основы аналитической химии	выполнение тестовых заданий, индивидуальный опрос	Воспроизводит содержание основ аналитической химии	
основные методы классического количественного и физико-химического анализа	Фронтальная беседа, выполнение индивидуальных заданий	Анализирует и понимает основные методы классического количественного и физико-химического анализа.	
назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры	Выполнение индивидуальных ситуационных задач	Понимает и воспроизводит назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры	
методы и технику выполнения химических анализов	Составление сравнительной характеристики методов классического количественного и физико-химического анализа.	Понимает и воспроизводит методы и технику выполнения химических анализов.	
приемы безопасной работы в химической лаборатории	Выполнение заданий практических и лабораторных работ.	Понимает и воспроизводит приемы безопасной работы в химической лаборатории.	



**Министерство образования Пензенской области  
государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Пензенской области  
«Пензенский колледж современных технологий переработки и бизнеса»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве  
для студентов, обучающихся по специальности  
19.02.10 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ  
(базовая подготовка)**

**Пенза 2021 г.**

Рассмотрена и одобрена на заседании  
методической цикловой комиссии  
математических и естественнонаучных  
дисциплин

Протокол № \_\_\_\_ от «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

Председатель МЦК \_\_\_\_\_  
М.А.Ермолаева

Рабочая программа учебной  
дисциплины разработана на основе  
Федерального государственного  
образовательного стандарта среднего  
профессионального образования по  
специальности 19.02.10 Технология  
продукции общественного питания  
(базовая подготовка)

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по учебно –  
воспитательной работе

\_\_\_\_\_ Л.В. Волкова

Разработчик: Сборщикова В.П. преподаватель

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
<b>1.ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>4</b>
<b>2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>6</b>
<b>3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>9</b>
<b>4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>10</b>

# **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

## **Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве**

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

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовая подготовка).

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в профессиональной подготовке и повышении квалификации работников торговых организаций и организаций общественного питания.

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: учебная дисциплина входит в общий естественнонаучный цикл.**

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

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

- использовать лабораторное оборудование;
- определять основные группы микроорганизмов
- проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования в условиях пищевого производства;
- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;
- осуществлять микробиологический контроль пищевого производства

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

- основные понятия и термины микробиологии;
- классификацию микроорганизмов;
- морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;
- генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;
- роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;
- характеристики микрофлоры почвы, воды, воздуха;
- особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития;
- методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;
- схему микробиологического контроля;

- санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, одежде;
- правила личной гигиены работников пищевых производств.

Общие и профессиональные компетенции, которые актуализируются при изучении учебной дисциплины:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

#### **1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 63 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 42 часа;

самостоятельной работы обучающегося 21 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>	63
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	42
в том числе:	
лабораторные занятия	8
практические занятия	4
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	21
в том числе:	
Внеаудиторная самостоятельная работа: Подготовка сообщений, мультимедийных презентаций	21
Итоговая аттестация в форме комплексного дифференцированного зачета	

**2.2.** Тематический план и содержание учебной дисциплины Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения										
1	2	3	4										
<b>Раздел 1. Микробиология в пищевом производстве</b>		<b>39</b>											
<b>Тема 1.1. Морфология и физиология микроорганизмов</b>	<p>Содержание учебного материала</p> <table border="1" data-bbox="506 496 1749 751"> <tr> <td data-bbox="506 496 573 563">1</td> <td data-bbox="573 496 1749 563">Классификация и строение микроорганизмов. Бактерии, дрожжи. Формы, строение, размножение.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="506 563 573 603">2</td> <td data-bbox="573 563 1749 603">Плесневые грибы, дрожжи. Строение и размножение.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="506 603 573 643">3</td> <td data-bbox="573 603 1749 643">Химический состав микробной клетки. Органические и неорганические вещества.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="506 643 573 683">4</td> <td data-bbox="573 643 1749 683">Обмен веществ. Питание микроорганизмов. Рост микробной культуры.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="506 683 573 751">5</td> <td data-bbox="573 683 1749 751">Виды брожения. Маслянокислое, молочнокислое, спиртовое, спонтанное (самопроизвольное) брожение.</td> </tr> </table> <p>Лабораторные и практические работы 1. Изучение устройства микроскопа и овладения техникой микрокопирования 2. Микрокопирование бактерий, плесневых грибов, дрожжей</p> <p>Самостоятельная работа обучающихся Подготовка сообщений на тему «Виды брожения, его практическое применение» Подготовка мультимедийных презентаций на тему «Микроорганизмы, грибы, дрожжи»</p>	1	Классификация и строение микроорганизмов. Бактерии, дрожжи. Формы, строение, размножение.	2	Плесневые грибы, дрожжи. Строение и размножение.	3	Химический состав микробной клетки. Органические и неорганические вещества.	4	Обмен веществ. Питание микроорганизмов. Рост микробной культуры.	5	Виды брожения. Маслянокислое, молочнокислое, спиртовое, спонтанное (самопроизвольное) брожение.	10	1 2 2 2 2
1	Классификация и строение микроорганизмов. Бактерии, дрожжи. Формы, строение, размножение.												
2	Плесневые грибы, дрожжи. Строение и размножение.												
3	Химический состав микробной клетки. Органические и неорганические вещества.												
4	Обмен веществ. Питание микроорганизмов. Рост микробной культуры.												
5	Виды брожения. Маслянокислое, молочнокислое, спиртовое, спонтанное (самопроизвольное) брожение.												
<b>Тема 1.2 Пищевые инфекции и пищевые отравления</b>	<p>Содержание учебного материала</p> <table border="1" data-bbox="506 995 1749 1171"> <tr> <td data-bbox="506 995 573 1035">1</td> <td data-bbox="573 995 1749 1035">Основные пищевые инфекции. Источники, м\о возбудители.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="506 1035 573 1102">2</td> <td data-bbox="573 1035 1749 1102">Источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве. Возбудители пищевых инфекций.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="506 1102 573 1171">3</td> <td data-bbox="573 1102 1749 1171">Возбудители пищевых отравлений. Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве.</td> </tr> </table> <p>Лабораторные и практические работы: 1. Санитарно-бактериологический анализ проб воды, воздуха, смывов с рук. 2. Определение микробиологических показателей безопасности пищевых продуктов 3. Анализ материалов расследования пищевых отравлений</p>	1	Основные пищевые инфекции. Источники, м\о возбудители.	2	Источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве. Возбудители пищевых инфекций.	3	Возбудители пищевых отравлений. Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве.	6 6	2 2 2				
1	Основные пищевые инфекции. Источники, м\о возбудители.												
2	Источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве. Возбудители пищевых инфекций.												
3	Возбудители пищевых отравлений. Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве.												

	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка сообщений на тему «Пищевые инфекции», «Гельминтозы» Выполнение простейших микробиологических исследований и оценка полученных результатов	6	
<b>Раздел 2. Санитария и гигиена в пищевом производстве</b>		<b>24</b>	
<b>Тема 2.1 Санитарно-гигиенический режим и контроль пищевого производства</b>	Содержание учебного материала	10	
	1 Понятие гигиены и санитарии, производственной санитарии. Личная гигиена работников пищевых предприятий.		2
	2 Санитарно-технологические требования к помещениям пищевых предприятий.		2
	3 Санитарно-технологические требования к инвентарю. Санитарно-технологические требования к одежде рабочих.		2
	4 Классификация моющих средств: моющие и дезинфицирующие средства.		2
	5 Правила применения моющих и дезинфицирующих средств, условия и сроки их хранения.		2
	Лабораторные и практические работы: Решение профессиональных задач «Гигиенические требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре»	2	
Самостоятельная работа обучающихся Подготовка к практической работе Подготовка сообщений на темы: «Виды ответственности за нарушение санитарного законодательства», «Источники и виды загрязнения», «Методы санитарно-гигиенической оценки продуктов»	6		
<b>Тема 2.2 Дезинфекция, дезинсекция, дератизация</b>	Содержание учебного материала	4	
	1 Санитарный режим. Уборка помещений.		2
	2 Понятие дезинфекция, дезинсекции, дератизации. Проведение дезинсекции, дератизации.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Приготовление растворов дезинфицирующих и моющих средств	2	
	<b>Всего:</b>	<b>63</b>	



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

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

Реализация учебной дисциплины предполагает наличие учебного кабинета Микробиологии, санитарии и гигиены.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по наличию обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий «Основы микробиологии», «Санитария и гигиена в пищевом производстве»;
- комплект учебно-методической документации.

Технические средства обучения

- компьютер с лицензионным программным обеспечением, мультимедиапроектор, и/а приставка.

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

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

**Основные источники:**

1. Мудрецова - Висс К.А. Микробиология. Учебник для товаровед. и технол. Фак. Торг. Вузов. М.: Экономика, 2020
2. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности. Уч. пособие. М.: ИРПО, Изд. центр “Академия”, 2021 г.
3. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии. Учебник, М.:ПрофОбрИздат, 2021
4. Асонов Н.Р. Микробиология: Учебник -4-е изд., перераб. и доп.- М.: КолосС, 2019.
5. Емцев В.Т. Микробиология: Учебник для вузов / Емцев В.Т Мишустин Е.Н. – 5-е изд.; перераб. и доп. - М.Дрофа.2021
6. Колычев Н.М. Ветеринарная микробиология: Учебник для вузов, - 3-е изд., перераб. и доп. – М.:Колос, 2020
7. Колычев Н.М., Госманов Р.Г., Ветеринарная микробиология и иммунология: учебник для вузов - 3-е издание. – М.: Колос, 2019
8. Микробиология: Учебник для вузов / О.Д.Сидоренко, Е.Г.Борисенко, А.А.Ванькова, Л.И.Войнова. – М.: Инфа\_М, 2020
9. Емцев В.Т. Микробиология: Учебник для вузов / Емцев В.Т Мишустин Е.Н. – 5-е изд.; перераб. и доп. - М.Дрофа.2021
10. Микробиологический контроль на хлебопекарных предприятиях. Справочник / Г. Г. Юсупова, О. А. Сидорова, О. Л. Тарутина, Р. Д. Поландова, О. В. Афанасьева. – М.: Типография, 2019

11. Люминесцентный метод диагностики картофельной болезни хлеба/ Г. Г. Юсупова, О. Л. Тарутина, О. А. Сидорова, Н. И. Шнырук, О. Н. Бердышникова // Мат. всерос. конф. – Углич, 2019

**Дополнительные источники:**

1. Позняковский В.М. Гигиенические основы питания, безопасность и экспертиза продовольственных товаров / Учебник. Новосибирск: 2019
2. Журналы “Пищевая промышленность”, “Спрос”, “Впрок”.

**Интернет - ресурсы**

1. <http://www.AllMedBook.ru/load/mikrobiologija/16>
2. [http://www.alexandra-goryashko.net/choise\\_book/choise\\_books.htm](http://www.alexandra-goryashko.net/choise_book/choise_books.htm)
3. <http://www.meduniver.com>
4. <http://www.mgutm-ref.ru>
5. <http://www.twirpx.com/File/517243>
6. <http://www.BooksMed.com>
7. [medulka.ru/mikrobiologiya...mikrobiologiya-2](http://medulka.ru/mikrobiologiya...mikrobiologiya-2)
8. [rutracker.org/forum/viewtopic.php...](http://rutracker.org/forum/viewtopic.php...)
9. [panor.ru/upload/iblock/990/dmfslzu](http://panor.ru/upload/iblock/990/dmfslzu)

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

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

Результаты обучения (освоенные умения, освоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения	Основные показатели оценки результата	ОК, ПК
<b>Умения</b>			
использовать лабораторное оборудование;	Отчет по лабораторной работе «Изучение устройства микроскопа и овладения техникой микрокопирования»	использует лабораторное оборудование;	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.
определять основные группы микроорганизмов	Отчет по лабораторной работе «Микрокопирование бактерий, плесневых грибов, дрожжей»	определяет основные группы микроорганизмов	ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
осуществлять микробиологический контроль пищевого производства	Отчет по практической работе «Анализ материалов расследования пищевых отравлений»	осуществляет микробиологический контроль пищевого производства	ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;	Приготовление растворов дезинфицирующих и моющих средств	производит санитарную обработку оборудования и инвентаря;	ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
соблюдать санитарно-гигиенические требования в условиях пищевого производства;	Решение профессиональных задач «Гигиенические требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре»	соблюдает санитарно-гигиенические требования в условиях пищевого производства;	ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
<b>Знания:</b>		<b>Знания:</b>	ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды
основные понятия и термины микробиологии;	Дидактический диктант «Основные понятия и термины микробиологии»	Понимает и воспроизводит основные понятия и термины микробиологии;	

морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;	Тестовые задания по теме «Морфология и физиология микроорганизмов»	понимает морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;	(подчиненных), результат выполнения заданий. ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
классификацию микроорганизмов;	Тестовые задания «Классификация микроорганизмов»	понимает и воспроизводит классификацию микроорганизмов;	ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;	Дидактический диктант «Генетические и химические основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов»	анализирует генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;	ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;	Подготовка мультимедийных презентаций	Понимает и воспроизводит роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;	ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
характеристики микрофлоры почвы, воды, воздуха;	Выполнение заданий по образцу «Характеристики микрофлоры почвы, воды, воздуха»	Анализирует характеристики микрофлоры почвы, воды, воздуха;	ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.
особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;	Тестовые задания «Особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов»	Различает и анализирует особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;	ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.
основные пищевые инфекции и пищевые отравления;	Подготовка мультимедийных презентаций	Различает и анализирует основные пищевые инфекции и пищевые отравления;	ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития;	Тестовые задания по теме «Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития»	Понимает и различает возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития;	ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов. ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов. ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;	Тестовые задания по теме «Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции»	Понимает и воспроизводит методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;	ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
схему микробиологического контроля;	Выполнение заданий по образцу «Схема микробиологического контроля»	Понимает и анализирует схему микробиологического контроля;	ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, одежде;	Тестовые задания по теме «Санитарно-гигиенический режим и контроль пищевого производства»	Понимает, воспроизводит и анализирует санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, одежде;	ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий. ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
правила личной гигиены работников пищевых производств.	Тестовые задания по теме «Санитарно-гигиенический режим и контроль пищевого производства»	Понимает, воспроизводит и анализирует правила личной гигиены работников пищевых производств.	ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов. ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов. ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства. ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями. ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива. ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.



**Министерство образования Пензенской области  
государственное автономное профессиональное образовательное  
учреждение Пензенской области  
«Пензенский колледж современных технологий переработки и бизнеса»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОП.02 ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ**

**для студентов, обучающихся по специальности  
19.02.10 Технология продукции общественного питания  
(базовая подготовка)**

**Пенза 2021 г.**

Рассмотрена и одобрена на заседании методической цикловой комиссии математических и естественнонаучных дисциплин

Протокол № 1 от «31» августа 20\_\_ г.

Председатель методической цикловой комиссии \_\_\_\_\_ М.А. Ермолоева

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовая подготовка)

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по учебно – воспитательной работе  
\_\_\_\_\_ Л.В. Волкова

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Разработал преподаватель Сборщикова В.П.



## Содержание

<b>1. Паспорт рабочей программы учебной дисциплины</b>	<b>4</b>
<b>2. Структура и содержание учебной дисциплины</b>	<b>6</b>
<b>3. Условия реализации рабочей программы учебной дисциплины</b>	<b>11</b>
<b>4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины</b>	<b>12</b>

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## Физиология питания

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовая подготовка).

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в профессиональной подготовке и повышении квалификации по профессии техник — технолог.

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** входит в профессиональный цикл как общепрофессиональная дисциплина.

**1.3. Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины:**

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;
- рассчитывать энергетическую ценность блюд;
- составлять рационы питания для различных категорий потребителей.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- роль пищи для организма человека;
- основные процессы обмена веществ в организме;
- суточный расход энергии;
- состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;
- роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;
- физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;
- усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;
- понятие рациона питания;
- суточная норма потребности человека в питательных веществах;
- нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;
- методики составления рационов питания;

Общие и профессиональные компетенции, которые актуализируются при изучении учебной дисциплины:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

#### **1.4 Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 63 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 42 часа;

самостоятельной работы обучающегося - 21 час.

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

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Количество часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<i>63</i>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<i>42</i>
В том числе:	
лабораторные занятия	<i>0</i>
практические занятия	<i>12</i>
контрольные работы	<i>0</i>
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<i>21</i>
в том числе:	
<i>Внеаудиторная самостоятельная работа</i> Подготовка индивидуальных сообщений, выполнение индивидуальных заданий	<i>21</i>
Итоговая аттестация в форме комплексного <i>дифференцированного зачета</i>	

## 2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины Физиология питания

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающегося	Объем часов	Уровень освоения
<b>Раздел 1. Основы физиологии питания.</b>		<b>18</b>	
<b>Тема 1.1 Белки</b>	Содержание учебного материала	4	
	1 Роль основных пищевых веществ в жизнедеятельности организма.		1
	2 Белки, функции, строение.		2
	Самостоятельная работа обучающихся Переваривание белков и усвоение аминокислот. Потребность белке	2	
<b>Тема 1.2 Углеводы</b>	Содержание учебного материала	2	
	Углеводы. Строение, классификация и свойства углеводов пищи.		2
	Самостоятельная работа обучающихся Углеводы в пищевых продуктах	1	
<b>Тема 1.3 Жиры</b>	Содержание учебного материала	2	
	Жиры, строение и классификация жиров пищи.		2
	Самостоятельная работа обучающихся Значение холестерина и пищевых жиров в развитии атеросклероза.	1	
<b>Тема 1.4 Витамины</b>	Содержание учебного материала	2	
	Витамины		2
	Самостоятельная работа обучающихся Профилактика недостаточности витаминов	1	

<b>Тема 1.5 Минеральные вещества</b>	Содержание учебного материала		2	
	Минеральные вещества			2
	Самостоятельная работа обучающихся Пища-источник минеральных веществ		1	
<b>Раздел 2</b> Пищеварительная система.			<b>6</b>	
<b>Тема 2.1 Пищеварение и усвоение пищи.</b>	Содержание учебного материала		2	
	Пищеварение, понятие и сущность процесса.			2
	Практическое занятие Строение пищеварительной системы.		2	
	Самостоятельная работа обучающихся. Подготовить реферат на тему: Пищевые вещества и их значение.		2	
<b>Раздел 3</b> <b>Энергетическая ценность пищи и энергетический обмен</b>			<b>18</b>	
<b>Тема 3.1 Обмен веществ и энергия.</b>	Содержание учебного материала		4	
	1	Обмен веществ и энергия.		2
	2	Баланс энергии. Регуляция массы тела		2

	Практические занятия 1. Определение суточного расхода энергии человек. 2. Расчёт энергетической ценности продуктов. 3. Расчет суточного рациона. 4. Расчёт энергетической ценности блюд.	8	
	Самостоятельная работа обучающихся. Энергетические затраты организма и потребность в энергии	6	
Раздел 4. Питание различных групп взрослого населения.		<b>6</b>	
<b>Тема 4.1 . Питание различных групп взрослого населения.</b>	Содержание учебного материала	2	
	Рациональное сбалансированное питание. Нормы и принципы.		2
	Практическое занятие. Составление меню суточного рациона для разных групп взрослого населения.	2	2
	Самостоятельная работа учащихся. Подготовить реферат на тему: Рациональное питание. Нормы и принципы.	2	
Раздел 5. Особенности питания детей и подростков.		<b>6</b>	
<b>Тема 5.1 Возрастные особенности и нормы питания</b>	Содержание учебного материала.	4	
	1   Возрастные особенности и нормы питания детей.		2
	2   Санитарные требования к кулинарной обработке блюд и режиму питания детей и подростков.		2

детей. <b>Санитарные требования к кулинарной обработке блюд и режиму питания детей и подростков.</b>	Самостоятельная работа учащихся. Пищевая ценность продуктов питания.		
<b>Раздел. 6</b> Лечебное питание		<b>6</b>	
<b>Тема. 6.1</b> <b>Лечебное питание.</b>	Содержание учебного материала	4	
	1   Задачи и принципы построения лечебного питания.		2
	2   Характеристика диет.		2
	Самостоятельная работа учащихся. Поиск и выбор пищи. Аппетит и голод.	2	
<b>Раздел 7.</b> Пищевая ценность продуктов питания.		<b>3</b>	
<b>Тема 7.1</b> <b>Пищевая ценность продуктов питания.</b>	Содержание учебного материала	2	
	Комбинация продуктов - основа структуры здорового питания.		2
	Самостоятельная работа учащихся. Питание современного человека.	1	
	<b>Итого</b>	<b>63</b>	



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

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

Реализация программы дисциплины требует наличие кабинетами микробиологии, санитарии и гигиены.

Оборудование кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий;
- доска;

Технические средства обучения: компьютеры с лицензионным программным обеспечением, мультимедиапроектор.

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

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

Основные источники:

1. Донченко, Л. В. Продукты питания в отечественной и зарубежной истории: учебное пособие для студентов вузов .- М. : Дели принт, 2019
2. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии.- М: ИздЦентр «Высшая школа» 2020г.
3. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов.- М: Издательский центр «Академия», 2021г.
4. Мартинчик О.К. Физиология питания, санитария и гигиена.- Изд.Мастерство, 2021
5. Ковалев Н.И. Технология приготовления пищи: учебник.- М: Деловая литература: Омега. Л, 2020
6. Покровский, В.М. Физиология человека: Учебник для медицинских вузов. - М.: Медицина, 2020
7. Смирнов В.М. Физиология центральной нервной системы: Учебное пособие для студ. высших учебных заведений / -М., 2019.
8. Яковлев В.Н. «Физиология питания»- .: Издательский центр «Академия», 2021.

Дополнительные источники:

1. Богатырёва Е. А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены», «Академкнига/учебник, 2020г.
2. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности. - М: Изд-Центр «Академия» -М., 2021.
3. Фатыхов Д.Ф. Охрана труда в торговле, в общественном питании. -М: Изд-Центр «Академия», 2021г.
4. Журналы “Пищевая промышленность”, “Спрос”, “Впрос”.

Электронные ресурсы:

[www.lawmix.ru/docs\\_cccp.php?id=461](http://www.lawmix.ru/docs_cccp.php?id=461)

[www.skonline.ru/doc/39515.html](http://www.skonline.ru/doc/39515.html)

[window.edu.ru/window\\_catalog/pdf2txt?p\\_id=28514&p\\_page=1](http://window.edu.ru/window_catalog/pdf2txt?p_id=28514&p_page=1)

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

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

<b>Результаты обучения, (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>ОК, ПК</b>
<b>Умения</b>			
проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;	тестовые задания	проводит органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов по установленной методике;	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.
рассчитывать энергетическую ценность блюд;	тестовые задания,	Рассчитывает по установленной методике энергетическую ценность блюд;	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.
составлять рационы питания.	тестовые задания,	составляет рационы питания.	ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
<b>Знания</b>			

роль пищи для организма человека;	устный опрос, тестирование	понимает роль пищи для организма человека;	<p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p> <p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> <p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p> <p>ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p> <p>ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p> <p>ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.</p> <p>ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.</p> <p>ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p> <p>ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.</p> <p>ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.</p>
основные процессы обмена веществ в организме;	устный опрос, тестирование	характеризует основные процессы обмена веществ в организме;	
суточный расход энергии;	устный опрос, тестирование	определяет суточный расход энергии;	
состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;	тестовые задания,	анализирует состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;	
роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;	тестовые задания,	понимает роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;	

физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;	устный опрос, тестирование	анализирует физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;	ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов. ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра. ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;	устный опрос, тестирование	характеризует факторы, влияющие на усвояемость пищи	ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
понятие рациона питания;	тестовые задания,	Раскрывает понятие рациона питания;	ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
суточная норма потребности человека в питательных веществах;	тестовые задания,	определяет суточную норму потребности человека в питательных веществах;	ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении. ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
нормы и принципы рационального сбалансированного питания;	тестовые задания,	воспроизводит нормы и принципы рационального сбалансированного питания;	ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов. ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства. ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

методика составления рационов питания;	проверка выполнения индивидуальных заданий	Понимает и воспроизводит методику составления рационов питания;	ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива. ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями. ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.
--	--	---	--





**Министерство образования Пензенской области  
государственное автономное профессиональное образовательное  
учреждение Пензенской области  
«Пензенский колледж современных технологий переработки и бизнеса»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОП.03 ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И  
СЫРЬЯ**

**для студентов, обучающихся по специальности  
19.02.10 Технология продукции общественного питания  
(базовая подготовка)**

**Пенза 2021 г.**



Рассмотрена и одобрена на заседании методической цикловой комиссии профессиональных дисциплин по укрупненным группам специальностей «Промышленная экология и биотехнологии, сервис»

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовая подготовка)

Протокол № \_\_\_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 2021 г.

Председатель методической цикловой комиссии \_\_\_\_\_ Т.В.Фомина

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по учебно – воспитательной работе

\_\_\_\_\_ Л.В. Волкова

«\_\_» \_\_\_\_\_ 2021 г

Разработчик: преподаватель Фомина Т.В.

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	4
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	6
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	11
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	13

# **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ**

## **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовая подготовка).

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована для повышения квалификации работников общественного питания среднего звена, дополнительного профессионального образования (переподготовка и повышение квалификации) и профессиональной подготовки по рабочей профессии 16675 Повар.

**1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:** входит в профессиональный цикл как общепрофессиональная дисциплина.

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

В результате освоения дисциплины студент должен уметь:

- определять наличие запасов и расход продуктов;
- оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;
- проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;
- принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;
- оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения;

В результате освоения дисциплины студент должен знать:

- ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;
- общие требования к качеству сырья и продуктов;
- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;
- методы контроля качества продуктов при хранении;
- способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;
- виды снабжения;
- виды складских помещений и требования к ним;
- периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;

- методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;
- программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;
- современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;
- методы контроля возможных хищений запасов на производстве;
- правила оценки состояния запасов на производстве;
- процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов;
- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;
- виды сопроводительной документации на различные группы продуктов.

Общие и профессиональные компетенции, которые актуализируются при изучении учебной дисциплины:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

#### **1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы 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>	<i>60</i>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<i>40</i>
в том числе:	
лабораторные занятия	<i>0</i>
практические занятия	<i>10</i>
контрольные работы	<i>0</i>
курсовая работа (проект) ( <i>если предусмотрено</i> )	<i>0</i>
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<i>20</i>
в том числе:	
Написание рефератов по заданным темам, составление таблиц, составление схем	<i>20</i>
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Организация хранения и контроль запасов и сырья

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Раздел 1.</b> Общие требования к качеству сырья и продуктов		17	
<b>Тема 1.1.</b> Ассортимент, общие требования к качеству сырья и продуктов.	Содержание учебного материала	8	
	1   Ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров.		2
	2   Условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов.		2
	3   Методы контроля качества продуктов при хранении.		2
	4   Способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов.		2
	Практическое занятие: 1. Решение ситуационных задач по теме: «Расчеты и сравнение энергетической ценности разных пищевых продуктов».	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: - Написать реферат по теме: «Основные группы продовольственных товаров, используемых в предприятиях общественного питания»; - Составить тест по теме «Способы и формы безопасного хранения пищевых продуктов»; - Написать сообщение по теме: «Условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов»; - Составить таблицу: «Методы контроля качества продуктов при хранении».	5	

<b>Раздел 2. Организация снабжения предприятий общественног о питания</b>		<b>21</b>	
<b>Тема 2.1.</b> Виды снабжения и методы контроля сохранности и расхода продуктов.	Содержание учебного материала	10	
	1   Виды снабжения предприятий общественного питания.		2
	2   Виды складских помещений и требования к ним.		2
	3   Правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков.		2
	4   Виды сопроводительной документации на различные группы продуктов.		2
	5   Периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования.		2
	Практические занятия: 1. Решение ситуационных задач по теме: «Оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков». 2. Решение ситуационных задач по теме: «Оформление сопроводительной документации на различные группы продуктов».	4	
	Самостоятельная работа обучающихся: - Написать реферат на тему: «Виды снабжения предприятий общественного питания»; - Написать реферат на тему «Виды складских помещений и требования предъявляемые к ним». - Написать сообщение по теме: «Виды сопроводительной документации на различные группы продуктов »; - Составить тесты по теме: «Периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования».	7	
<b>Раздел 3. Контроль запасов и</b>		<b>22</b>	



<b>сырья</b>				
<b>Тема 3.1.</b> Современные способы обеспечения сохранности запасов и расхода продуктов.	Содержание учебного материала	12		
	1	Методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания.		2
	2	Программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;		2
	3	Современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве.		2
	4	Методы контроля возможных хищений запасов на производстве.		2
	5	Правила оценки состояния запасов на производстве.		2
	6	Процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов.		2
	Практические занятия: 1. Решение ситуационных задач по теме: «Оформление документов по контролю сохранности и расхода продуктов на производствах питания». 2. Решение ситуационных задач по теме: «Документальное оформление процедуры и правил инвентаризации запасов продуктов»;		4	
	Самостоятельная работа обучающихся: - Написать реферат по теме: «Методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания»; - Написать реферат на тему: «Методы контроля возможных хищений запасов на производстве»; - Составить тест по теме: «Условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов»; - Составить тест по теме: «Процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов».		8	
	<b>Всего:</b>		<b>60</b>	

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

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

Реализация программы учебной дисциплины предполагает наличие учебного кабинета Технологии продукции общественного питания.

Оборудование учебного кабинета:

- рабочее место преподавателя;
- посадочные места по количеству обучающихся;
- учебная доска;
- шкафы;
- пособия на печатной основе (плакаты, таблицы, карты, дидактические материалы, альбомы и т.д.);
- методическая литература для преподавателя и обучающихся;
- киноэкран
- диафильмы, диапозитивы, кинофильмы и кинофрагменты, учебные видеофильмы.

Технические средства обучения: мультимедийный проектор, компьютер с лицензионным программным обеспечением.

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

Основные источники:

1. Алексеева, Н.И., Алёхина, Ю.В. Управление товарными запасами предприятия на основе анализа системы показателей / Н.И. Алексеева, Ю.В. Алёхина // Стратегия предприятия в контексте повышения его конкурентоспособности. 2019. Т. 1. № 5 (5). С. 56-59. Аникин, Б. А. Логистика: Учебник / Под ред. Б.А.

2. Аникина. — 4-е изд., перераб. и доп. — М.: НИЦ ИНФРА-М, 2019. — 320 с. Антонов, Г. Д. Стратегическое управление организацией: Учебное пособие / Г.Д.

3. Антонов, В.М. Тумин, О.П. Иванова. — М.: НИЦ ИНФРА-М, 2018. — 239с

4. Бабурина, Д.А. Необходимость новых подходов к управлению товарными запасами ПОП / Д.А. Бабурина // Научный альманах. 2018. № 7-1 (21). С. 32-36.

5. Брагин, Л. А. Торговое дело: экономика, маркетинг, организация: учебник: 3 издание / Л.А. Брагин -М.: ИНФРА-М, 2019. -630 с. Борисов, А. Б. Большой экономический словарь: учебник. / А.Б. Борисов -М.: Книжный мир, 2018. — 895 с.

6. Буняк, И.П. Управление товарными запасами с учетом складских помещений / И.П. Буняк // Современные тенденции развития науки и технологий. 2019. Т. 6. № 3. С. 38-41

7. Галанов, В. А. Логистика: учебник/Галанов В. А. — 2 изд. — М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2019. — 272 с.

8. Грузинов, В. П. Экономика предприятия: учеб. пособие/В. П. Грузинов, В. Д. Грибов. -4-е изд., доп. -М.: Финансы и статистика, 2018. -307 с.

9. Грызанов, Ю.П., Файницкий, А.И. Управление товарными запасами в общественном питании./ Ю.П. Грызанов, А.И. Файницкий — М.: Экономика, 2019. -215

10. Данилова, С. Ю. Оптимизация уровня запасов производства с целью повышения конкурентоспособности предприятия с непрерывным циклом производства / С. Ю. Данилова, Е. В. Пуденков // Вестник Волжского университета имени В. Н. Татищева. — Тольятти, 2019. — № 2 (28). — С. 47–52.

11. Егоркина, Е. Ю., Данилова, С. Ю. Оптимизация процесса управления запасами на предприятиях ОП / Е.Ю. Егоркина, С.Ю. Данилова — Молодой ученый. — 2018. — №16. — С. 157-160.

12. Магомедов, Ш. Ш. Управление товарным ассортиментом и запасами: Учебник для бакалавров/Ш.Ш. Магомедов — М.: Дашков и К, 2019. — 176 с.

13. Маклаков, Г.В. Влияние времени на эффективность товарного обращения / Г.В. Маклаков // ЦИТИСЭ. 2019. № 3 (7). С. 2. Маклаков, Г. В. Эффективность коммерческой деятельности / Маклаков Г.В. — М.: Дашков и К, 2020. — 232 с.

15. Пестунов, М. А., Маркова, Н. В. Экономическая роль товарных запасов в логистической системе российских предприятий / М.А. Пестунов, Н.В. Маркова — Молодой ученый. — 2018. — №16. — С. 189-191.

16. Петрова, А. Т. Механизм использования контроллинга товарных запасов как инструмента инновационного развития торгового предприятия/Петрова А.Т., Живаева Т.В. — Краснояр.: СФУ, 2019. — 156

18. Сазонова, А.К., Матвийчук, Л.Н. Управление запасами предприятия и их оптимизация / А.К. Сазонова, Л.Н. Матвийчук // Современные тенденции развития науки и технологий. 2019. Т. 8. № 5. С. 124-127. Сапронова, Л.М. Управление товарными запасами в логистике / Л.М. Сапронова // Сибирский торгово-экономический журнал. 2018. № 1 (22). С. 205-208.

19. Сапронова, Л.М. Теоретические аспекты управления товарными ресурсами в ОП. / Л.М. Сапронова // Вестник Белгородского университета кооперации, экономики и права. 2018. №4. С.252-255

20. Синяева, И.М. Коммерческая деятельность в сфере товарного обращения / И.М. Синяева // Москва: ЮНИТИ-ДАНА, 2019. 368 с

21. Сутягин, В. Ю. Сбалансированная система показателей как эффективный инструмент реализации стратегии развития предприятия / В.Ю. Сутягин, М.А. Турлачева // Социально-экономические явления и процессы. — Тамбов, 2018. — № 5-6. — С. 112-117.

22. Токпаева, Н.В. Увеличение товарооборота розничного торгового предприятия / Н.В. Токпаева // Актуальные проблемы экономики современной России. 2018. № 3. С. 459-461.

23. Тямусев, Д.И. Система управления товарными запасами в общественном питании/ Д.И. Тямусев // Инновационное развитие экономики. – 2019. – № 1 (13). – С. 99-102.

Дополнительные источники:

1. Левковская В.Г. Спольник М.И. Сборник задач по ревизии и контролю в торговле. – М.: «Экономика», 2021 - 160с.

2. СанПиН 42-123-4117-2018 «Санитарные правила. Условия, сроки хранения особоскорпортующихся продуктов»

3. СанПиН 42-123-5777-2020 «Санитарные правила для предприятий общественного питания, включая кондитерские цехи и предприятия, вырабатывающие мягкое мороженое».

4. СанПиН 2.3.2.560-2019 «Гигиенические требования к качеству продовольственного сырья и пищевых продуктов».

5. Сборник нормативно-правовых актов по охране труда. – П: Изд-во РЦСОИ, 2020– 134 с.

6. Таблицы химического состава блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и булочных изделий. – М., 2018. – 143 с.

7. Химический состав пищевых продуктов. Справочник. М.,: Агропромиздат, 2019. Книга 1. Справочные таблицы по содержанию основных пищевых веществ и энергетической ценности пищевых продуктов. – 224 с.

Интернет-ресурсы:

1. Кулинарный портал. [Интернет-ресурс]: URL: <http://www.kulina.ru>;
2. Сайт о кулинарии. [Интернет-ресурс]: URL: <http://kulinarka-tv.ru>;
3. Кулинарный портал. [Интернет-ресурс]: URL: <http://kuking.net>

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

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

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>ОК, ПК</b>
<b>Умения</b>			
Определять наличие запасов и расход продуктов;	экспертная оценка выполнения практической работы	Определяет наличие запасов и расход продуктов на складе согласно нормативам ПОП	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.
Оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;	экспертная оценка выполнения практической работы	Оценивает условия хранения и состояние продуктов и запасов согласно СанПиН 42-123-4117-2013	ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного
Проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;	экспертная оценка выполнения практической работы	Проводит инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов СанПиН 42-123-4117-2013	
Принимать решения по организации процессов	экспертная оценка выполнения практической работы	Принимает решения по организации процессов	

контроля расхода и хранения продуктов;	работы	контроля расхода и хранения продуктов согласно внутренней документации предприятия ОП	выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
Оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения;	экспертная оценка выполнения практической работы	Оформляет технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов согласно требований оформления	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.
<b>Знания</b>			ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
Ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров	устный опрос, составление таблиц, выполнение индивидуальных заданий	Различает ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров	ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
Общие требования к качеству сырья и продуктов	устный опрос, составление схем, экспертная оценка выполнения практической работы	Понимает общие требования к качеству сырья и продуктов согласно СанПиН 2.3.2.560-2013	
Условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов	тестирование, составление таблиц, выполнение	Определяет условия хранения, упаковки, транспортирования и	

продовольственных продуктов	индивидуальных заданий	реализации различных видов продовольственных продуктов согласно СанПиН 2.3.2.560-2013	ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
Методы контроля качества продуктов при хранении	устный опрос, составление таблиц и тестов	Определяет методы контроля качества продуктов при хранении согласно СанПиН 42-123-4117-2013	ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
Способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов	тестирование, устный опрос, составление таблиц,	Применяет способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов согласно Сборника нормативно-правовых актов по охране труда	ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции. ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.
Виды снабжения	устный опрос, тестирование, написание рефератов	Различает виды снабжения	ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
Виды складских помещений и требования к ним	устный опрос, написание рефератов	Различает виды складских помещений и требования к ним согласно типу ПОП	ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
Периодичность технического	устный опрос,	Различает	

обслуживания холодильного, механического и весового оборудования	составление тестов, экспертная оценка выполнения практической работы	периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования согласно СанПиН 42-123-4117-2013	ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов. ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов. ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
Методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания	устный опрос, выполнение индивидуальных заданий	Понимает и воспроизводит методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания	ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
Программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд	устный опрос, экспертная оценка выполнения практической работы	Понимает программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд	ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
Современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве	устный опрос, тестирование, выполнение индивидуальных заданий	Определяет способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве	ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
Методы контроля возможных хищений запасов на производстве	экспертная оценка выполнения практической работы, выполнение индивидуальных заданий	Понимает и оперирует методами контроля возможных хищений запасов на производстве	ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.



		согласно нормативам ПОП	ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении. ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
Правила оценки состояния запасов на производстве	экспертная оценка выполнения практической работы, выполнение индивидуальных заданий	Понимает и воспроизводит правила оценки состояния запасов на производстве согласно нормативам ПОП	ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов. ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.
Процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов	устный опрос, экспертная оценка выполнения практической работы, выполнение индивидуальных заданий	Понимает процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов согласно правилам проведения инвентаризации на ПОП	ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями. ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.
Правила оформления заказов на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков	Устный опрос, тестирование, экспертная оценка выполнения практической работы	Понимает и воспроизводит правила оформления заказов на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков	ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
Виды сопроводительной документации на различные группы продуктов	Устный опрос, тестирование, экспертная оценка выполнения практической работы	Различает виды сопроводительной документации на различные группы продуктов	ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.







**Министерство образования Пензенской области  
государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Пензенской области  
«Пензенский колледж современных технологий переработки и бизнеса»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОП.04 ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ  
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

**для студентов, обучающихся по специальности  
19.02.10 Технология продукции общественного питания  
(базовая подготовка)**

**Пенза, 2021 г.**

Рассмотрена и одобрена на заседании  
методической цикловой комиссии  
математических и естественнонаучных  
дисциплин

Протокол № 1 от «  » *августа* 20   г.

Председатель методической цикловой  
комиссии \_\_\_\_\_ М.А.Ермолаева

Рабочая программа учебной  
дисциплины разработана на основе  
Федерального государственного  
образовательного стандарта среднего  
профессионального образования по  
специальности 19.02.10 Технология  
продукции общественного питания  
(базовая подготовка)

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по учебно –  
воспитательной работе

\_\_\_\_\_ Л.В. Волкова

«  » \_\_\_\_\_ 20   г.

Разработчик: Комарова Е.В., преподаватель

## **СОДЕРЖАНИЕ**

	<b>СТР.</b>
<b>1. Паспорт программы учебной дисциплины</b>	<b>4</b>
<b>2. Структура и содержание учебной дисциплины</b>	<b>6</b>
<b>3. Условия реализации учебной дисциплины</b>	<b>10</b>
<b>4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины</b>	<b>13</b>

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

## 1.1 . Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовой подготовки).

Программа учебной дисциплины может быть использована в программах дополнительного профессионального образования.

**1.2 Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:** дисциплина входит в общепрофессиональный цикл и относится к профессиональным дисциплинам.

Программа обучения рассчитана на определенный уровень подготовки студентов:

- базовые знания по информатике;
- владение основными приемами работы с объектами в операционной среде;
- владение офисным пакетом программ.

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

В результате освоения 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 т.ч. специального;
- применять компьютерные и телекоммуникационные средства;

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

- основные понятия автоматизированной обработки информации;
- общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем;
- состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;
- методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;
- базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности;
- основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности.

Общие и профессиональные компетенции, которые актуализируются при изучении учебной дисциплины:



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

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

ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.

ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.

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

ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.

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

ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легкие и сложные холодные закуски.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Планировать основные показатели производства продукции общественного питания.

ПК 6.2. Организовывать закупку и контролировать движение продуктов, товаров и расходных материалов на производстве.

ПК 6.3. Разрабатывать различные виды меню и рецептуры кулинарной продукции и десертов для различных категорий потребителей.

ПК 6.4. Организовывать производство продукции питания для коллективов на производстве.

ПК 6.5. Организовывать производство продукции питания в ресторане.

**1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы 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>Количество 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 занятия	<b>30</b>
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>20</b>
в том числе	
Внеаудиторная самостоятельная работа Решение задач, составление таблиц, выполнение индивидуальных заданий	<b>20</b>
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Информационные технологии в профессиональной деятельности

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
<b>Раздел 1. Автоматизированная обработка информации: основные понятия и технология</b>			<b>3</b>	
<b>Тема 1.1. Технологии получения, хранения, обработки и передачи информации</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>3</b>	
	1	Понятие информации. Основные технологии работы с информацией. Поиск и систематизация информации, хранение информации, передача информации в технических системах. Основные понятия автоматизированной обработки информации.	2	1
	<b>Самостоятельная работа.</b> Решение задач и составление таблиц по темам: «Кодирование информации», «Измерение информации», «Классификация информационных процессов».		1	
<b>Раздел 2. Общий состав и структура персональных ЭВМ и вычислительных систем</b>			<b>6</b>	
<b>Тема 2.1. Архитектура персонального компьютера, структура вычислительных систем</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>	
	1	Общий состав и структура персональных ЭВМ. Магистрально-модульный принцип построения компьютера. Внутренняя архитектура компьютера: процессор, память. Периферийные устройства. Клавиатура, монитор, дисковод, мышь, принтер, сканер, модем, джойстик. Мультимедийные компоненты. Программный принцип управления компьютером. Виды программ для компьютеров. Установка программ.		2
	<b>Практические занятия</b>		<b>2</b>	
	1	Выполнение операций с каталогами и файлами посредством файлового менеджера.		
	<b>Самостоятельная работа.</b> Составление схемы подключения периферийных устройств		2	

	компьютера. Составление таблицы классификации программного обеспечения компьютера. Составление схем классификаций файловых менеджеров, программ – архиваторов.		
<b>Раздел 3. Информационные и коммуникационные технологии в автоматизированной обработке информации</b>		42	
<b>Тема 1.2. Технология обработки текстовой и числовой информации</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
	2 Проблемно-ориентированные пакеты прикладных программ. Назначение и принципы работы. Оформление документов с помощью текстового редактора MS Word. Возможности системы электронных таблиц для анализа, планирования, прогнозирования деятельности предприятия. Принципы построения баз данных.		2
	<b>Практические занятия</b>	26	
	1 Создание текстовых документов сложной структуры.		
	2 Проектирование и заполнение табличного документа.		
	3 Использование стилей, форм и шаблонов		
	4 Организационные диаграммы в документе MS Word		
	5 Создание и копирование формул, применение стандартных функций, создание вычисляемых условий		
	6 Организация расчётов в табличном процессоре MS Excel.		
	7 Система управления базами данных в MS Access. Создание и редактирование таблиц.		
	8 Система управления базами данных в MS Access. Работа с формами, отчётами.		
	9 Создание запросов, форм, отчётов в MS Access.		
	10 Организация поиска документа, когда известны его реквизиты.		
	11 Организация поиска информации по вопросу и документа, когда не известны их реквизиты.		
	12 Работа с программой MS Power Point. Создание презентаций.		
	13 Организация поиска информации в сети Интернет. Настройка и работа с электронной почтой.		

	<b>Самостоятельная работа.</b> Создание составных документов. Создание многоступенчатого документа. Создание технологических карт с помощью совместного использования программ MS Word и MS Excel. Использование справочной системы; защита информации и средства обеспечения целостности данных. Поиск информационных материалов с использованием программ Консультант плюс, Гарант, Кодекс. Компьютерные сети. Сервисы локальных и глобальных сетей.	14	
<b>Раздел 4. Прикладное обеспечение профессиональной деятельности</b>		<b>6</b>	
<b>Тема 4.1. Интегрированные информационные системы профессионального назначения</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	1
	1   Понятие АРМ. Принципы создания, основные элементы. Автоматизированные системы делопроизводства, их виды и функции. Программа «1С: Предприятие. Общепит».		
	<b>Практические занятия</b>	2	
	1   Работа с программой «1С: Предприятие. Общепит».		
	<b>Самостоятельная работа.</b> Подбор материалов по работе с программой «1С: Предприятие. Общепит».	2	
<b>РАЗДЕЛ 5. Основные методы и приёмы обеспечения информационной безопасности</b>		<b>3</b>	
<b>Тема 4.1. Методы и средства защиты информации</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	2
	1   Информационная безопасность. Основные угрозы и методы обеспечения информационной безопасности. Принципы защиты информации от несанкционированного доступа. Правовое регулирование в области информационной безопасности. Правовые аспекты использования информационных технологий и программного обеспечения.		
	<b>Самостоятельная работа.</b> Организация безопасной работы с компьютерной техникой. Антивирусные средства защиты информации.	1	
<b>ВСЕГО:</b>		<b>60</b>	

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

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

Реализация программы дисциплины требует наличия учебной лаборатории «Информационные технологии в профессиональной деятельности».

##### **Оборудование учебной лаборатории:**

- посадочные места по количеству обучающихся - 12
- рабочее место преподавателя

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

- Компьютеры - 12
- Сканер
- Принтер
- Мультимедийная система

##### **Программные средства:**

- Операционная система Windows XP.
- Файловый менеджер (в составе операционной системы или др.).
- Антивирусная программа.
- Программа-архиватор.
- Интегрированное офисное приложение, включающее текстовый редактор, растровый и векторный графические редакторы, программу разработки презентаций и электронные таблицы.
- Звуковой редактор.
- Простая система управления базами данных.
- Система автоматизированного проектирования.
- Виртуальные компьютерные лаборатории.
- Программа-переводчик.
- Система оптического распознавания текста.
- Мультимедиа проигрыватель (входит в состав операционных систем или др.).
- Система программирования.
- Почтовый клиент (входит в состав операционных систем или др.).
- Браузер (входит в состав операционных систем или др.).
- Программа интерактивного общения.
- Простой редактор Web-страниц.

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

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

Основные источники:

1. Голицина О.Л., Попов И.И., Максимов Н.В., Партыка Т.Л. «Информационные технологии» - М.: Форум – Инфра-М, 2018.
2. Гохберг Г.С., Зафиевский А.В., Короткин А.А. Информационные технологии: учебник для студентов среднего профессионального образования - М.: Издательский центр «Академия», 2019
3. Кудрявцев Е.М. Оформление дипломных проектов на компьютере. - М.: ДМК Пресс, 2019.

4. Михеева Е.В. Информационные технологии в профессиональной деятельности, 2021, –256с.
5. Михеева Е.В. Практикум по информационным технологиям в профессиональной деятельности. 2021 г.
6. Организация работы с правовой информацией системы Гарант, платформа F1 эксперт, Барнаул, 2019.-44с.
7. Якубайтис Э.А. «Информационные сети и системы» - М.: Финансы и статистика, 2018.
8. Федеральный закон от 06.04.2011 N 63-ФЗ (в действ. ред.) "Об электронной подписи"// Собрание законодательства РФ, 11.04.2011, N 15, ст. 2036; <http://www.pravo.gov.ru> - 30.06.2014
9. Федеральный закон от 27 июля 2006 г. N 149-ФЗ "Об информации, информационных технологиях и о защите информации" (в действ. Ред.) //Собрание законодательства Российской Федерации, 2006, N 31, ст. 3448; 2010, N 31, ст. 4196; 2011, N 15, ст. 2038; N 30, ст. 4600; 2012, N 31, ст. 4328; 2013, N 14, ст. 1658; N 23, ст. 2870; N 27, ст. 3479; N 52, ст. 6961, 6963; 2014, N 19, ст. 2302

Дополнительные источники:

1. Богуславский А.А. Система автоматизированного проектирования КОМПАС 3DLT (Электронный вариант), Коломна – Москва, 2019.
2. Большаков В.П. Инженерная и компьютерная графика. Практикум. СПб: БХВ-Петербург, 2019.
3. Гохберг Г.С., Зафиевский А.В., Короткин А.А. Информационные технологии: учебник для студентов среднего профессионального образования - М.: Издательский центр «Академия», 2018
4. Залогова Л.А. Компьютерная графика. Практикум. Учебное пособие. Элективный курс. – М., 2019.
5. Ковалева Н.Н., Холодная Е.В. Комментарий к Федеральному закону от 27 июля 2006 года N 149-ФЗ "Об информации, информационных технологиях и о защите информации"// Система ГАРАНТ, 2019.
6. Кочетков Н.Н. Основы компьютерной графики. Компьютерное черчение на основе чертежно-графического редактора «Компас-график» для Windows (электронный вариант), Нижний Новгород, 2019.
7. Кудрявцев Е.М. оформление дипломных проектов на компьютере. - М.: ДМК Пресс, 2018.
8. Михеева Е.В. «Информационные технологии в профессиональной деятельности» - М.: Академия, 2021.
9. Михеева Е.В. Практикум по информатике: учебное пособие для начального профессионального образования - М.: Издательский центр «Академия», 2021
10. Справочная правовая система Гарант.
11. Уваров В.М., Силакова Л.А., Красникова Н.Е. Практикум по основам информатики и вычислительной техники: учебное пособие – М. 2020

Интернет – ресурсы:

1. Каталог сайтов - Мир информатики <http://jgk.ucoz.ru/dir/>.
2. Компьютерная программа оценки остаточного ресурса дизеля <http://www.vniiesh.ru/results/katalog/1094/3666.html>.

3. Методические материалы, размещенные на сайте «КОМПАС в образовании», <http://kompas-edu.ru>.
4. Сайт фирмы АСКОН., <http://www.ascon.ru>.
5. Федотов Н.Н. Защита информации Учебный курс HTML-версия (<http://www.college.ru/UDP/texts>).

#### Журналы

1. «Информатика и образование», 2011-2014гг
2. «Информатика в школе», 2011-2014гг
3. «Профессиональное образование», 2011-2014гг.



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

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения	Основные показатели оценки результата	ОК, ПК
<b>Умения</b>			
использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах	Обработка текстовой информации в текстовом редакторе Обработка табличной информации в электронных таблицах Графическое отображение результатов расчетов средствами электронных таблиц Использование деловой графики и мультимедиа – информации при создании презентаций Установка на ПК пакета прикладных программ по профилю специальности. Сохранение информации, созданной с помощью программ MS Office в различных форматах. Конвертирование данных. Форматы данных для обмена между пакетами прикладных программ. Создание сложных документов слиянием данных различных типов.	Использует технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах	ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях. ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности. ОК 6. Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность
использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в том числе специального	Профессиональная работа с программой MS Word. Профессиональная работа с программой MS Access. Профессиональная работа с программой MS Excel. Профессиональная работа с программой MS Internet Explorer. Профессиональная работа с программой MS Power Point. Установка, настройка и обновление антивирусных средств защиты информации Домашние работы	Использует в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в том числе специального	
применять	«Установка на ПК пакета	Применяет	

компьютерные и телекоммуникационные средства	прикладных программ по профилю специальности» «Ввод информации с бумажных носителей с помощью сканера «Отправка и прием сообщений с помощью почтовой службы Internet» «Поиск профессионально значимой информации в сети Интернет» «Организация пакетной передачи данных» Домашние работы	компьютерные и телекоммуникационные средства в ходе выполнения профессиональных заданий	подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий. ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности. ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции. ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легкие и сложные холодные закуски. ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов. ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных
<b>Знания</b>			
основные понятия автоматизированной обработки информации	Фронтальный контроль Письменный контроль (тестирование). Выполнение домашней работы Оценка	Понимает, воспроизводит и оперирует основными понятиями автоматизированной обработки информации	
общий состав и структуру персональных компьютеров и вычислительных систем	Групповой контроль Письменный контроль (тестирование) Выполнение домашней работы Оценка	Различает общий состав и структуру персональных компьютеров и вычислительных систем состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности	
состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности	Индивидуальный контроль Самостоятельная работа Выполнение домашней работы Оценка	Различает состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности	
методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации	Фронтальный контроль Письменный опрос (тестирование). Выполнение домашней работы Оценка	Понимает, воспроизводит и оперирует методами и средствами сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации	

<p>базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности</p>	<p>Фронтальный контроль Письменный контроль (тестирование). Оценка</p>	<p>Отличает и различает базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности</p>	<p>супов. ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов. ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.</p>
<p>основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности.</p>	<p>Фронтальный контроль Письменный контроль (тестирование). Оценка</p>	<p>Понимает, воспроизводит и оперирует основными методами и приемами обеспечения информационной безопасности.</p>	<p>ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий. ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении. ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов. ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов. ПК 6.1. Планировать основные показатели производства продукции общественного питания. ПК 6.2. Организовывать закупку и контролировать движение продуктов, товаров и расходных</p>

			<p>материалов на производстве.</p> <p>ПК 6.3. Разрабатывать различные виды меню и рецептуры кулинарной продукции и десертов для различных категорий потребителей.</p> <p>ПК 6.4. Организовывать производство продукции питания для коллективов на производстве.</p> <p>ПК 6.5. Организовывать производство продукции питания в ресторане.</p>
--	--	--	---

**Министерство образования Пензенской области  
государственное автономное профессиональное образовательное  
учреждение Пензенской области  
«Пензенский колледж современных технологий переработки и бизнеса»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОП.05 МЕТРОЛОГИЯ И СТАНДАРТИЗАЦИЯ**

**для студентов, обучающихся по специальности  
19.02.10 Технология продукции общественного питания  
(базовая подготовка)**

## Пенза 2021

Рассмотрена и одобрена на заседании Рабочая программа учебной методической цикловой комиссии дисциплины разработана на основе профессиональных дисциплин Федерального государственного по укрупненным группам образовательного стандарта среднего специальностей профессионального образования по «Экономика и управление», специальности 19.02.10 Технология «Юриспруденция» продукции общественного питания (базовая подготовка)

Протокол № \_\_\_\_\_ от «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Председатель методической цикловой комиссии

\_\_\_\_\_ А.Г. Кольцова

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по учебно – воспитательной работе

\_\_\_\_\_ Л.В. Волкова

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Разработчик преподаватель: С.Ю. Гоголева

## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>стр. 4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>6</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>11</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>14</b>





# **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

## **Метрология и стандартизация**

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

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовая подготовка).

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована для повышения квалификации работников общественного питания среднего звена, дополнительного профессионального образования (переподготовка и повышение квалификации) и профессиональной подготовки по рабочей профессии Повар.

**1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:** входит в профессиональный цикл как общепрофессиональная дисциплина.

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

В результате освоения 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 дисциплины обучающийся должен знать:

- основные понятия метрологии;
- задачи стандартизации, ее экономическую эффективность;
- формы подтверждения соответствия;
- основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов;
- терминологию и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ

Общие и профессиональные компетенции, которые актуализируются при изучении учебной дисциплины:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

#### **1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 63 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 42 часа;

самостоятельной работы обучающегося 21 час.

## **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>63</i>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<i>42</i>
в том числе:	
лабораторные занятия	-
практические занятия	<i>16</i>
контрольные работы	-
курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрено)</i>	-
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<i>21</i>
в том числе:	
<i>Анализ деятельности торговых организаций, выполнение индивидуальных заданий Написание докладов, рефератов</i>	<i>21</i>
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

## 2.2. Рабочий тематический план и содержание учебной дисциплины Метрология и стандартизация

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	
<b>Введение</b>	<b>Содержание учебного материала</b> 1. Предмет, задачи и содержание учебной дисциплины. Структура учебной дисциплины, ее связь с другими дисциплинами, роль и место в формировании научно-теоретических основ специальности. Ключевые понятия дисциплины: стандартизация, метрология и подтверждение соответствия.	2	1
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Подготовить доклад на тему: Роль Д.И. Менделеева в метрологии	1	
<b>Раздел 1. Основы стандартизации</b>		27	
<b>Тема 1.1. Методологические основы стандартизации</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	10	
	1 Сущность стандартизации. История развития стандартизации. Цели и задачи стандартизации в России. Основные направления развития стандартизации. Национальная система стандартизации. Субъекты, объекты и уровни стандартизации. Функции федерального органа по стандартизации и его региональных структур. Объекты стандартизации: понятия, классификация объектов. Субъекты стандартизации: организации, органы и службы. Уровни субъектов: международный, региональный (межгосударственный), национальный. Уровни национальной стандартизации. Функции, права и обязанности субъектов национальной стандартизации разных уровней, их взаимосвязь. Информация о технических регламентах и документах по стандартизации.		2
	2 Принципы и методы стандартизации. Научные принципы: эффективность, динамичность, комплексность, взаимовыгодность, перспективность, обязательность. Организационные принципы: экономичность, применимость, совместимость, взаимозаменяемость, безопасность, охрана окружающей среды. Краткая характеристика отдельных принципов. Методы стандартизации: унификация, типизация, систематизация, симплификация, селекция, агрегатирование, оптимизация. Краткая характеристика перечисленных методов. Взаимосвязь принципов и методов.		2
	3 Средства стандартизации — нормативные документы по стандартизации. Понятие. Виды нормативных документов по стандартизации, их характеристика.		2
	4 Техническое регулирование. Технические регламенты. Содержание и применение технических регламентов. Разработка технических регламентов.		2
	5 Стандарты: понятие, категории и виды. Классификационные признаки. Порядок разработки, согласования, принятия, учета и применения стандартов разных категорий. Требования к структуре и		2

	содержанию стандартов разных категорий. Технические условия. Определение. Назначение. Порядок разработки, принятия, учета и применения. Государственный контроль и надзор за соблюдением обязательных требований стандартов.		
	<p><b>Практические занятия</b></p> <p>1.Изучение Федерального закона «О техническом регулировании»</p> <p>2.Анализ структуры технических регламентов.</p> <p>3.Анализ структуры технических регламентов.</p> <p>4. Изучение методов оценки уровня качества однородной продукции.</p>	8	
	<p><b>Самостоятельная работа обучающихся</b></p> <p>1.Изучение основных положений Государственной и межгосударственной системы стандартизации</p> <p>2. Изучение видов стандартов.</p> <p>3.Подготовка реферата по теме: «Оценочные стандарты и технические спецификации».</p> <p>4. Подготовить доклад по теме: Системный подход к управлению качеством продукции на отечественных предприятиях.</p>	9	
<b>Раздел 2. Основы метрологии</b>		18	
<b>Тема 2.1. Структурные элементы метрологии</b>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>1 Метрология: основные понятия. Структурные элементы метрологии. Цели и задачи. Разделы метрологии, теоретическая, практическая и законодательная метрология. Принципы метрологии Профессиональная значимость метрологии в различных отраслях народного хозяйства Применение знаний основ метрологии в коммерческой деятельности.</p> <p>2 Объекты метрологии: величины физические и нефизические Общность объектов метрологии с объектами коммерческой деятельности. Субъекты метрологии: Госстандарт России, Государственные научные метрологические центры и службы, ЦСМ, метрологические службы юридических лиц. Их права, обязанности и функции.</p> <p>3 Международные и региональные метрологические организации. Цели, задачи, структура. Характеристика величин, размер и размерность Значения измеряемых величин: истинные, действительные, фактические. Единицы физических величин. Понятие. Основные и производные единицы измерений Кратные и дольные единицы Международная система единиц физических величин (СИ), ее применение в России. Измерения - основа метрологической деятельности Определения. Виды измерений. Отличие измерений по назначению и применяемым средствам. Средства измерений. Определение. Классификация. Назначение. Средства поверки и калибровки основные понятия, отличие поверки от калибровки. Эталонная база, порядок проведения поверки средств измерений. Поверочные клейма и свидетельства. Средства измерений. Нормируемые</p>	6	
			2
			2
			2

	метрологические характеристики средств измерений. Определение, краткая характеристика. Методы измерений. Понятие. Классификация методов по видам измерений, их характеристика. Преимущества и недостатки разных методов. Выбор методов измерений.		
	<b>Практические занятия</b> 1. Ознакомление с системами национальных единиц измерений и правилами перевода их в единицы измерений СИ. Проведение измерений с помощью мер и весов, применяемых в предприятиях торговли и общественного питания. Установление наличия поверочных клейм. 2. Изучение отдельных статей ФЗ «Об обеспечении единства измерений». 3. Изучение правил перевода в единицы измерений. Проведение измерений прямых и косвенных, абсолютных и относительных.	6	2
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> 1. Ознакомление со средствами измерений. 2. Изучение ГОСТ 8.417-81 «Единицы физических величин» 3. Документирование стадий и этапов создания ИС по ГОСТу.	6	
<b>Раздел 3. Оценка и подтверждение соответствия продукции и услуг</b>		<b>15</b>	
<b>Тема 3.1. Оценка и подтверждение соответствия</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	
	1 Понятие и принципы подтверждения соответствия. Формы подтверждения соответствия. Добровольное подтверждение соответствия. Объекты, субъекты, системы добровольной сертификации. Знаки соответствия.		2
	2 Обязательное подтверждение соответствия. Объекты, субъекты, формы обязательного подтверждения соответствия. Декларирование соответствия. Схемы декларирования соответствия. Порядок декларирования соответствия. Декларация о соответствии.		2
	3 Обязательная сертификация. Субъекты, объекты обязательной сертификации. Сертификат соответствия. Форма сертификата соответствия. Организация обязательной сертификации. Знак обращения на рынке.		2
	4 Права и обязанности заявителя в области обязательного подтверждения соответствия. Условия ввоза в Российскую Федерацию продукции, подлежащей обязательному подтверждению соответствия. Государственный контроль (надзор) за соблюдением требований технических регламентов. Информация о нарушении требований технических регламентов и отзыв продукции.		2
	<b>Практические занятия</b>	<b>2</b>	

	1. Анализ порядка проведения сертификации товаров народного потребления и услуг общественного питания и правил заполнения бланков документов.			
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> 1.Изучение правил и порядка сертификации услуг предприятий торговли и общественного питания. 2.Анализ пригодности стандартов на пищевые продукты для целей добровольной и обязательной сертификации.	5		
	<b>Всего:</b>	<b>63</b>		

### **3.3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета Метрологии и стандартизации;

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- нормативно – правовые документы.

Технические средства обучения: ПК, интерактивная доска с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор.

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

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

##### **Основные источники:**

1. Федеральный закон от 27.12.2002 N 184-ФЗ (ред. от 02.07.2021) "О техническом регулировании" (с изм. и доп., вступ. в силу с 23.12.2021)
2. Федеральный закон от 26.06.2008 N 102-ФЗ (ред. от 11.06.2021) "Об обеспечении единства измерений" (с изм. и доп., вступ. в силу с 29.12.2021)
3. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 11.06.2021) "О защите прав потребителей"
4. Метрология, стандартизация и сертификация : учеб. пособие / В.Е. Эрастов. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : ИНФРА-М, 2018. — 196 с.
5. Основы метрологии, сертификации и стандартизации : учеб. пособие / Д.Д. Грибанов. — М. : ИНФРА-М, 2019. — 127 с.
6. Басаков М.И. Сертификация продукции и услуг с основами стандартизации и метрологии. – Ростов-на-Дону, 2018.
7. Крылова Г.Д. Основы стандартизации, сертификации, метрологии. – М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2019.
8. Лифиц И.М. Основы стандартизации, метрологии, сертификации. – М.: Юрайт, 2018.
9. Лифиц И. М. Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. М. Лифиц. — 13-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 362 с.
10. Сергеев А.Г., Латышев М.В., Терегеря В.В. Метрология. Стандартизация. Сертификация. – М.: Логос, 2019.

##### **Дополнительные:**

1. Метрология, стандартизация и взаимозаменяемость : учебник / С.Б. Тарасов, С.А. Любомудров, Т.А. Макарова [и др.]. — Москва : ИНФРА-М, 2019. - 337 с.
2. Метрология, стандартизация и сертификация. Основы взаимозаменяемости : учеб. пособие / В.Д. Мочалов, А.А. Погонин, А.А.



- Афанасьев. — 2-е изд., стереотип. — М. : ИНФРА-М, 2020. - 264 с.
3. Метрология и средства измерений : учеб. пособие / В.Ф. Пелевин. — Минск: Новое знание; М. : ИНФРА-М, 2019. - 273 с.
  4. Гиссин В.И. Управление качеством продукции. –Р-н/Д: Феникс, 2018.
  5. Крылова Г.Д. Основы стандартизации, сертификации, метрологии. - М.: Аудит: ЮНИТИ, 2020.
  6. Окрепилов В.В. Управление качеством. – М.: Экономика, 2019.
  7. Розова Н.К. Управление качеством – СПб.: Питер, 2019
  8. Стандартизация и управление качеством продукции /Под ред. Швандара В.А. – М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2019
  9. Сергеев А.Г. Сертификация. – М.: Логос, 2019.
  10. Стандартизация и управление качеством продукции. /Под ред. Швандара В.а. – М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2018.
  11. Управление качеством. /Под. ред. Ильенковой С.Д. – М.: Банки и биржи: ЮНИТИ, 2017
  12. Журналы «Стандарт и качество».

**Интернет ресурсы:**

1. Российское Образование. Федеральный портал. <http://edu.ru/>
2. Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии. Информационный портал по стандартизации <http://standard.gost.ru/>
3. Библиотека Гумер. Метрология, стандартизация и сертификация. [http://www.gumer.info/bibliotek\\_Buks/science/metr/01.php](http://www.gumer.info/bibliotek_Buks/science/metr/01.php)

## 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

**Контроль и оценка** результатов освоения дисциплины осуществляются преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения	Основные показатели оценки результата	ОК, ПК
<b>Умения</b>			
применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов;	Выполнение практических заданий, индивидуальных заданий	применяет требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов;	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.
оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой;	Выполнение практических заданий	оформляет техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой;	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.
использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества;	Выполнение практических заданий	использует в профессиональной деятельности документацию систем качества;	ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
приводить несистемные величины измерений в соответствие с действующими стандартами и международной системой единиц СИ.	Выполнение практических заданий	приводит несистемные величины измерений в соответствие с действующими стандартами и международной системой единиц СИ.	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.
<b>Знания</b>			
основные понятия метрологии;	Тестирование, индивидуальное задание	Понимает основные понятия метрологии;	ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием,
задачи стандартизации, ее экономическую эффективность;	Устный опрос, тестирование	Понимает задачи стандартизации, экономическую эффективность;	
формы подтверждения соответствия;	Индивидуальное задание, устный опрос	Анализирует и различает формы подтверждения соответствия;	
основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических	Индивидуальное задание, устный опрос	Анализирует и воспроизводит основные положения систем (комплексов) общетехнических и	

стандартов;		организационно-методических стандартов;	осознанно планировать повышение квалификации.
терминологию и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ	Индивидуально задание, устный опрос, решение практических ситуаций	Понимает терминологию и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ	<p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p> <p>ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p> <p>ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p> <p>ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.</p> <p>ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.</p> <p>ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p> <p>ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.</p> <p>ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.</p> <p>ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.</p> <p>ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.</p> <p>ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p> <p>ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p> <p>ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских</p>

		<p>изделий и праздничных тортов.</p> <p>ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.</p> <p>ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.</p> <p>ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.</p> <p>ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.</p> <p>ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.</p> <p>ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.</p> <p>ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.</p> <p>ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.</p> <p>ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.</p>
--	--	---

**Министерство образования Пензенской области  
государственное автономное профессиональное образовательное  
учреждение Пензенской области  
«Пензенский колледж современных технологий переработки и бизнеса»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОП.06 ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ  
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

**для студентов, обучающихся по специальности  
19.02.10 Технология продукции общественного питания  
(базовая подготовка)**

**Пенза, 2021**

Рассмотрена и одобрена на заседании методической цикловой комиссии профессиональных дисциплин по укрупненным группам специальностей «Экономика и управление», «Юриспруденция»

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовая подготовка)

Протокол № \_\_\_\_ от «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2021 г.

Председатель методической цикловой комиссии \_\_\_\_\_ А.Г.Кольцова

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УВР

\_\_\_\_\_ Л.В. Волкова

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2021 г.

Разработчики: Красовская Е.Ю., преподаватель правовых дисциплин

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
<b>ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>4</b>
<b>СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>6</b>
<b>УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>15</b>
<b>КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>19</b>

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

## **Правовые основы профессиональной деятельности**

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

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовая подготовка).

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в профессиональной подготовке и повышении квалификации работников общественного питания.

**1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:** входит в профессиональный цикл как общепрофессиональная дисциплина

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- использовать необходимые нормативные правовые акты;
- защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством Российской Федерации;
- анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- основные положения Конституции Российской Федерации;
- права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации;
- понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности;
- законы и иные нормативные правовые акты, 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;
- роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения;
- право социальной защиты граждан;
- понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника;
- виды административных правонарушений и административной ответственности;
- механизмы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения



споров.

Общие и профессиональные компетенции, которые актуализируются при изучении учебной дисциплины:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных

хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

#### **1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 78 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 52 часа;

самостоятельной работы обучающегося 26 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>	78
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	52
в том числе:	
лабораторные занятия	0
практические занятия	16
контрольные работы	0
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	26
в том числе:	
<i>Внеаудиторная самостоятельная работа</i> Составление таблиц, схем, работа с нормативными документами, составление списка нормативно – правовых актов, работа с информационной системой «Консультант», составление документов правового характера	26
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Правовые основы профессиональной деятельности

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Раздел 1.</b> Основные положения Конституции Российской Федерации		6	
<b>Тема 1.1.</b> <b>Российское государство по Конституции РФ 1993 г.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	2
	<p>Понятие и признаки государства. Форма государства. Функции государства. Механизм государства.</p> <p>Понятие конституции. Сущность конституции. Виды конституций. Конституция РФ 1993 г. и ее особенности.</p> <p>Характеристика Российского государства по Конституции 1993 г. Основы конституционного строя.</p> <p>Понятие и принципы федеративного устройства РФ. Конституционно – правовой статус РФ как федеративного суверенного государства.</p>		
	<p>Самостоятельная работа обучающихся</p> <p>Составление аналитической таблицы «Особенности Конституций РСФСР 1918, 1925, 1937 и 1978 гг.»</p> <p>Анализ текста Устава Пензенской области и определение содержания признаков Пензенской области как субъекта РФ.</p>	1	
<b>Тема 1.2. Органы</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	

<b>государственной власти и местного самоуправления</b>	Понятие и виды органов государственной власти. Система органов государственной власти в РФ. Принципы организации и деятельности органов государственной власти в РФ. Президент РФ. Федеральное Собрание РФ. Правительство РФ. Судебная система РФ. Органы государственной власти субъектов РФ. Основы местного самоуправления.		2
	Самостоятельная работа обучающихся Анализ положений Устава Пензенской области, составление схемы «Система органов государственной власти Пензенской области» Анализ положений Устава г. Пензы, составление схемы «Система органов местного самоуправления г. Пензы»	1	
<b>Раздел 2. Права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации</b>		3	
<b>Тема 2.1. Характеристика прав и свобод человека и гражданина в РФ</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	1
	Понятие правового статуса личности. Нормативные документы, определяющие статус человека и гражданина в РФ. Основные права и свободы человека и гражданина, их особенности. Виды прав и свобод. Содержание прав и свобод. Основные обязанности человека и гражданина в РФ. Гарантии прав и свобод. Гражданство РФ.		
	Самостоятельная работа обучающихся Анализ положений ФЗ «О гражданстве РФ», составление схемы «Основания приобретения и прекращения гражданства РФ», определение системы органов, ведающих вопросами гражданства	1	
<b>Раздел 3. Правовое регулирование в сфере профессиональной деятельности</b>		3	

<b>Тема 3.1. Право как регулятор общественных отношений. Правовое регулирование в сфере профессиональной деятельности</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		2	2	
	Право, понятие и признаки. Система права. Нормы права. Правоотношения, их структура. Источники права. Основные нормативно – правовые акты, регулирующие правоотношения в сфере профессиональной деятельности.				
	Самостоятельная работа обучающихся Составление перечня нормативно — правовых актов, регулирующих предпринимательские отношения (с использованием ИС Консультант)		1		
<b>Раздел 4. Субъекты предпринимательской деятельности.</b>			<b>12</b>		
<b>Тема 4.1. Правовое положение субъектов предпринимательской деятельности</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		4	2	
	1	Субъекты предпринимательской деятельности, их виды. Граждане как субъекты предпринимательской деятельности. Особенности правового статуса индивидуального предпринимателя. Порядок государственной регистрации индивидуального предпринимателя. Юридические лица – понятие и виды. Коммерческие и некоммерческие организации. Унитарные и корпоративные юридические лица. Создание и прекращение юридических лиц. Государственная регистрация юридических лиц при создании.			2
	2	Создание и прекращение юридических лиц. Государственная регистрация юридических лиц при создании. Реорганизация юридических лиц, ее основные способы и основания. Порядок реорганизации. Основания и порядок ликвидации юридических лиц. Несостоятельность (банкротство).			2
Практическое занятие № 1 Решение ситуационных задач		2			

	<p>Самостоятельная работа обучающихся</p> <p>Составление заявления о государственной регистрации юридического лица при его создании, заявления о государственной регистрации индивидуального предпринимателя</p> <p>Составление перечня документов, необходимых для государственной регистрации реорганизации и ликвидации юридического лица</p>	3	
<p><b>Тема 4.2.</b></p> <p><b>Организационно – правовые формы юридических лиц</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p>	2	2
	<p>Понятие организационно – правовой формы юридического лица. Виды организационно – правовых форм юридических лиц. Характеристика организационно – правовых форм юридических лиц.</p> <p>Товарищества. Полное товарищество и товарищество на вере (коммандитное). Крестьянское (фермерское) хозяйство.</p> <p>Общества. Публичные общества. Общество с ограниченной ответственностью. Акционерное общество.</p> <p>Производственные кооперативы. Унитарные предприятия.</p> <p>Некоммерческие организации, их виды. Особенности правового статуса некоммерческих организаций.</p>		
	<p>Самостоятельная работа обучающихся</p> <p>Работа с ИПС Консультант</p> <p>Составление перечня нормативно – правовых актов, определяющих особенности правового статуса юридических лиц различных организационно – правовых форм</p> <p>Составление аналитической таблицы «Хозяйственные общества»</p>	1	
<p><b>Раздел 5. Договоры в профессиональной деятельности</b></p>		<b>9</b>	
<p><b>Тема 5.1.</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p>	2	

<b>Гражданско – правовые договоры</b>	Понятие и виды гражданско – правовых договоров. Содержание и форма договоров. Порядок заключения, изменения и прекращения договоров. Характеристика отдельных видов договоров, используемых в предпринимательской деятельности (поставка, аренда, подряд, расчетно – кредитные обязательства)		2
	Практические занятия № 2, 3 1. Составление аналитической таблицы «Виды договоров в предпринимательской деятельности» 2. Решение ситуационных задач	4	
	Самостоятельная работа обучающихся Анализ положений ГК РФ, определение особенностей заключения договора на торгах Составление проекта договора поставки, аренды. Составление аналитической таблицы «Виды договора купли — продажи» Анализ положений ГК РФ, регулирующих договор займа и кредитный договор.	3	
<b>Раздел 6. Правовое регулирование трудовых отношений</b>		<b>30</b>	
<b>Тема 6.1. Права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
	Правовое регулирование трудовых отношений. Основания возникновения трудовых отношений. Стороны трудовых отношений. Права и обязанности работника и работодателя.		2
	Самостоятельная работа обучающихся Анализ положений ТК РФ, определяющих порядок заключения и содержание коллективного договора	1	
<b>Тема 6.2 Государственное регулирование в</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
	Понятие занятости населения. Правовое регулирование занятости. Государственная политика в области занятости. Государственные органы по обеспечению занятости населения.		2

<b>обеспечении занятости населения</b>	Самостоятельная работа обучающихся Анализ программы обеспечения занятости населения в Пензенской области	1	
<b>Тема 6.3. Порядок заключения трудового договора и основания его прекращения</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
	Понятие и виды трудового договора. Форма трудового договора, порядок оформления. Порядок заключения трудового договора. Испытание при приеме на работу. Содержание трудового договора. Изменения трудового договора. Основания прекращения трудового договора. Прекращение трудового договора по инициативе работника и работодателя.		2
	Практическое занятие № 4 Решение ситуационных задач	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Составление проекта трудового договора Оформление записей в трудовой книжке	2	
<b>Тема 6.4. Рабочее время и время отдыха. Оплата труда</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	4	
	1 Понятие и виды рабочего времени. Режим рабочего времени. Время отдыха и его виды. Отпуска. Работа в выходные и праздничные дни.		2
	2 Заработная плата. Система оплаты труда. Порядок выплаты заработной платы. Удержания из заработной платы.		2
	Практические занятия № 5, 6 1.Решение ситуационных задач 2.Составление аналитической таблицы «Оплата труда в особых условиях»	4	
	Самостоятельная работа обучающихся Составление заявления о предоставлении учебного отпуска, графика отпусков, проектов приказов.	4	



<b>Тема 6.5. Понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	2
	Дисциплинарная ответственность. Понятие трудовой дисциплины, способы ее поддержания. Поощрения в трудовом праве. Дисциплинарные взыскания, их виды, порядок наложения и снятия. Материальная ответственность: понятие и основания. Материальная ответственность работников, ее виды. Порядок привлечения к ответственности		
	Практическое занятие № 7 Решение ситуационных задач	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Составление проекта договора о полной материальной ответственности Составление искового заявления о возмещении вреда, причиненного работнику Составление проекта приказа о наложении дисциплинарного взыскания	2	
	<b>Раздел 7. Право социальной защиты граждан</b>	<b>3</b>	
<b>Тема 7.1. Пенсионное обеспечение граждан РФ Пособия по системе социального обеспечения</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	2
	Понятие и формы социальной защиты в РФ. Пенсионная система РФ. Понятие и виды пенсий. Страховые и накопительные пенсии. Понятие пособий и их классификация. Пособие по временной нетрудоспособности. Пособия гражданам, имеющим детей.		
	Самостоятельная работа обучающихся Определение порядка и оснований предоставления компенсационных выплат (с использованием информационной системы «Консультант»)	1	

<b>Раздел 8. Основы административного права</b>		<b>3</b>	
<b>Тема 8.1. Административные правонарушения и административная ответственность</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
	Правонарушения и юридическая ответственность. Особенности административного правонарушения. Виды административных правонарушений. Административные наказания.		2
	Самостоятельная работа обучающихся Анализ положений КоАП РФ, составление таблицы «Виды административных наказаний» Составление протокола об административном правонарушении	1	
<b>Раздел 9. Защита нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров</b>		9	
<b>Тема 9.1. Понятие и способы защиты нарушенных прав.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	4	
	1 Основные способы защиты нарушенных прав. Особенности защиты трудовых прав. Защита прав комиссии по трудовым спорам. Защита прав в судах общей юрисдикции. Защита прав работников и коллективные трудовые споры.		2
	2 Защита хозяйственных прав и ее способы. Роль арбитражных судов в защите хозяйственных прав. Система арбитражных судов в РФ. Стадии рассмотрения дел в арбитражных судах.		2
	Практическое занятие № 8 Решение ситуационных задач	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Составление искового заявления в арбитражный суд, суд общей юрисдикции	3	

**Vcero:**

78

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

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

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета правового обеспечения профессиональной деятельности.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- доска;
- нормативно – правовые документы;
- комплект учебно – методических пособий.

Технические средства обучения: мультимедийный проектор, компьютеры с лицензионным программным обеспечением.

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

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

Основные источники:

1. Конституция Российской Федерации (принята всенародным голосованием 12.12.1993 с изменениями, одобренными в ходе общероссийского голосования 01.07.2020) // Официальный интернет-портал правовой информации <http://www.pravo.gov.ru>, 04.07.2020.

2. Гражданский кодекс РФ (Ч. 1) (утвержден Федеральным законом от 30.11.1994 № 51-ФЗ) (в ред. 28.06.2021) // СЗ РФ. — 1994. — № 32. — Ст. 3301.

3. Гражданский кодекс РФ (Ч. 2) (утвержден Федеральным законом от 26.01.1996 № 14-ФЗ) (в ред. 01.07.2021) // СЗ РФ. — 1996. — № 5. — Ст. 410.

4. Гражданский кодекс РФ (Ч. 3) (утвержден Федеральным законом от 26.11.2001 № 146-ФЗ) (в ред. 18.03.2019) // СЗ РФ. — № 49. — Ст. 4552.

5. Гражданский процессуальный кодекс РФ (утвержден Федеральным законом от 14.11.2002 № 138-ФЗ) (в ред. 11.06.2021) // СЗ РФ. — 2002. — № 46. — Ст. 4532.

6. Кодекс РФ об административных правонарушениях (утвержден Федеральным законом от 30.12.2001 № 195-ФЗ) (в ред. 01.07.2021) // СЗ РФ. — 2002. — № 1 (Ч. 1). — Ст.1.

7. Трудовой кодекс РФ (утвержден Федеральным законом от 30.12.2001 № 197-ФЗ) (в ред. 28.06.2021) // СЗ РФ. — 2002. — № 1 (Ч. 1). — Ст. 3.

8. Уголовный кодекс РФ (утвержден Федеральным законом от 13.06.1996 № 63-ФЗ) (в ред. 01.07.2021) // СЗ РФ. — 1996. — № 25. — Ст. 2954.

9. Арбитражный процессуальный кодекс РФ (утвержден Федеральным законом от 24.07.2002 № 95-ФЗ) (в ред. 01.07. 2021) // СЗ РФ. — 2002. — № 30. — Ст. 3012.

10. Матвеев Р.Ф. Правовое обеспечение профессиональной деятельности. -М.: Форум, 2021.

11. Румынина В.В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности. - М.: Инфра – М., 2021.

12. Румынина В.В. Основы права.- М.: Инфра – М, 2020.

13. Смоленский М.Б. Основы права. - Ростов – на – Дону: Феникс, 2021.

14. Тыщенко А.И. Правовое обеспечение профессиональной деятельности. Ростов – на – Дону: Феникс, 2019.

Дополнительные источники:

1. Федеральный закон от 08.08.2001 № 129-ФЗ (ред. от 02.07.2021) "О государственной регистрации юридических лиц и индивидуальных предпринимателей"// Собрание законодательства Российской Федерации, 2001, № 33, ст. 3431; 2003, № 26, ст. 2565; 2009, № 1, ст. 20; 2010, № 21, ст. 2526; № 31, ст. 4196; 2011, № 27, ст. 3880; № 30, ст.

4576; № 49, ст. 7061; 2012, № 31, ст. 4322; 2013, № 26, ст. 3207; № 30, ст. 4084; № 51, ст. 6699; 2014, № 14, ст. 1551; № 19, ст. 2312; № 30, ст. 4242.

2. Закон Российской Федерации от 07.02.1992 № 2300-1(в ред. от 11.06.2021) "О защите прав потребителей" // Ведомости Съезда народных депутатов Российской Федерации и Верховного Совета Российской Федерации, 1992, № 15, ст. 766; Собрание законодательства Российской Федерации, 1996, № 3, ст. 140; 1999, № 51, ст. 6287; 2002, № 1, ст. 2; 2004, № 52, ст. 5275; 2007, № 44, ст. 5282; 2009, № 48, ст. 5711; 2011, № 30, ст. 4590; 2012, № 26, ст. 3446.

3. Федеральный закон от 24.07.2007 № 209-ФЗ (ред. от 02.07.2021) "О развитии малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации" // Собрание законодательства Российской Федерации, 2007, № 31, ст. 4006; № 43, ст. 5084; 2008, № 30, ст. 3615; 2010, № 28, ст. 3553; 2011, № 50, ст. 7343.

4. Федеральный закон от 04.05.2011 № 99-ФЗ (ред. от 02.07.2021) "О лицензировании отдельных видов деятельности" // Собрание законодательства Российской Федерации, 2011, № 19, ст. 2716; № 30, ст. 4590; № 43, ст. 5971; № 48, ст. 6728; 2012, № 26, ст. 3446; № 31, ст. 4322; 2013, № 9, ст. 874; № 27, ст. 3477; 2014, № 30, ст. 4256.

5. Федеральный закон от 08.02.1998 № 14-ФЗ (ред. от 02.07.2021) "Об обществах с ограниченной ответственностью" // Собрание законодательства Российской Федерации, 1998, № 7, ст. 785; 2008, № 18, ст. 1941; № 52, ст. 6227; 2009, № 1, ст. 20; № 29, ст. 3642; 2011, № 29, ст. 4291.

6. Федеральный закон от 26.12.1995 № 208-ФЗ (ред. от 02.07.2021) "Об акционерных обществах" // Собрание законодательства Российской Федерации, 1996, № 1, ст. 1; 2001, № 33, ст. 3423; 2006, № 31, ст. 3445; 2009, № 52, ст. 6428; 2011, № 30, ст. 4576; № 49, ст. 7040.

7. Федеральный закон от 03.12.2011 № 380-ФЗ (ред. от 23.07.2013) "О хозяйственных партнерствах" // Собрание законодательства Российской Федерации, 2011, № 49, ст. 7058

8. Федеральный закон от 08.05.1996 № 41-ФЗ (ред. от 05.04.2021) "О производственных кооперативах" // Собрание законодательства Российской Федерации, 1996, № 20, ст. 2321; 2001, № 21, ст. 2062.

9. Федеральный закон от 14.11.2002 № 161-ФЗ (ред. от 02.07.2021) "О государственных и муниципальных унитарных предприятиях" // Собрание законодательства Российской Федерации, 2002, № 48, ст. 4746; 2007, № 49, ст. 6079; 2011, № 45, ст. 6321

10. Федеральный закон от 02.12.1990 № 395-1 (ред. от 02.07.2021) "О банках и банковской деятельности" // Ведомости Съезда народных депутатов РСФСР и Верховного Совета РСФСР, 1990, № 27, ст. 357; Собрание законодательства Российской Федерации, 1996, № 6, ст. 492; 1998, № 31, ст. 3829; 2001, № 26, ст. 2586; № 33, ст. 3424; 2002, № 12, ст. 1093; 2005, № 1, ст. 18; 2006, № 19, ст. 2061; 2009, № 9, ст. 1043; 2010, № 31, ст. 4193; 2011, № 49, ст. 7069; 2012, № 31, ст. 4333; № 53, ст. 7607.

11. Федеральный закон от 26.10.2002 № 127-ФЗ (ред. от 02.07.2021) "О несостоятельности (банкротстве)" // Собрание законодательства Российской Федерации, 2002, № 43, ст. 4190; 2013, № 52, ст. 6975

12. Закон РФ от 19.04.1991 N 1032-1 (ред. от 02.07.2021) "О занятости населения в Российской Федерации" // Ведомости Съезда народных депутатов РСФСР и Верховного Совета РСФСР, 1991, N 18, ст. 565; Собрание законодательства Российской Федерации, 1996, N 17, ст. 1915; 1998, N 30, ст. 3613; 1999, N 29, ст. 3696; 2002, N 30, ст. 3033; 2003, N 2, ст. 160; 2006, N 1, ст. 10; 2007, N 1, ст. 21; 2009, N 52, ст. 6443;

13. Федеральный закон от 28.12.2013 N 424-ФЗ (ред. от 08.12.2020) "О накопительной пенсии" // Официальный интернет-портал правовой информации <http://www.pravo.gov.ru>, 30.12.2013, "Собрание законодательства РФ", 30.12.2013, N 52 (часть

П), ст. 6989

14. Федеральный закон от 28.12.2013 N 400-ФЗ (ред. от 30.04.2021) "О страховых пенсиях" // Официальный интернет-портал правовой информации <http://www.pravo.gov.ru>, 30.12.2013, "Российская газета", N 296, 31.12.2013, "Российская газета", N 6, 15.01.2014 (прил. 1 - 4).

15. Федеральный закон от 19.05.1995 N 81-ФЗ (ред. от 26.05.2021) "О государственных пособиях гражданам, имеющим детей" //Собрание законодательства Российской Федерации, 1995, N 21, ст. 1929; 1996, N 26, ст. 3028; 1998, N 31, ст. 3812; 2000, N 33, ст. 3348; 2004, N 35, ст. 3607; 2006, N 50, ст. 5285; 2007, N 44, ст. 5281.

16. Федеральный закон от 29.12.2006 N 255-ФЗ (ред. от 26.05.2021) "Об обязательном социальном страховании на случай временной нетрудоспособности и в связи с материнством" // Собрание законодательства Российской Федерации, 2007, N 1, ст. 18; 2009, N 30, ст. 3739; 2010, N 50, ст. 6601.

17. Бердычевский В.С., Акопов Д.Р., Сулейманова Г.В. Трудовое право-Ростов н/Д.,2020.

18. Гражданское право/Под ред. С.П.Гришаева.-М.,2021.

19. Долинская В.В. Предпринимательское право. - М.: ,2019.

20. Ершова И.В. Предпринимательское право.–М.,2019.

21. Лушникова М.В., Лушников А.М. Курс права социального обеспечения.-М.: Юстицинформ, 2020.

22. Мачульская Е.Е. Право социального обеспечения. -М.: Прогресс, 2021.

23. Сборник образцов гражданско-правовых договоров. - М., «Инфра – М», 2021.

24. Информационные системы «Консультант», «Гарант»;

Интернет -ресурсы

Официальный интернет-портал правовой информации <http://www.pravo.gov.ru>

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

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения	Основные показатели оценки результата	ОК, ПК
1	2	3	4
<b>Умения</b>			
использовать необходимые нормативные правовые акты;	Составление правоприменительных документов, работа с текстом нормативных документов	Использует необходимые нормативные правовые акты;	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.
защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством Российской Федерации;	Составление правоприменительных документов	Защищает свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством Российской Федерации;	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.
анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения;	Решение ситуационных задач	Анализирует и оценивает результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения;	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
<b>Знания</b>			

основные положения <u>Конституции</u> Российской Федерации;	Индивидуальный опрос, составление схемы «Органы государственной власти в РФ»	Понимает и воспроизводит основные положения <u>Конституции</u> Российской Федерации;	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.
права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации;	Индивидуальный опрос	Понимает и воспроизводит содержание прав и свобод человека и гражданина, анализирует механизмы их реализации;	ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности;	Терминологический диктант	Понимает содержание понятия правового регулирования в сфере профессиональной деятельности;	ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.
законы и иные нормативные правовые акты, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности	Терминологический диктант	Называет, различает и анализирует законы и иные нормативные правовые акты, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности	ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок. ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
организационно-правовые формы юридических лиц	Составление схемы	Различает и характеризует организационно-правовые формы юридических лиц	ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов. ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
правовое положение субъектов предпринимательской деятельности	Индивидуальный опрос	Анализирует правовое положение субъектов предпринимательской деятельности	ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.



права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности	Индивидуальный опрос, тестирование	Понимает и воспроизводит права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности	ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
порядок заключения трудового договора и основания для его прекращения	Индивидуальный опрос, тестирование, решение ситуационных задач, составление проекта трудового договора	Понимает и воспроизводит порядок заключения трудового договора и основания для его прекращения	ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения	Индивидуальный опрос, тестирование	Понимает роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения	ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
право социальной защиты граждан	Индивидуальный опрос	Понимает и воспроизводит содержание основных положений права социальной защиты граждан	ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов. ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника;	Индивидуальный опрос, тестирование, решение ситуационных задач	Различает и характеризует понятия дисциплинарной и материальной ответственности работника;	ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства. ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.
виды административных правонарушений и административной ответственности	Индивидуальный опрос	Различает и характеризует виды административных правонарушений и административной ответственности	ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива. ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями. ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.
механизм защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров	Индивидуальный опрос, составление правоприменительных документов	Анализирует механизм защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров	







**Министерство образования Пензенской области  
государственное автономное профессиональное образовательное  
учреждение Пензенской области  
«Пензенский колледж современных технологий переработки и бизнеса»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОП. 07 ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ, МЕНЕДЖМЕНТА И МАРКЕТИНГА**

**для студентов, обучающихся по специальности  
19.02.10 Технология продукции общественного питания  
(базовая подготовка)**

**Пенза, 2021 г.**

Рассмотрена и одобрена на заседании методической цикловой комиссии профессиональных дисциплин по укрупненным группам специальностей «Экономика и управление», «Юриспруденция»

Протокол № \_\_\_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 20 г.

Председатель МЦК \_\_\_\_\_ А.Г. Кольцова

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовая подготовка)

УТВЕРЖДАЮ  
Зам. директора по учебно –  
воспитательной работе  
\_\_\_\_\_ Л.В. Волкова

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20 г.

Разработчик:  
Кольцова А.Г. - преподаватель

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>стр. 4</b>
<b>СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>6</b>
<b>УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>11</b>
<b>КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>13</b>

# **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

## **Основы экономики, менеджмента и маркетинга**

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

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовая подготовка).

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании при реализации программы повышения квалификации техников-технологов, менеджеров общественного питания.

**1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:** входит в профессиональный цикл как общепрофессиональная дисциплина.

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

В результате освоения 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 дисциплины обучающийся должен знать:

- основные положения экономической теории;
- принципы рыночной экономики;
- современное состояние и перспективы развития отрасли;
- роль и организацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике;
- механизмы ценообразования на продукцию (услуги);
- механизмы формирования заработной платы;
- формы оплаты труда;
- стили управления, виды коммуникаций;
- 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.

Общие и профессиональные компетенции, которые актуализируются при изучении учебной дисциплины:



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

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

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

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

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности

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

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

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

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

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра

ПК 3.4. организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию

#### **1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 87 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 58 часов;

самостоятельной работы обучающегося - 29 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>87</i>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<i>58</i>
в том числе:	
практические занятия	<i>18</i>
курсовая работа	<i>0</i>
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<i>29</i>
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой	<i>0</i>
<i>Внеаудиторная самостоятельная работа</i> Выполнение домашних заданий, решение ситуационных задач, написание рефератов	<i>29</i>
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины основы экономики, менеджмента и маркетинга

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Основы экономики</b>		<b>30</b>	
Тема 1.1. Сущность экономики и история ее развития	<b>Содержание учебного материала</b>	2	1
	1. Понятие об экономике и экономической деятельности людей. Основные положения экономической теории. Методы и функции экономической теории. Составная часть экономики: микро- и макроэкономика.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Сформулировать предпосылки для эффективного функционирования рыночной экономики	1	
Тема 1.2. Производство и экономика	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
	1. Значение процесса производства и его место в экономике страны. Факторы производства. Издержки производства. Ограниченность ресурсов. Стадии развития производства. Структура современного производства. Натуральное и товарное производство. История товарного производства. Нетоварный сектор экономики. Товарное обращение. Товар как экономическая категория.		1
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Определение последовательности потребления материальных благ по ситуационным задачам.	1	
Тема 1.3. Принципы рыночной экономики	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
	1. Понятие рынка, условия его возникновения. Виды рынков. Основные функции рынка. Механизм рыночного саморегулирования и его основные элементы. Законы спроса и неценовые факторы рыночного спроса. Закон предложения и неценовые рыночные предложения. Кривая спроса и предложения.		1
	<b>Практическое занятие</b> Решение практических ситуаций по определению объема спроса и предложения. Построение графиков спроса и предложения.	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Выполнение упражнений по определению различных видов рынков Построение кривых безразличия	2	
	<b>Содержание учебного материала</b>	2	

Тема. 1.4. Техничко-экономические показатели	1.	Валовая и товарная продукция как основные показатели специализации производства. Понятие об издержках производства и себестоимости продукции. Сущность экономической эффективности производства и ее основные показатели.		2
	<b>Практические занятия</b> 1.Расчет себестоимости единицы продукции. 2.Определение показателей экономической эффективности сельскохозяйственного производства.		4	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Группировка издержек обращения по ситуационным задачам Решение практических ситуаций		3	
Тема. 1.5. Макроэкономическая нестабильность	<b>Содержание учебного материала</b>		4	
	1.	Макроэкономическое равновесие. Цикличность развития рыночной экономики. Экономический цикл и его фазы. Две стороны экономического кризиса. Последствия неравновесия.		1
	2.	Безработица, ее типы и последствия. Сущность и виды инфляции. Причина и последствия инфляции. Взаимосвязь безработицы и инфляции.		2
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Обзор реформ в сфере образования, здравоохранения, науки и культуры Решение практических ситуаций		2	
Тема. 1.6. Макроэкономическое регулирование	<b>Содержание учебного материала</b>		2	
	1.	Основные цели и направления государственного регулирования рыночной экономики. Социальная политика государства		1
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Анализ СМИ на предмет выявления приоритетных направлений развития РФ на краткосрочную, среднесрочную и долгосрочную перспективы		1	
Раздел 2. Основы менеджмента			<b>30</b>	
Тема 2.1. Сущность современного менеджмента	<b>Содержание учебного материала</b>			
	1.	Сущность и характерные черты современного менеджмента. Цели и задачи менеджмента. Принципы управления. Объекты и субъекты управления.	4	2
	2.	История развития менеджмента. Школы менеджмента. Особенности менеджмента в области профессиональной деятельности (по отраслям). Организация, как форма существования людей. Организация как открытая система.		2
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Написание рефератов на тему «Эволюция управления» Оценка внешней среды на примере конкретного предприятия общественного питания		2	
<b>Содержание учебного материала</b>		2		

Тема 2.2. Цикл управления	1.	Функции менеджмента в рыночной экономике: организация, планирование, мотивация и контроль деятельности экономического субъекта. Значение и содержание функций менеджмента. Цикл менеджмента. Связующие процессы.		1
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Формулировка миссии предприятия общественного питания на конкретном примере		1	
Тема 2.3. Методы управления	<b>Содержание учебного материала</b>		8	
	1.	Система методов управления. Экономическое, административное и социально-психологическое воздействие. Необходимость сочетания всех методов управления. Значение психологических методов управления. Личность и ее свойства. Социально-психологические отношения		1
	2	Информационные технологии в сфере управления. Значение управления информацией и требования, предъявляемые к ней. Коммуникация в системе управления. Основные элементы и этапы коммуникации.		2
	3	Искусство делового общения в работе менеджера. Принципы делового общения. Законы и приемы делового общения. Барьеры общения и пути их устранения.		2
	4	Сущность и элементы руководства. Стили руководства. Форма власти и влияние. Управление неформальной организацией. Неформальный лидер и работа с ним. Управление конфликтами и стрессами		1
	<b>Практические занятия</b> 1. Решение практических ситуаций с использованием методов управления 2. Решение практических ситуаций по разрешению конфликтов 3. Построение «Решетки менеджмента» с указанием на ней авторитарного, демократического и либерального стилей управления		6	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Определение форм власти, применяемых различными руководителями на конкретном примере Подготовить сообщение на тему «Как я защищаюсь от стресса» Тестирование по теме «Организационное лидерство» Решение практических ситуаций Конспектирование Л2, с. 23-28; 43-60 Конспектирование Л 2, с. 39-43; Л3, с. 165-194		7	
Раздел 3 Основы маркетинга			27	
Тема 3.1. Сущность маркетинга	<b>Содержание учебного материала</b>		4	
	1.	Маркетинг как экономическая категория. Сущность и цели маркетинга. История развития маркетинга и концепции рыночной экономики.		1

	2	Основные принципы и функции маркетинга и его связь с менеджментом. Управление и комплекс маркетинга. Особенности маркетинга в профессиональной деятельности (по отраслям).		2
		<b>Практическое занятие</b> Решение практических ситуаций по выявлению комплекса маркетинга	2	
		<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Решение практических ситуаций по концепциям маркетинга Решение практических ситуаций по определению функций и принципов маркетинга Решение практических ситуаций	3	
Тема 3.2. Основные стратегии маркетинга		<b>Содержание учебного материала</b>	8	
	1.	Понятие товара в маркетинге. Понятие нового товара в маркетинговой системе. Стратегия разработки нового товара. Жизненный цикл продукции. Сущность ассортиментной политики, формирование товарного ассортимента и товарной номенклатуры.		2
	2.	Понятие и сущность цены. Факторы, влияющие на установление цены продукта. Механизмы ценообразования на продукцию. Методы ценообразования. Основные виды ценовой стратегии.		1
	3.	Сбытовая стратегия маркетинга. Понятие сбытовой политики, ее основные направления. Методы сбыта. Каналы сбыта, их функции. Уровни сбытовых каналов. Достоинства и недостатки различных каналов товародвижения.		1
	4.	Стратегия продвижения товара на рынке. Коммуникационная политика фирмы. Методы ФОССТИС, их характеристика. Реклама: понятие, виды, достоинства и недостатки различных средств. Определение рекламного бюджета. Экономическая и психологическая эффективность рекламы.		1
		<b>Практические занятия</b> 1. Анализ жизненного цикла товара 2. Оценка эффективности рекламы	4	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Сегментирование потребительского рынка на примере конкретного товара Разработка товарной номенклатуры на примере конкретного предприятия общественного питания Определение уровней товара по ситуационным задачам Разработка системы товародвижения по условиям ситуационных задач Разработка анкеты для опроса потребителей на примере конкретного вида продукции или предприятия Тестирование по теме «Ценообразование» Подготовка сообщений по теме «Носители современной рекламы»	6		
Всего:			<b>87</b>	



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

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

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета «Основы экономики, менеджмента и маркетинга».

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебных наглядных пособий Основы экономики, маркетинга и менеджмента;
- нормативно-правовые документы.

Технические средства обучения:

- интерактивная доска с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор.

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

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

Основные источники:

1. Казначевская Г.Б. Менеджмент. – Ростов-на-Дону, Феникс, 2019.
2. Котлер Ф. Маркетинг. – СПб.: Питер, 2019.
3. Куликов Л.М. Основы экономической теории: Учеб. пособие. М.: Финансы и статистика, 2019.
4. Мескон М.Х. Основы менеджмента: Пер. с англ. / Мескон М.Х., Альберт М., Хедоури Ф. – М.: Вильямс, 2020.
5. Соколинский В.М. Экономическая теория: уч. пособие. – 3-е изд., стер. – КноРус, 2022.
6. Чуев И.Н., Чуева Л.Н. Экономика предприятия: Учебник. – 4-е изд., перераб. и доп. – М., 2021.

Дополнительные источники:

1. Барышев А.Ф. Маркетинг – М.: Академия, 2021.
2. Виханский О.С., Наумов А.И. Менеджмент. Учебник. – 4-е изд., прераб. и доп. – М.: Экономистъ, 2020.
3. Грязнова А.Г., Юданов А.Ю., ред. Микроэкономика: практический подход. (Managerial Economics) – М., 2020.
4. Тарасевич Л.С., Гребенников П.И., Леусский А.И. Микроэкономика. Учебник. – М., 2019.
5. Теория управления: Учебник/Под общ. ред. Гапоненко А.Л. и Панкрухина А.П. изд. 3-е, доп. и перераб. – М.: Изд-во РАГС, 2021.
6. Экономика отраслей АПК./ Под ред. Минакова И.А. – М.: КолосС, 2022.
7. Маркетинг в России и за рубежом. Практический журнал. Изд-во: Дело и сервис. 2019-2021 гг.
8. Российский журнал менеджмента. Научно-исследовательский журнал. Издан по инициативе Высшей школы менеджмента СПбГУ. 2019-2021 гг.

Интернет ресурсы:

1. Интернет ресурсы по менеджменту. Форма доступа: <http://www.new-management.info/>



2. Интернет ресурсы по маркетингу. Форма доступа: <http://www.marketolog.ru/-маркетолог>

3. Сайты и учебные материалы по экономике для студентов. Форма доступа: <http://www.alleng.ru/edu/econom2.htm>

## 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляются преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения	Основные показатели оценки результата	ОК, ПК
<b>Умения:</b>			
рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации	Решение ситуационных задач	рассчитывает основные технико-экономические показатели деятельности организации	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
применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения	Деловая игра	применяет приемы делового и управленческого общения в профессиональной деятельности	ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг	Решение ситуационных задач	Анализирует ситуацию на рынке товаров и услуг	ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
<b>Знания:</b>			
основные положения экономической теории	Устный опрос, тестирование	Понимает, анализирует и оперирует основными теоретическими понятиями экономики	ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
принципы рыночной экономики	Устный опрос, тестирование	Анализирует и понимает принципы рыночной экономики	ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
современное состояние и перспективы развития общественного питания	Устный опрос, тестирование	Анализирует современное состояние и перспективы развития общественного питания	ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий
роли и организацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике	Устный опрос, тестирование	Понимает роль и организацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике, воспроизводит названия субъектов рыночной экономики	ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и

механизмы ценообразования на продукцию (услуги);	Тестирование	анализирует и понимает механизмы ценообразования на продукцию (услуги)	личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
формы оплаты труда	Терминологический диктант	Анализирует и различает формы оплаты труда при решении задач профессиональной деятельности	ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
стили управления, виды коммуникации	Тестирование	Воспроизводит и понимает сущность стилей управления, различает виды организационных коммуникаций	ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
принципы делового общения в коллективе	Индивидуальное задание, деловая игра	анализирует и понимает принципы делового общения в коллективе	ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции
управленческий цикл	Индивидуальное задание	Оперировать понятиями функций управления, воспроизводит содержание основных этапов управленческого цикла	ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок
особенности менеджмента в области общественного питания	Тестирование	Понимает особенности менеджмента в области общественного питания	ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы
сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга, его связь с менеджментом	Тестирование	Понимает сущность маркетинга, воспроизводит цели, понимает сущность и воспроизводит содержание принципов и функций маркетинга, воспроизводит логические связи маркетинга с менеджментом	ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов ПК 3.3. Организовывать и

<p>формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации</p>	<p>Тестирование, индивидуальное задание</p>	<p>Понимает, различает, анализирует формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации</p>	<p>проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра  ПК 3.4. организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы  ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба  ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов  ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий  ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении  ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов  ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов  ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства  ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями  ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива  ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями  ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию</p>
---	---	--	---



**Министерство образования Пензенской области  
государственное автономное профессиональное образовательное  
учреждение Пензенской области  
«Пензенский колледж современных технологий переработки и бизнеса»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОП.08 ОХРАНА ТРУДА**

**для студентов, обучающихся по специальности  
19.02.10 Технология продукции общественного питания  
(базовая подготовка)**

**Пенза, 2021г.**

Рассмотрена и одобрена на заседании методической цикловой комиссии профессиональных дисциплин по укрупненным группам специальностей «Промышленная экология и биотехнология», «Сервис»

Протокол № \_\_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 201\_\_ г.

Председатель  
МЦК \_\_\_\_\_ Т.В. Фомина

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовая подготовка)

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по учебно –  
воспитательной работе

\_\_\_\_\_ Л.В. Волкова

от «\_\_» \_\_\_\_\_ 201\_\_ г.

Разработчик: Жуйкова М. В., преподаватель

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1.ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>4</b>
<b>2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>7</b>
<b>3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>12</b>
<b>4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>13</b>



# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.08 ОХРАНА ТРУДА**

## **1.1. Область применения программы:**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовая подготовка).

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в профессиональной подготовке по программе «Повар 2 разряда», при реализации программы по повышению квалификации «Повар 4 разряда», «Повар 5 разряда».

**1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:** входит в профессиональный цикл как общепрофессиональная дисциплина.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;
- использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;
- участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в 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 дисциплины обучающийся должен знать:

- системы управления охраной труда в организации;
- законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования по охране 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.

Общие и профессиональные компетенции, которые актуализируются при изучении учебной дисциплины:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

#### **1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

Максимальной учебной нагрузки обучающегося- 54 часов, в том числе:

Обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося- 36 часа;

Самостоятельной работы обучающегося- 18 часов.

## 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:	
практические занятия	8
<b>Самостоятельная работа обучающихся (всего)</b>	18
в том числе:	
Написание рефератов, докладов, составление таблиц, заполнение актов	18
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Охрана труда

Наименование разделов и тем	Содержание материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Тема 1.1. Введение Нормативно-правовая база охраны труда	Содержание учебного материала	2	
	1   Нормативно-правовая база охраны труда: понятие, назначение. Федеральные законы в области охраны труда: Конституция РФ. Трудовой кодекс РФ. Система стандартов по технике безопасности: назначение, объекты.		2
	Практические занятия	2	
	1   Изучение ФЗ, нормативно-технических документов в области охраны труда.		
	Самостоятельная работа обучающихся Изучить основные положения документа ССБТ (система стандартов безопасности труда). Изучить принцип работы приборов для измерения влажности воздуха.	2	
Тема 1.2. Обеспечение охраны труда и организация охраны труда в предприятиях	Содержание учебного материала	4	
	1   Обеспечение охраны труда: понятие, назначение. Государственное управление охраной труда. Органы надзора и контроля за охраной труда. Ответственность за нарушение требований охраны труда.		2
	2   Служба охраны труда на предприятии: задачи, права и обязанности. Инструктажи по охране труда, оформление документации.		2
	Самостоятельная работа обучающихся Написать доклад на тему: «Организация охраны труда в предприятиях общественного питания».	2	

	Написать доклад на тему: «Обеспечение охраны труда в предприятиях общественного питания».			
Тема 1.3. Условия труда в предприятиях общественного питания	Содержание учебного материала		4	
	1	Понятия: условия труда, производственный фактор, производственная санитария. Факторы, влияющие на условия труда, их виды. Санитарные нормы условий труда.		2
	2	Вредные факторы условий труда, их влияние на человека. Понятие о ПДК (предельно-допустимых концентраций) вредных факторов.		2
	Практические занятия		2	
	1	Изучение метрологических условий в предприятиях общественного питания		
	Самостоятельная работа обучающихся		3	
	Составить таблицу с указанием ПДК вредных веществ в воздухе для цеха по производству муки. Указать класс опасности окиси углерода, аммиака и их влияние на здоровье человека. Освоить методику расчета воздухообмена в производственном помещении.			
Тема 1.4. Производственный травматизм и профессиональные заболевания	Содержание учебного материала		4	
	1	Производственный травматизм и профессиональные заболевания: понятие, причины и их анализ. Изучение травматизма: методы, документальное оформление. Мероприятия по предупреждению травматизма.		2
	2	Несчастные случаи на производстве: понятие, классификация. Порядок расследования и документальное оформление, учет несчастных случаев в организациях.		2
	Самостоятельная работа учащихся		2	
	Научиться заполнять акт несчастного случая по форме Н-1.			

	Написать порядок проведения расследования несчастного случая на производстве.			
Тема 1.5. Электробезопасность	Содержание учебного материала		4	
	1	Электробезопасность: понятие, последствия поражения электрическим током. Опасные узлы и зоны машин. Защита от поражения током.		2
	2	Средства защиты от поражения электрическим током: виды, сроки проверки, правила эксплуатации и хранения.		2
	Практические занятия		2	
	Научиться рассчитывать напряжение шага, воздействующего на человека в случае поражения его электрическим током.			
	Самостоятельная работа обучающихся		3	
Изучить способы и средства защиты работников торговли и предприятий общественного питания от поражения электрическим током. Написать доклад на тему: «Основные и дополнительные средства защиты от поражения человека электрическим током».				
Написать доклад на тему: «Сроки проверки средств защиты от поражения человека электрическим током в соответствии с требованиями ПУЭ.».				
Тема 1.6. Пожарная безопасность	Содержание учебного материала		4	
	1	Пожарная безопасность: понятие, последствия несоблюдения. Организация пожарной охраны в предприятиях. Обязанности и ответственность должностных лиц за обеспечение пожарной безопасности в предприятиях.		2
	2	Средства тушения пожаров: устройство, принцип работы.		2
	Практические занятия		2	
	Изучение устройства и овладение приемами эксплуатации средств тушения пожаров, пожарной сигнализации и связи.			

	Самостоятельная работа обучающихся	3	
	Составить план эвакуации людей при пожаре в предприятиях общественного питания (на примере конкретного предприятия). Написать доклад на тему: «Функции государственного пожарного надзора». Написать доклад на тему: «Средства пожаротушения».		
Тема 1.7 Требования безопасности к производственному оборудованию	Содержание учебного материала	6	
	1 Общие требования безопасности. Специальные требования безопасности при эксплуатации торгово-технологического оборудования.		2
	2 Правила техники безопасности при эксплуатации различных типов оборудования.		2
	3 Правила эксплуатации и техники безопасности контрольно-кассовых машин и весоизмерительного оборудования.		2
	Самостоятельная работа обучающихся	3	
	Техника безопасности при эксплуатации холодильного оборудования. Требования техники безопасности к подъемно-транспортному оборудованию и погрузочно-разгрузочным работам. Погрузочно-разгрузочные работы, способы хранения и транспортирования товаров.		
	<b>ВСЕГО</b>	<b>54</b>	



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

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

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета Охраны труда

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места студентов;
- рабочее место преподавателя;
- наглядные пособия (учебники, опорные конспекты, плакаты, стенды, карточки,

карточки,

раздаточный материал, комплекты практических работ);

Технические средства обучения:

- диапроектор;
- графопроектор;
- видеокамера;
- DVD-плеер для просмотра учебных фильмов;
- компьютерная техника для обучающихся с наличием лицензионного программного обеспечения.

программного

обеспечения.

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

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

Основные источники:

1) Дуденко Р.И. Учебное пособие по оборудованию и охране труда в общественном питании: (Система комплексного программированного обучения на базе опорных сигналов): Учебное пособие/Р.И. Дуденко-М.: Экономика 2020.-332с.

2) Сайткулов Н.Н. Техническое оснащение и охрана труда в торговле: Учебное пособие/Н.Н. Сайткулов.- Пермь: ПГТУ, 2019.-215с.

3) Сайткулов Н.Н. Торговое оборудование и охрана труда: Учебное пособие/Н.Н. Сайткулов.-3-е изд., перераб. и доп.-Пермь: ПГТУ, 2021.-270с.

4) Щербакова Л.М. Охрана труда в торговле и общественном питании: Учебное пособие/Л.М. Щербакова, В.В. Шевелев.-М.: Деловая литература 2020.-248с.

Дополнительные источники:

1) Конституция РФ.-М.: Эксмо, 2016.-32с.- (Законы и кодексы).

2) Трудовой кодекс РФ.-М.: Проспект; Кно Рус, 2021.-208с.

Интернет ресурсы:

1) <http://www.servplus.ru>

2) <http://www.satu.kz/oborudovanie-dlya-torgovli>

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

##### Контроль и оценка результатов освоения дисциплины

осуществляются преподавателем в процессе проведения аудиторных занятий, практических работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения	Основные показатели оценки результата	ОК, ПК
<b>Умения:</b>			
выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности	Составление инструкций по безопасной эксплуатации различных типов оборудования, работа с оборудованием	Выявляет опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности согласно инструкций по безопасной эксплуатации	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.
использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;	Составление плана эвакуации людей и материальных ценностей, решение ситуаций	Использует средства коллективной и индивидуальной защиты согласно требованиям техники безопасности	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
участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивать условия труда и уровень	Решение ситуационных задач	Участвует в аттестации рабочих мест по условиям труда, , в том числе оценивает условия труда и уровень	профессиональных задач, профессионального и личностного развития. ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные

травмобезопасности;		травмобезопасности	технологии
проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;	Разборка индивидуальных средств тушения пожаров	Проводит вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктирует их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;	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),
разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;	Составление инструкций по безопасной эксплуатации различных типов оборудования, работа с оборудованием	Разъясняет подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда	результат выполнения заданий. ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать
вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;	Решение ситуационных задач	Вырабатывает и контролирует навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда согласно инструкциям по т/б	повышение квалификации. ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и
вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения;	Составление инструкций по безопасной эксплуатации различных типов оборудования, работа с оборудованием	ведет документацию установленного образца по охране труда согласно <a href="#">СанПиН 2.2.4.548-96</a> , соблюдает сроки ее заполнения и условия хранения	приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной
<b>Знания:</b>			продукции. ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной
системы управления охраной труда в организации;	Индивидуальный опрос, тестирование	различает системы управления охраной труда в организации,	кулинарной продукции. ПК 2.1. Организовывать
законы и иные нормативные	Фронтальный опрос,	Понимает и воспроизводит	

правовые акты, содержащие государственные нормативные требования по охране труда, распространяющиеся на деятельность организации;	заслушивание докладов, тестирование	законы и нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования по охране труда, распространяющиеся на деятельность организации;	и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок. ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
обязанности работников в области охраны труда;	Индивидуальный опрос, решение ситуационных задач, тестирование	Различает и воспроизводит обязанности работников в области охраны труда	ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов. ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;	Индивидуальный опрос	Различает и определяет фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда	ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов. ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);	Индивидуальный опрос, тестирование	Анализирует и определяет возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);	ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);	Индивидуальный опрос, решение ситуационных задач	Понимает и воспроизводит порядок и периодичность инструктирования подчиненных	ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. ПК 4.3. Организовывать и проводить

		работников	
порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты	Индивидуальный опрос	Понимает и воспроизводит порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты	приготовление мелкоштучных кондитерских изделий. ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении. ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов. ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства. ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями. ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива. ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями. ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

**Министерство образования Пензенской области  
государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Пензенской области  
«Пензенский колледж современных технологий переработки и бизнеса»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОП.09 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

**для студентов, обучающихся по специальности  
19.02.10 Технология продукции общественного питания  
(базовая подготовка)**

**Пенза 2021 г.**

Рассмотрена и одобрена на заседании методической цикловой комиссии математических и естественнонаучных дисциплин

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовая подготовка)

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по учебно-воспитательной работе

Протокол № 1 от « 31 » августа 201 \_\_\_\_ г.

\_\_\_\_\_ Л.В. Волкова

Председатель ЦМК \_\_\_\_\_ С.А. Луконина « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 201 \_\_\_\_ г.

Разработчик: Кожевников А. А., преподаватель-организатор ОБЖ

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
<b>1.ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>4</b>
<b>2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>7</b>
<b>3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>16</b>
<b>4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>19</b>



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

## **Безопасность жизнедеятельности**

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

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

**1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:** входит в профессиональный цикл как общепрофессиональная дисциплина.

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

В результате освоения 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 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.

Общие и профессиональные компетенции, которые актуализируются при изучении учебной дисциплины:

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

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

ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.

ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.

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

ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.

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

ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легкие и сложные холодные закуски.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Планировать основные показатели производства продукции общественного питания.

ПК 6.2. Организовывать закупку и контролировать движение продуктов, товаров и расходных материалов на производстве.

ПК 6.3. Разрабатывать различные виды меню и рецептуры кулинарной продукции и десертов для различных категорий потребителей.

ПК 6.4. Организовывать производство продукции питания для коллективов на производстве.

ПК 6.5. Организовывать производство продукции питания в ресторане.

#### **1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 102 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 68 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 34 час.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объём часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	102
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	68
в том числе:	
лабораторные занятия	
практические занятия	48
контрольные работы	
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	34
<i>реферат</i>	10
<i>домашняя работа</i>	24
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

## **2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Безопасность жизнедеятельности**

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Уровень освоения		
1	2	3	4		
<b>Раздел 1.</b> <b>Чрезвычайные ситуации мирного и военного и техногенного характера и организация защиты населения</b>		<b>30</b>			
<b>Тема 1.1</b> Чрезвычайные ситуации природного, техногенного и военного характера	<b>Содержание учебного материала</b>	2			
	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 20px;"></td> <td>Понятие чрезвычайной ситуации.</td> </tr> </table>		Понятие чрезвычайной ситуации.		2
		Понятие чрезвычайной ситуации.			
	<b>Практические занятия</b>	4			
	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 20px; text-align: center;">1</td> <td>Чрезвычайные ситуации природного и техногенного характера, их возможные последствия. Классификация чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера.</td> </tr> </table>	1		Чрезвычайные ситуации природного и техногенного характера, их возможные последствия. Классификация чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера.	
1	Чрезвычайные ситуации природного и техногенного характера, их возможные последствия. Классификация чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера.				
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 20px; text-align: center;">2</td> <td>Чрезвычайные ситуации военного характера.</td> </tr> </table>	2	Чрезвычайные ситуации военного характера.			
2	Чрезвычайные ситуации военного характера.				
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Подбор материала и подготовка докладов на темы: ЧС природного происхождения: 1.Землетрясения 2.Извержение вулканов 3.Оползни, сели 4.Бури, ураганы 5.Цунами 6.Биологические ЧС 7.Космические ЧС 8.Пожары Угроза возникновения ЧС техногенного характера на различных промышленных объектах:	2				

	<ul style="list-style-type: none"> <li>1. Радиационно - опасные объекты</li> <li>2. Химически опасные объекты</li> <li>3. Пожаро- и взрывоопасные объекты</li> <li>4. Газо-и нефтепроводы</li> <li>5. Транспорт</li> <li>6. Гидротехнические сооружения</li> <li>7. Объекты коммунального хозяйства</li> </ul> <p>Опасности, возникающие при ведении военных действий или в следствии этих действий;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1. Ядерное оружие</li> <li>2. Химическое оружие</li> <li>3. Бактериологическое оружие</li> <li>4. Обычные средства поражения</li> <li>5. Терроризм</li> </ul>		
--	---	--	--



<b>Тема 1.2</b> Организационные основы защиты населения от чрезвычайных ситуаций мирного и военного времени	<b>Содержание учебного материала</b>		2	2
	1	МЧС России – федеральный орган управления в области гражданской обороны и защиты населения и территорий от чрезвычайных ситуаций. Система МЧС, проводимые основные мероприятия, приоритетные направления деятельности Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций (РСЧС). Основные задачи РСЧС, функциональные подсистемы РСЧС, территориальные подсистемы, координационные органы, органы повседневного управления, силы и средства РСЧС, основные мероприятия, проводимые органами управления РСЧС в повседневной деятельности. Гражданская оборона – важная составляющая национальной безопасности и обороноспособности страны. Задачи гражданской обороны, структура гражданской обороны.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Подбор материала и подготовка докладов на темы: •Деятельность государства в области защиты населения от ЧС и ликвидации их последствий •ГО и ее задачи по защите населения от опасностей возникающих при ведении военных действий •ПВО и МПВО в годы Великой Отечественной войны		1	
<b>Тема 1.3</b> Организация защиты населения от чрезвычайных ситуаций мирного и военного времени	<b>Содержание учебного материала</b>			2
		Основные принципы и нормативная правовая база защиты населения от чрезвычайных ситуаций.		
	<b>Практические занятия</b>		12	
	1	Основные принципы и нормативная правовая база защиты населения от чрезвычайных ситуаций. Деятельность государства в области защиты населения от чрезвычайных ситуаций. Федеральные законы и другие нормативно-правовые акты Российской Федерации в области безопасности жизнедеятельности.		
2	Основные мероприятия, проводимые в Российской Федерации по защите населения от чрезвычайных ситуаций. Оповещение населения об опасности, информирование его о порядке действий в чрезвычайных ситуациях, эвакуация и рассредоточение, инженерная защита населения и территорий, радиационная и химическая защита, медицинская защита, обеспечение пожарной безопасности, подготовка населения в области гражданской обороны и защиты от чрезвычайных ситуаций, организация и проведение аварийно-спасательных работ.			
3	Организация и проведение аварийно-спасательных и других неотложных работ			

	4	Подготовка данных для определения порядка использования защитных сооружений гражданской обороны для укрытия персонала объекта в случае чрезвычайной ситуации		
	5	Организация хранения и использование средств индивидуальной защиты.		
	6	Планирование мероприятий по организации и проведению аварийно-спасательных работ на объекте экономики		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся.</b>		6	
	Подбор материала к лабораторным и практическим занятиям. Работа с нормативно – правовыми актами РФ по защите населения и территорий от ЧС мирного, техногенного и военного времени - ФЗ РФ «О защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера» - Трудовой кодекс РФ - ФЗ РФ «О промышленной безопасности опасных производственных объектов»			
<b>Тема 1.4</b> Обеспечение устойчивости функционирования объектов экономики	<b>Содержание учебного материала</b>			
		Понятие устойчивости функционирования объектов экономики при воздействии поражающих факторов.		<b>2</b>
	<b>Практические занятия</b>		2	
	1	Порядок оценки устойчивости функционирования объектов экономики при воздействии поражающих факторов. Планирование мероприятий по повышению устойчивости функционирования объекта экономики в условиях чрезвычайной ситуации.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Подбор материалов и подготовка докладов на темы: •Меры по сохранению и повышению устойчивости функционирования объектов экономики ЧС мирного и военного времени •Инженерно-технические мероприятия обеспечивающие повышение устойчивости функционирования объектов экономики		1	
<b>Раздел II</b> <b>Основы военной службы</b>			<b>72</b>	
<b>Тема 2.1</b> Основы обороны	<b>Содержание учебного материала</b>		10	
	1	Национальная безопасность и национальные интересы России.		<b>2</b>

государства

2	Угрозы национальной безопасности России, обеспечение национальных интересов России		2
3	Состав, основные задачи и руководство военной организацией РФ. Военная доктрина РФ.		2
4	Основные задачи и функции Вооруженных Сил России, их роль в обеспечении экономических и политических интересов России.		2
5	Вооруженные Силы РФ – основа военной организации государства		2
<b>Практические занятия</b>		12	
1	История создания Вооруженных Сил России. Организация вооруженных сил Московского государства в XIV—XV веках. Военная реформа Ивана Грозного в середине XVI века.		
2	Военная реформа Петра I, создание регулярной армии, ее особенности. Военные реформы в России во второй половине XIX века, создание массовой армии.		
3	Другие войска, их основные задачи.		
4	Состав и структура Вооруженных Сил России.		
5	Виды и рода войск Вооруженных Сил Российской Федерации, их		
6	Состав и предназначение различных видов и родов войск.		
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		11	
<p>Подготовка к занятиям- работа с нормативно-правовыми актами.          Подготовить рефераты:</p> <p>1.История создания вооруженных сил:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•Организация вооруженных сил Московского государства в XV- XVII вв.</li> <li>•Преобразования в военной области проведенные при Иване Грозном</li> <li>•Сущность военных реформ, проведенных Петром I</li> <li>•Проведенные военные реформы в России после поражения в Крымской войне 1853-1856 гг.</li> <li>•Создание Советских Вооруженных Сил</li> </ul> <p>2.Функции и задачи современных Вооруженных Сил России</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•Вооруженные Силы РФ : их предназначение, руководство, управление</li> <li>• Реформа Вооруженных Сил РФ, ее этапы и основное содержание</li> <li>•Виды Вооруженных Сил России и их предназначение в настоящее время</li> </ul> <p>Вопросы для обсуждения на семинаре:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Понятие о национальной безопасности и национальных интересах Российской Федерации.</li> <li>2. Структура и задачи военной организации нашего государства.</li> <li>3. Военная доктрина Российской Федерации.</li> <li>4. Другие войска и их основные задачи.</li> </ol>			

	5. Предназначение и структура Вооруженных Сил Российской Федерации. 6. Состав и задачи видов и родов Вооруженных Сил Российской Федерации.		
--	---	--	--

<b>Тема 2.2</b> Военная служба – особый вид федеральной государственной службы	<b>Содержание учебного материала</b>		8		
	1	Основная задача военной службы. Базовые правовые акты, определяющие основы военной службы.			2
	2	Правовые основы военной службы.			2
	3	Права, обязанности и ответственность военнослужащих.			2
	4	Порядок подготовки и поступления в военные образовательные учреждения.		2	
	<b>Практические занятия</b>		12		
	1	Статус военнослужащих. Права военнослужащих, обязанности военнослужащих, ответственность военнослужащих. Военные аспекты международного гуманитарного права.			
	2	Практическое. Воинская обязанность. Мобилизация. Военное положение. Военное время.			
	3	Организация воинского учета, первоначальная постановка граждан на воинский учет, обязанности граждан по воинскому учету, организация медицинского освидетельствования и медицинского обследования граждан при постановке их на воинский учет и при призыве на военную службу, обязательная подготовка граждан к военной службе, добровольная подготовка граждан к военной службе, обучение по программам подготовки офицеров запаса на военных кафедрах образовательных учреждений ВПО.			
	4	Прохождение военной службы. Прохождение военной службы по призыву, размещение военнослужащих, распределение времени и повседневный распорядок.			
	5	Прохождение военной службы по контракту, основные виды воинской деятельности. Увольнение с военной службы и пребывание в запасе.			
	6	Обеспечение безопасности военной службы. Общие требования к безопасности военной службы. Вводные, первичные, повторные, внеплановые, целевые инструктажи, предупреждение гибели и травматизма военнослужащих, медицинское обеспечение безопасности военной службы, обеспечение пожарной безопасности в войсках, обеспечение экологической безопасности деятельности войск, обязательное страхование жизни и здоровья военнослужащих			

	<p><b>Самостоятельная работа обучающихся</b>          Вопросы для подготовки:          Правовые основы военной службы          1. Положения Конституции и федеральных законов России, в которых определены правовые основы военной службы.          2. Общевоинские уставы Вооруженных Сил РФ – законы воинской жизни.          3. Статус военнослужащих как совокупность их прав, свобод, обязанностей и ответственности.          СЕМИНАР Права, обязанности и ответственность военнослужащих          1. Права и свободы военнослужащих Вооруженных Сил РФ.          2. Общие должностные и специальные обязанности военнослужащих.          3. Дисциплинарная, административная, материальная и уголовная ответственность военнослужащих.          4. Положения Международного гуманитарного права, обеспечивающие защиту жертвам вооруженных конфликтов и определяющие правила поведения военнослужащего в бою.</p>	10		
<b>Тема 2.3</b> Военно-патриотическое воспитание молодежи	<b>Содержание учебного материала</b>			
	1	Понятие патриотизма, дружбы, войскового товарищества. Воинские символы и ритуалы.		2
	<b>Практические занятия</b>		6	
	1	Боевые традиции Вооруженных Сил Российской Федерации. Патриотизм и верность воинскому долгу - главные качества защитника отечества.		
	2	Дружба, войсковое товарищество – основа боевой готовности частей и подразделений		
3	Воинские символы и ритуалы. Боевое знамя воинской части, ордена и медали – важный символ чести доблести и славы, ритуалы Вооруженных Сил.			
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Подготовить рефераты и доклады на темы: 1. Боевые традиции 2. Воинские символы 3. Воинские ритуалы		3		
<b>Всего:</b>		<b>102</b>		



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

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

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета ОВС, БЖ; комнаты для хранения оружия, тира.

Оборудование учебного кабинета: стенды ВС РФ, символика ВС РФ, ордена и медали, оказание первой медицинской помощи, организационная структура МЧС, РСЧС, проводимые мероприятия при различных ЧС, пневматические винтовки, макеты автомата Калашникова, приборы радиационной и химической разведки, аптечка для оказания первой медицинской помощи, средства индивидуальной защиты.

Технические средства обучения: интерактивная доска, видеомagniтофон, телевизор, видеофильмы

Оборудование тира: мишени, стенды по теории стрельбы, инструкции по правилам стрельбы и техники безопасности при проведении стрельб.

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

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

Основные источники:

1. Армия государства Российского и защита Отечества/ Под ред. В.В Смирнова. - М., 2019.
2. Занько Н.Г. Безопасность жизнедеятельности. Учебник для вузов. СПб.: Лань, 2018.
3. Основы подготовки к военной службе. Методические материалы и документы. Книга для учителя. Составители В.Л. Васнев, С.А. Чиненный. -М.; Просвещение, 2020.
4. Основы безопасности жизнедеятельности. Учебник 10 кл. Под ред. Воробьева Ю.Л. - М., 2020
5. Основы безопасности жизнедеятельности. Учебник II кл. Под ред. Воробьева Ю.Л. - М, 2020.
6. Смирнов А.Т., Шахраманьян М.А., Дурнев Р.А. Крючек Н.А. Безопасность жизнедеятельности. Учебное пособие для учащихся СПО.-М.: Издательский дом «Дрофа», 2020.
7. Смирнов А.Т., Мишин Б.И., Васнев В.А. Основы безопасности жизнедеятельности. Учебник для учащихся 10 класса общеобразовательных учреждений. - М.: Просвещение. 2020.



8. Смирнов А.Т., Мишин Б.И., Васнев В.А. Основы безопасности жизнедеятельности. Учебник для учащихся 11 класса общеобразовательных учреждений. - М.: Просвещение, 2019.
9. Смирнов А.Т., Мишин Б.И., Ижевский П.В. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни. Учебник для 10-11 классов. - М.: Просвещение, 2018.
10. Смирнов А.Т., Васнев В.А. Основы военной службы. Учебное пособие. - М: Издательский дом «Дрофа», 2019.
11. Смирнов А.Т., Мишин Б.И., Васнев В.А. ОСНОВЫ безопасности жизнедеятельности. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни. ,0-11 кл.-М., 2020.
12. 100 вопросов — 100 ответов о прохождении военной службы солдатами и сержантами по призыву и по контракту: Сборник. - М, 2020.
13. Смирнов А.Т. Основы безопасности жизнедеятельности: учеб. для учащихся 10 кл. общеобразоват. учрежд. / А.Т.Смирнов, Б.И.Мишин, В. А.Васнев; под ред. А.Т.Смирнова. — 8-е изд., перераб. – М. 2021.
14. Топоров И,К. Основы безопасности жизнедеятельности Методические рекомендации. 10—11 кл. -М., 2018.
15. Фролов М.П. и др. Основы безопасности жизнедеятельности. Учебник для студентов учебных заведений среднего профессионального образования. - М.: Просвещение, 2019.

Дополнительные источники:

1. Конституция Российской Федерации от 12 декабря 1993 года (действующая редакция).
2. Концепция национальной безопасности Российской Федерации // Вестник военной информации. - 2014. - № 2.
3. Семейный кодекс Российской Федерации -Издательство: М,: [Эксмо](#), 2020.
4. Уголовный кодекс Российской Федерации-Издательство: М,: [Эксмо](#), 2021.
5. Федеральный закон «О статусе военнослужащих» - Издательство: Омега-Л, 2020
6. Федеральный закон «О воинской обязанности и военной службе» - Издательство: Омега-Л, 2021
7. Федеральный закон «Об альтернативной гражданской службе» » - Издательство: Омега-Л, 2021
8. Федеральный закон «О противодействии терроризму» - Издательство: Омега-Л, 2021
9. Большой энциклопедический словарь. М., 2019
10. Васнев В.А. Основы подготовки к военной службе: Кн. для учителя / В. А.Васнев, С.А.Чиненный. – М., 2018.

11. Военная доктрина Российской Федерации // Вестник военной информации. - 2018. -№ 5.
12. Дуров В.А. Русские награды XVIII — начала XX в. /В.А.Дуров. - 2-с изд., доп. М., 2019.
13. Дуров В.А. Отечественные награды /В.А.Дуров. - М.: Просвещение. 2019.
14. Лях В.И. Физическая культура: Учеб. для 10-11 классов общеобразовательных учреждений/ В.И.Лях, А.А.Зданевич; под ред. В.И.Ляха. – М., 2019.
15. Основы безопасности жизнедеятельности: справочник для учащихся/ [А.Т.Смирнов, Б.О.Хренников, Р.А.Дурнев, Э.Н.Аюбов]; под ред. А.Т.Смирнова. – М., 2019.
16. Петров С.В. Первая помощь в экстремальных ситуациях: практическое пособие/ С.В.Петров, В.Г.Бубнов. - М., 2018.
17. Смирнов А.Т., Мишин Б.И., Васнев В.А. Основы безопасности жизнедеятельности. Методические рекомендации. 10 кл. - М., 2019.
18. Смирнов А.Т. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни: тестовый контроль знаний старшеклассников 10—11 кл. / А.Т.Смирнов, М.В.Маслов; под ред. А.Т.Смирнова. - М., 2019.
19. Смирнов А.Т. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни: учеб. для 10—11 кл. общеобразоват. учрежд. А.Т.Смирнов, Б.И.Мишин, П.В.Ижевский; под общ. ред. А.Т.Смирнова. - 6-е изд. -М.,2019.

Интернет ресурсы:

- [povtex.ru/bjd/](http://povtex.ru/bjd/) - журнал «Безопасность жизнедеятельности»- Научные основы безопасности жизнедеятельности; - Опасности технических систем, потенциально опасные производства и технологии
- [www.alleng.ru/edu/saf3.htm](http://www.alleng.ru/edu/saf3.htm) - Образовательные ресурсы Интернета – Безопасность жизнедеятельности
- [www.lpmars.com/](http://www.lpmars.com/) - курс лекций по БЖД
- [allbzhd.ru/](http://allbzhd.ru/) - ресурс "Безопасность жизнедеятельности»

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

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения	Основные показатели оценки результата	ОК, ПК
<b>Уметь:</b>			
организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций	Разработка планов, выполнение расчетов	Организует и проводит мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций	ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;	Разработка планов, выполнение расчетов по ситуационным задачам	Предпринимает профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту	ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях. ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;	Разработка планов, выполнение расчетов по ситуационным задачам	Использует средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения	ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.
применять первичные средства пожаротушения;	Сдача норматива	Применяет первичные средства пожаротушения	ОК 6. Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности;	Составление сравнительных таблиц	Ориентируется в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определяет среди них родственные полученной специальности	ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя

применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;	Составление сравнительных таблиц	Применяет профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью	ответственности за результат выполнения заданий. ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;	Выполнение индивидуальных заданий	Владеет способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы	ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности. ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
оказывать первую помощь пострадавшим	Сдача нормативов	Оказывает первую помощь пострадавшим	ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.
<b>Знать:</b>			ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легкие и сложные холодные закуски. ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов. ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлений, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;	Индивидуальный опрос, тестирование	Понимает принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлений, 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;	Индивидуальный опрос, тестирование Выполнение индивидуальных заданий (написание рефератов, подготовка докладов)	Различает основные виды опасностей и понимает их последствия в профессиональной деятельности и быту, определяет принципы снижения вероятности их реализации;	ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов. ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра. ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
основы военной службы и обороны государства;	Индивидуальный опрос, тестирование, выполнение индивидуальных заданий (написание рефератов, подготовка докладов)	Воспроизводит основы военной службы и обороны государства;	ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
задачи и основные мероприятия гражданской обороны;	Индивидуальный опрос, тестирование	Понимает и воспроизводит задачи и основные мероприятия гражданской обороны;	ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий. ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
способы защиты населения от оружия массового поражения;	Индивидуальный опрос, тестирование, выполнение индивидуальных заданий (написание рефератов, подготовка докладов)	Понимает и воспроизводит способы защиты населения от оружия массового поражения;	ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов. ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожаре;	Индивидуальный опрос, тестирование	Понимает и воспроизводит меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожаре;	ПК 6.1. Планировать основные показатели производства продукции
организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступление на нее в добровольном порядке;	Индивидуальный опрос, тестирование	Понимает организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступление на нее в добровольном порядке;	

<p>основные виды вооружения и военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО</p>	<p>Индивидуальный опрос, тестирование</p>	<p>Различает основные виды вооружения и военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО</p>	<p>общественного питания.  ПК 6.2. Организовывать закупку и контролировать движение продуктов, товаров и расходных материалов на производстве.  ПК 6.3. Разрабатывать различные виды меню и рецептуры кулинарной продукции и десертов для различных категорий потребителей.  ПК 6.4. Организовывать производство продукции питания для коллективов на производстве.  ПК 6.5. Организовывать производство продукции питания в ресторане.</p>
<p>область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;</p>		<p>Понимает область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы</p>	
<p>порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим</p>	<p>Индивидуальный опрос, тестирование</p>	<p>Понимает и воспроизводит порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим</p>	







**Министерство образования Пензенской области  
государственное автономное профессиональное образовательное  
учреждение Пензенской области  
«Пензенский колледж современных технологий переработки и бизнеса»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОП. 10 ОСНОВЫ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

**для студентов, обучающихся по специальности  
19.02.10 Технология продукции общественного питания  
(базовая подготовка)**

**Пенза, 2021 г.**

Рассмотрена и одобрена на заседании методической цикловой комиссии профессиональных дисциплин по укрупненным группам специальностей «Экономика и управление», «Юриспруденция»

Протокол № \_\_\_ от «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20 г.

Председатель методической (цикловой) комиссии \_\_\_\_\_ А.Г. Кольцова

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовая подготовка)

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по учебно – воспитательной работе

\_\_\_\_\_ Л.В. Волкова

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20 г.

Разработчик:

Кольцова А.Г. - преподаватель

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>стр. 4</b>
<b>СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>6</b>
<b>УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>12</b>
<b>КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>14</b>

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании при реализации программы повышения квалификации техников-технологов.

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** учебная дисциплина входит в профессиональный цикл основной образовательной программы как общепрофессиональная дисциплина.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- использовать теоретические знания в практической деятельности;
- составлять документы, связанные с осуществлением предпринимательской деятельности;
- грамотно ориентироваться в вопросах предпринимательской деятельности в современных условиях рыночного хозяйствования;
- анализировать состояние современного рынка сбыта продукции (услуг);
- планировать маркетинговую деятельность;
- осуществлять управление человеческими ресурсами;
- планировать производственную деятельность;
- анализировать показатели деятельности предприятия.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- сущность и основные черты современного предпринимательства;
- функции и принципы предпринимательства;
- организационно - правовые формы предпринимательства;
- объекты и субъекты предпринимательской деятельности;
- основные нормативные документы, регулирующие предпринимательскую деятельность;
- механизм разработки бизнес-плана;
- основные параметры, характеризующие отрасль хозяйства и методы организации в данной отрасли;
- показатели, характеризующие структуру потенциального рынка сбыта организации;
- основные маркетинговые стратегии;
- структуру нормативных актов регулирующих трудовые отношения на совместных предприятиях;

- основные показатели, характеризующие производственную программу организации;

- финансовые стратегии организации;

- предпринимательский риск и методы его снижения;

- ответственность предпринимателя.

Общие и профессиональные компетенции, которые актуализируются при изучении учебной дисциплины:

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 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию

#### **1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы 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>	<i>54</i>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<i>36</i>
в том числе:	
практические занятия	<i>16</i>
курсовая работа	<i>0</i>
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<i>18</i>
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой	<i>0</i>
<i>Внеаудиторная самостоятельная работа</i> Выполнение домашних заданий, решение ситуационных задач, написание рефератов, подготовка сообщений, работа с нормативно-правовыми актами, проведение исследований, работа с таблицами, сравнительный анализ и оценка	<i>18</i>
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Основы предпринимательской деятельности

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Теоретические основы предпринимательской деятельности</b>		15	
<b>Тема 1.1. Факторы, функции и принципы предпринимательства</b>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>1 Понятие предпринимательства. Объекты и субъекты предпринимательской деятельности. Внешние и внутренние факторы развития предпринимательства, их значение, содержание. Внешние факторы: природно-демографические, социально-культурные, технологические, экономические, структурные, правовые, политические и их влияние на развитие предпринимательской деятельности. Понятие принципов предпринимательской деятельности. Основные принципы предпринимательства в соответствии с Законодательством РФ, их характеристика. Функции предпринимательства: управление финансами, производством, кадрами, материальными потоками и сбытом. Функции предпринимательства, связанные с его влиянием на хозяйственную среду.</p> <p><b>Практическое занятие:</b> Анализ внешней среды предпринимательских структур</p> <p><b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Написание рефератов по истории предпринимательства Изучение законодательных и нормативных актов, отражающих принципы предпринимательской деятельности</p>	2	1
	<b>Содержание учебного материала</b>	2	



<b>Тема 1.2. Виды предпринимательства</b>	1	Виды предпринимательской деятельности, их классификация по назначению, формам собственности, количеству собственников. Организационно-экономические формы предпринимательства, их характеристика. Разновидности коммерческого предпринимательства, их характеристика.		2
	<b>Практические занятия:</b> 1. Изучение организационно-правовых форм в соответствии с ГК РФ 2. Обоснование выбора организационно – правовой формы предпринимательской деятельности конкретного предприятия по ситуационным задачам		4	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Подготовить сообщения по темам «Понятие, основные признаки предприятия», «Функции предприятия», «Имущество предприятия», «Управление предприятием» Оформление таблицы «Коммерческие и некоммерческие организации» Составление кроссвордов		3	
<b>Раздел 2. Организация и развитие собственного дела</b>		39		
<b>Тема 2.1. Значение и задачи малого предприятия</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		2	2
	1	Место малого предприятия в рыночной экономике. Развитие малого предпринимательства в России. Виды малых предприятий. Формы государственной поддержки малых предприятий. Проблемы малого бизнеса в России и пути их преодоления. Содержание федеральных и региональных программ поддержки малого бизнеса Изучение норм ФЗ РФ «О развитии малого и среднего предпринимательства в РФ»		
	<b>Практическое занятие</b> Решение практических ситуаций с применением программ поддержки малого предпринимательства»		2	

	<p><b>Самостоятельная работа обучающихся</b>          Конспектирование таблицы «Этапы развития малого предприятия»          Конспект по вопросу «Содержание региональных программ поддержки малого бизнеса»          Выполнение практических заданий</p>	2	
<p><b>Тема 2.2. Порядок регистрации юридических лиц</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p>	2	2
	<p>1   Этапы создания нового предприятия, их характеристика. Правовая база регистрации юридических лиц. Стадии развития предприятия, их характеристика.</p>		
	<p><b>Практическое занятие</b>          Деловая игра «Открытие нового предприятия»</p>	2	
	<p><b>Самостоятельная работа обучающихся</b>          Изучение учредительных документов предприятий различных форм собственности.          Конспект по теме «Банкротство юридических лиц»</p>	2	
<p><b>Тема 2.3. Предпринимательство без образования юридического лица</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p>	4	1
	<p>1   Статус предпринимателя. Основные качества индивидуального предпринимателя. Оценка и анализ собственных возможностей. Формальности необходимые для начала деятельности. Ответственность индивидуальных предпринимателей за результаты деятельности.</p>		
	<p>2   Постановка индивидуального предпринимателя на учет в налоговом органе. Документы, необходимые для постановки на учет. Ведение отчетности индивидуального предпринимателя.</p>		
	<p><b>Практическое занятие</b>          Решение задач по расчету сумм страховых взносов</p>	2	
	<p><b>Самостоятельная работа обучающихся</b>          Изучение нормативно-правовой базы расчета страховых взносов в ПФ РФ, в ФСС, ФОМС          Конспект по вопросу «Налоговые режимы»          Решение практических ситуаций</p>	3	

<b>Тема 2.4.</b> <b>Предпринимательский риск и методы его снижения</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		2	
	1	Понятие, особенности и виды рисков, причины предпринимательских рисков. Характеристика потерь от риска. Методы снижения риска в деятельности предпринимателя. Страхование, как средство защиты предпринимательской деятельности.		2
	<b>Практическое занятие</b> Решение ситуаций по определению предпринимательских рисков и страхованию		2	
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Оформление таблицы «Факторы предпринимательского риска» Подготовка сообщений на тему «Риски социально-экономического развития страны»		2		
<b>Тема 2.5.</b> <b>Конкуренция предпринимателей и предпринимательская тайна</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		2	1
	1	Конкуренция – понятие и содержание. Формы и виды конкуренции. Основные признаки свободной конкуренции. Рынок несовершенной конкуренции, его характеристика. Понятие недобросовестной конкуренции. Роль конкуренции в развитии рыночных отношений в России. Предпринимательская тайна – понятие, система мер по ее защите. Классификация сведений, составляющих предпринимательскую тайну		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Разработка перечня сведений, составляющую предпринимательскую тайну, на примере конкретного предприятия		1	
<b>Тема 2.6.</b> <b>Инновационное предпринимательство</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		2	
	1	Понятие инновации и нововведения. Отличия изобретения от инновации. Типы, функции инноваций Структурный характер инновационных процессов. Эксперимент как важнейший этап инновационного процесса. Направления инноваций и оценка инновационного предпринимательства.		1
	<b>Практическое занятие</b> Изучение содержания инновационной деятельности Пензенской области		2	

	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Подготовить сообщение по теме «Инновационное предпринимательство» Составление таблиц сводных результатов презентации бизнес-идей	2	
<b>Тема 2.7. Особенности проектной деятельности</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
	1   Понятие проекта. Классификация проектов. Структура предпринимательского проекта. Критерии оценки проекта		1
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Подготовить контрольный список вопросов по разделам проекта.	1	
	<b>Всего</b>	<b>54</b>	

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

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

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета Основ предпринимательской деятельности.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий по дисциплине.

Технические средства обучения:

- интерактивная доска с лицензионным программным обеспечением;
- мультимедиапроектор

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

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

Основные источники:

1. Арустамов Э.А., Пахомкин А.Н., Митрофанова Т.П. Организация предпринимательской деятельности. Учебное пособие. – 2-е изд., испр. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2019. – 336 с.

2. Валигурский Д.И. Организация предпринимательской деятельности. Учебник. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2019. – 740 с.

Предпринимательство. Учебник для ВУЗов/ Под ред. проф. В.Я. Горфинкеля, проф. Г.Б. Поляка, проф. В.А. Швандара. – М.: ЮНИТИ, 2020. – 475 с.

3. Замедлина Е.А. Предпринимательство. Учеб. пособие / Е.А. Замедлина – Ростов н/Д: Феникс, 2021. – 288 с. – (Высшее образование).

4. Основы предпринимательской деятельности в розничной торговле. Учеб. пособие / Е.Е. Кузьмина; под общ. ред. Е.Е. Кузьминой. – Ростов н/Д.: Феникс, 2020. – 431 с.: ил. – (Высшее образование).

5. Лапуста М.Г. Малое предпринимательство. Учебник. – М.: ИНФРА-М, 2021. – 685 с. - (Высшее образование).

6. Лошкарев В.Г. Организация бизнеса с нуля. Советы и практика.- СПб.: Питер, 2020.- 192 с.

7. Набатников В.М. Организация предпринимательской деятельности. /Серия «Высшее образование». – Ростов н/Д.: Феникс, 2019. – 256 с.

8. Сметанин С.И. История предпринимательства в России. Курс лекций: учебное пособие / С.И. Сметанин. 2-е изд., стер. – М.: КНОРУС, 2019. – 192.

9. Федеральный закон Российской Федерации от 24 июля 2007 г. N 209-ФЗ (ред. от 02.07.2021) «О развитии малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации» // Собрание законодательства Российской Федерации, 2007, N 31, ст. 4006; 2008, N 30, ст. 3615; 2009, N 31, ст. 3923; 2011, N 50, ст. 7343.

10. Федеральный закон от 04.05.2011 N 99-ФЗ (ред. от от 02.07.2021) "О лицензировании отдельных видов деятельности" // Собрание законодательства Российской Федерации, 2011, N 19, ст. 2716; N 48, ст. 6728; 2012, N 26, ст. 3446; N 31, ст. 4322; 2013, N 9, ст. 874.

Дополнительные источники:

1.Акимов О.Ю. Малый и средний бизнес: эволюция понятий, рыночная среда, проблемы развития. – М.: Финансы и статистика, 2019. – 192 с.

2.Грибов В.Д. Основы бизнеса: Учеб. пособие.- М.: Финансы и статистика, 2020. – 160 с.

3.Кислов Д.В. Малые предприятия. – М.: ЗАО «Издательский дом «Главбух». – 2021.- 352 с. – («Бухгалтерская панорама»).

4.Крутик А.Б., Горенбургов М.Д. Малое предпринимательство и бизнес – коммуникации. Учеб. пособие.- СПб.; Изд.дом «Бизнес-пресса», 2021. – 295 с.

5.Коммуникации в бизнесе /Е.А. Моисеенко. – Ростов н/Д.: Феникс, 2021. – 515с.

6.Федцов В.Г., Федцов В.В. Предпринимательство: сфера сервиса. Учебное пособие. – 2-е изд. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К»; 2019. – 560с.

Интернет ресурсы:

1.<http://base.consultant.ru>

2.<http://www.grazkodeks.ru/>

3.Банкротство.RU - <http://www.bankrotstvo.ru/>

4.Бизнес в сетях - <http://www.ukl.newmail.ru>

5.Интернет-портал Пензенского регионального объединения бизнес-инкубаторов - <http://www.biznes-penza.ru>

6.Открытые курсы бизнеса и экономики - <http://www.college.ru/economics/>

7.Официальный сайт Администрации г. Пенза - <http://www.penzagorod.ru/>

8.Официальный сайт Правительства Пензенской области - <http://www.penza.ru>

9. Помощь бизнесу - <http://www.bishelp.ru>

10. Развитие Бизнеса. Ру - <http://e-trainings.ru>

## 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

**Контроль и оценка** результатов освоения дисциплины осуществляются преподавателем в процессе проведения практических занятий и деловых игр, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения	Основные показатели оценки результата	ОК, ПК
<b>Умения:</b>			
использовать теоретические знания в практической деятельности	Решение ситуационных задач Составление и анализ схем	Использует теоретические знания в практической деятельности, составляет и анализирует схемы, отражающие сущность предпринимательской деятельности	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
составлять документы, связанные с осуществлением предпринимательской деятельности	Составление и анализ документов	составляет документы, связанные с осуществлением предпринимательской деятельности	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
ориентироваться в вопросах предпринимательской деятельности в современных условиях рыночного хозяйствования	Решение ситуационных задач Деловые ролевые игры	ориентируется в вопросах предпринимательской деятельности в современных условиях рыночного хозяйствования и применяет информацию, необходимую для постановки и решения профессиональных задач	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
анализировать состояние современного рынка сбыта продукции (услуг)	Индивидуальное задание	анализирует состояние современного рынка сбыта продукции (услуг) в ходе выполнения индивидуального задания	
планировать маркетинговую деятельность	Индивидуальное задание	планирует маркетинговую деятельность	
осуществлять управление человеческими ресурсами	Решение ситуационных задач	Осуществляет управление человеческими ресурсами, применяет принципы и методы управления человеческими ресурсами при выполнении практических задач	
планировать производственную деятельность	Индивидуальное задание	планирует производственную деятельность	

анализировать показатели деятельности предприятия	Решение ситуационных задач	анализирует показатели деятельности предприятия при выполнении практических задач	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 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию
<b>Знания:</b>			
сущность и основные черты современного предпринимательства	Устный опрос, терминологический диктант	Понимает сущность и основные черты современного предпринимательства, воспроизводит основные черты предпринимательской деятельности	
функции и принципы предпринимательства	Устный опрос, тестирование	Анализирует и понимает функции и принципы предпринимательства	
организационно - правовые формы предпринимательства	Терминологический диктант, тестирование	Различает организационно - правовые формы предпринимательства	
объекты и субъекты предпринимательской деятельности	Устный опрос, тестирование	Оперировать теоретическими понятиями субъекта и объекта деятельности, различает объекты и субъекты предпринимательства	
основные нормативные документы, регулирующие предпринимательскую деятельность	Тестирование, терминологический диктант	Воспроизводит названия и содержание основных нормативных документов, регулирующих предпринимательскую деятельность	
механизм разработки бизнес-плана	Устный опрос, тестирование	Воспроизводит содержание основных этапов бизнес-планирования	
основные параметры, характеризующие отрасль хозяйства и методы организации в данной отрасли	Устный опрос	Понимает и воспроизводит, анализирует основные параметры, характеризующие отрасль хозяйства и методы организации в данной отрасли	
показатели, характеризующие структуру потенциального рынка сбыта организации	Устный опрос, тестирование	Понимает и воспроизводит, анализирует показатели, характеризующие структуру потенциального рынка сбыта организации	
основные маркетинговые стратегии	Устный опрос, терминологический диктант	Понимает и воспроизводит содержание основных маркетинговых стратегий	
структуру нормативных актов регулирующих трудовые отношения на совместных предприятиях	Устный опрос	Понимает и воспроизводит структуру нормативных актов регулирующих трудовые отношения на совместных предприятиях	



основные показатели, характеризующие производственную программу организации	Устный опрос, тестирование	Понимает, анализирует и воспроизводит основные показатели, характеризующие производственную программу организации	
финансовые стратегии организации	Устный опрос, терминологический диктант	Понимает, анализирует и воспроизводит содержание основных финансовых стратегий	
предпринимательский риск и методы его снижения	Тестирование	Оперировать понятием предпринимательского риска, различает разновидности предпринимательских рисков	
ответственность предпринимателя	Тестирование	Понимает, различает и воспроизводит содержание ответственности предпринимателя	

**Министерство образования Пензенской области  
государственное автономное профессиональное образовательное  
учреждение Пензенской области  
«Пензенский колледж современных технологий переработки и бизнеса»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОП.11 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ**

**для студентов, обучающихся по специальности  
19.02.10 Технология продукции общественного питания  
(базовая подготовка)**

**Пенза, 2021 г.**

Рассмотрена и одобрена на заседании Рабочая программа учебно-методической цикловой комиссии дисциплины разработана на основе профессиональных дисциплин по Федеральному государственному укрупненным группам специальностей образовательного стандарта среднего

«Промышленная экология  
биотехнологии, сервис»

Протокол № \_\_\_\_ от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2021г.

Председатель МЦК \_\_\_\_\_ Т.В.Фомина

Разработчик: Баландина Л.С.,  
преподаватель специальных дисциплин

и профессионального образования по  
специальности 19.02.10 Технологии  
продукции общественного питания  
(базовая подготовка)

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по учебно-  
воспитательной работе

\_\_\_\_\_ Л.В. Волкова

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2021 г.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>6</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>14</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>16</b>

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

## **Организация обслуживания**

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

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовая подготовка).

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в профессиональной подготовке и повышении квалификации работников общественного питания.

**1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:** входит в профессиональный цикл как общепрофессиональная дисциплина

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- подготовить зал и сервировать столы для обслуживания в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных;
- осуществлять приём заказа на блюда и напитки;
- обслуживать потребителей в организациях общественного питания в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях;
- консультировать гостей по составу и методам приготовления блюд, давать рекомендации по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами;
- осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;
- предоставлять счёт и производить расчёт с потребителем;
- соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями; соблюдать личную гигиену.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- виды, типы и классы организаций общественного питания;
- основные характеристики торговых и производственных помещений организаций общественного питания;
- материально-техническую и информационную базу обслуживания;
- виды, правила, последовательность и технику сервировки столов;
- правила подготовки торгового зала, способы расстановки мебели в торговом зале, подготовки столового белья, посуды и приборов к работе;
- правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;
- правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков, способы подачи блюд;

-правила и технику уборки использованной посуды, порядок оформления счетов и расчёта с потребителем;

-кулинарную характеристику блюд, правила сочетаемости напитков и блюд, требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;

-правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии - официантов с гостями.

Общие и профессиональные компетенции, которые актуализируются при изучении учебной дисциплины:

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.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

#### **1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 147 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 98 часов;

самостоятельной работы обучающегося - 49 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b><i>Объем часов</i></b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<i>147</i>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<i>98</i>
в том числе:	
лабораторные занятия	<i>0</i>
практические занятия	<i>36</i>
контрольные работы	<i>0</i>
курсовая работа (проект)	<i>0</i>
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<i>49</i>
В том числе: <i>Внеаудиторная самостоятельная работа</i> Написание рефератов, составление тестов, составление схем сервировки столов, оформление меню, карт вин, карт коктейлей.	
<i>Итоговая аттестация в форме экзамена</i>	

## 2.2. Тематический план содержания дисциплины Организация обслуживания

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Введение</b>		<b>9</b>	
<b>Тема 1. 1. Общая часть организации обслуживания</b>	Содержание учебного материала	4	
	1 Предмет, цели, задачи, структура дисциплины. Классификация услуг. Основные понятия, термины, понятие услуги предприятия общественного питания. Качество, методы и формы обслуживания.		2
	2 Торговые помещения для обслуживания посетителей. Виды, назначение, характеристика. Вспомогательные помещения. Оборудование залов. Мебель: характеристика, виды, назначение. Современные направления создания интерьера.		2
	Практическое занятие Изучить виды помещений, назначение, взаимосвязь. Оснащение залов.	2	
	Самостоятельная работа Подготовка сообщений по теме «Торговые помещения».	3	
<b>Раздел 2. Обеспечение процесса обслуживания</b>		<b>30</b>	
<b>Тема 2.1. Столовая посуда, приборы, бельё.</b>	Содержание учебного материала	6	
	1 Характеристика столовой фарфоровой, фаянсовой и керамической, металлической посуды. Виды, назначение, использование.		2
	2 Характеристика стеклянной и хрустальной посуды, стеклянной посуды для бара. Виды, назначение, использование.		2
	3 Характеристика столовых приборов, столового белья. Виды, назначение, использование. Характеристика деревянной и пластмассовой посуды. Виды и формы складывания салфеток. Низкие и высокие формы складывания		2



	салфеток.		
	<p>Практические занятия</p> <p>1.Идентификация столовой посуды, приборов и белья. Составление акта на бой, лом, утрату посуды, приборов. Складывание различных видов салфеток.</p> <p>2. Складывание различных форм салфеток</p>	4	
	<p>Самостоятельная работа</p> <p>-Подготовить реферат по теме: «История создания фарфоровой посуды»</p> <p>- Подготовить реферат по теме: «История возникновения столовых приборов и посуды, эволюция, формы, характеристика»</p> <p>-Изучить формы складывания салфеток</p>	5	
<b>Тема 2.2. Информационное обеспечение процесса обслуживания</b>	Содержание учебного материала	4	
	1 Средства информации. Общие: вывески, технические документы; специальные для ПОП: меню, карты вин. Виды меню. Последовательность расположения в меню закусок, блюд, напитков. Общие правила составления.		2
	2 Карта вин, карта коктейлей. Назначение, принципы составления.		2
	<p>Практические занятия</p> <p>1.Практические навыки составления различных видов меню. Меню со свободным выбором блюд.</p> <p>2.Практические навыки составления различных видов меню. Меню комплексного обеда, меню дневного рациона, меню бизнес – ланча.</p> <p>3.Практические навыки составления различных видов меню. Составления банкетного меню, карты вин, карты коктейлей.</p>	6	
<p>Самостоятельная работа</p> <p>-Оформить меню ресторана с декоративным оформлением обложки</p> <p>-Оформить карту вин</p> <p>-Оформить карту коктейлей</p>	5		
<b>Раздел 3. Этапы обслуживания</b>		<b>48</b>	

<b>Тема 3.1. Подготовительный этап обслуживания</b>	Содержание учебного материала		8	
	1	Этапы обслуживания. Подготовительный этап: уборка помещений, расстановка мебели. Порядок получения и подготовки посуды и приборов.		2
	2	Общие правила сервировки стола. Предварительная сервировка стола к завтраку, обеду, ужину, бизнес-ланчу. Накрытие скатертями столов, замена скатертей .		2
	3	Общие правила дополнительной и полной сервировки стола. Композиции из цветов. Музыкальное обслуживание.		2
	4	Подготовка персонала к обслуживанию. Правила работы с подносом.		2
	Практические занятия 1. Отработка приемов накрытия столов скатертями и их замена. Подбор и подготовка посуды и приборов. Правила сервировки 2. Усвоение приемов сервировки столов для завтрака, обеда, ужина, бизнес-ланча, по меню заказных блюд.		4	
	Самостоятельная работа - Составить схему предварительной сервировки столов для завтрака. -Составить схему предварительной сервировки столов для обеда. - Составить схему предварительной сервировки столов для ужина. -Составить схему предварительной сервировки столов для бизнес-ланча. Реферат: «Современные методы сервировки столов в ресторанах Европы».		6	
<b>Тема 3.1. Основной и завершающий этапы обслуживания</b>	Содержание учебного материала		16	
	1	Основной и завершающий этапы обслуживания. Основные элементы обслуживания. Встреча гостей, прием и оформление заказа, расчет. Роль менеджера		2
	2	Организация процесса обслуживания в зале. Последовательность подачи		2

		блюд. Правила подачи продукции сервис-бара. Особенности подачи шампанского.		
	3	Методы подачи блюд в ресторане. Французский метод, английский метод, русский. Европейский, комбинированный метод обслуживания в ресторане. Правила этикета и поведения за столом.		2
	4	Правила подачи холодных блюд и закусок, горячих закусок.		2
	5	Правила подачи супов, вторых блюд.		2
	6	Правила подачи горячих сладких блюд, холодных сладких блюд.		2
	7	Правила подачи горячих напитков, холодных напитков, кондитерских изделий. Фламбирование. Особенности подачи фондю		2
	8	Завершающий этап обслуживания. Расчет с потребителем. Уборка со стола. Правила подачи табачных изделий.		2
		Практические занятия 1. Усвоение правил подачи холодных и горячих закусок, первых, вторых блюд, сладких блюд, напитков, кондитерских изделий. 2. Отработка порядка обслуживания потребителей в ресторане. Формирование навыков встречи и размещения гостей, предложение меню, прием заказа, расчет	4	
		Самостоятельная работа - Написание реферата на тему: «Взаимодействие официанта и посетителя. Психологические аспекты»	10	
<b>Раздел</b>	<b>4.</b>	Особенности отдельных видов обслуживания	<b>60</b>	
<b>Тема</b>	<b>4.1.</b>	Содержание учебного материала	14	
<b>Обслуживание приёмов и банкетов.</b>	1	Обслуживание приемов и банкетов. Виды приемов и банкетов: прием, дневные дипломатические приемы, вечерние дипломатические приемы. Роль менеджера в организации банкетной службы		2

2	Банкет за столом с полным обслуживанием официантами. Виды официальных приемов.		2
3	Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами. Характеристика. Виды. Особенности банкетов «День рождения», «Свадьба», «Встреча друзей» и др.		2
4	Прием-фуршет. Подготовка зала, прием заказа, составление меню. Обслуживание.		2
5	Банкет-чай. Характеристика. Сервировка стола. Обслуживание. Роль менеджера в организации и обслуживании банкет-чая.		2
6	Прием – коктейль. Характеристика. Сервировка стола. Обслуживание. Роль менеджера в организации и обслуживании приема-коктейля.		2
7	Смешанные (комбинированные) банкеты и приемы.		2
<p>Практические занятия</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Составление меню, расчёт необходимого количества официантов, мебели, посуды, белья для обслуживания дипломатического приёма.</li> <li>2. Отработка обслуживания дипломатического приема (с полным обслуживанием официантами)</li> <li>3. Составление меню тематического банкета «День рождения». Расчет, официантов, мебели. Заявки в сервизную, на производство.</li> <li>4. Отработка методов обслуживания с частичным обслуживанием официантами банкет «день рождения». Сервировка стола. В виде ролевой игры.</li> <li>5. Банкет- фуршет. Составление меню, расчет официантов, мебели. Составление заявок на производство, в сервизную.</li> <li>6. Обслуживания приема-фуршета. Сервировка стола. В виде ролевой игры.</li> <li>7. Обслуживания банкет-чая. Сервировка стола. В виде ролевой игры</li> </ol>		14	
<p>Самостоятельная работа</p> <p>Написание рефератов на тему: «Сервировка столов тематических мероприятий»</p>		14	

		-Составление схем сервировки -Составление меню -Расчет необходимого количества официантов, столовой посуды, белья. -Сравнительная таблица приемов, банкетов		
<b>Тема 4.2. Специальные виды услуг и формы обслуживания.</b>		Содержание учебного материала	4	
	1	Современные методы обслуживания: стол-экспресс, зал-экспресс, воскресный бранч, русский стол, linner, Dinner, шведский стол		2
	2	Услуги по организации питания участников семинаров, конференций, семинаров, проживающих в гостиницах, служба рум-сервис. Организация питания в местах отдыха и культурно-массовых мероприятиях. Услуги по доставке кулинарной продукции по заказам в офис и на дом; в пути следования пассажирского транспорта.		2
		Самостоятельная работа Составление схемы сервировки шведского стола Составить тест	2	
<b>Тема 4.3. Услуги по организации обслуживания иностранных туристов.</b>		Содержание учебного материала	4	
	1	Туризм и нормативная база. Перечень и характеристика услуг. Организация обслуживания туристов в ресторанах.		2
	2	Особенности питания иностранных туристов (Южной Европы, Западной Европы, Восточной Европы, Азии)		2
		Практическое занятие Составление меню для участников семинаров, конференций с участием иностранных гостей. Сервировка стола. Встреча, обслуживание.	2	
	Самостоятельная работа Написание рефератов на тему: «Особенности обслуживания туристов».	3		
<b>Тема 4.4. Организация</b>		Содержание учебного материала	2	
	1	Обслуживание на производственных предприятиях, в общеобразовательных		2

<b>обслуживания в социально-ориентированных предприятиях питания</b>	школах, учащихся профессионально-технических училищ, высших заведений, социально-незащищенных групп населения.		
	Самостоятельная работа Составление меню для учащихся школ, производственных предприятий.	1	
	<b>ВСЕГО:</b>	<b>147</b>	

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

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

Реализация программы дисциплины предполагает наличие учебного кабинета Организация обслуживания в организациях общественного питания и организации и технологии отрасли

Оборудование учебного кабинета:

- рабочее место преподавателя;
- посадочные места по количеству обучающихся;
- учебная доска;
- шкафы;
- барная стойка;
- столовая посуда;
- столовые приборы;
- столовое белье (скатерти, салфетки);

Технические средства обучения:

- аппаратура для предъявления информации, заложенной в экранно-звуковых средствах обучения;
- средства новых информационных технологий (СНИТ): персональные ЭВМ с лицензионным программным обеспечением, пакеты прикладных программ.

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

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

Основные источники:

1. Барановский В.А. Справочник официанта-бармена /серия «Справочники». -Ростов: Издательство «Феникс», 2018г.
- 2.Кучер Л.С., Шкуратова Л.М.Организация обслуживания общественного питания: Учебник. - М.: Издательский дом «Деловая литература», 2019г.
- 3.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М.: [Профи КС](#), 2018г.
- 4.Справочник руководителя предприятия общественного питания. -2019.
- 5.Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учеб. пособие.- М.: Академия, 2020г.

Дополнительные источники:

1. Аура Конти. Напитки. –М.: И зд. Ниола 21 век, 2020г.
2. Бабин И. П. Напитки на любой вкус. –М.: изд. «Экономика», 2020 г.
- 3.Голубев В.Н., Могильный М.П., Шлёнская Т.В. Справочник работника общественного питания. – М.: ДеЛи принт, 2021г.
- 4.Кузнецов И.Н. Современный этикет М./И.Н.Кузнецов.- «Дашков и К»,2018.
5. Ситникова О.В. Рестораны и кафе с нуля. -СПб: Питер. 2019г.
6. Евсеевский Ф. Книга бармена, /изд. Авангард, Москва, 2018г.

7. Федцов В.Г. Культура ресторанного сервиса: Учебное пособие. -М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К». 2018г.

Интернет-ресурсы:

- 1.Кулинарный портал. [Интернет-ресурс]: URL: <http://www.kulina.ru>;
- 2.Сайт о кулинарии. [Интернет-ресурс]: URL: <http://kulinarka-tv.ru>;
- 3.Кулинарный портал. [Интернет-ресурс]: URL: <http://kuking.net>.



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

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

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>ОК, ПК</b>
<b>Умения:</b>			
Подготовить зал и сервировать столы для обслуживания в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных	экспертная оценка выполнения практической работы	Подготавливает зал и сервирует столы для обслуживания в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных, согласно правилам обслуживания	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 личного развития.
Осуществлять приём заказа на блюда и напитки	экспертная оценка выполнения практической работы	Осуществляет приём заказа на блюда и напитки согласно правилам обслуживания	ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
Обслуживать потребителей в организациях общественного питания в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях	экспертная оценка выполнения практической работы	Обслуживает потребителей в организациях общественного питания в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях согласно правилам обслуживания	
Консультировать гостей по составу и методам приготовления блюд, давать рекомендации по выбору вин,	экспертная оценка выполнения практической работы	Консультирует гостей по составу и методам приготовления блюд, дает рекомендации по выбору вин, крепких спиртных и прочих	

крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами		напитков, их сочетаемости с блюдами согласно правилам обслуживания	<p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.</p> <p>ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.</p> <p>ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.</p> <p>ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.</p> <p>ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.</p>
Осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами	экспертная оценка выполнения практической работы	Осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами согласно правилам обслуживания	
Предоставлять счёт и производить расчёт потребителем	экспертная оценка выполнения практической работы	Предоставляет счет и ведет расчёт с потребителями	
Соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями; соблюдать личную гигиену	экспертная оценка выполнения практической работы	Соблюдает правила ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями, соблюдает личную гигиену	
<b>Знания:</b>			
Виды, типы и классы организаций общественного питания	тестирование, индивидуальный опрос	Различает виды, типы и классы организаций общественного питания согласно ГОСТ 30389-2013г	
Основные характеристики торговых и производственных помещений организаций общественного питания	тестирование, индивидуальный опрос	Различает основные характеристики торговых и производственных помещений организаций общественного питания согласно ГОСТ 30389-	

		2013г	
Материально-техническую и информационную базу обслуживания	тестирование, индивидуальный опрос	Анализирует материально-техническую и информационную базу обслуживания	
Виды, правила, последовательность и технику сервировки столов	тестирование, индивидуальный опрос	Понимает виды, правила, последовательность и технику сервировки столов согласно правилам сервировки	
Правила подготовки торгового зала, способы расстановки мебели в торговом зале, подготовки столового белья, посуды и приборов к работе	тестирование, индивидуальный опрос	Понимает правила подготовки торгового зала, способы расстановки мебели в торговом зале, подготовки столового белья, посуды и приборов к работе согласно правилам сервировки	
Правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет	тестирование, индивидуальный опрос	Воспроизводит правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет	
Правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков, способы подачи блюд	тестирование, индивидуальный опрос	Воспроизводит правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков, способы подачи блюд	
Кулинарную характеристику блюд, правила сочетаемости напитков и блюд, требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков	тестирование, индивидуальный опрос	Понимает кулинарную характеристику блюд, правила сочетаемости напитков и блюд, требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков	





**Министерство образования Пензенской области  
государственное автономное профессиональное образовательное  
учреждение Пензенской области  
«Пензенский колледж современных технологий переработки и бизнеса»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОП.12 ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ**

**для студентов, обучающихся по специальности  
19.02.10 Технология продукции общественного питания  
(базовая подготовка)**

**Пенза, 2021 г.**

Рассмотрена и одобрена на заседании методической цикловой комиссии профессиональных дисциплин по укрупненным группам специальностей «Промышленная экология и биотехнологии, сервис»

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовая подготовка)

Протокол № \_\_\_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 2021 г.

Председатель методической (цикловой) комиссии \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по учебно – воспитательной работе

\_\_\_\_\_ Л.В. Волкова

«\_\_» \_\_\_\_\_ 2021г.

Разработчик: Баландина Л.С., преподаватель специальных дисциплин

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>ПАСПОРТ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>ПРОГРАММЫ</b>	<b>УЧЕБНОЙ</b>	<b>стр. 4</b>
<b>СТРУКТУРА ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>И</b>	<b>СОДЕРЖАНИЕ</b>	<b>УЧЕБНОЙ 5</b>
<b>УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ</b>		<b>УЧЕБНОЙ</b>	<b>14</b>
<b>ДИСЦИПЛИНЫ</b>			
<b>КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ</b>			<b>15</b>
<b>УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>			



# **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

## **Товароведение продовольственных товаров**

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

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовая подготовка).

Программа учебной дисциплины может быть использована, для повышения квалификации работников общественного питания в дополнительном профессиональном образовании (переподготовка и повышение квалификации) и профессиональной подготовки по профессии повар.

**1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:** входит в профессиональный цикл как общепрофессиональная дисциплина.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

определять наличие запасов и расход продуктов;

оценивать условия хранения состояние продуктов и запасов;

проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;

общие требования к качеству сырья и продуктов;

условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;

методы контроля качества продуктов при хранении.

Общие и профессиональные компетенции, которые актуализируются при изучении учебной дисциплины:

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

#### **1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 138 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 92 часа;

самостоятельной работы обучающегося 46 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>	138
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	92
в том числе:	
лабораторные занятия	-
практические занятия	26
контрольные работы	-
курсовая работа (проект)	-
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	46
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом)	-
написание рефератов по заданным темам составление таблиц составление схем	46
Итоговая аттестация в форме - дифференцированного зачета	

## 2.2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Основы товароведения продовольствен ных товаров</b>		<b>9</b>	
<b>Тема 1.1 Основные понятия товароведения</b>	Содержание учебного материала	4	
	1. Основные понятия товароведения: классификация продовольственных товаров, маркировка, качество товаров, химический состав продовольственных товаров, методы определения качества товаров.		2
	2. Сохранение продовольственных товаров. Процессы, происходящие при хранении товаров.		2
	Практические занятия 1. Расчет энергетической ценности продуктов.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: - составить схему химического состава продуктов; - изучить маркировку товаров по натуральным образцам; - изучить показатели химического состава продовольственных товаров по этикеткам на продуктах; - составить таблицу «Классификация методов консервирования продуктов»;	3	
<b>Раздел 2 Товароведение однородных групп продовольствен ных товаров</b>		<b>129</b>	

<b>Тема 2.1. Зерно продукты переработки</b>	и его	Содержание учебного материала		2	
		1.	Общие сведения о зерномучных товарах. Строение зерна. Крупы, мука, макаронные изделия. Химический состав, ассортимент, условия и сроки хранения. Требование к качеству. Дефекты.		
	Практические занятия		2		
	1. Изучение ассортимента макаронных изделий по натуральным образцам.				
Самостоятельная работа обучающихся:		2			
-зарисовать в тетради строение зерна с указанием всех частей зерна.					
-составить таблицу «сравнительная характеристика круп»;					
- ассортимент и классификация круп, муки, макаронных изделий.					
<b>Тема 2.2. Хлеб и хлебобулочные изделия</b>		Содержание учебного материала		2	
		1.	Производство хлеба , ассортимент хлебобулочных изделий. Сухарные и бараночные изделия. Химический состав, ассортимент, условия и сроки хранения. Требование к качеству. Дефекты.		
	Практические занятия		2		
	1. Оценка качества хлебобулочных изделий по органолептическим показателям.				
Самостоятельная работа обучающихся:		2			
- изучить ассортимент булочных изделий реализуемых в торговле;					
- составить схему ассортимента изделий из муки различных видов;					
-подготовить сообщения по особенностям приготовления мучных изделий в кухнях народов Поволжья;					
- составить таблицу сравнительной характеристики бараночных изделий;					
- изучить ГОСТы.					
<b>Тема 2.3. Флодоовощные товары</b>	Содержание учебного материала		10		
	1.	Пищевая ценность свежих плодов и овощей. Свежие овощи: классификация, характеристика отдельных групп овощей.		2	
	2.	Свежие плоды: классификация, характеристика отдельных групп плодов. Химический состав, условия и сроки хранения. Требование к качеству.		2	

	3.	Переработанные овощи: овощи квашеные и соленые, овощные маринады, томатные продукты концентрированные. Требование к качеству.		2
	4.	Сушеные овощи и плоды. Требование к качеству. Грибы свежие и переработанные. Требование к качеству.		2
	5.	Овощные и плодово-ягодные консервы. Быстрозамороженные плоды и овощи. Требование к качеству.		2
	Практические занятия 1 . Ознакомление с хозяйственно-ботаническими сортами картофеля и оценка его качества. Ознакомление с ассортиментом овощных и плодово-ягодных консервов и оценка их качества.		2	
	Самостоятельная работа обучающихся: - составить таблицу «Дефекты и болезни свежих овощей»; - составить таблицу «Ассортимент и характеристика грибов». - составить таблицу «Химический состав и использование салатно-шпинатных, пряных и десертных овощей». - подготовить презентацию по теме «Грибы и их использование в кулинарии». - подготовить презентацию по теме: «Тропические и субтропические плоды»; - изучить ГОСТы.		6	
<b>Тема 2.4</b> <b>Рыбные товары</b>	Содержание учебного материала		8	
	1.	Общие сведения о рыбе. Семейства важнейших промысловых рыб. Характеристика рыбы по термическому состоянию.		2
	2.	Переработанная рыба: соленая, сушеная, вяленая, копченая. Балычные изделия. Химический состав, ассортимент, условия и сроки хранения. Требование к качеству.		2
	3.	Икра. Нерыбное водное сырье. Химический состав, ассортимент, условия и сроки хранения. Требование к качеству.		2
	4.	Рыбные полуфабрикаты и кулинарные изделия. Рыбные консервы и пресервы. Производство. Химический состав, ассортимент, условия и сроки хранения. Требование к качеству.		2
	Практические занятия 1. Оценка качества рыбных консервов по органолептическим показателям.		2	

	<p>Самостоятельная работа обучающихся:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- зарисовать строение туловища рыбы;</li> <li>- составить таблицу «Сравнительная характеристика промысловых рыб»;</li> <li>- составить таблицу «Отличительные признаки рыбы по термическому состоянию»;</li> <li>- подготовить реферат «Рыбное хозяйство Пензенской области»;</li> <li>- подготовить сообщения по теме «Нерыбное водное сырье и его использование в приготовлении блюд»;</li> <li>- составить таблицу «Сравнительная характеристика переработанной рыбы»;</li> <li>- ассортимент и товароведная характеристика рыбных консервов и пресервов. Маркировка консервов;</li> <li>- изучить ГОСТы.</li> </ul>	5	
<b>Тема 2.5. Мясо и мясные продукты</b>	Содержание учебного материала	8	
	1. Мясо убойных животных: химический состав мяса, классификация мяса, маркировка мяса. Мясные субпродукты, ассортимент, условия и сроки хранения. Требование к качеству.		2
	2. Мясо птицы и дичи: химический состав, классификация мяса, маркировка мяса птицы. Мясные полуфабрикаты и кулинарные изделия. Ассортимент, требование к качеству. Условия и сроки хранения.		2
	3. Колбасные изделия: классификация, характеристика сырья, производство, характеристика колбасных изделий, ассортимент, условия и сроки хранения. Дефекты.		2
	4. Мясные копчености. Мясные консервы. Производство. Химический состав, ассортимент, условия и сроки хранения. Дефекты.		2
Практические занятия 1. Оценка качества колбасных изделий. 2. Оценка качества мясных консервов.	4		
Самостоятельная работа обучающихся:	6		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- зарисовать в тетрадь виды ветеринарных клейм мяса;</li> <li>- зарисовать в тетради схемы разделки туш говядины, свинины, баранины;</li> <li>- составить таблицу сравнительной характеристики колбасных изделий;</li> <li>- дать расшифровку маркировки различных мясных консервов;</li> <li>- составить схему ассортимента колбасных изделий;</li> </ul>			

	- зарисовать в тетради схему разделки и использования птицы; -изучить ГОСТы.		
<b>Тема 2.6. Яйца и яичные товары</b>	Содержание учебного материала	4	
	1. Яйца. Химический состав, классификация яиц, требования к качеству яиц, недопустимые дефекты яиц.		2
	2. Продукты переработки яиц. Классификация, производство, условия хранения, использование. Требование к качеству.		2
	Самостоятельная работа обучающихся: - ассортимент и товароведная характеристика яиц и яичных товаров; - изучить ГОСТы.	2	
<b>Тема 2.7. Крахмал, сахар, мед</b>	Содержание учебного материала	2	
	1. Характеристика продуктов: сырье и способы получения крахмала и сахара, меда. Ассортимент. Требования к качеству		2
	2. Продукты переработки крахмала, сахара, меда. Ассортимент. Требование к качеству.	2	2
	Самостоятельная работа обучающихся: - составить схему классификации продуктов переработки крахмала; - подготовить сообщение по теме: « Лечебные свойства меда»; - подготовить рефераты по теме « Производство сахара в Пензенской области».	2	
<b>Тема 2.8. Кондитерские товары</b>	Содержание учебного материала	6	
	1. Классификация кондитерских товаров. Фруктово-ягодные кондитерские изделия. Шоколад и какао-порошок. Химический состав, ассортимент, условия и сроки хранения. Дефекты.		2
	2. Карамельные и конфетные изделия. Халва. Кондитерские изделия специального назначения. Химический состав, ассортимент, условия и сроки хранения. Требование к качеству. Дефекты.		2
	3. Мучные кондитерские изделия. Восточные сладости. Химический состав, ассортимент, условия и сроки хранения. Требование к качеству.		2

	<p>Практические занятия</p> <p>1. Определение качества сахаристых кондитерских изделий по органолептическим показателям.</p> <p>2. Определение качества печенья по органолептическим показателям .</p>	4	
	<p>Самостоятельная работа обучающихся:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- изучить ассортимент мучных кондитерских изделий; в магазине и составить схему их классификации;</li> <li>- составить схему классификации конфетных изделий;</li> <li>- сделать презентацию по теме «Восточные сладости»;</li> <li>- составить таблицу сравнительной характеристики мучных кондитерских изделий;</li> <li>- изучить по ГОСТ дефекты сахаристых кондитерских изделий;</li> <li>- составить таблицу сравнительной характеристики шоколада.</li> </ul>	5	
<b>Тема 2.9. Вкусовые товары</b>	Содержание учебного материала	8	
	1. Общие сведения о вкусовых товарах. Чай, кофе и их заменители. Химический состав, ассортимент, условия и сроки хранения. Требование к качеству.		2
	2. Пряности и приправы: классификация и характеристика отдельных групп. Химический состав, ассортимент, условия и сроки хранения. Требование к качеству.		2
	3. Алкогольные напитки: определение, характеристика отдельных групп алкогольных напитков. Химический состав, ассортимент, условия и сроки хранения. Требование к качеству.		2
	4. Слабоалкогольные и безалкогольные напитки: характеристика отдельных групп напитков. Химический состав, ассортимент, условия и сроки хранения. Требование к качеству.		2
	<p>Практические занятия</p> <p>1. Оценка качества чая.</p> <p>2. Оценка качества безалкогольных напитков по органолептическим.</p>	4	



	Самостоятельная работа обучающихся: - составить таблицу «Недопустимые дефекты чая и кофе»; - составить таблицу «Сравнительная характеристика пряностей и приправ»; - составить схему классификации алкогольных напитков; - составить таблицу «Сравнительная характеристика безалкогольных напитков».	6	
<b>Тема 2.10. Молочные товары</b>	Содержание учебного материала	6	
	1. Молоко и сливки. Кисломолочные продукты: классификация, производство, характеристика. Химический состав, ассортимент, условия и сроки хранения. Требование к качеству.		2
	2. Молочные консервы. Масло коровье. Мороженое. Классификация, производство, характеристика. Химический состав, ассортимент, условия и сроки хранения. Требование к качеству.		2
	Практические занятия 1. Приемка и оценка качества молока. 2. Определение товарного сорта сыров.	4	
	Самостоятельная работа обучающихся: - изучить по ГОСТам правила приемки молока; - подготовить сообщения по истории открытия и создания кисломолочных продуктов; - с таблицу сравнительной характеристики кисломолочных продуктов; - составить схему классификации сыров; - составить таблицу дефектов сыров.	5	
<b>Тема 2.11. Пищевые жиры</b>	Содержание учебного материала	4	
	1. Растительные масла: производство, ассортимент растительных масел, характеристика. Химический состав, ассортимент, условия и сроки хранения. Требование к качеству.		2
	2. Животные топленые жиры. Продукты переработки животных и растительных жиров. Пищевые концентраты. Химический состав, ассортимент, условия и сроки хранения. Требование к качеству.		2

	<p>Самостоятельная работа обучающихся:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-составить таблицу «Недопустимые дефекты животных жиров и их отличительные признаки»;</li> <li>- подготовить рефераты по теме «Производство и использование растительных масел из нетрадиционного сырья»</li> </ul>	2	
	<b>Всего:</b>	138	

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

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

Реализация программы дисциплины требует наличия учебной Лаборатории товароведения и экспертизы продовольственных товаров.

Оборудование учебного лаборатории и рабочих мест лаборатории: рабочее место преподавателя, посадочные места по количеству обучающихся, учебная доска, шкафы, электрический чайник, весы, набор колб, разновесы, подносы, кастрюли, мельница для кофе, чайник заварочный, тарелки, стаканы, ложки, вилки, ножи, солонки., пособия на печатной основе (плакаты, таблицы, карты, дидактические материалы, альбомы и т.д.), муляжи (сыра, колбас, конченных изделий, овощей ,фруктов), образцы (круп, специй, сахара, макаронных изделий).

Технические средства обучения: мультимедийный проектор, компьютер.

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

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

Основные источники:

1.Матюхина З. П. Товароведение пищевых продуктов.- М.: Академия, 2019.-272с.

2.Никифорова Н.С. Товароведение продовольственных товаров: Практикум: учеб. пособие для проф. образования. -М.: Академия, 2020.- 128с.

Дополнительные источники:

1.Дубцов Г.Г. Товароведение пищевых продуктов.- М. Академия, 2018.-286с.

Химический состав российских продуктов питания. –М.: ДеЛи принт, 2019. – 236 с.

2.Конспект лекции по товароведению прод.товаров.-М.: ПРИОР, 2018.- 144с.

3.Справочник таблиц содержания аминокислот, жирных кислот, витаминов, микро- макроэлементов, органических кислот и углеводов. – М, 2019. 360 с.

4.Сборник задач по товароведению - М. Академия, 2018.-120 с.

5.Химический состав пищевых продуктов. Справочник. М.,: Агропромиздат, 2019. Книга 1. Справочные таблицы по содержанию основных пищевых веществ и энергетической ценности пищевых продуктов. – 224 с. Книга 2.

Интернет-ресурсы:

[edu.ru/modules.php?op=modload&n...](http://edu.ru/modules.php?op=modload&n...)

[vupk.ru/lib\\_arhiv/lit1.doc](http://vupk.ru/lib_arhiv/lit1.doc)

[minsk.gov.by/ru/org/5612/](http://minsk.gov.by/ru/org/5612/)

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

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляются преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения	Основные показатели оценки результата	ОК, ПК
<b>Умения</b>			
определять наличие запасов и расход продуктов;	наблюдение и оценка деятельности при выполнении практических работ;	Определяет наличие запасов и расход продуктов на ПОП согласно норм хранения	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
оценивать условия хранения состояние продуктов и запасов;	наблюдение и оценка деятельности при выполнении практических работ;	Оценивает условия хранения состояние продуктов и запасов согласно ГОСТу	
проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов.	наблюдение и оценка деятельности при выполнении практических работ	Проводит инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов	
<b>Знания</b>			
ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;	фронтальный и индивидуальный опрос, тест;	Различать ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;	
общие требования к качеству сырья и продуктов;	фронтальный и индивидуальный опрос, тест;	Понимать общие требования к качеству сырья и продуктов опираясь на ГОСТ	
условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;	фронтальный и индивидуальный опрос;	Понимает и определять условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов опираясь на ГОСТ	
методы контроля качества продуктов при хранении.	фронтальный опрос	Анализирует методы контроля качества продуктов при хранении опираясь	

		на ГОСТ	<p>самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> <p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p> <p>ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.</p> <p>ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.</p> <p>ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.</p>
--	--	---------	---

**Министерство образования Пензенской области  
государственное автономное профессиональное образовательное  
учреждение Пензенской области  
«Пензенский колледж современных технологий переработки и бизнеса»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОП.13 НАЦИОНАЛЬНЫЕ КУХНИ**

**для студентов, обучающихся по специальности  
19.02.10 Технология продукции общественного питания  
(базовая подготовка)**

**Пенза, 2021 г.**

Рассмотрена и одобрена на заседании методической цикловой комиссии профессиональных дисциплин по укрупненным группам специальностей «Промышленная экология и биотехнологии, сервис»

Протокол № \_\_\_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 2021 г.

Председатель методической цикловой комиссии \_\_\_\_\_ Т.В.Фомина

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовая подготовка)

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по учебно – воспитательной работе

\_\_\_\_\_ Л.В. Волкова

«\_\_» \_\_\_\_\_ 2021 г

Разработчики:

Фомина Т.В., преподаватель специальных дисциплин

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>ПАСПОРТ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>ПРОГРАММЫ</b>	<b>УЧЕБНОЙ</b>	<b>стр. 3</b>
<b>СТРУКТУРА ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>И</b>	<b>СОДЕРЖАНИЕ</b>	<b>УЧЕБНОЙ 5</b>
<b>УСЛОВИЯ ПРОГРАММЫ</b>	<b>РЕАЛИЗАЦИИ</b>	<b>ПРИМЕРНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>16</b>
<b>КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>			<b>18</b>



# **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

## **Национальные кухни**

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

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовая подготовка).

Программа учебной дисциплины может быть использована для повышения квалификации работников общественного питания среднего звена, дополнительного профессионального образования (переподготовка и повышение квалификации) и профессиональной подготовки по профессии Повар. Опыт работы не требуется.

**1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:** входит в профессиональный цикл как общепрофессиональная дисциплина.

### **1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплин**

По результатам изучения дисциплины студент должен уметь:

- органолептически оценивать качество сырья и продуктов для приготовления национальных блюд народов стран Кавказа, Прибалтики, Азии, Европы, Америки;
- проводить расчеты по формулам;
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении блюд национальной кухни;
- выбирать различные способы и приемы приготовления национальной кулинарной продукции;
- выбирать температурный режим при подаче и хранении;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;

По результатам изучения дисциплины студент должен знать:

- основные понятия, термины и определения в области технологии национальных кухонь народов стран Кавказа, Прибалтики, Азии, Европы, Америки;
- основные понятия о способах, методах, приемах и режимах механической и тепловой кулинарной обработки различных видов сырья; ассортимент, рецептуры, технологические процессы приготовления национальных блюд народов стран Кавказа, Прибалтики, Азии, Европы, Америки;

- основные виды национальной посуды, инвентаря, оборудования используемой для приготовления кулинарной продукции;
- ассортимент, классификацию, условия хранения и требования к качеству, методы организации производства, требования к безопасности процессов приготовления и хранения готовой кулинарной продукции; температуру подачи традиционных национальных блюд;
- современное кулинарное искусство в национальных традициях.

Общие и профессиональные компетенции, которые актуализируются при изучении учебной дисциплины:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

#### **1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 324 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 216 часов;

самостоятельной работы обучающегося 108 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>324</i>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<i>216</i>
в том числе:	
лабораторные занятия	<i>90</i>
практические занятия	<i>6</i>
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<i>108</i>
в том числе:	
написание рефератов по заданным темам составление таблиц составление схем	<i>108</i>
<i>Итоговая аттестация в форме экзамена</i>	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Национальные кухни

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
Раздел 1. <b>Кавказская кухня</b>			45	
Тема 1.1. Армянская, азербайджанская и грузинская кухня.	<b>Содержание учебного материала</b>		18	
	1	Армянская кухня. Особенности приготовления национальных блюд и кулинарных изделий Армении.		2
	2	Армянская кухня. Особенности приготовления национальных блюд и кулинарных изделий Армении		2
	3	Азербайджанская кухня. Особенности приготовления национальных блюд и кулинарных изделий Азербайджанской кухни.		2
	4	Азербайджанская кухня. Особенности приготовления национальных блюд и кулинарных изделий Азербайджанской кухни		2
	5	Грузинская кухня. Особенности приготовления национальных блюд и кулинарных изделий Грузинской кухни. Приготовление холодных закусок , первых блюд.		2
	6	Грузинская кухня. Особенности приготовления национальных блюд и кулинарных изделий Грузинской кухни. Приготовление вторых и сладких блюд .		2
	7	Абхазская кухня. История кухни. Особенности приготовления национальных блюд и кулинарных изделий .		2
	8	Чеченская кухня. История кухни. Особенности приготовления национальных блюд и кулинарных изделий		2
	9	Кабардино-балкарская кухня. История кухни. Особенности приготовления		2

	национальных блюд и кулинарных изделий		
	<b>Лабораторные работы:</b> Приготовление блюд Грузинской и Армянской кухни Приготовление блюд азербайджанской кухни.	12	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> - Написать реферат по теме: «Сырье, используемое для блюд армянской кухни, особенности в приготовлении блюд». - Составить тест по теме: «Национальные блюда Армении». - Составить кроссворд по теме: «Национальные блюда Азербайджана». - Написать реферат по теме: «Кухня Азербайджана». - Написать сообщение по теме: «Традиционные блюда грузинской кухни». - Составить кроссворд по теме: «Национальные блюда Грузии» - Составление технологических схем приготовления блюд Армении. - Составление технологических схем приготовления блюд Азербайджана. - Составление технологических схем приготовления блюд Грузии.	15	
<b>Раздел 2. Кухня народов Прибалтики</b>		<b>24</b>	
Тема 2.1. Эстонская, латвийская и литовская кухня	<b>Содержание учебного материала</b>	10	
	1 История развития кухни Прибалтики		2
	2 Приготовление блюд латвийской кухни.		2
	3 Приготовление блюд литовской кухни.		2
	4 Приготовление блюд эстонской кухни		2
	5 Приготовление блюд эстонской кухни.	2	
	<b>Лабораторные работы:</b>	6	

	Приготовление блюд эстонской кухни, латвийской и литовской кухни		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> - Написать сообщение по теме: «Влияние географического положения Эстонии на формирование кухни». - Написать сообщение: «Влияние соседних народов на формирование кухни Латвии». - Написать сообщение по теме: «Традиционные первые блюда Латвии». - Составление технологических схем блюд Эстонии. - Составление технологических схем блюд Латвии. - Составление технологических схем блюд Литвы.	8	
<b>Раздел 3. Кухня РФ, Украинская, Белорусская и Молдавская кухни</b>		<b>57</b>	
Тема 3.1. Русская, украинская и белорусская кухня	<b>Содержание учебного материала</b>	18	
	1 История развития Русской кухни. Обычай и традиции.		2
	2 Этапы развития Русской кухни.		2
	3 Особенности приготовления блюд Русской кухни.		2
	4 История развития Украинской кухни. Обычай и традиции.		2
	5 Особенности приготовления блюд Украинской кухни.		2
	6 История развития Белорусской кухни. Обычай и традиции.		2
	7 Особенности приготовления блюд Белорусской кухни.		2
	8 История развития Молдавской кухни. Обычай и традиции.		2
	9 Особенности приготовления блюд Молдавской кухни.		2
	<b>Практические работы:</b>	2	

	1.Решение ситуационных задач по теме « Кухня РФ, Украинская и белорусская кухня». Расчет сырья, определение количества порций с учетом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья.		
	<b>Лабораторные работы:</b> Приготовление блюд кухни РФ. Приготовление блюд украинской кухни Приготовление блюд белорусской кухни	18	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> - Сообщение по теме: «Характерные черты и особенности национальной кухни славян». -Национальные блюда и кулинарные изделия Украины. - Составление технологических схем приготовления блюд Украины. -Составление технологических схем приготовления мучных блюд Украины	19	
<b>Раздел 4. Средиземно-морская кухня.</b>		<b>69</b>	
Тема 4.1	<b>Содержание учебного материала</b>	20	
Особенности кухни народов Средиземно моря.	1   История развития Средиземноморской кухни. Обычай и традиции.		2
	2   Обычай и традиции. Факторы, повлиявшие на развитие кухни.		2
	3   Испанская кухня. Особенности приготовления национальных блюд и кулинарных изделий Испании.		2
	4   Испанская кухня. Особенности приготовления национальных блюд и кулинарных изделий Испании.		2
	5   Итальянская кухня. Особенности приготовления национальных блюд и кулинарных изделий Италии. Приготовление холодных закусок, первых блюд.		2

6	Итальянская кухня. Особенности приготовления национальных блюд и кулинарных изделий Италии. Приготовление первых и сладких блюд.		2
7	Греческая кухня. Особенности приготовления национальных блюд и кулинарных изделий Греции.		2
8	Греческая кухня. Особенности приготовления национальных блюд и кулинарных изделий Греции.		2
9	Турецкая кухня. Особенности приготовления блюд национальной кухни Турции.		2
10	Турецкая кухня. Особенности приготовления блюд национальной кухни Турции.		2
<b>Практические работы:</b> 1.Решение ситуационных задач по теме «Средиземноморская кухня». Расчет сырья, определение количества порций с учетом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья.		2	
<b>Лабораторные работы:</b> Приготовление блюд испанской кухни. Приготовление блюд итальянской кухни. Приготовление блюд греческой кухни и турецкой кухни. Приготовление блюд турецкой кухни.		24	
<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> - Составить тест по теме: «Национальные блюда средиземноморской кухни». -- Написать сообщение по теме: «История формирования Испанской кухни». - Написать сообщение по теме: «Сырье, используемое в итальянской кухне». - Написать сообщение по теме: «История развития Греческой кухни». - Написать сообщение по теме: «Национальные блюда Турции». - Составление технологических схем блюд Испании.		23	



	- Составление технологических схем блюд Италии. - Составление технологических схем блюд Греции. -Составление технологических схем блюд Турции.		
<b>Раздел 5. Азиатская кухня. Центральна я Азия.</b>		<b>51</b>	
<b>Тема 5.1. Кухня народов Центрально й Азии</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>20</b>	
	1 Казахская кухня. История развития кухни.		2
	2 Казахская кухня. Особенности приготовления национальных блюд и кулинарных изделий народов Казахстана.		2
	3 Туркменская кухня. История развития кухни.		2
	4 Туркменская кухня. Особенности приготовления национальных блюд и кулинарных изделий народов Туркмении.		2
	5 Узбекская кухня. История развития кухни.		2
	6 Узбекская кухня. Особенности приготовления национальных блюд и кулинарных изделий Узбекской кухни.		2
	7 Таджикская кухня. История развития кухни.		2
	8 Таджикская кухня. Особенности приготовления национальных блюд и кулинарных изделий Узбекской кухни.		2
	9 Киргизская кухня. История развития кухни.		2
	10 Киргизская кухня. Особенности приготовления национальных блюд и кулинарных изделий Узбекской кухни.		2
	<b>Практические работы:</b> 1.Решение ситуационных задач по теме «Азиатская кухня». Расчет сырья, определение количества порций с учетом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости	<b>2</b>	

	сырья.		
	<b>Лабораторные работы:</b> Приготовление блюд таджикской и туркменской кухонь. Приготовление узбекской и казахской кухонь.	12	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> - Написать доклад по теме: «Национальные блюда Казахстана». Написать доклад по теме: «Национальные блюда Туркмении». Написать доклад по теме: «Национальные блюда Узбекистана». - Составление технологических схем блюд Казахстана. - Составление технологических схем блюд Туркмении. - Составление технологических схем блюд Узбекистана.	17	
<b>Раздел 6. Азиатская кухня (Юго- восточная Азия)</b>		<b>24</b>	
<b>Тема 6.1. Кухня народов Китая, Кореи и Японии.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	10	
	1 История развития азиатской кухни.		2
	2 Китайская кухня. Особенности формирования национальной Китайской кухни. Особенности приготовления национальных блюд и кулинарных изделий Китая.		2
	3 Японская кухня. Особенности формирования национальной Японской кухни. Особенности приготовления национальных блюд и кулинарных изделий Японии.		2
	4 Японская кухня. Особенности формирования национальной Японской кухни. Особенности приготовления национальных блюд и кулинарных изделий Японии.		2
	5 Корейская кухня Особенности формирования национальной Корейской кухни. Особенности приготовления национальных блюд и кулинарных изделий Кореи.		2
	<b>Лабораторные работа</b>	6	

	Приготовление блюд японской и китайской кухонь.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Написать реферат по теме: «Популярные блюда японской кухни». Написать реферат: «Популярные блюда корейской кухни». Сообщение по теме: «Региональные кухни Китая». Сообщение по теме: «Китайская кухня. Этикет». Написать реферат по теме: «Чайные церемонии в японской кухне». - Составление технологических схем блюд Китая. - Составление технологических схем блюд Японии. - Составление технологических схем блюд Кореи.	8	
<b>Тема 6.2 Южная Азия</b>		<b>24</b>	
<b>Индийская кухня</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	10	
	1   История развития кухни Южной Азии.		2
	2   Индийская кухня. История развития кухни.		2
	3   Индийская кухня. Особенности приготовления национальных блюд и кулинарных изделий Индийской кухни.		2
	4   Кухня Пакистана. Особенности приготовления национальных блюд и кулинарных изделий Пакистанской кухни.		2
	5   Непальская кухня. Особенности приготовления национальных блюд и кулинарных изделий кухни.		2
	<b>Лабораторные работы:</b> Приготовление тайской и вьетнамской кухни.	6	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> - Написать сообщение по теме: «Культура питания индийцев». - Составление технологических схем блюд индийской кухни.	8	

	- Составление технологических схем блюд Индии.			
<b>Раздел 7. Европа.</b>		<b>30</b>		
Тема 7.1. Кухня народов Центральной и Северной Европы.	<b>Содержание учебного материала</b>	14		
	1 История развития кухонь Европы.		2	
	2 Венгерская кухня. Особенности формирования национальной Венгерской кухни. Приготовление национальных блюд и кулинарных изделий кухни.		2	
	3 Польская кухня. Особенности формирования национальной Венгерской кухни. Приготовление национальных блюд и кулинарных изделий кухни.		2	
	4 Английская кухня. Особенности формирования национальной Английской кухни. Приготовление национальных блюд и кулинарных изделий кухни.		2	
	5 Французская кухня. Особенности формирования национальной Французской кухни. Приготовление национальных блюд и кулинарных изделий кухни.		2	
	6 Немецкая кухня. Особенности формирования национальной Немецкой кухни. Приготовление национальных блюд и кулинарных изделий кухни.		2	
	7 Ирландская кухня. Особенности формирования национальной Ирландской кухни. Приготовление национальных блюд и кулинарных изделий кухни.		2	
	<b>Лабораторные работы</b> Приготовление блюд Европейской кухни		6	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> - Написать реферат на тему: «Особенности региональных кухонь Франции». - Составление технологических схем блюд французской кухни.		10	
<b>ВСЕГО</b>	<b>324</b>			

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

Реализация программы дисциплины предполагает наличие учебных кабинетов: «Технологическое оборудование кулинарного и кондитерского производства», лабораторий: Лаборатория технологии приготовления пищи и «Учебный кулинарный цех».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- учебные столы и стулья;
- шкафы;
- плакатницы;
- учебная доска.

Технические средства обучения:

- мультимедийное оборудование
- компьютер.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: столы производственные; стеллажи; шкафы; плиты электрические; шкаф жарочный; шкаф пекарский; холодильники; весы настольные; коптильный аппарат; микроволновая печь; блендер; миксер.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест: столы производственные; ванна производственная (моечная); весы настольные циферблатные; жарочный шкаф; микроволновая печь; миксер; протирочная машина; раковина для мытья рук; мясорубка; фритюрница; холодильное оборудование; электроплиты; контактный гриль.

Инструмент, приспособления, инвентарь: доски разделочные маркированные; дуршлаг; набор инструментов для фигурной нарезки овощей; кастрюли разной емкости (комплект); ножницы; лопатки; нож консервный; ножи маркированные (комплект); поварские иглы; посуда для сырья, полуфабрикатов (комплект); посуда лабораторная (комплект); сотейник; шумовка; горшочки глиняные с крышкой порционные; сковороды порционные; столовые приборы; стаканы тонкостенные; блюда круглые, овальные; соусники фарфоровые; соусники металлические; баранчики металлические; кокотницы; кокильницы; тарелки (столовые мелкие, столовые глубокие, десертные мелкие, десертные глубокие, подстановочные, пирожковые, закусочные); сковороды; противень с бортиками; листы кондитерские; сита металлические, пластмассовые; формы для запекания.

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

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

Основные источники:

1. Ю.М. Новоженков, Л.Н. Сопина Кухня народов мира. 4.1: Практик. Пособие.-2-е изд.-М.:Высш.шк., 2020-319с.

- 2.Похлебкин В.В. «Национальные кухни наших народов(основные кулинарные направления, их история и особенности.Рецептура). – 2-е изд.,перераб. И доп.-М.:Агропромиздат, 2018.605с.:ил
- 3.Фельдман И.А. Кухня народов СССР.-М., 2021.-320с.
- 4.Сборник рецептов национальных блюд.- М.: «Сварог», 2020.-624 с.

Дополнительные источники:

1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий татарской национальной кухни для предприятий общественного питания: Сборник технологических нормативов./ Под ред. Сайфулиной С.Н.- Казань.-2019-304с.
- 2.Блюда разных стран./ В. Турыгин-Краснодар: Краснодар, кн. изд.-2018.- 271с
- 3.Шалимов С.А., Шадуря Е.А. Современная Украинская кухня. Киев: Техника, 2019.-288 с.
- 4.Уорен, Дженет. Шотландская кухня. М.: Легкая и пищевая промышленность, 2020.- 72 с.
5. Узбекская кухня. Д.Т. Хаджиев, И.М. Мирходжаев, А.Х. Уманханаев и др. Ташкент: Мехнай, 2020.-300с.

Интернет - ресурсы

- 1.<http://study.pgta.ru/mod/resource/view>
- 2.<http://study.pgta.ru/mod/resource/>
- 3.<http://www.goldenbells.ru/restaurants/index.php>

## 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляются преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения	Основные показатели оценки результата	ОК, ПК
<b>Умения</b>			
Разработать последовательность технологических операций при изготовлении национальных блюд, изделий, напитков.	экспертная оценка выполнения практической работы	Разрабатывает последовательность технологических операций при изготовлении национальных блюд, изделий, напитков, опираясь на Сборник рецептур национальных блюд и изделий	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.
Ориентироваться в нормативной документации по технологии кулинарной продукции национального ассортимента.	экспертная оценка выполнения практической работы	Ориентируется в нормативной документации по технологии кулинарной продукции национального ассортимента, опираясь на Сборник рецептур национальных блюд и изделий	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.
Приготавливать блюда, напитки, кулинарные и кондитерские изделия национальных кухонь в рамках данной программы.	экспертная оценка выполнения практической работы	Приготавливает блюда, напитки, кулинарные и кондитерские изделия национальных кухонь, опираясь на Сборник рецептур национальных блюд и изделий	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.
Подбирать и рационально использовать сырье, соответствующее определенной национальной кухне.	экспертная оценка выполнения практической работы	Подбирает и рационально использует сырье, соответствующее определенной национальной кухне	ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
Оформлять и подавать блюда в соответствии с	экспертная оценка выполнения	Оформляет и подает блюда в соответствии	

национальными традициями.	практической работы	с национальными традициями.	ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
<b>Знания</b>			
Основные виды сырья, используемого в кухне народов стран Кавказа, Прибалтики, Азии, Европы, Америки.	Тестовый опрос, экспертная оценка выполнения практической работы	Различает основные виды сырья, используемого в кухне народов стран Кавказа, Прибалтики, Азии, Европы, Америки.	ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
Основные способы, методы, приемы и режимы механической и тепловой кулинарной обработки, применяемые в технологии национальных блюд	экспертная оценка выполнения практической работы	Различает и анализирует основные способы, методы, приемы и режимы механической и тепловой кулинарной обработки, применяемые в технологии национальных блюд	ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.
Основные виды национальной посуды, инвентаря, оборудования	экспертная оценка выполнения практической работы	Различает основные виды национальной посуды, инвентаря, оборудования в соответствии с национальными традициями.	ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок. ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
Ассортимент традиционных национальных блюд.	экспертная оценка выполнения практической работы	Различает и характеризует ассортимент традиционных национальных блюд	ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
Особенности технологии приготовления и подачи праздничных блюд национальной кухни.	экспертная оценка выполнения практической работы	Понимает и анализирует особенности технологии приготовления и подачи праздничных блюд национальных кухонь	ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов. ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов. ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра. ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление



			<p>мелкоштучных кондитерских изделий.</p> <p>ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.</p> <p>ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.</p> <p>ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.</p>
--	--	--	---

**Министерство образования Пензенской области  
государственное автономное профессиональное образовательное  
учреждение Пензенской области  
«Пензенский колледж современных технологий переработки и бизнеса»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОП.14 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА**

**для студентов, обучающихся по специальности  
19.02.10 Технология продукции общественного питания  
(базовая подготовка)**

**Пенза, 2021г.**

Рассмотрена и одобрена на заседании Рабочая программа учебной дисциплины

методической цикловой комиссии профессиональных дисциплин по укрупненным группам специальностей «Промышленная экология и биотехнологии, сервис»

разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовая подготовка)

Протокол № \_\_\_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 2021г.

УТВЕРЖДАЮ

Председатель методической цикловой комиссии \_\_\_\_\_ Т.В.Фомина

Зам. директора по учебно – воспитательной работе

\_\_\_\_\_ Л.В. Волкова

Разработчики:

Фомина Т.В., преподаватель специальных дисциплин

## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>56</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>12</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>13</b>

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## Организация производства

### 1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовая подготовка).

Программа учебной дисциплины может быть использована для заочного отделения по специальности 19.02.10, для повышения квалификации работников общественного питания среднего звена, дополнительного профессионального образования и профессиональной подготовки по профессии рабочих: Повар.

**1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:** входит в профессиональный цикл как общепрофессиональная дисциплина

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

По результатам изучения дисциплины студент должен уметь:

- Работать с ГОСТ Р 50762-95 «Классификация предприятий общественного питания»
- Составлять договоры поставки.
- Принимать сырье и оформлять сопроводительную документацию.
- Составлять производственную программу.
- Разрабатывать план-меню.
- Производить расчет сырья для различных вариантов плана-меню.
- Подбирать и размещать оборудование в цехах согласно нормам оснащения.
- Составлять графики выхода на работу.

По результатам изучения дисциплины студент должен знать:

- Классификацию предприятий общественного питания.
- Организацию продовольственного и материально-технического снабжения.
- Организацию складского и тарного хозяйства.
- Структуру производства.
- Оперативное планирование производства.
- Организацию работы производственных цехов.
- Организацию работы вспомогательных помещений.
- Организацию труда персонала на производстве.
- Организацию реализации готовой продукции.

Общие и профессиональные компетенции, которые актуализируются при изучении учебной дисциплины:

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 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

#### **1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 126 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 84 часа;

самостоятельной работы обучающегося - 42 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>126</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>84</b>
в том числе:	
лабораторные занятия	0
практические занятия	24
курсовая работа	16
<b>Самостоятельная работа обучающегося:</b> - написание рефератов; - составление тестов; - составление таблиц; - составление технологических схем.	<b>42</b>
Итоговая аттестация в форме экзамена	

## 2.2. Тематический план содержания дисциплины Организация производства

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Классификация предприятий общественного питания</b>		<b>12</b>	
<b>Тема 1.1. Классификация предприятий общественного питания по различным признакам.</b>	Содержание учебного материала	8	
1	Введение. Классификация предприятий общественного питания по различным признакам. Основные типы и классы предприятий общественного питания по ГОСТ Р50-762-75.		2
2	Заготовочные и доготовочные предприятий общественного питания. Назначение, особенности деятельности.		2
3	Предприятия с полным циклом производства. Предприятия быстрого обслуживания. Назначение, особенности деятельности.		2
4	Принципы размещения предприятий общественного питания. Основные требования к планировочным решениям. Производственная инфраструктура производства.		2
	Самостоятельная работа обучающихся Написать реферат по теме: «Типы и классы предприятий общественного питания». - Составить тест по теме: «Классификация предприятий общественного питания» Работа с ГОСТ Р50762-95. - Составление сравнительных таблиц по теме «Классы предприятий общественного питания» -Составление схемы производственной инфраструктуры предприятия.	4	
<b>Раздел 2 Организация продовольственного, материально-технического снабжения, складского и тарного хозяйства</b>		<b>15</b>	



<b>Тема 1.2 Организация снабжения и складского хозяйства</b>	Содержание учебного материала		8	
	1	Основные требования к организации снабжения. Источники снабжения и поставщики. Виды поставщиков. Логистический подход к организации снабжения		2
	2	Организация договорных отношений с поставщиками. Договора-поставки. Процесс товародвижения. Способы, маршруты и виды транспорта. Организация материально-технического снабжения.		2
	3	Складское хозяйство. Назначение. Состав и оборудование складских помещений. Организация хранения и порядок отпуска продуктов.		2
	4	Организация тарного хозяйства. Назначение. Тарооборот. Классификация и характеристика тары.	2	
	Практическое занятие 1.Решение производственных ситуаций по правилам приемки, хранения и отпуска товаров и тары.		2	
Самостоятельная работа обучающихся - Составить схему оперативного планирования производства заготовочного предприятия» - Составить схему оперативного планирования производства доготовочного предприятия» -Составит схему оперативного планирования предприятий с полным циклом производства		5		
<b>Раздел 3. Структура производства</b>			<b>3</b>	
<b>Тема 3.1. Структура производства</b>	Содержание учебного материала		2	
	1	Структура производства. Факторы, определяющие структуру производства		2
Самостоятельная работа обучающихся: -Сообщение по теме: «Анализ взаимосвязи производственных помещений в столовой колледжа». -Составление технологических схем «Организация рабочего места».		1		
<b>Раздел 4. Оперативное планирование работы производства</b>			<b>36</b>	
Тема 4.1 Оперативное планирование производства. Схема оперативного	Содержание учебного материала		6	
	1	Оперативное планирование производства. Схема оперативного планирования. Производственная программа заготовочных и доготовочных предприятий общественного питания		2
	2	Схема оперативного планирования. Производственная программа предприятий с полным		2

планирования		циклом производства.		
	3	Виды меню, их характеристика. Расчет сырья и продуктов для приготовления блюд в соответствии с производственной программой. Требование-накладная. Распределение сырья по цехам. Нормативная и технологическая документация.		2
		Практические занятия. 1. Составление производственной программы овощного цеха заготовочного предприятия. 2. Составление производственной программы рыбного цеха заготовочного предприятия. 3. Составление производственной программы мясного цеха заготовочного предприятия 4. Составление комплексного плана-меню для различных контингентов питающихся. 5. Расчет сырья по массе брутто и массе нетто для комплексного меню. Составление требований на склад. 6. Составление плана-меню со свободным выбором блюд 7. Составление плана-меню со свободным выбором блюд 8. Составление плана-меню со свободным выбором блюд 9. Расчет сырья по массе брутто и массе нетто для меню со свободным выбором блюд.	18	
		Самостоятельная работа обучающихся: Составить схему оперативного планирования производства заготовочного предприятия» - Составить схему оперативного планирования производства доготовочного предприятия» - Составит схему оперативного планирования предприятий с полным циклом производства»	12	
<b>Раздел 5. Организация работы основных производственных цехов и вспомогательных помещений.</b>			<b>21</b>	
<b>Тема 5.1. Организация работы основных производственных цехов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		12	
	1	Организация работы заготовочных цехов в заготовочном предприятии. Ассортимент выпускаемой продукции. Линии, участки, организация рабочих мест. Организация труда в цехе.		2
	2	Организация работы заготовочных цехов в предприятиях с полным циклом производства (овощной, мясо - рыбный). Ассортимент полуфабрикатов. Организация рабочих мест.		2
	3	Доготовочные цеха. Организация работы горячего цеха, взаимосвязь с другими цехами. Назначение. Ассортимент блюд. Организация рабочих мест.		2
	4	Организация работы холодного цеха, взаимосвязь с другими цехами. Назначение.		2

		Ассортимент блюд. Организация рабочих мест.		
	5	Организация работы кондитерского цеха, взаимосвязь с другими цехами. Назначение. Ассортимент блюд. Организация рабочих мест.		2
	6	Специализированные цеха: мучной, кулинарный. Организация работы вспомогательных помещений: экспедиция, моечная кухонной посуды, хлебозрезка, кладовая суточного запаса сырья). Назначение. Связь с цехами. Организация рабочих мест.		2
		Практические занятия. 1.Подбор оборудования, инструментов и инвентаря для различных цехов по нормам оснащения	2	
		Самостоятельная работа обучающихся: - Составить тест по теме: «Заготовочные цеха». - Написать сообщение по теме: «Характеристика холодного цеха». - Написать сообщение по теме: «Характеристика горячего цеха». - Написать сообщение по теме: «Характеристика кондитерского цеха». - Составить схемы расстановки оборудования в холодном цехе. - Составить схемы расстановки оборудования в горячем цехе. - Составить схемы расстановки оборудования в кондитерском цехе.	7	
<b>Раздел 6.</b>			<b>9</b>	
<b>Организация труда</b>				
<b>Тема 6.1</b>		Содержание учебного материала	4	
<b>Организация труда персонала на производстве.</b>	1	Основные понятия: труд, персонал, организация труда. Требования к производственному персоналу согласно ОСТ 28-1-95. Организация труда. Направления организации труда.		2
	2	Аттестация рабочих мест. Режим труда и отдыха работников производства. Графики выходов на работу, виды графиков. Определение численности работников производства.		2
		Практические занятия. 1.Определение численности работников производства. Составление графиков выхода на работу.	2	
		Самостоятельная работа обучающихся: - Написать доклад по теме: «Графики выхода на работу» - Написать доклад по теме: «Современные направления организации труда» - Работа с ОСТ 28-1-95 «Требования к производственному персоналу»	3	
<b>Раздел 7.</b>			<b>6</b>	
<b>Реализация готовой продукции общественного питания</b>				

<b>Тема</b> <b>7.1</b> <b>Организация</b> <b>работы раздачи</b>	Содержание учебного материала		4	
	1	Организация реализации готовой продукции. Раздача: назначение, виды, взаимосвязь с залом и цехами. Оборудование, посуда, инструменты и инвентарь раздачи. Организация работы и труда персонала.		2
	2	Реализация готовой продукции вне предприятия. Товарно-сопроводительные документы. Реализация покупных товаров.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся -Написать реферат по теме: «Современные виды раздач». -Написать реферат: «Организация работы - раздачи в различных типах предприятий общественного питания».		2	
<b>Примерная тематика курсовой работы</b>			<b>16</b>	
<p>Организация работы кафе общего типа с самообслуживанием на 20 мест</p> <p>Организация работы кафе молодежное на 20 мест</p> <p>Организация работы детского кафе на 20 мест</p> <p>Организация работы закусочной общего типа с на 20 мест</p> <p>Организация работы закусочной-шашлычной на 20 мест</p> <p>Организация работы общегородского ресторана на 40 мест. Организация работы холодного цеха.</p> <p>Организация работы ресторана при гостинице на 40 мест. Организация работы горячего цеха.</p> <p>Организация работы ресторана при железнодорожном вокзале на 40 мест. Организация работы холодного цеха.</p> <p>Организация работы кафе общего типа с обслуживанием официантами на 20 мест</p> <p>Организация работы семейного ресторана на 30 мест. Организация работы холодного цеха</p> <p>Организация работы рыбного ресторана на 30 мест. Организация работы горячего цеха</p> <p>Организация работы общегородского ресторана с вегетарианской кухней на 30 мест. Организация работы холодного цеха.</p> <p>Организация работы столовой открытого типа на 40 мест. Организация работы горячего цеха</p> <p>Организация работы столовой при колледже на 80 мест. Организация работы горячего цеха</p> <p>Организация работы столовой при лицее на 80 мест. Организация работы горячего цеха</p> <p>Организация работы столовой при промышленном предприятии на 100 мест. Организация работы холодного цеха</p> <p>Организация работы столовой при ВУЗе на 50 мест. Организация работы горячего цеха</p> <p>Организация работы ресторана с русской кухней на 40 мест. Организация работы холодного цеха.</p> <p>Организация работы ресторана с грузинской кухней на 30 мест. Организация работы холодного цеха.</p> <p>Организация работы столовой открытого типа на 50 мест. Организация работы горячего цеха</p> <p>Организация работы трактира на 30 мест. Организация работы холодного цеха</p>				
<b>Самостоятельная работа обучающихся над курсовой работой</b>			8	
			<b>Всего</b>	<b>126</b>

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

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

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета Организация производства.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- рабочее место преподавателя;
- посадочные места по количеству обучающихся;
- учебная доска;
- шкафы;
- пособия на печатной основе (плакаты, таблицы, карты, дидактические материалы, альбомы и т.д.);

-методическая литература для преподавателя и обучающихся.

Технические средства обучения:

- аппаратура для предъявления информации, заложенной в экранно-звуковых средствах обучения;

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

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

Основные источники:

1. А.А. Радченко Организация производства, -М.: Деловая литература, 2019г. 262стр.
2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Хлебпродинформ, 2018г.
3. Справочник технолога общественного питания - М.: Колос, 2020г.
4. Н.Г. Щеглов Технологическое оборудование для предприятий общественного питания, -М.: Деловая литература, 2018г. 367стр.

Дополнительные источники:

1. ГОСТ Р 31985-2013. Общественное питание. Термины и определения.2010г.
2. ГОСТ Р 50763-2012. Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия.
3. СанПиН 42-123-4117-2020г. Санитарные правила. Условия и сроки хранения особо скоропортящихся продуктов.

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

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения	Основные показатели оценки результата	ОК, ПК
<b>Умения:</b>			
Работать с ГОСТ Р 50762-95 «Классификация предприятий общественного питания»	Тесты, опрос, выполнение индивидуальных заданий.	Работает с ГОСТ Р 50762-2012 «Классификация предприятий общественного питания»	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.
Составлять договоры поставки	Тесты, опрос, выполнение индивидуальных заданий.	Составляет договоры поставки	
Принимать сырье и оформлять сопроводительную документацию.	Тесты, опрос, выполнение индивидуальных заданий.	Принимает сырье и оформляет сопроводительную документацию.	
Составлять производственную программу.	Тесты, опрос, выполнение индивидуальных заданий.	Составляет производственную программу для различных типов ПОП	
Разрабатывать план-меню.	Тесты, опрос, выполнение индивидуальных заданий.	Разрабатывает план-меню согласно ГОСТ Р 50762-2012	
Производить расчет сырья для различных вариантов плана-меню.	Тесты, опрос, выполнение индивидуальных заданий.	Производит расчет сырья для различных вариантов плана-меню.	
Подбирать и размещать оборудование в цехах	Тесты, опрос, выполнение индивидуальных заданий.	Подбирает и размещает оборудование в цехах согласно нормам оснащения.	
Составлять графики выхода на работу	Тесты, опрос, выполнение индивидуальных заданий.	Составляет графики выхода на работу	
<b>Знания:</b>			

Классификация предприятий общественного питания.	экспертная оценка выполнения практической работы	Различает классификацию предприятий общественного питания согласно ГОСТ Р 50762-2012	<p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> <p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p> <p>ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.</p> <p>ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.</p> <p>ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.</p> <p>ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.</p> <p>ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.</p>
2.Организацию продовольственного и материально-технического снабжения	экспертная оценка выполнения практической работы	Анализирует организацию продовольственного и материально-технического снабжения	
Организацию складского и тарного хозяйства.	экспертная оценка выполнения практической работы	Понимает и анализирует организацию складского и тарного хозяйства.	
Структуру производства.	экспертная оценка выполнения практической работы	Понимает и анализирует структуру производства согласно типу и классу ПОП	
Оперативное планирование производства.	экспертная оценка выполнения практической работы	Анализирует оперативное планирование производства согласно типу и классу ПОП	
Организацию работы производственных цехов.	экспертная оценка выполнения практической работы	Характеризует и анализирует работу производственных цехов.	
Организацию работы вспомогательных помещений.	экспертная оценка выполнения практической работы	Характеризует и анализирует работу вспомогательных помещений.	







**Министерство образования Пензенской области  
государственное автономное профессиональное образовательное  
учреждение Пензенской области  
«Пензенский колледж современных технологий переработки и бизнеса»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОП.15 ДОКУМЕНТАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УПРАВЛЕНИЯ**

**для студентов, обучающихся по специальности  
19.02.10 Технология продукции общественного питания  
(базовая подготовка)**

**Пенза, 2021 г.**

Рассмотрена и одобрена на заседании методической цикловой комиссии профессиональных дисциплин по укрупненным группам специальностей «Экономика и управление», «Юриспруденция»

Протокол № \_\_\_\_\_ от «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Председатель МЦК \_\_\_\_\_ А.Г. Кольцова

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовая подготовка)

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по учебно – воспитательной работе

\_\_\_\_\_ Л.В. Волкова

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Разработчик: Сборщикова В.П. , преподаватель

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>5</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>10</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>12</b>

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## Документационное обеспечение управления

### 1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовая подготовка).

Рабочая программа может быть использована в профессиональной подготовке и повышении квалификации по профессии технолог.

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** входит в профессиональный цикл как общепрофессиональная дисциплина.

**1.3. Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины:**

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- оформлять документацию в соответствии с нормативной базой, в том числе с использованием информационных технологий;
- осваивать технологии автоматизированной обработки документации;
- использовать унифицированные формы документов;
- осуществлять хранение и поиск документов;
- использовать технологии в электронном документообороте.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- понятие, цели, задачи делопроизводства;
- основные понятия документационного обеспечения;
- системы документационного обеспечения управления;
- классификацию документов;
- требования к составлению и оформлению документов;
- организацию документооборота: прием, обработку, регистрацию, контроль, хранение документов, номенклатуру дел.

Общие и профессиональные компетенции, которые актуализируются при изучении учебной дисциплины:

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

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

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

#### **1.4 Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 78 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 52 часа;

самостоятельной работы обучающегося 26 часа.

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

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Количество часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>78</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>52</b>
В том числе:	
лабораторные занятия	0
практические занятия	26
контрольные работы	0
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>26</b>
в том числе:	
<i>Внеаудиторная самостоятельная работа</i> Подготовка индивидуальных сообщений, составление документов	26
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

## 2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины Документационное обеспечение управления

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающегося	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Раздел 1.</b> Общая характеристика документационного обеспечения управления		<b>6</b>	
<b>Тема 1.1</b> <b>Основные понятия и термины документационного обеспечения управления</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	4	
	1 Цели, задачи и принципы делопроизводства. История делопроизводства как науки. Предмет и задачи курса. Краткий обзор литературы и источников по данному курсу. Рекомендации по организации самостоятельной и внеаудиторной работы студентов. Логическая структура дисциплины, ее место в системе подготовки специалиста, межпредметные связи		1
	2 Основные положения по документированию управленческой деятельности. Понятия: документ, документооборот, делопроизводство, унификация, стандартизация. Классификация документов по общим признакам.	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Подготовить реферат на тему: «Исторические этапы делопроизводства» Подготовить доклад на тему «История развития служб документации в России»	2	
<b>Раздел 2.</b> Требования к составлению и оформлению документов		<b>12</b>	

<b>Тема 2.1 Общие правила оформления управленческих документов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
	Правила оформления документов		2
<b>Тема 2.2 Оформление основных реквизитов документа</b>	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Реферат на тему: «Правила оформления машинописных текстов».	1	
	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
	Реквизиты документа, правила оформления в соответствии с ГОСТом.		2
	<b>Практические занятия</b> 1. Оформление реквизитов 2. Оформление бланков	4	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Оформить бланк письма, бланк конкретного вида документа.	3	
<b>Раздел 3. Системы документационного обеспечения управления</b>		<b>48</b>	
<b>Тема 3.1. Организационная документация</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
	Организационные документы. Виды документов		2
	<b>Практическое занятие</b> Оформление основных видов организационных документов	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Подготовить подборку организационной документации.	2	
<b>Тема 3.2 Распорядительная</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
	Распорядительные документы. Виды распорядительных документов		2



<b>я документация</b>	<b>Практические занятия</b> 1.Оформление основных видов распорядительных документов (приказ, распоряжение) 2.Оформление основных видов распорядительных документов (указание, решение)	4	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Подготовить подборку распорядительной документации.	3	
<b>Тема 3.3 Информационно- справочная документация</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	2
	Информационно-справочные документы. Их назначение формуляры-образцы.		
	<b>Практические занятия</b> 1.Оформление основных видов справочно-информационных документов. 2. Оформление протокола 3. Правила оформления докладной записки, объяснительной записки. 4. Правила оформления справки	8	
	<b>Самостоятельная работа.</b> Подготовить подборку справочно- информационной документации.	5	
<b>Тема 3.4 Документация по личному составу</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	2
	Документы по личному составу. Виды документов		
	<b>Практические занятия</b> 1.Оформление основных видов документов по личному составу. 2.Оформление приказов по личному составу, ведение личных дел	4	
	<b>Самостоятельная работа</b> Подготовить подборку документации по персоналу предприятия	3	
<b>Тема 3.5 Документация личного характера</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	2
	Виды документов личного характера, их назначение, понятие, состав. Формуляры - образцы документов личного характера. Правила оформления документов личного характера		

	<b>Практические занятия</b> 1. Оформление документов личного характера. Заявления, расписка. 2. Оформление документов личного характера. Доверенность.	4	
	<b>Самостоятельная работа</b> Требования к составлению и оформлению документов личного характера.	3	
<b>Раздел 4.</b> Организация документооборота		<b>6</b>	
<b>Тема 4.1.</b> <b>Организация документооборота и регистрация документов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	4	
	1 Организация документооборота и регистрация документов		2
	2 Организация оперативного хранения. Порядок передачи документов в архив	2	
	<b>Самостоятельная работа</b> Оформить реферат на тему: «Систематизация документов внутри дела». «Оформление дел. Типовые сроки хранения документов».	2	
<b>Раздел 5.</b> Автоматизация процессов ДОУ		<b>6</b>	
<b>Тема 5.1.</b> <b>Автоматизация процессов ДОУ</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	4	
	1 Автоматизированные системы делопроизводства.		2
	2 Оформление документов в автоматизированной системе ДОУ	2	
	<b>Самостоятельная работа</b> Компьютерные технологии в организации ДОУ	2	
	<b>Всего:</b>	<b>78</b>	

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

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

Реализация программы дисциплины требует наличие учебного кабинета документационного обеспечения управления

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий «ДОУ»;
- доска;
- нормативно - правовые документы.

Технические средства обучения: компьютеры с лицензионным программным обеспечением, мультимедиапроектор, принтер.

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

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

Основные источники:

1. Федеральный закон РФ № 149-ФЗ от 27.07.2006 (ред. от 02.07.2021) «Об информации, информационных технологиях и о защите информации» // Собрание законодательства Российской Федерации, 2018, N 31, ст. 3448; 2019, N 31, ст. 4196; 2020, N 15, ст. 2038; N 30, ст. 4600.

2. Федеральный закон № 1-ФЗ от 04.01.2011 (ред. от 19.04.2021) «Об электронно-цифровой подписи» // Собрание законодательства Российской Федерации, 2021, N 2, ст. 127.

3. Федеральный закон от 06.04.2011 N 63-ФЗ (ред. от 10.07.2021) "Об электронной подписи" // Собрание законодательства Российской Федерации, 2021, N 15, ст. 2036.

4. ГОСТ Р 51141-98 Делопроизводство и архивное дело. Термины и определения (утв. Постановлением Госстандарта РФ от 27.02.98 №28). - М.: ИПК Издательство стандартов, 2020.

5. ГОСТ Р 7.0.97- Национальный стандарт РФ Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу. (Утв. Приказом Росстандарта от 18.12.2016 № 2004-ст) - М.: Изд-во стандартов, 2018.

6. Басаков М.И., Замыцкова О.И. Делопроизводство.- Ростов н/Д, 2019.

7. Гринбер А.С., Горбачев Н.Н. Документационное обеспечение управления. М.: Издательство Наука, 2020.

8. Казанцева Г.В. Личные документы. Требования к оформлению и образцы документов. - М.: Издательство Флинта, Наука, 2019 г.

9. Соколова О.Н., Акимочкина Т.А. Документационное обеспечение управления в организации. М.: Издательство КноРус, 2019

10. Сологуб О.П. Документационное обеспечение управления.

М.:Издательство Омега-Л, 2018.

11Спивак В.А. Документирование управленческой деятельности. - СПб.: Издательство Питер, 2020.

11.Суняева Ю., Наумов Р. Делопроизводство и кадры. - М.: Издательство ГроссМедиа, 2019.

12.Рогожин М.Ю. Практикум по Документационному обеспечению управления. - М.: Издательство ОЗОНП, 2018.

13. Михайлов Ю. Как правильно и быстро разработать документ предприятия.- М.: Издательство Альфа-Пресс, 2020.

14. Межцева Т. Справочник по делопроизводству. - М.: Издательство ГросМедиа, 2019

15.Шувалова Н.Н., Иванова А.Ю. Основы делопроизводства и язык служебного документа. Р/Д: Издательство Феникс, 2019.

Дополнительные источники:

1. Справочник секретаря и офис-менеджера. Ежемесячный справочный журнал. М.: Издательство «Секретарское дело», 2011-2021.

2. Делопроизводство. Ежеквартальный профессиональный журнал. М.: Издательство «Делопроизводство», 2011-2021.

3. Секретарское дело. Ежемесячный профессиональный журнал. М.: Издательство «Секретарское дело». -2011-2021.

Интернет-ресурсы:

Электронный учебный курс ДОУ

[http://portal.tolgash.ru/edt/ef\\_eo/yve4399/index/htm?e=4399&sc=17849&sc=1784](http://portal.tolgash.ru/edt/ef_eo/yve4399/index/htm?e=4399&sc=17849&sc=1784)

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

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

Результаты обучения, (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения	Основные показатели оценки результата	ОК, ПК
<b>Умения</b>			
оформлять документацию в соответствии с нормативной базой	оформление документов, деловая игра	оформляет документацию в соответствии с нормативной базой	ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
осваивать технологии автоматизированной обработки документации	обработка документации с использованием автоматизированных систем обработки документации	осваивает технологии автоматизированной обработки документации	ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
осуществлять хранение и поиск документов	выполнение заданий по поиску документов	осуществляет хранение и поиск документов	ПК 6.1. Участвовать в планировании основных
использовать телекоммуникационные технологии в электронном документообороте	выполнение заданий с использованием телекоммуникационных технологий, оформление документов в электронном виде, регистрация документов	использует телекоммуникационные технологии в электронном документообороте	
<b>Знания</b>			
понятие делопроизводства	индивидуальный опрос,	понимает и раскрывает содержание	

	тестирование	понятия делопроизводства	показателей производства. ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями. ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.
основные понятия документационного обеспечения управления	тестирование, терминологический диктант	понимает содержание основных понятий документационного обеспечения управления, оперирует ими	
системы документационного обеспечения управления;	индивидуальный опрос,	Понимает и характеризует системы документационного обеспечения управления;	
понятия и виды организационной документации, распорядительной документации, справочной документации, документации по персоналу предприятия, документов личного характера.	составление распорядительной документации, оформление документации, терминологический диктант, тестирование, составление схемы «Виды документации»	Понимает содержание понятия и различает виды организационной документации, распорядительной документации, справочной документации, документации по персоналу предприятия, документов личного характера	
классификация документов	тестирование, индивидуальный опрос	Понимает и воспроизводит классификацию документов	
требования к составлению и оформлению документов	индивидуальный опрос, оформление документации	Понимает и анализирует требования к составлению и оформлению документов	
организация документооборота: прием, обработка, регистрация, контроль, хранение документов, номенклатура дел	терминологический диктант, деловая игра, выполнение заданий по оформлению движения документов, ведение номенклатуры дел	Понимает и характеризует организация документооборота: прием, обработку, регистрацию, контроль, хранение документов, номенклатуру дел	









**Министерство образования Пензенской области  
государственное автономное профессиональное образовательное  
учреждение Пензенской области  
«Пензенский колледж современных технологий переработки и бизнеса»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОП.16 ЭФФЕКТИВНОЕ ПОВЕДЕНИЕ НА РЫНКЕ ТРУДА**

**для студентов, обучающихся по специальностям  
19.02.10 Технология продукции общественного питания  
(базовая подготовка)**

**Пенза, 2021 г.**

Рассмотрена и одобрена на заседании Рабочая программа учебной дисциплины

методической цикловой комиссии общих гуманитарных и социально-экономических дисциплин разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10

Протокол № \_\_\_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Председатель МЦК  
\_\_\_\_\_ Г.И.Табаксюрова

Технология продукции общественного питания (базовая подготовка)

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УВР

\_\_\_\_\_ Л.В. Волкова

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Разработчик: преподаватель Сухарева Е.П.

	стр.
<b>1. Паспорт программы учебной дисциплины</b>	<b>4</b>
<b>2. Структура и содержание учебной дисциплины</b>	<b>5</b>
<b>3. Условия реализации программы учебной дисциплины</b>	<b>12</b>
<b>4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины</b>	<b>14</b>

# **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

## **Эффективное поведение на рынке труда**

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

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовая подготовка).

**Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:** входит в профессиональный цикл как общепрофессиональная дисциплина.

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в профессиональный цикл как общепрофессиональная дисциплина.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- решать задачи трудоустройства (либо создания собственного дела);
- обосновать свои возможности при собеседовании с работодателем;
- успешно адаптироваться на рабочем месте;
- планировать профессиональную карьеру.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- способы поиска работы;
- формы самопрезентации для получения профессионального образования и трудоустройства;
- технологии составления резюме;
- технологии приема на работу;
- этику и психологию делового общения;
- понятие, виды, формы и способы адаптации на рабочем месте;
- основы профессиональной карьеры как умения сформировать себя в качестве специалиста с правильным учетом потребностей рынка и собственных склонностей и потребностей.

Общие и профессиональные компетенции, которые актуализируются при изучении учебной дисциплины:

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

ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

#### **1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы 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>	60
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	40
в том числе:	
практические занятия	10
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	20
в том числе:	
<i>Внеаудиторная самостоятельная работа: написание рефератов, подготовка публичных выступлений, составление таблиц</i>	20
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачёта</i>	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины **Эффективное поведение на рынке труда**

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Введение</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
	Цели и задачи дисциплины «Эффективное поведение на рынке труда». Общая структура и примерное содержание курса. Виды практических работ. Конечные результаты обучения.		1
	Самостоятельная работа обучающихся: написание реферата: Современный рынок труда: проблемы и перспективы развития	1	
<b>Раздел 1. Технологическая культура</b>		<b>6</b>	
<b>Тема 1.1. Технология основных форм деятельности человека Сфера профессиональной деятельности</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
	Технология трудовой деятельности. Технология управленческой деятельности. Технология общения. Сущность понятия «профессиональная деятельность». Разделение и специализация труда. Сферы профессиональной деятельности. Предпринимательство как сфера профессиональной деятельности. Особенности предпринимательской деятельности в Пензенской области. Профессиональная этика и культура деловых взаимоотношений. Профессиональное становление и карьера.		2
	Самостоятельная работа обучающихся: составить таблицу «Сферы профессиональной деятельности»	1	
<b>Тема 1.2. Культура труда</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
	Понятие культуры труда. Составляющие культуры труда. Планирование и организация трудового процесса. Подготовка и оснащение рабочего места, обеспечение безопасности труда, трудовая дисциплина. Контроль качества работы.		2
	Самостоятельная работа обучающихся: работа с документацией	1	
<b>Раздел 2. Рынок труда</b>		<b>9</b>	
<b>Тема 2.1. Инфраструктура рынка труда Общая</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
	Рынок труда как социально-экономическая категория. Понятие «рынок труда». Рабочая сила как товар. Цена рабочей силы. Понятия «трудовые ресурсы», «трудоспособное население». Стадии движения рабочей силы. Внешний (или профессиональный) и внутренний рынки труда.		2

<b>характеристика современного рынка труда России.</b>	Международный рынок труда. Мировые тенденции развития рынка труда (по профессиям и специальностям, уровню подготовки специалистов). Предложение рабочей силы на рынке труда. Спрос на квалифицированную рабочую силу. Неэффективная и неполная занятость. Развитие малого предпринимательства и создание новых рабочих мест. Занятость сельского населения. Неформальный сектор экономики. Уровень занятости и уровень безработицы в субъектах Российской Федерации. Соотношении мужчин и женщин, занятых в экономике. Конкуренция на рынке труда. Основные законы и правила конкурентной борьбы.		
	Самостоятельная работа обучающихся: дать характеристику современного рынка труда России, обозначив проблемы и перспективы его развития.	1	
<b>Тема 2.2. Факторы, влияющие на развитие рынка труда в России. Организация рынка труда в России</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
	1) Увеличение численности населения трудоспособного возраста. 2) Сохранение тенденции превышения предложения рабочей силы над спросом. 3) Профессиональный уровень работников российских предприятий и фирм. 4) Недостаточный спрос на рабочую силу при ее дефиците на локальных рынках труда. 5) Сохранение высокого уровня неэффективной занятости. 6) Недостаточный уровень развития сферы малого бизнеса. 7) рост напряженности на рынке труда в сельской местности. 8) Сохранение значительной дифференциации в сфере занятости и напряженной ситуации на рынке труда в субъектах Российской Федерации и на отдельных территориях. 9) наличие нелегальной миграции. 10) Сохранение негативных процессов внутренней трудовой миграции. 11) Сохранение низкой конкурентоспособности на рынке труда отдельных категорий граждан. Понятие «вакансия на рынке труда». Посреднические службы на рынке труда. Государственные службы занятости. Рекрутинговые фирмы. Закон РФ «О занятости населения в Российской Федерации». Трудовой кодекс РФ и основы трудового законодательства. Принцип социального партнерства. Основные требования работодателей к работникам. Понятие «вакансия на рынке труда». Посреднические службы на рынке труда. Государственные службы занятости. Рекрутинговые фирмы. Закон РФ «О занятости населения в Российской Федерации». Трудовой кодекс РФ и основы трудового законодательства. Принцип социального партнерства. Основные требования работодателей к работникам.		2
	Практическое занятие. Анализ пакета документов при составлении трудового соглашения	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовить сообщение о правах и обязанностях	2	



	работников		
<b>Раздел 3. Специфика регионального рынка труда</b>		<b>12</b>	
<b>Тема 3.1. Формирование спроса и предложения рабочей силы на региональном рынке труда. Структура занятости и самозанятости населения в Пензенской области</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
	Предложение рабочей силы на региональном рынке труда. Какие профессии пользуются спросом. По каким профессиям можно найти себе работу. Трудоустройство и самозанятость на рынке труда в Пензенской области. Занятость сельского и городского населения. Развитие малого предпринимательства и создание новых рабочих мест в Пензенской области. Соотношение мужчин и женщин. Структура вакансий.		2
	Практическое занятие. Анализ структуры занятости населения в Пензенской области	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовить характеристику развития малого и среднего бизнеса в Пензенской области	2	
<b>Тема 3.2. Динамика процессов занятости населения в Пензенской области. Перспективы развития регионального рынка труда</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
	Современные тенденции изменения занятости населения по отраслям и сферам на региональном рынке труда. Прогноз востребованных специальностей. Направления действий на рынке труда: 1) в области повышения качества рабочей силы и конкурентоспособности граждан на рынке труда, обеспечения отраслей экономики рабочими и специалистами определенных профессий и квалификации; 2) в области содействия занятости, стимулирования создания и сохранения рабочих мест, совершенствования форм социального партнерства на отраслевых рынках труда; 3) в области развития региональных рынков труда 4) в области регулирования трудовой миграции; 5) в области содействия занятости граждан, особо нуждающихся в социальной защите; 6) в области повышения эффективности деятельности органов службы занятости.		2
	Практическое занятие. Построение и анализ диаграмм занятости населения в регионе по статистическим данным.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Дать характеристику регионального рынка труда, обозначив	2	

	проблемы и перспективы его развития.		
<b>Раздел 4. Профессиональная карьера</b>		<b>6</b>	
<b>Тема 4.1. Сущность профессиональной карьеры. Профессиональная карьера как система профессионального продвижения с учетом самореализации личности</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Понятие профессиональной карьеры. Типы и виды профессиональных карьер. Профессиональное становление. Карьерные стратегии. Ценностные ориентации и соотнесение с профессиональной карьерой. Основные компоненты профессиональной карьеры. Критерии успешности профессиональной карьеры. Способы построения профессиональной карьеры. Понятие самосознания. Понятие самооценки как условия успешности функционирования личности в профессиональной среде. Учет потребностей рынка и собственных склонностей и потребностей в формировании себя в качестве специалиста. Сопоставление профессиональных планов с состоянием здоровья, образовательным потенциалом, личностными особенностями. Индивидуальные особенности личности и выбор типа и вида профессиональной карьеры.	2	2
	Самостоятельная работа обучающихся: написание реферата: Предпринимательство как сфера профессиональной деятельности	1	
<b>Тема 4.2. Система профессионального непрерывного образования как условие профессионального роста</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Система профессионального непрерывного образования: понятие, этапы, виды профессионального образования. Само-образование и повышение квалификации на протяжении всей жизни как необходимое условие профессионального роста. Профессиональная переподготовка. Формы и методы профессиональной переподготовки и повышения квалификации. Характер профессионального образования и профессиональная мобильность. Самостоятельная работа обучающихся: написание реферата: Формы и методы профессиональной переподготовки и повышения квалификации.	2	2
		1	
<b>Раздел 5. Технология трудоустройства</b>		<b>18</b>	
<b>Тема 5.1. Способы поиска работы Технология приема</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Непосредственное обращение к работодателю, использование посреднических фирм, использование личных связей, объявлений о вакансиях на улицах. Роль рекламы при трудоустройстве на работу.	2	2

<b>на работу.</b>	Практическое занятие. Сравнительная характеристика различных методов поиска работы.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: 1.Подготовить сообщение об эффективных способах поиска работы 2. Проанализировать вакансии, заявленные в специализированных СМИ Составить перечень причин, по которым кандидатам чаще всего отказывают в работе.	2	
<b>Тема 5.2 Формы самопрезентации для получения работы</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	2
	Понятие презентации и самопрезентации. Индивидуальный стиль поведения и деятельности. Анализ собственного поведения. Восприятие человека человеком. Понятия «резюме» и «портфолио». Основные правила их разработки и оформления.		
	Практическое занятие. Составление резюме и портфолио для самопрезентации.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Изучить правила составления резюме и правила написания сопроводительного письма	2	
<b>Тема 5.3 Этика и психология делового общения</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	2
	Продуктивные приемы и способы эффективной коммуникации в процессе трудоустройства. Техника ведения телефонных переговоров. Собеседование в ситуации трудоустройства. Подготовка к интервью с работодателем. Психологические особенности построения диалога с работодателем, работником кадровой службы организации. Манеры поведения и речи — основные факторы первого впечатления о человеке. Невербальное общение.		
	Самостоятельная работа обучающихся: разработать форму индивидуального плана поиска работы по телефонному звонку	1	
<b>Тема 5.4 Принципы делового этикета</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	2
	Основные принципы делового этикета: принцип статусных различий, позитивность, уважение чужого мнения, принцип уместности, принцип предсказуемости. Самостоятельная работа обучающихся: подготовить публичное выступление: Принципы профессионального поведения специалиста.	1	
<b>Раздел 6.Планирование и реализация профессиональной карьеры</b>		<b>6</b>	
<b>Тема 6.1.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	

<b>Адаптация на рабочем месте</b>	Понятие адаптации. Виды, формы и способы адаптации. Социальная, профессиональная, психологическая адаптация на рабочем месте. Умение произвести хорошее впечатление на работодателя и на коллег в первые дни работы. Изменение стереотипов и уклада жизни в связи с трудоустройством. Новые жизненные и профессиональные задачи, связанные с началом профессиональной деятельности.		2
	Самостоятельная работа обучающихся: подготовить сообщение о видах, формах и способах адаптации	1	
<b>Тема 6.2 Планирование профессиональной карьеры</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
	Анализ собственных резервов и ограничений по результатам первых месяцев работы. Формирование себя как специалиста с учетом склонностей и способностей. Приобретение профессиональных компетенций с учетом конъюнктуры регионального рынка труда и требований конкретного рабочего места. Корректировка профессионального поведения и деятельности. План реализации карьеры.		2
	Самостоятельная работа обучающихся: написание реферата: Важнейшие критерии эффективности работы	1	
<b>Всего:</b>		<b>60</b>	

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

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

Реализация учебной дисциплины предполагает наличие учебного кабинета Этики и психологии профессиональной деятельности.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;

Технические средства обучения:

- компьютер;
- мультимедийный проектор;
- экран.

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

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

Основные источники:

1. Трудовой кодекс РФ от 30.12. 2001г. №197-ФЗ (в дейст. ред.) // Собрание законодательства Российской Федерации, 2002, N 1, ст. 3.

2. Закон РФ от 19.04.1991 N 1032-1 (в действ. ред.) "О занятости населения в Российской Федерации" // Ведомости Съезда народных депутатов РСФСР и Верховного Совета РСФСР, 1991, N 18, ст. 565;

3. Алашеев С.Ю., Зубова Е.Г., КирюшинаТ.Н., Посталюк Н.Ю. Эффективное поведение на рынке труда: Учебное пособие для учащихся общеобразовательных и профессиональных учебных заведений Самарской области (2-еизд, доп.).– Самара, 2019.–78с.

4. Эффективное поведение на рынке труда. Методические рекомендации для педагогов общеобразовательных школ. - Самара, 2020.

Дополнительные источники:

1. Грецов А.Г. Тренинг уверенного поведения. – СПб.: Питер, 2019.

2. Ксенчук Е.В., Киянова М.К. Технология успеха. – М.: Дело, 2018.

3. Носкова О.Г. Психология труда. – М.: Академия, 2019.

4. Планирование карьеры и жизни. МОО «Достижения молодых». -М.: Артель-Сервис, 2018.

5. Поляков В.А. Технология карьеры. – М.: Дело, 2019.

6. Пугачёв В.П. Тесты, деловые игры, тренинги в управлении персоналом. – М.: Аспект Пресс, 2020.

7. Эффективное поведение на рынке труда. Учебное пособие для учащихся общеобразовательных и профессиональных учебных заведений Самарской области. Самара. 2017.

8. Эффективное поведение на рынке труда. Учебно-методическое пособие для выпускников профессиональных учебных заведений. -Ярославль. 2014

Интернет-ресурсы:

<http://rostrud.ru/> Федеральная служба по труду и занятости (официальный сайт)

<http://www.trudvsem.ru> Федеральная служба по труду и занятости. Работа в России (информационный портал)

<http://www.58zan.ru/home.aspx> Департамент по труду, занятости и трудовой миграции Пензенской области.

## 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения	Основные показатели оценки результата	ОК, ПК
<b>Умения</b>			
решать задачи трудоустройства (либо создания собственного дела)	индивидуальный опрос; фронтальный опрос; тестирование; практические задания	решает задачи трудоустройства либо создания собственного дела	ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства. ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями. ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.
успешно адаптироваться на рабочем месте	индивидуальный опрос; фронтальный опрос	успешно адаптируется на рабочем месте	
планировать профессиональную карьеру	практические задания; работа в группе	Планирует профессиональную карьеру	
обосновать свои возможности при собеседовании с работодателем	индивидуальный опрос; фронтальный опрос; практические задания	обосновывает свои возможности при собеседовании с работодателем	
<b>Знания</b>			
способы поиска работы	индивидуальный опрос; фронтальный опрос; практические задания, тестирование	Анализирует и применяет современные способы поиска работы	
формы самопрезентации для получения профессионального образования и трудоустройства	практические задания, выполнение индивидуальных заданий; работа в группе	Понимает и использует разнообразные формы самопрезентации	
технологии составления резюме	практические задания, выполнение индивидуальных заданий	Воспроизводит структуру составления резюме	
технологии приема на работу	выполнение индивидуальных заданий; практические задания	Анализирует и применяет техники и приемы эффективного общения	
этику и психологию делового общения	индивидуальный опрос; фронтальный опрос; практические задания	Воспроизводит нормы этики и правила культуры общения, совершенствует	

		культуру межличностного общения, взаимодействия между людьми, устанавливает психологические контакты с учетом межкультурных и этнических различий	
понятие, виды, формы и способы адаптации на рабочем месте	индивидуальный опрос; фронтальный опрос; практические задания; оценка работы в группе	Понимает и воспроизводит понятие, виды, формы и способы адаптации на рабочем месте, обладает коммуникативными способностями и неконфликтным характером	
основы профессиональной карьеры как умения сформировать себя в качестве специалиста с правильным учетом потребностей рынка и собственных склонностей и потребностей	практические задания, выполнение индивидуальных заданий; защита проекта	Обладает необходимыми знаниями о потребностях рынка трудовых ресурсов	





**Министерство образования Пензенской области  
государственное автономное профессиональное образовательное  
учреждение Пензенской области  
«Пензенский колледж современных технологий переработки и бизнеса»**

**Рабочая программа профессионального модуля  
ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление  
полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции**

**для студентов, обучающихся по специальности  
19.02.10 Технология продукции общественного питания  
(базовая подготовка)**

**Пенза, 2021г.**

Рассмотрена и одобрена на заседании методической цикловой комиссии профессиональных дисциплин по укрупненным группам специальностей «Промышленная экология и биотехнологии, сервис»

Протокол № \_\_\_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 2021г.

Председатель методической цикловой

комиссии \_\_\_\_\_ Т.В.Фомина

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовая подготовка)

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по учебно –  
воспитательной работе

\_\_\_\_\_ Л.В. Волкова

Разработчики:

Фомина Т.В., преподаватель специальных дисциплин

## СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
<b>1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>4</b>
<b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>6</b>
<b>3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>7</b>
<b>4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>21</b>
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)</b>	<b>23</b>

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

### 1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 1.1. Организовать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;

ПК 1.2. Организовать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;

ПК 1.3. Организовать подготовку домашней птицы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;

Программа профессионального модуля может быть использована при реализации программы профессиональной подготовки по рабочей профессии 16675 «Повар» на базе среднего (полного) общего образования.

### 1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

**иметь практический опыт:**

- разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; расчета массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов;

- организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;

- подготовки оборудования и инвентаря; контроля качества подготовленных полуфабрикатов.

**уметь:**

- органолептически оценивать качество продуктов и полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы;

- принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов;

- проводить расчеты по формулам; выбирать и пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов;



- выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени.

**знать:**

- ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени;
- правила оформления заказа на продукты со склада и от поставщиков;
- методы определения их качества; способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и птицы;
- основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов; методы обработки и подготовки мяса, рыбы и птицы;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование;
- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов;
- способы минимизации отходов;
- актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса;
- требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде.

**1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

всего – **390** часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **246** часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **164** часа;

самостоятельной работы обучающегося – **82** часа;

учебной практики – **144** часа.



## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1.	Организовать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПК 1.2.	Организовать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПК 1.3.	Организовать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции
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.



### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК.1.2	Раздел 1. Приготовление полуфабрикатов из рыбы, овощей	171	78	16		39		54	0
ПК 1.1	Раздел 2. Приготовление полуфабрикатов из мяса	135	50	8		25		60	0
ПК 1.3	Раздел 3. Приготовление полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы	84	36	6		18		30	0
	Производственная практика (по профилю специальности), часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)	0							0
	<b>Всего:</b>	<b>390</b>	<b>164</b>	<b>30</b>	<b>0</b>	<b>82</b>	<b>0</b>	<b>144</b>	<b>0</b>



### 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся.	Объем часов	Уровень освоения	
1	2	3	4	
Раздел 1. Приготовление полуфабрикатов из рыбы, овощей				
МДК 01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		78		
Тема 1.1 Теоретические основы технологи	<b>Содержание</b>		8	
	1	История развития кулинарии		1
	2	Технологический цикл производства продукции общественного питания		2
	3	Способы кулинарной обработки пищевых продуктов.		2
	4	Процессы, формирующие качество продукции общественного питания.		2
Тема 1.2 Обработка овощей, плодов, грибов	<b>Содержание</b>		22	
	1.	Правила приемки картофеля. Оформление заказа со склада. Методы определения качества картофеля.		2
	2	Виды технологического оборудования овощного цеха и его безопасное использование. Изучение устройства, принцип действия, эксплуатация. Работа с технико-эксплуатационной документацией		2
	3	Виды производственного инвентаря овощного цеха и его безопасное использование		2
	4	Технологический процесс обработки картофеля и корнеплодов. Приготовление полуфабрикатов целыми клубнями и различной формы нарезки. Технологический процесс обработки корнеплодов. Формы нарезки корнеплодов и их использование.		2

	5	Приготовление полуфабрикатов целыми клубнями и различной формы нарезки.		2
	6	. Технологический процесс обработки корнеплодов.		2
	7	Формы нарезки корнеплодов и их использование		2
	8	Технологический процесс обработки луковых, капустных плодовых, десертных овощей, бобовых и зелени. Приготовление полуфабрикатов. Особенности обработки плодов, в том числе экзотических.		2
	9	Особенности обработки плодов, в том числе экзотических.		2
	10	Подготовка овощей для фарширования. Обработка и использование сушеных, консервированных, соленых, квашеных и маринованных овощей. Использование быстрозамороженных овощей. Технологический процесс обработки свежих и консервированных грибов.		2
	11	Использование отходов. Способы минимизации отходов при подготовке полуфабрикатов из овощей.		2
	<b>Практические занятия</b>		8	
	1	Оценка качества овощей. Механическая кулинарная обработка овощей. Приготовление полуфабрикатов: нарезка картофеля; корнеплодов, капусты, лука; подготовка овощей к фаршированию.		
	2	Проведение экспериментальных испытаний (проработок) по освоению новых видов сырья и нетрадиционных способов его обработки (приготовлению полуфабрикатов).		
	3	Решение ситуационных задач. Расчет сырья, определение количества порций полуфабрикатов, изготавливаемых из заданного количества сырья в зависимости от сезона, кондиции, вида овощей, плодов, грибов с учетом взаимозаменяемости сырья.		
	4	Расчет массы брутто и нетто сырья, отходов при механической кулинарной обработке овощей.		
<b>Тема 1.3 Обработка рыбы и нерыбного водного сырья</b>	<b>Содержание</b>		32	
	1	Правила приемки рыбных товаров и оформление заказа со склада и от поставщиков. Методы определения качества. Характеристика сырья.		2
	2	Виды технологического оборудования рыбного цеха и его безопасное использование. Виды производственного инвентаря рыбного цеха и его безопасное использование		2
	3	Технологический процесс механической кулинарной обработки рыбы с		2

	костным скелетом.	
4	Технологический процесс механической кулинарной обработки рыбы с хрящевым скелетом.	2
5	Особенности обработки некоторых видов рыб (налим, угорь, сом, навага, минога, камбала, дорада). Особенности обработки стерляди	2
6	Приготовление полуфабрикатов для варки, припускания. Требования к качеству.	2
7	Приготовление полуфабрикатов для жарки основным способом, во фритюре и на открытом огне. Требования к качеству.	2
8	Приготовление полуфабрикатов из рыбы для фарширования (целиком, батонами, порционными кусками) Условия и сроки хранения	2
9	Технологический процесс приготовления натуральной рубленой и котлетной массы из рыбы. Состав массы. Нормы вложения продуктов.	2
10	Приготовление полуфабрикатов из котлетной и натуральной массы. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.	2
11	Технологический процесс приготовления кнельной массы из рыбы. Состав массы. Нормы вложения продуктов. Приготовление полуфабрикатов. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.	2
12	Приготовление полуфабрикатов из кнельной массы. Требования к качеству. Условия и сроки хранения	2
13	Обработка соленой и копченой рыбы. Подбор инструментов и инвентаря. Условия и сроки хранения.	2
14	Особенности обработки некоторых видов рыб (налим, угорь, сом, навага, минога, камбала, дорада).	2
15	Правила подбора пряностей и приправ при приготовлении при приготовлении полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья. Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из рыбы. Использование отходов. Способы минимизации отходов при приготовлении полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья. Правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов.	2

	16	Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из рыбы. Использование отходов. Способы минимизации отходов при приготовлении полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья. Правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов.	2
	<b>Практические занятия</b>		8
	1	Оценка качества поступившей рыбы. Механическая кулинарная обработка рыбы. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для варки и жарки.	
	2	Поведение экспериментальных испытаний по освоению новых видов сырья и нетрадиционных способов его обработки, приготовлению полуфабрикатов. Определение массы отходов и выхода полуфабрикатов из рыбы. Оценка качества полуфабрикатов.	
	3	Решение ситуационных задач. Расчет сырья, количества порций полуфабрикатов, изготавливаемых из данного количества и вида сырья, размеров рыбы, способов обработки, кондиции.	
	4	Решение ситуационных задач. Определения массы брутто и нетто сырья.	
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 1.</b>			39
<b>Тематика домашних заданий</b>			
1. Изучение ГОСТ Р50647-94 «Общественное питание. Термины и определения»			
2. Изучение ГОСТа Р50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению».			
3. Написание докладов по теме «История развития кулинарии в Пензенской губернии.			
4. Написание доклада по теме «Этапы развития Русской кухни.			
5. Составление схемы технологического цикла производства продукции общественного питания.			
6. Составление таблиц «Формы нарезки корнеплодов и картофеля»			
7. Составление таблицы «Требования к качеству овощных полуфабрикатов»			
8. Изучение таблицы №32 «Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий»			
9. Решение задач по теме «Обработка овощей и приготовление полуфабрикатов»			
10. Написание доклада на тему «История появления картофеля в России»			
11. Написание доклада на тему «Экзотические овощи»			
12. Составление таблицы «Требования к качеству рыбных полуфабрикатов, сроки реализации»			
13. Изучение таблицы №27 «Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из рыб с костным скелетом»			
14. Изучение таблицы №30 «Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из рыб с хрящевым скелетом»			

15. Решение задач по теме «Обработка рыбы и приготовление полуфабрикатов.				
16. Написание докладов по теме «Экзотические виды рыб, используемые в кулинарии».				
<b>Раздел 2. Приготовление полуфабрикатов из мяса</b>				
<b>МДК 01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</b>		<b>50</b>		
<b>Тема 3.1 Обработка мяса</b>	<b>Содержание</b>	<b>42</b>		
	1		Правила приемки мяса и оформление заказа со склада и от поставщиков. Методы определения качества. Характеристика сырья.	2
	2		Виды технологического оборудования мясного цеха и его безопасное использование. Изучение устройства, принцип действия, эксплуатация. Работа с технико-эксплуатационной документацией.	2
	3		Виды производственного инвентаря мясного цеха и его безопасное использование	2
	4		Технологический процесс механической кулинарной обработки мяса: обмывание, обсушивание, разделка туш, обвалка отрубов и выделение крупнокусковых полуфабрикатов. Нормы выхода.	2
	5		Разделка говяжьих туш. Технологическое использование крупнокусковых полуфабрикатов.	2
	6		Технологический процесс приготовления крупнокусковых и мелкокусковых полуфабрикатов из говядины. Требования к качеству полуфабрикатов, условия и сроки хранения.	2
	7		Технологический процесс приготовления порционных полуфабрикатов из говядины. Требования к качеству полуфабрикатов, условия и сроки хранения	2
	8		Разделка свиных туш. Технологическое использование крупнокусковых полуфабрикатов.	2
	9		Технологический процесс приготовления крупнокусковых и мелкокусковых полуфабрикатов из свинины. Требования к качеству полуфабрикатов, условия и сроки хранения.	2

	Технологический процесс приготовления порционных полуфабрикатов из свинины. Требования к качеству полуфабрикатов, условия и сроки хранения.	
10	Разделка бараньих туш. Технологическое использование крупнокусковых полуфабрикатов.	2
11	Технологический процесс приготовления крупнокусковых и мелкокусковых полуфабрикатов из баранины. Требования к качеству полуфабрикатов, условия и сроки хранения. Технологический процесс приготовления порционных полуфабрикатов из баранины. Требования к качеству полуфабрикатов, условия и сроки хранения.	2
12	Технология приготовления начинок для фарширования мяса. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса.	2
13	Подготовка тушек ягнят и молочных поросят. Основные характеристики и пищевая ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы. Требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы в охлажденном и мороженом виде.	2
14	Технологический процесс приготовления натуральной рубленой массы из мяса (без хлеба). Состав массы. Нормы вложения продуктов. Требования к качеству. Условия и сроки хранения Приготовление полуфабрикатов из натуральной рубленой массы. Требования к качеству. Условия и сроки хранения	2
15	Технологический процесс приготовления котлетной массы из мяса (с хлебом). Состав массы. Нормы вложения продуктов. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.	2
16	Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.	2
17	Технологический процесс приготовления кнельной массы из мяса. Приготовление полуфабрикатов из кнельной массы. Состав массы. Нормы вложения продуктов. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.	2
18	Обработка субпродуктов, их кулинарное использование. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.	2

	19	Обработка и использование мяса диких животных. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.		2
	20	Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса. Способы минимизации отходов при приготовлении полуфабрикатов из мяса и субпродуктов.		2
	21	Правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса и субпродуктов.		2
	<b>Практические занятия</b>		8	
	1	Определение качества поступившего мяса. Разделка мясных туш в соответствии с последовательностью технологического процесса (урок на производстве).		
	2	Приготовление полуфабрикатов с учетом рационального расходования сырья. Оценка качества полуфабрикатов.		
	3	Решение производственных ситуаций. Расчет сырья, количества порций полуфабрикатов, изготавливаемых из заданного количества сырья, с учетом кондиции.		
	4	Решение производственных ситуаций. Расчет выхода полуфабрикатов, массы брутто, нетто сырья, отходов при механической кулинарной обработке мяса.		
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 2.</b>			25	
<b>Тематика домашних заданий</b>				
1. Составление таблицы: «Кулинарное использование крупнокусковых полуфабрикатов из говядины, свинины, баранины»				
2. Составление таблицы «Кулинарное использование порционных полуфабрикатов из говядины, свинины, баранины».				
3. Решение задач по теме «Обработка мяса и приготовление полуфабрикатов»				
4. Составление схем разделки туш крупного и мелкого скота.				
5. Изучение таблицы №10 «Кулинарное использование крупнокусковых полуфабрикатов»				
6. Изучение таблицы №12 «Нормы выхода крупнокусковых полуфабрикатов и котлетного мяса»				
7. Написание доклада по теме «Обработка и использование мяса диких животных»				
<b>Раздел 3. Приготовление полуфабрикатов из сельскохозяйственной</b>				

<b>птицы</b>																																				
<b>МДК 01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</b>		<b>36</b>																																		
<b>Тема 4.1 Обработка птицы, дичи, кролика</b>	<p><b>Содержание</b></p> <table border="1"> <tr> <td data-bbox="551 363 622 443">1</td> <td data-bbox="622 363 1800 443">Правила приемки птицы, дичи и кролика. Оформление заказа со склада и от поставщиков. Характеристика сырья. Методы определения качества.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="551 443 622 564">2</td> <td data-bbox="622 443 1800 564">Виды технологического оборудования птицебельного цеха и его безопасное использование. Изучение устройства, принцип действия, эксплуатация. Работа с технико-эксплуатационной документацией.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="551 564 622 651">3</td> <td data-bbox="622 564 1800 651">Виды производственного инвентаря птицебельного цеха и его безопасное использование.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="551 651 622 699">4</td> <td data-bbox="622 651 1800 699">Технологический процесс механической кулинарной обработки птицы.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="551 699 622 833">5</td> <td data-bbox="622 699 1800 833">Технологический процесс механической кулинарной обработки пернатой дичи: размораживание, опаливание. Удаление головы, шеи, ног, потрошение, мытье.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="551 833 622 880">6</td> <td data-bbox="622 833 1800 880">Технологический процесс механической кулинарной обработки кролика:</td> </tr> <tr> <td data-bbox="551 880 622 1040">7</td> <td data-bbox="622 880 1800 1040">Технология приготовления начинок для фарширования птицы, дичи и кролика. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из птицы, дичи и кролика</td> </tr> <tr> <td data-bbox="551 1040 622 1129">8</td> <td data-bbox="622 1040 1800 1129">Приготовление полуфабрикатов из птицы целиком. Ассортимент, требования к качеству, режим хранения и реализации</td> </tr> <tr> <td data-bbox="551 1129 622 1264">9</td> <td data-bbox="622 1129 1800 1264">Приготовление полуфабрикатов из филе птицы (порционных). Ассортимент, нормы выхода полуфабрикатов, требования к качеству, режим хранения и реализации.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="551 1264 622 1385">10</td> <td data-bbox="622 1264 1800 1385">Приготовление полуфабрикатов из дичи целиком и из филе (порционных). Ассортимент, особенности приготовления, требования к качеству, режим хранения и реализации</td> </tr> <tr> <td data-bbox="551 1385 622 1457">11</td> <td data-bbox="622 1385 1800 1457">Технологический процесс приготовления натуральной рубленой (без хлеба) и</td> </tr> </table>	1	Правила приемки птицы, дичи и кролика. Оформление заказа со склада и от поставщиков. Характеристика сырья. Методы определения качества.	2	Виды технологического оборудования птицебельного цеха и его безопасное использование. Изучение устройства, принцип действия, эксплуатация. Работа с технико-эксплуатационной документацией.	3	Виды производственного инвентаря птицебельного цеха и его безопасное использование.	4	Технологический процесс механической кулинарной обработки птицы.	5	Технологический процесс механической кулинарной обработки пернатой дичи: размораживание, опаливание. Удаление головы, шеи, ног, потрошение, мытье.	6	Технологический процесс механической кулинарной обработки кролика:	7	Технология приготовления начинок для фарширования птицы, дичи и кролика. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из птицы, дичи и кролика	8	Приготовление полуфабрикатов из птицы целиком. Ассортимент, требования к качеству, режим хранения и реализации	9	Приготовление полуфабрикатов из филе птицы (порционных). Ассортимент, нормы выхода полуфабрикатов, требования к качеству, режим хранения и реализации.	10	Приготовление полуфабрикатов из дичи целиком и из филе (порционных). Ассортимент, особенности приготовления, требования к качеству, режим хранения и реализации	11	Технологический процесс приготовления натуральной рубленой (без хлеба) и	30	<table border="1"> <tr> <td data-bbox="1966 363 2145 443">2</td> </tr> <tr> <td data-bbox="1966 443 2145 564">2</td> </tr> <tr> <td data-bbox="1966 564 2145 651">2</td> </tr> <tr> <td data-bbox="1966 651 2145 699">2</td> </tr> <tr> <td data-bbox="1966 699 2145 833">2</td> </tr> <tr> <td data-bbox="1966 833 2145 880">2</td> </tr> <tr> <td data-bbox="1966 880 2145 1040">2</td> </tr> <tr> <td data-bbox="1966 1040 2145 1129">2</td> </tr> <tr> <td data-bbox="1966 1129 2145 1264">2</td> </tr> <tr> <td data-bbox="1966 1264 2145 1385">2</td> </tr> <tr> <td data-bbox="1966 1385 2145 1457">2</td> </tr> </table>	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
1	Правила приемки птицы, дичи и кролика. Оформление заказа со склада и от поставщиков. Характеристика сырья. Методы определения качества.																																			
2	Виды технологического оборудования птицебельного цеха и его безопасное использование. Изучение устройства, принцип действия, эксплуатация. Работа с технико-эксплуатационной документацией.																																			
3	Виды производственного инвентаря птицебельного цеха и его безопасное использование.																																			
4	Технологический процесс механической кулинарной обработки птицы.																																			
5	Технологический процесс механической кулинарной обработки пернатой дичи: размораживание, опаливание. Удаление головы, шеи, ног, потрошение, мытье.																																			
6	Технологический процесс механической кулинарной обработки кролика:																																			
7	Технология приготовления начинок для фарширования птицы, дичи и кролика. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из птицы, дичи и кролика																																			
8	Приготовление полуфабрикатов из птицы целиком. Ассортимент, требования к качеству, режим хранения и реализации																																			
9	Приготовление полуфабрикатов из филе птицы (порционных). Ассортимент, нормы выхода полуфабрикатов, требования к качеству, режим хранения и реализации.																																			
10	Приготовление полуфабрикатов из дичи целиком и из филе (порционных). Ассортимент, особенности приготовления, требования к качеству, режим хранения и реализации																																			
11	Технологический процесс приготовления натуральной рубленой (без хлеба) и																																			
2																																				
2																																				
2																																				
2																																				
2																																				
2																																				
2																																				
2																																				
2																																				
2																																				
2																																				



	<p>котлетной массы из птицы, дичи и кролика (с хлебом). Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы. Состав массы. Нормы вложения продуктов. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.</p> <p>Приготовление полуфабрикатов из натуральной рубленой и котлетной массы. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.</p> <p>Технологический процесс приготовления кнельной массы из птицы, дичи и кролика. Приготовление полуфабрикатов из кнельной массы. Состав массы. Нормы вложения продуктов. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.</p>		
12	Технологический процесс приготовления кнельной массы из птицы, дичи и кролика. Приготовление полуфабрикатов из кнельной массы. Состав массы. Нормы вложения продуктов. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.		2
13	Подготовка утиной и гусиной печени: основные характеристики и пищевая ценность. Правила безопасности при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении утиной и гусиной печени. Ассортимент полуфабрикатов. Обработка и кулинарное использование пищевых отходов. Нормы выхода отходов, режимы хранения и реализации.		2
14	Обработка и кулинарное использование пищевых отходов. Нормы выхода отходов, режимы хранения и реализации.		2
14	Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из птицы, дичи и кролика. Способы минимизации отходов при приготовлении полуфабрикатов из птицы, дичи и кролика. Правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса и субпродуктов.		2
<b>Практические занятия</b>		6	
1	Оценка качества сырья. Обработка птицы с соблюдением технологического процесса. Приготовление полуфабрикатов целыми тушками (заправка птицы) и из филе птицы. Определение выхода. Определение качества полуфабрикатов.		
2	Решение ситуационных задач. Расчет сырья, количества порций полуфабрикатов, изготавливаемых из заданного количества сырья, с учетом кондиции.		

	3	Решение ситуационных задач. Расчет выхода полуфабрикатов, массы брутто, нетто сырья, отходов при механической кулинарной обработке мяса.		
<p><b>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 3.</b></p> <p><b>Тематика домашних заданий</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Составление таблицы «Требования к качеству и сроки реализации полуфабрикатов из птицы, кролика, пернатой дичи».</li> <li>2. Решение задач по теме «Обработка птицы и дичи и приготовление полуфабрикатов»</li> <li>3. Составление схем разделки тушек птицы и дичи.</li> <li>4. Изучение таблицы №23 «Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из птицы сельскохозяйственной</li> <li>5. Написание докладов на тему «Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из птицы»</li> <li>6. Написание докладов на тему «Новые виды полуфабрикатов из филе птицы»</li> </ol>			18	
<p><b>Учебная практика</b></p> <p><b>Виды работ</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ознакомление с работой овощного цеха. Изучение ассортимента поступающего сырья, определение его качества. Ознакомление с правилами эксплуатации оборудования, инструментов и инвентаря овощного цеха. Участие в технологическом процессе механической кулинарной обработки картофеля и корнеплодов.</li> <li>2. Участие в технологическом процессе приготовления полуфабрикатов из картофеля и корнеплодов целыми клубнями и различной формы нарезки, их кулинарное использование. Определение качества полуфабрикатов из картофеля и корнеплодов по органолептическим показателям. Работа со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий.</li> <li>3. Участие в технологическом процессе обработки луковых, капустных, салатных, плодовых, бобовых, десертных овощей, зелени и грибов и приготовлении полуфабрикатов из данного вида сырья. Овладение приемами форм нарезки и знакомство с их кулинарным использованием. Ознакомление с особенностями обработки экзотических плодов. Определение качества полуфабрикатов из овощей, плодов и грибов по органолептическим показателям. Работа со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий.</li> <li>4. Ознакомление с работой рыбного цеха. Изучение ассортимента поступающего сырья, определение его качества. Ознакомление с правилами эксплуатации оборудования, инструментов и инвентаря рыбного цеха. Участие в технологическом процессе механической кулинарной обработки рыбы с хрящевым скелетом. Работа со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий.</li> <li>5. Участие в технологическом процесс механической кулинарной обработки рыбы с костным скелетом. Ознакомление с особенностями обработки некоторых видов рыб (налим, стерлядь, сом, угорь, камбала, дорадо, тюрбо, сибас, морской черт). Работа со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий.</li> <li>6. Участие в технологическом процессе приготовления полуфабрикатов из рыбы для всех видов тепловой</li> </ol>			144	

обработки (варки, припускания жарки основным способом, жарки во фритюре, тушения). Ознакомление с особенностями подготовки рыбы для фарширования. Определение качества полуфабрикатов из рыбы по органолептическим показателям. Знакомство с условиями хранения и реализации. Работа со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий.

7. Участие в технологическом процессе приготовления рубленой массы из рыбы (натуральной, котлетной, кнельной). Ознакомление с правилами подбора пряностей и приправ. Определение качества рубленой массы из рыбы по органолептическим показателям. Знакомство с условиями хранения и реализации. Работа со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий.

8. Участие в технологическом процессе приготовления полуфабрикатов из рыбной рубленой массы. Определение качества рубленых полуфабрикатов из рыбы по органолептическим показателям. Знакомство с условиями хранения и реализации. Работа со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий.

9. Участие в технологическом процессе обработки нерыбного водного сырья и приготовление полуфабрикатов из него. Определение качества полуфабрикатов из нерыбного водного сырья по органолептическим показателям. Знакомство с условиями хранения и реализации. Работа со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий.

10. Ознакомление с работой мясного цеха. Изучение ассортимента поступающего сырья, определение его качества.

11. Ознакомление с правилами эксплуатации оборудования, инструментов и инвентаря мясного цеха. Участие в технологическом процессе механической кулинарной обработки мяса.

12. Участие в технологическом процессе кулинарной разделки говяжьей туши. Ознакомление с технологическим использованием крупнокусковых полуфабрикатов (отрубов). Определение качества крупнокусковых полуфабрикатов (отрубов) из говядины по органолептическим показателям. Знакомство с условиями хранения и реализации. Работа со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий.

13. Участие в технологическом процессе приготовления порционных полуфабрикатов из говядины для всех видов тепловой обработки. Определение качества порционных полуфабрикатов из говядины по органолептическим показателям. Знакомство с условиями хранения и реализации. Работа со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий.

14. Участие в технологическом процессе приготовления крупнокусковых и мелкокусковых полуфабрикатов из говядины для всех видов тепловой обработки. Определение качества крупнокусковых и мелкокусковых полуфабрикатов из говядины по органолептическим показателям. Знакомство с условиями хранения и реализации. Работа со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий.

15. Участие в технологическом процессе кулинарной разделки туш мелкого. Ознакомление с технологическим использованием крупнокусковых полуфабрикатов (отрубов). Определение качества крупнокусковых

полуфабрикатов (отрубов) из свинины и баранины по органолептическим показателям. Знакомство с условиями хранения и реализации. Работа со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий.

16. Участие в технологическом процессе приготовления крупнокусковых и мелкокусковых полуфабрикатов из свинины и баранины для всех видов тепловой обработки. Определение качества крупнокусковых и мелкокусковых полуфабрикатов из свинины и баранины по органолептическим показателям. Знакомство с условиями хранения и реализации. Работа со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий.

17. Участие в технологическом процессе приготовления порционных полуфабрикатов из свинины и баранины для всех видов тепловой обработки. Определение качества порционных полуфабрикатов из говядины по органолептическим показателям. Знакомство с условиями хранения и реализации. Работа со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий.

18. Участие в кулинарной обработке и разделке туш поросят и ягнят. Участие в кулинарной обработке субпродуктов. Ознакомление с особенностями обработки свиных голов. Знакомство с условиями хранения и реализации. Работа со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий.

19. Участие в технологическом процессе приготовления рубленой массы из мяса (натуральной, котлетной, кнельной). Ознакомление с правилами подбора пряностей и приправ. Определение качества рубленой массы из мяса по органолептическим показателям. Знакомство с условиями хранения и реализации. Работа со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий.

20. Участие в технологическом процессе приготовления полуфабрикатов из рубленой массы. Определение качества рубленых полуфабрикатов из мяса по органолептическим показателям. Знакомство с условиями хранения и реализации. Работа со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий.

21. Ознакомление с организацией рабочего места для обработки птицы, дичи и кролика. Изучение ассортимента поступающего сырья, определение его качества. Ознакомление с правилами эксплуатации оборудования, инструментов и инвентаря овощного цеха. Участие в технологическом процессе механической кулинарной обработки птицы, дичи и кролика.

22. Участие в технологическом процессе обработки утиной и гусиной печени. Ознакомление с особенностями приготовления полуфабрикатов из заданного сырья. Определение качества полуфабрикатов из утиной и гусиной печени по органолептическим показателям. Знакомство с условиями хранения и реализации. Работа со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий.

23. Участие в технологическом процессе заправки птицы и дичи: в одну нитку, в две нитки, в «кармашек», ножка в ножку. Знакомство с условиями хранения и реализации. Работа со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий.

24. Ознакомление с особенностями кулинарной подготовки филе птицы. Участие в приготовлении полуфабрикатов из филе птицы и дичи. Определение качества полуфабрикатов из филе птицы и дичи по органолептическим показателям. Знакомство с условиями хранения и реализации. Работа со Сборником

<p>рецептур блюд и кулинарных изделий.  Участие в технологическом процессе приготовления рубленой массы из птицы и кролика (натуральной, котлетной, кнельной). Ознакомление с правилами подбора пряностей и приправ. Приготовление полуфабрикатов из рубленой массы. Определение качества рубленой массы птицы по органолептическим показателям. Знакомство с условиями хранения и реализации. Ознакомление с правилами обработки пищевых отходов. Работа со Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий.</p>		
<p><b>Всего</b></p>	<p><b>390</b></p>	

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов: «Технологическое оборудование кулинарного и кондитерского производства», лабораторий: Лаборатория технологии приготовления пищи и «Учебный кулинарный цех».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- учебные столы и стулья;
- шкафы;
- плакатницы;
- учебная доска.

Технические средства обучения:

- мультимедийное оборудование
- компьютер

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: учебные столы и стулья; столы производственные; стеллажи; шкафы; плиты электрические; шкаф жарочный; шкаф пекарский; холодильники; весы настольные; коптильный аппарат; микроволновая печь; блендер; миксер.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест: пароконвектомат; шкаф жарочный; плита электрическая; картофелеочистительная машина; овощерезка; мясорубка; протирочная машина; кремозбивальная машина; тестомесильная машина; тестораскаточная машина; мармиты; шкаф для подогрева; печь СВЧ; кипяtilьник (кофе-чаеварка); слайсер;холодильный прилавок; холодильная витрина; холодильный шкаф; весы товарные; весы настольные.

### **4.2. Информационное обеспечение обучения**

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

Основные источники:

1. Н.И. Ковалев, М.М. Куткина, В.А. Кравцова Технология приготовления пищи М.: Деловая литература, 2019г. 467стр.
2. А.Т. Васюкова, Организация процесса приготовления и приготовление п/ф для сложной кулинарной продукции, - Москваб,КНОРУС, 2018-318с
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для ПОП- М.: Хлебпродинформ, 2020г.
4. Справочник технолога общественного питания - М.: Колос, 2020г

Дополнительные источники:

1. ГОСТ Р 50647-2013 Общественное питание. Термины и определения.2007г.

2. ГОСТ Р 50763-2011 Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия.

3. СанПиН 2.3.6.1079-2020 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.

4. СанПиН 2.3.6.1078-2020 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.

Интернет - ресурсы

1. <http://study.pgta.ru/mod/resource/view>

2. <http://study.pgta.ru/mod/resource/>

3. <http://www.goldenbells.ru/restaurants/index.php>

### **4.3. Общие требования к организации образовательного процесса**

Изучение профессионального модуля предполагает проведение теоретических и практических занятий, прохождение учебной практики. Учебная практика проводится на базе колледжа.

Освоение данного модуля осуществляется параллельно с освоением дисциплин «Товароведение продовольственных товаров», «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве».

### **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам):

наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» и специальности «Технология продукции общественного питания».

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

Педагогический состав: дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов, а также общепрофессиональных дисциплин «Товароведение продовольственных товаров», «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве», прошедшие стажировку на ведущих предприятиях общественного питания г. Пензы (не реже 1 раза в 3 года).



## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК 1.1 Организовать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Перечень и оформление документов при приемке мяса соответствует основным требованиям, предъявляемым к правилам оформления документации.</li> <li>Определение качества сырья экспресс - методом и по органолептическим показателям соответствует нормативным показателям.</li> <li>- Разделка туш выполнена в соответствии со схемой разделки.</li> <li>- Определение способов тепловой обработки для крупнокусковых полуфабрикатов (отрубов) соответствует правилам использования.</li> <li>- Изготовленные полуфабрикаты (крупнокусковые, порционные, мелкокусковые, рубленые) соответствуют по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, консистенция, запах) установленным требованиям</li> </ul>	<p>Сравнение с эталоном; экспертная оценка на практических занятиях; при выполнении работ в ходе учебной практики; тестовый контроль</p>
<p>ПК 1.2 Организовать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Перечень и оформление документов при приемке рыбы и нерыбного водного сырья соответствует основным требованиям, предъявляемым к правилам оформления документации.</li> <li>-Определение качества рыбного сырья экспресс - методом и по органолептическим показателям соответствует нормативным показателям.</li> <li>-Разделка рыбы с костным и хрящевым скелетом выполнена в соответствии со схемой разделки.</li> <li>-Определение способов тепловой обработки для полуфабрикатов из рыбы соответствует правилам использования.</li> <li>-Изготовленные рыбные полуфабрикаты соответствуют по органолептическим</li> </ul>	<p>Сравнение с эталоном; экспертная оценка на практических занятиях; при выполнении работ в ходе учебной практики; тестовый контроль.</p>

	показателям (внешний вид, цвет, консистенция, запах) установленным требованиям.	
ПК 1.3 Организовать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции	-Перечень и оформление документов при приемке птицы и дичи соответствует основным требованиям, предъявляемым к правилам оформления документации. -Определение качества сырья экспресс - методом и по органолептическим показателям соответствует нормативным показателям. -Разделка тушек птицы и дичи выполнена в соответствии со схемой разделки. -Изготовленные полуфабрикаты (целые тушки, порционные из филе, мелкокусковые, рубленые) соответствуют по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, консистенция, запах) установленным требованиям.	Сравнение с эталоном; экспертная оценка на практических занятиях; при выполнении работ в ходе учебной практики; тестовый контроль.

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ОК.1.Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- аргументированность и полнота объяснения сущности и социальной значимости будущей профессии; активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности; - наличие положительных отзывов по итогам производственной практики; - участие в студенческих конференциях, конкурсах и т.п.	наблюдение и экспертная оценка на практических и лабораторных занятиях, при выполнении работ в ходе учебной практики
ОК.2.Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность	обоснованность постановки цели, выбора и применения способов и методов решения профессиональных задач;	

и качество.	
ОК.3.Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	адекватность принятия решений в стандартных и нестандартных профессиональных ситуациях;
ОК.4.Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	результаты работы при изменении условий и технологий профессиональной деятельности соответствуют эталону;
ОК.5.Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- обоснованность постановки цели, выбора и применения способов и методов решения профессиональных задач; - адекватность принятия решений в стандартных и нестандартных профессиональных ситуациях;
ОК.6.Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	отбор и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;
ОК.7.Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	отбор и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;
ОК.8.Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	результаты работы при изменении условий и технологий профессиональной деятельности соответствуют эталону;
ОК.9.Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	проведение анализа текущих изменений в нормативно-технологической документации



**Министерство образования Пензенской области  
государственное автономное профессиональное образовательное  
учреждение Пензенской области  
«Пензенский колледж современных технологий переработки и бизнеса»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**УП.01 Организация процесса приготовления и приготовление  
полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции**

**для студентов, обучающихся по специальности  
19.02.10 Технология продукции общественного питания  
(базовая подготовка)**

**Пенза, 2021 г.**



Рассмотрена и одобрена на заседании методической цикловой комиссии профессиональных дисциплин по укрупненным группам специальностей «Промышленная экология и биотехнологии, сервис»

Протокол №\_\_ от « » 2021 г.

Председатель методической цикловой комиссии \_\_\_\_\_ Фомина Т.В.

Рабочая программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовая подготовка)

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по учебно – воспитательной работе

\_\_\_\_\_  
Л.В. Волкова

« » 2021г.

Разработчики: Фомина Т.В., преподаватель специальных дисциплин  
Куликова С.В., преподаватель специальных дисциплин  
Самбулиди Т.В., преподаватель специальных дисциплин



## СОДЕРЖАНИЕ

	<b>Стр.</b>
<b>1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>4</b>
<b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>6</b>
<b>3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>7</b>
<b>4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>12</b>
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)</b>	<b>14</b>



# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

## ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

### 1.1. Область применения программы

Программа учебной практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 1.1 Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;

ПК 1.2 Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;

ПК 1.3 Организовывать подготовку домашней птицы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;

Программа учебной практики может быть использована при реализации программы профессиональной подготовки по профессии «Повар» на базе среднего общего образования.

### 1.2. Цели и задачи практики – требования к результатам освоения практики

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения учебной практики должен:

#### **иметь практический опыт:**

- разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; расчета массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов;

- организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;

- подготовки оборудования и инвентаря; контроля качества подготовленных полуфабрикатов.

#### **уметь:**

- органолептически оценивать качество продуктов и полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы;

- принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов;

- проводить расчеты по формулам; выбирать и пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов;





- выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени.

**знать:**

- ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени;
- правила оформления заказа на продукты со склада и от поставщиков;
- методы определения их качества; способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и птицы;
- основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов; методы обработки и подготовки мяса, рыбы и птицы;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование;
- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов;
- способы минимизации отходов;
- актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса;
- требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде.

**1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной практики:**

всего – 144 часа, в том числе:  
в рамках ПМ.01 – 144 часа.



## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения учебной практики является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПК 1.2	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПК 1.3	Организовывать подготовку домашней птицы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
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



### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1. Содержание учебной практике

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Виды работ		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
<b>Тема 1</b> <b>Обработка овощей и грибов</b>	<b>Виды работ:</b>		18	
	1.1	Ознакомление с овощным цехом, оборудованием, инвентарем. Овладение навыками ручной и машинной обработки картофеля и корнеплодов.		
	1.2	Участие в технологическом процессе приготовления полуфабрикатов из картофеля и корнеплодов целыми клубнями и различной формы нарезки. Ознакомление с их кулинарным использованием. Определение качества полуфабрикатов по органолептическим показателям. Работа со сборником рецептов блюд.		
	1.3	Участие в технологическом процессе обработки луковых, капустных, салатных, плодовых, бобовых, десертных овощей, зелени и грибов. Овладение приемами форм нарезки и знакомство с их кулинарным использованием. Определение качества полуфабрикатов по органолептическим показателям. Работа со сборником рецептов блюд.		
<b>Тема 2</b>	<b>Виды работ:</b>		36	

<b>Обработка рыбы и нерыбного водного сырья</b>	2.1	Ознакомление с работой рыбного цеха. Изучение поступающего вида сырья, определение его качества. Участие в технологическом процессе механической обработки рыбы с хрящевым скелетом. Работа со сборником рецептур блюд.		
	2.2	Участие в технологическом процессе механической и кулинарной обработки рыбы с костным скелетом. Ознакомление с особенностями обработки некоторых видов рыб (налим, стерлядь, сом, угорь, камбала, дорадо, сибас, морской черт). Работа со сборником рецептур блюд.		
	2.3	Участие в технологическом процессе приготовления полуфабрикатов из рыбы для всех видов тепловой обработки (варки, припускания, жарки основным способом, жарки во фритюре, тушения). Ознакомление с особенностями подготовки рыбы для фарширования. Определение качества полуфабрикатов по органолептическим показателям. Работа со сборником рецептур блюд.		
	2.4	Участие в технологическом процессе приготовления рубленой массы из рыбы (натуральной, котлетной, кнельной). Ознакомление с правилами подборки пряностей и приправ. Определение качества по органолептическим показателям. Работа со сборником рецептур блюд.		
	2.5	Участие в технологическом процессе приготовления полуфабрикатов из рыбной массы. Определение качества полуфабрикатов по органолептическим показателям. Работа со сборником рецептур блюд.		
	2.6	Участие в технологическом процессе обработки нерыбного водного сырья и приготовление полуфабрикатов из него. Определение качества полуфабрикатов по органолептическим показателям. Работа со сборником рецептур блюд.		
<b>Тема 3</b>	<b>Виды работ:</b>		60	

<b>Обработка мяса</b>	3.1	Ознакомление с работой мясного цеха. Изучение ассортимента поступающего сырья, определение его качества. Ознакомление с правилами эксплуатации оборудования, инструментов и инвентаря. Участие в технологическом процессе механической и кулинарной обработки рыбы мяса. Работа со сборником рецептов блюд.		
	3.2	Участие в технологическом процессе кулинарной разделке говяжьей туши. Ознакомление с технологическим использованием крупнокусковых полуфабрикатов (отрубов). Ознакомление с условиями хранения и реализации. Работа со сборником рецептов блюд.		
	3.3	Участие в технологическом процессе приготовления крупнокусковых и мелкокусковых полуфабрикатов из говядины для всех видов тепловой обработки. Определение качества полуфабрикатов по органолептическим показателям. Работа со сборником рецептов блюд		
	3.4	Участие в технологическом процессе приготовления порционных полуфабрикатов из говядины для всех видов тепловой обработки. Определение качества полуфабрикатов по органолептическим показателям. Работа со сборником рецептов блюд.		
	3.5	Участие в технологическом процессе кулинарной разделки туш мелкого скота. Ознакомление с технологическим использованием крупнокусковых полуфабрикатов (отрубов). Ознакомление с условиями хранения и реализации. Работа со сборником рецептов блюд.		
	3.6	Участие в технологическом процессе приготовления крупнокусковых и мелкокусковых полуфабрикатов из свинины и баранины для всех видов тепловой обработки. Определение качества полуфабрикатов по органолептическим показателям. Работа со сборником рецептов блюд		

	3.7	Участие в технологическом процессе приготовления порционных полуфабрикатов из свинины и баранины для всех видов тепловой обработки. Определение качества полуфабрикатов по органолептическим показателям. Работа со сборником рецептур блюд		
	3.8	Участие в технологическом процессе обработки поросят и ягнят. Участие в технологическом процессе обработки субпродуктов. Ознакомление с особенностями обработки свиных голов. Определение качества полуфабрикатов по органолептическим показателям. Работа со сборником рецептур блюд		
	3.9	Участие в технологическом процессе приготовления рубленой массы из мяса (натуральной, котлетной, кнельной). Ознакомление с правилами подборки пряностей и приправ. Определение качества по органолептическим показателям. Работа со сборником рецептур блюд.		
	3.10	Участие в технологическом процессе приготовления полуфабрикатов из рубленой массы. Определение качества полуфабрикатов по органолептическим показателям. Работа со сборником рецептур блюд.		
<p style="text-align: center;"><b>Тема 4</b> <b>Обработка птицы, дичи, кролика</b></p>	<b>Виды работ:</b>			
	4.1	Ознакомление с организацией рабочего места для обработки птицы, дичи и кролика. Изучение ассортимента поступающего сырья, определение его качества. Участие в технологическом процессе механической обработки птицы, дичи и кролика. Определение качества полуфабрикатов по органолептическим показателям. Работа со сборником рецептур блюд.	30	
	4.2	Участие в технологическом процессе обработки утиной и гусиной печени. Ознакомление с особенностями приготовления полуфабрикатов из заданного сырья. Определение качества полуфабрикатов по органолептическим показателям. Работа со сборником рецептур блюд		

	4.3	Участие в технологическом процессе заправки птицы и дичи «в одну нитку», «две нитки», «в кармашек», «ножка в ножку». Определение качества полуфабрикатов по органолептическим показателям. Работа со сборником рецептур блюд.		
	4.4	Ознакомление с особенностями кулинарной подготовки филе птицы. Участие в технологическом процессе приготовления полуфабрикатов из филе птицы и дичи. Определение качества полуфабрикатов по органолептическим показателям. Работа со сборником рецептур блюд.		
	4.5	Участие в технологическом процессе приготовления рубленой массы из птицы и кролика (натуральной, котлетной, кнельной). Ознакомление с правилами подборки пряностей и приправ. Определение качества по органолептическим показателям. Ознакомление с правилами обработки пищевых отходов. Работа со сборником рецептур блюд		
<b>Всего</b>	<b>144</b>			

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

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

Реализация программы учебной практики предполагает наличие учебных кабинетов: «Технологическое оборудование кулинарного и кондитерского производства», лабораторий: Лаборатория технологии приготовления пищи и «Учебный кулинарный цех».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- учебные столы и стулья;
- шкафы;
- плакатницы;
- учебная доска.

Технические средства обучения:

- мультимедийное оборудование
- компьютер

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: учебные столы и стулья; столы производственные; стеллажи; шкафы; плиты электрические; шкаф жарочный; шкаф пекарский; холодильники; весы настольные; коптильный аппарат; микроволновая печь; блендер; миксер.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест: пароконвектомат; шкаф жарочный; плита электрическая; картофелеочистительная машина; овощерезка; мясорубка; протирачная машина; кремозбивальная машина; тестомесильная машина; тестораскаточная машина; мармиты; шкаф для подогрева; печь СВЧ; кипятильник (кофе-чайварка); слайсер; холодильный прилавок; холодильная витрина; холодильный шкаф; весы товарные; весы настольные.

### **4.2. Информационное обеспечение обучения**

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

Основные источники:

Основные источники:

- Н.И. Ковалев, М.М. Куткина, В.А. Кравцова Технология приготовления пищи М.: Деловая литература, 2019г. 467стр.

- А.Т. Васюкова, Организация процесса приготовления и приготовление п/ф для сложной кулинарной продукции, - Москва, КНОРУС, 2018-318с

- Сборник технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий – М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 2020 г.

- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Хлебпродинформ, 2018г.

- Справочник технолога общественного питания - М.: Колос 2020 г.

Дополнительные источники:



1. ГОСТ Р 50647-2013 Общественное питание. Термины и определения. 2007 г.
2. ГОСТ Р 50763-2016 Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия.
3. СанПиН 2.3.6.1079-2020 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
4. СанПиН 2.3.6.1078-2020 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.

Интернет - ресурсы

1. <http://study.pgta.ru/mod/resource/view>
2. <http://study.pgta.ru/mod/resource/>
3. <http://www.goldenbells.ru/restaurants/index.php>

### **4.3. Общие требования к организации учебной практики**

Учебная практика проводится преподавателями профессионального цикла рассредоточено или концентрированно в соответствии с графиком учебного процесса.

Учебная практика проводится на базе столовой колледжа и столовой Городской администрации

Для проведения учебной практики в колледже разработана следующая документация:

1. типовое положение о практике;
2. рабочая программа учебной практики.

Перед выходом на практику для студентов проводится инструктаж по технике безопасности.

Студенты при прохождении учебной практики в организациях обязаны:

- полностью выполнять задания, предусмотренные программой учебной практики;
- соблюдать правила внутреннего распорядка, не нарушать установленный режим работы, соблюдать дисциплину, бережно относиться к имуществу;
- изучать и строго соблюдать нормы охраны труда и правила пожарной безопасности.

По окончании практики студент сдаёт дневник и отчет в соответствии с содержанием практики, по форме, установленной образовательным учреждением, с необходимыми приложениями и аттестационный лист.

Аттестация практики проводится на основании документов, представленных по итогам прохождения практики.

### **4.4. Кадровое обеспечение учебной практики**

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

Педагогический состав: дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов, а также общепрофессиональных дисциплин, имеющие высшее образование, соответствующее профилю специальности, прошедшие стажировку на предприятиях общественного питания г.Пензы (не реже 1 раза в 3 года).

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОХОЖДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК 1.1 Организовать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Перечень и оформление документов при приемке мяса соответствует основным требованиям, предъявляемым к правилам оформления документации.</li> <li>Определение качества сырья экспресс - методом и по органолептическим показателям соответствует нормативным показателя.</li> <li>- Разделка тушь выполнена в соответствии со схемой разделки.</li> <li>- Определение способов тепловой обработки для крупнокусковых полуфабрикатов (отрубов) соответствует правилам использования.</li> <li>- Изготовленные полуфабрикаты (крупнокусковые, порционные, мелкокусковые, рубленые) соответствуют по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, консистенция, запах) установленным требованиям</li> </ul>	<p>Сравнение с эталоном; экспертная оценка при выполнении работ в ходе учебной практики</p>
<p>ПК 1.2 Организовать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Перечень и оформление документов при приемке рыбы и нерыбного водного сырья соответствует основным требованиям, предъявляемым к правилам оформления документации.</li> <li>-Определение качества рыбного сырья экспресс - методом и по органолептическим показателям соответствует нормативным показателя.</li> <li>-Разделка рыбы с костным и хрящевым скелетом выполнена в соответствии со схемой</li> </ul>	<p>Сравнение с эталоном; экспертная оценка при выполнении работ в ходе учебной практики</p>

	<p>разделки.</p> <p>-Определение способов тепловой обработки для полуфабрикатов из рыбы соответствует правилам использования.</p> <p>-Изготовленные рыбные полуфабрикаты соответствуют по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, консистенция, запах) установленным требованиям.</p>	
<p>ПК 1.3</p> <p>Организовать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции</p>	<p>-Перечень и оформление документов при приемке птицы и дичи соответствует основным требованиям, предъявляемым к правилам оформления документации.</p> <p>-Определение качества сырья экспресс - методом и по органолептическим показателям соответствует нормативным показателя.</p> <p>-Разделка тушек птицы и дичи выполнена в соответствии со схемой разделки.</p> <p>-Изготовленные полуфабрикаты (целые тушки, порционные из филе, мелкокусковые, рубленые) соответствуют по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, консистенция, запах) установленным требованиям.</p>	<p>Сравнение с эталоном;</p> <p>экспертная оценка при выполнении работ в ходе учебной практики</p>

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
<p>ОК.1.Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>	<p>- аргументированность и полнота объяснения сущности и социальной значимости будущей профессии;</p> <p>активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности;</p> <p>- наличие положительных отзывов по итогам производственной практики;</p> <p>- участие в студенческих конференциях, конкурсах и т.п.</p>	<p>наблюдение и экспертная оценка при выполнении работ в ходе учебной практики</p>

<p>ОК.2.Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p>	<p>обоснованность постановки цели, выбора и применения способов и методов решения профессиональных задач;</p>
<p>ОК.3.Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p>	<p>адекватность принятия решений в стандартных и нестандартных профессиональных ситуациях;</p>
<p>ОК.4.Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p>	<p>результаты работы при изменении условий и технологий профессиональной деятельности соответствуют эталону;</p>
<p>ОК.5.Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>- обоснованность постановки цели, выбора и применения способов и методов решения профессиональных задач; - адекватность принятия решений в стандартных и нестандартных профессиональных ситуациях;</p>
<p>ОК.6.Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p>	<p>отбор и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;</p>
<p>ОК.7.Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p>	<p>отбор и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;</p>
<p>ОК.8.Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации</p>	<p>результаты работы при изменении условий и технологий профессиональной деятельности соответствуют эталону;</p>

ОК.9.Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	проведение анализа текущих изменений в нормативно-технологической документации	
--	--	--









**Министерство образования Пензенской области  
государственное автономное профессиональное образовательное  
учреждение Пензенской области  
«Пензенский колледж современных технологий переработки и бизнеса»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ  
ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной  
холодной кулинарной продукции**

**для студентов, обучающихся по специальности  
19.02.10 Технология продукции общественного питания  
(базовая подготовка)**

**Пенза, 2021г.**

Рассмотрена и одобрена на заседании методической цикловой комиссии профессиональных дисциплин по укрупненным группам специальностей «Промышленной экологии и биотехнологии, сервис»

Протокол № \_\_\_\_\_ от «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2021г.

Председатель методической цикловой комиссии \_\_\_\_\_ Т.В.Фомина

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовая подготовка)

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по учебно – воспитательной работе

\_\_\_\_\_ Л.В. Волкова

Разработчик: Баландина Л.С., преподаватель специальных дисциплин

## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>4</b>
<b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>7</b>
<b>3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>8</b>
<b>4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>20</b>
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)</b>	<b>22</b>

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции

### 1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

в части освоения основного вида профессиональной деятельности:

Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

Программа профессионального модуля может быть использована при реализации программы профессиональной подготовки по рабочей профессии 16675 «Повар» на базе среднего (полного) общего образования.

### 1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

#### **иметь практический опыт:**

-разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов; расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;

-проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов; организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;

-приготовления сложных холодных блюд и закусок с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;

-сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;

- декорирования блюд сложными холодными соусами; контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов;

#### **уметь:**

-органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;

- использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- проводить расчеты по формулам;
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов;
- оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами;

**знать:**

- ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов;
- варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок; правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;
- способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;
- требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов;
- требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов; температурный и санитарный режим, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов, ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования;
- правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов; правила соусной композиции сложных холодных соусов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов;
- технологию приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов; варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов;
- методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;
- варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы; варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами;

- технику приготовления украшений для холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов;
- варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы; требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции;
- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции.

### **1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

всего – 528 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 348 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 232 часа;

самостоятельной работы обучающегося – 116 часов;

практики по профилю специальности – 180 часов.

## **2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

Результатом освоения программы профессионального модуля является

овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 2.1.	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.
ПК 2.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ПК 2.3.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
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.

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 2.1, 2.3	Раздел 1. Приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.	138	92	52		46		0	
ПК 2.2, 2.3	Раздел 2. Приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса, сельскохозяйственной птицы и соусов к ним, горячих закусок овощей, грибов, мяса, птицы.	210	140	80	0	70	0	0	
	Производственная практика (по профилю специальности), часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)	180							180
	<b>Всего:</b>	<b>528</b>	<b>232</b>	<b>132</b>	<b>0</b>	<b>116</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>180</b>



### 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Раздел ПМ 1. Приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.</b>		138	
<b>МДК. 02.01. Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции</b>			
<b>Тема 1.1 Приготовление бутербродов и бутербродных тортов</b>	<b>Содержание</b>	14	
	1 Характеристика холодного цеха. Санитарные требования, предъявляемые к цеху. Ассортимент холодных блюд и закусок.		2
	2 Технологический процесс приготовления, варианты оформления и отпуск открытых/простых и сложных/ бутербродов		2
	3 Технологический процесс приготовления, варианты оформления и отпуск закрытых бутербродов /сандвичей/.		2
	4 Технологический процесс приготовления, варианты оформления и отпуск комбинированных бутербродов.		2
	5 Технологический процесс приготовления, варианты оформления и отпуск закусочных бутербродов/канапе/.		2
	6 Технологический процесс приготовления, варианты оформления и отпуск горячих бутербродов /тартинки/, крутонов, крутонов - муаль		2
	7 Технологический процесс приготовления, варианты оформления и отпуск бутербродных тортов: ассортимент, особенности приготовления, оформление, отпуск. Условия и сроки хранения.		2
	<b>Практическое задание</b>	2	
1 <b>Практическое задание №1.</b> Решение ситуационных заданий.			

	<b>Лабораторные работы</b>		5	
	1	Лабораторная работа №1. Приготовление бутербродов и бутербродных тортов		
<b>Тема 1.2 Приготовление салатов и винегретов</b>	<b>Содержание</b>		26	
	1	Технологический процесс приготовления салатов из сырых овощей. Ассортимент, особенности приготовления, оформление отпуск. Условия и сроки хранения.		2
	2	Технологический процесс приготовления салатов из вареных овощей. Ассортимент, особенности приготовления, оформление отпуск. Условия и сроки хранения.		2
	3	Технологический процесс приготовления салатов из фруктов. Ассортимент, особенности приготовления, оформление отпуск. Условия и сроки хранения.		2
	4	Технологический процесс приготовления салатов из грибов. Ассортимент, особенности приготовления, оформление отпуск. Условия и сроки хранения.		2
	5	Технологический процесс приготовления салатов из грибов консервированных. Ассортимент, особенности приготовления, оформление отпуск. Условия и сроки хранения.		2
	6	Технологический процесс приготовления салатов из птицы и дичи. Ассортимент, особенности приготовления, оформление отпуск. Условия и сроки хранения.		2
	7	Технологический процесс приготовления салатов из рыбы. Ассортимент, особенности приготовления, оформление отпуск. Условия и сроки хранения.		2
	8	Технологический процесс приготовления салатов из морепродуктов. Ассортимент, особенности приготовления, оформление отпуск. Условия и сроки хранения.		2
	9	Технологический процесс приготовления салатов из круп. Ассортимент, особенности приготовления, оформление отпуск. Условия и сроки хранения.		2
	10	Технологический процесс приготовления салатов из макаронных изделий. Ассортимент, особенности приготовления, оформление отпуск. Условия и сроки хранения.		2
	11	Технологический процесс приготовления салатов-коктейлей, слоеных салатов. Ассортимент, особенности приготовления, оформление отпуск. Условия и сроки хранения.		2
12	Технологический процесс приготовления теплых салатов. Ассортимент, особенности приготовления, оформление отпуск. Условия и сроки хранения.		2	

	13	Технологический процесс приготовления винегретов. Ассортимент, особенности приготовления, оформление отпуск. Условия и сроки хранения.		2
	<b>Практические занятия</b>		4	
	1	<b>Практическая работа №3.</b> Решение ситуационных заданий.		
	2	<b>Практическая работа № 4.</b> Разработка новых видов салатов: подбор рецептуры, технологических режимов, установление показателей качества, оформление технологической документации.		
	<b>Лабораторные работы</b>		41	
	1	<b>Лабораторная работа №1.</b> Приготовление салатов из овощей и грибов.		
	2	<b>Лабораторная работа №2.</b> Приготовление салатов из мяса, птицы и субпродуктов.		
	3	<b>Лабораторная работа №3.</b> Приготовление салатов из рыбы и морепродуктов.		
	4	<b>Лабораторная работа №4.</b> Приготовление слоеных салатов и салатов-коктейлей.		
	5	<b>Лабораторная работа №5.</b> Приготовление теплых салатов.		
	6	<b>Лабораторная работа №6.</b> Приготовление винегретов.		
	7	<b>Лабораторная работа №7.</b> Приготовление фирменных салатов.		
	8	<b>Лабораторная работа №8.</b> Приготовление фирменных салатов		
	<b>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 1.</b> Составление технологической схемы приготовления салатов /по заданию преподавателя/. Написание рефератов на тему «Овощные салаты». Написание рефератов на тему «Винегреты». Написание рефератов на тему «Салаты из рыбы и нерыбного водного сырья». Написание рефератов на тему «Салаты из мяса и домашней птицы». Составление схемы приготовления закрытых бутербродов /сандвичей/. Составление таблиц «Требования к качеству холодных закусок, сроки реализации». Написание рефератов на тему «История возникновения бутербродов».		46	
<b>Раздел ПМ 2.</b> <b>Приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса, сельскохозяйственной птицы и соусов к ним, горячих закусок овощей, грибов, мяса, птицы.</b>			210	
<b>МДК. 02.01. Технология приготовления сложной</b>				

<b>холодной кулинарной продукции</b>			
<b>Тема 2.1</b> <b>Приготовление холодных блюд и закусок из рыбы, мяса, сельскохозяйственной птицы и соусов к ним</b>	<b>Содержание</b>	46	
	1 Технологический процесс приготовления холодных блюд и закусок из овощей и грибов (капуста квашеная, карпаччо из овощей и грибов, хумус). Особенности приготовления. Подбор гарнира и соуса. Оформление, отпуск. Условия и сроки хранения.		2
	2 Технологический процесс приготовления холодных блюд и закусок из овощей и грибов (икра овощная и грибная, овощи фаршированные). Особенности приготовления. Подбор гарнира и соуса. Оформление, отпуск. Условия и сроки хранения.		2
	3 Технологический процесс приготовления холодных блюд и закусок из птицы (приготовление рулетов, курицы галантин и др.). Особенности приготовления. Подбор гарнира и соуса. Оформление, отпуск. Условия и сроки хранения.		2
	4 Технологический процесс приготовления холодных блюд и закусок из птицы (приготовление птицы под майонезом, птицы фаршированной и др.). Особенности приготовления. Подбор гарнира и соуса. Оформление, отпуск. Условия и сроки хранения.		2
	5 Технологический процесс приготовления холодных блюд и закусок из мяса (ассорти, буженина, ветчина и др.). Особенности приготовления. Подбор гарнира и соуса. Оформление, отпуск. Условия и сроки хранения.		2
	6 Технологический процесс приготовления холодных блюд и закусок из мяса (рулеты.). Особенности приготовления. Подбор гарнира и соуса. Оформление, отпуск. Условия и сроки хранения.		2
	7 Технологический процесс приготовления холодных блюд и закусок из мяса (карпаччо из мяса, поросенок целиком и др.). Особенности приготовления. Подбор гарнира и соуса. Оформление, отпуск. Условия и сроки хранения.		2
	8 Технологический процесс приготовления холодных блюд и закусок из рыбы (рыбная гастрономия, ассорти, рыба под маринадом, рыба под майонезом и др.). Особенности приготовления. Подбор гарнира и соуса. Оформление, отпуск. Условия и сроки хранения.		2
	9 Технологический процесс приготовления холодных блюд и закусок из рыбы (рулеты из рыбы.). Особенности приготовления. Подбор гарнира и соуса. Оформление, отпуск. Условия и сроки хранения.		2

10	Технологический процесс приготовления холодных блюд и закусок из рыбы (рыба фаршированная целиком, подача сельди.). Особенности приготовления. Подбор гарнира и соуса. Оформление, отпуск. Условия и сроки хранения.		2
11	Технологический процесс приготовления холодных блюд и закусок из морепродуктов. Особенности приготовления. Подбор гарнира и соуса. Оформление, отпуск. Условия и сроки хранения.		2
12	Технологический процесс приготовления холодных блюд и закусок из морепродуктов. Особенности приготовления. Подбор гарнира и соуса. Оформление, отпуск. Условия и сроки хранения.		2
13	Технологический процесс приготовления заливных блюд из мяса. Особенности приготовления. Подбор гарнира и соуса. Оформление, отпуск. Условия и сроки хранения.		2
14	Технологический процесс приготовления заливных блюд из птицы и овощей. Особенности приготовления. Подбор гарнира и соуса. Оформление, отпуск. Условия и сроки хранения.		2
15	Технологический процесс приготовления заливных блюд из рыбы и морепродуктов. Особенности приготовления. Подбор гарнира и соуса. Оформление, отпуск. Условия и сроки хранения.		2
16	Технологический процесс приготовления зельцев, сальтисонов. Особенности приготовления. Подбор гарнира и соуса. Оформление, отпуск. Условия и сроки хранения.		2
17	Технологический процесс приготовления холодцов и студней. Особенности приготовления. Подбор гарнира и соуса. Оформление, отпуск. Условия и сроки хранения.		2
18	Технологический процесс приготовления паштетов. Особенности приготовления. Подбор гарнира и соуса. Оформление, отпуск. Условия и сроки хранения.		2
19	Технологический процесс приготовления терринов. Особенности приготовления. Подбор гарнира и соуса. Оформление, отпуск. Условия и сроки хранения.		2
20	Технологический процесс приготовления верринов. Особенности приготовления. Подбор гарнира и соуса. Оформление, отпуск. Условия и сроки хранения.		2
21	Технологический процесс приготовления закусок из яиц. Особенности приготовления. Подбор гарнира и соуса. Оформление, отпуск. Условия и сроки хранения.		2
22	Технологический процесс приготовления закусок из сыра. Особенности		2

		приготовления. Подбор гарнира и соуса. Оформление, отпуск. Условия и сроки хранения.		
23		Технологический процесс приготовления закусок из творога. Особенности приготовления. Подбор гарнира и соуса. Оформление, отпуск. Условия и сроки хранения.		2
		<b>Практические занятия</b>	12	
1		<b>Практическое задание №1.</b> Решение ситуационных заданий		
2		<b>Практическое задание №2.</b> Решение ситуационных заданий		
3		<b>Практическое задание №3.</b> Решение ситуационных заданий		
4		<b>Практическое задание №4.</b> Решение ситуационных заданий		
5		<b>Практическое задание №5.</b> Разработка новых видов салатов: подбор рецептуры, технологических режимов, установление показателей качества, оформление технологической документации.		
6		<b>Практическое задание №6.</b> Разработка новых видов салатов: подбор рецептуры, технологических режимов, установление показателей качества, оформление технологической документации.		
		<b>Лабораторные работы</b>	61	
1		<b>Лабораторная работа №1</b> Приготовление холодных блюд и закусок из овощей и грибов.		
2		<b>Лабораторная работа №2</b> Приготовление холодных блюд и закусок из мяса и субпродуктов.		
3		<b>Лабораторная работа №3</b> Приготовление холодных блюд и закусок из рыбы и морепродуктов.		
4		<b>Лабораторная работа №4</b> Приготовление холодных блюд и закусок из птицы и дичи.		
5		<b>Лабораторная работа №5</b> Приготовление заливных блюд.		
6		<b>Лабораторная работа №6</b> Приготовление заливных блюд.		
7		<b>Лабораторная работа №7</b> Приготовление паштетов и терринов		
8		<b>Лабораторная работа №8</b> Приготовление верринов.		
9		<b>Лабораторная работа №9</b> Приготовление закусок из яиц и творога.		
10		<b>Лабораторная работа №10</b> Приготовление фирменных холодных блюд и закусок .		
11		<b>Лабораторная работа №11</b> Приготовление фирменных холодных блюд и закусок.		

<b>Тема 2.2</b> <b>Приготовление горячих закусок овощей, грибов, мяса, птицы</b>	<b>Содержание</b>		14	
	1	Технологический процесс приготовления горячих закусок из овощей Особенности приготовления. Подбор гарнира и соуса. Оформление, отпуск. Условия и сроки хранения.		
	2	Технологический процесс приготовления горячих закусок из грибов. Особенности приготовления. Подбор гарнира и соуса. Оформление, отпуск. Условия и сроки хранения.		
	3	Технологический процесс приготовления горячих закусок из мяса. Особенности приготовления. Подбор гарнира и соуса. Оформление, отпуск. Условия и сроки хранения.		
	4	Технологический процесс приготовления горячих закусок из птицы. Особенности приготовления. Подбор гарнира и соуса. Оформление, отпуск. Условия и сроки хранения.		
	5	Технологический процесс приготовления горячих закусок из рыбы. Особенности приготовления. Подбор гарнира и соуса. Оформление, отпуск. Условия и сроки хранения.		
	6	Технологический процесс приготовления горячих закусок из морепродуктов. Особенности приготовления. Подбор гарнира и соуса. Оформление, отпуск. Условия и сроки хранения.		
	7	Технологический процесс приготовления горячих закусок из яиц, сыра и творога. Особенности приготовления. Подбор гарнира и соуса. Оформление, отпуск. Условия и сроки хранения.		
	<b>Практические задания</b>			2
	1	<b>Практическое задание №1</b> Решение ситуационных задач		
<b>Лабораторные работы</b>		5		
1	<b>Лабораторная работа №1</b> Приготовление горячих закусок			
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 2.</b> Составление технологических карт на холодные закуски. Составление таблиц «Требования к качеству холодных блюд из рыбы, сроки реализации. Составление таблиц «Требования к качеству холодных блюд из мяса, сроки реализации». Составление технологической схемы приготовления рыбы заливной.		70		

<p>Составление технологических карт на сложные холодные блюда из рыбы и нерыбного водного сырья.  Составление технологических карт на сложные холодные блюда из мяса.  Составление таблиц «Требования к качеству холодных блюд из рыбы, сроки реализации».  Составление таблиц «Требования к качеству холодных блюд из мяса, сроки реализации».  Написание рефератов на тему «Банкетные блюда из рыбы».  Написание рефератов на тему «Банкетные блюда из мяса».  Написание рефератов на тему «Банкетные блюда из птицы».  Написание рефератов на тему «Холодные сложные блюда из субпродуктов»  Написание рефератов на тему «Горячие закуски».  Составление технологических карт</p>		
<p><b>Производственная практика (по профилю специальности)</b>  <b>Виды работ</b>  1.Ознакомление с работой холодного цеха. Ознакомление с правилами эксплуатации оборудования, инструментов и инвентаря холодного цеха. Виды поступающего сырья, продуктов и полуфабрикатов. Выбор температурного и временного режима их хранения.  Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции. Ассортимент выпускаемой продукции. Ознакомление с используемой на ПОП технологической и санитарно-гигиенической документацией /ГОСТ Р, ОСТ, ТУ, ТИ, СПТ, СанПиН, Сборник рецептур блюд/.</p> <p>2. Участие в технологическом процессе приготовления и отпуске открытых /простых и сложных/ бутербродов. Способы приготовления, оформления и отпуска открытых бутербродов. Декорирование бутербродов сложными холодными соусами и масляными смесями. Температурный и временной режимы хранения. Определение качества бутербродов по органолептическим показателям. Работа со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий.</p> <p>3. Участие и организация технологического процесса приготовления закрытых бутербродов /сандвичей/. Способы приготовления, оформления и отпуск закрытых бутербродов. Температурный и временной режимы хранения. Определение качества бутербродов по органолептическим показателям. Работа со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий.</p> <p>4.Участие в технологическом процессе приготовления комбинированных бутербродов.  Способы приготовления, оформления и отпуск комбинированных бутербродов. Температурный и временной режимы хранения. Определение качества бутербродов по органолептическим показателям. Работа со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий.</p> <p>5.Участие в технологическом процессе приготовления закусочных бутербродов /канапе/. Способы приготовления, сервировки, оформления и отпуска закусочных бутербродов. Температурный и временной режимы хранения. Определение качества бутербродов по органолептическим показателям. Работа со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий.</p> <p>6.Участие в технологическом процессе приготовления и отпуске закрытых бутербродов /сандвичей/. Способы</p>	<p><b>180</b></p>	



приготовления, и оформления закрытых бутербродов. Температурный и временной режимы хранения. Определение качества бутербродов по органолептическим показателям. Работа со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий.

7.Участие и организация технологического процесса приготовления горячих бутербродов /тартинок/, с использованием различного оборудования и инвентаря. Способы приготовления, оформления и подачи. Температурный и временной режимы отпуска и хранения. Определение качества горячих бутербродов по органолептическим показателям. Работа со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий.

8.Участие и организация технологического процесса приготовления и отпуска крутонов и крутонов-муаль с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря. Способы приготовления, оформления. Температурный и временной режимы отпуска и хранения. Определение качества горячих бутербродов по органолептическим показателям. Работа со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий.

9.Участие и организация технологического процесса приготовления, оформления и отпуска легких закусок из овощей и грибов. Температурный и временной режимы отпуска и хранения. Определение качества легких холодных закусок из овощей и грибов по органолептическим показателям. Работа со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий.

10.Участие в технологическом процессе приготовления, оформления и отпуска сложных холодных закусок из овощей и грибов. Определение качества сложных холодных закусок из овощей и грибов по органолептическим показателям. Температурный и временной режимы отпуска и хранения. Работа со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий.

11. Участие в технологическом процессе приготовления, оформления и отпуске легких холодных закусок из рыбы и нерыбного водного сырья. Определение качества легких холодных закусок из рыбы и нерыбного водного сырья по органолептическим показателям. Температурный и временной режимы отпуска и хранения. Работа со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий.

12. Участие в технологическом процессе приготовления, оформления и отпуске сложных холодных закусок из рыбы и нерыбного водного сырья. Определение качества сложных холодных закусок из рыбы и нерыбного водного сырья по органолептическим показателям. Температурный и временной режимы отпуска и хранения. Работа со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий.

13.Участие и организация технологического процесса приготовления, оформления и отпуска легких холодных закусок из мяса и птицы. Определение качества легких холодных закусок из мяса и птицы по органолептическим показателям. Участие в подборе продуктов и дополнительных ингредиентов для их приготовления и оформления. Температурный и временной режимы отпуска и хранения. Работа со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий.

14.Участие и организация технологического процесса приготовления, оформления и отпуска сложных холодных закусок из мяса и птицы. Определение качества сложных холодных закусок из мяса и птицы по органолептическим показателям. Участие в подборе продуктов и дополнительных ингредиентов для их приготовления и оформления. Температурный и временной режимы отпуска и хранения. Работа со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий.

15.Участие в технологическом процессе приготовления легких и сложных холодных закусок из яиц. Подготовка яиц и яичных продуктов (меланжа, яичного порошка) к кулинарному использованию. Определение качества блюд из яиц по органолептическим показателям. Участие в оформлении и отпуске блюд легких и сложных закусок из яиц. Работа со

Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий.

16.Участие в технологическом процессе приготовления, оформления и отпуска легких и сложных горячих закусок из овощей, грибов, рыбы, мяса и птицы. Определение качества легких и сложных горячих закусок из овощей, грибов, рыбы, мяса и птицы по органолептическим показателям. Участие в подборе продуктов и дополнительных ингредиентов для их приготовления и оформления. Температурный и временной режимы отпуска и хранения. Работа со Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий.

17.Участие в технологическом процессе приготовления овощных салатов: из свежих, квашенных, маринованных овощей и винегретов. Выбор продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления и оформления. Определение качества салатов по органолептическим показателям. Температурный и временной режимы отпуска салатов и хранения заготовок к ним Работа со Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий.

18.Участие в технологическом процессе приготовления винегретов. Выбор продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления и оформления. Определение качества салатов по органолептическим показателям. Температурный и временной режимы отпуска салатов и хранения заготовок к ним Работа со Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий.

19.Участие в технологическом процессе приготовления овощных салатов: из рыбы и нерыбного водного сырья. Выбор продуктов и дополнительных ингредиентов для их приготовления и оформления. Определение качества салатов по органолептическим показателям. Температурный и временной режимы отпуска салатов и хранения заготовок к ним Работа со Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий.

20.Участие в технологическом процессе приготовления салатов из мяса и субпродуктов. Выбор продуктов и дополнительных ингредиентов для их приготовления и оформления. Определение качества салатов по органолептическим показателям. Температурный и временной режимы отпуска салатов и хранения заготовок к ним Работа со Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий.

21.Участие в технологическом процессе приготовления салатов из домашней птицы. Выбор продуктов и дополнительных ингредиентов для их приготовления и оформления. Определение качества салатов по органолептическим показателям. Температурный и временной режимы отпуска салатов и хранения заготовок к ним Работа со Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий.

22.Участие в технологическом процессе приготовления сложных холодных банкетных блюд из мяса. Участие в приготовлении украшений и оформлении. Декорирование блюд сложными холодными соусами. Отпуск блюд. Определение качества сложных холодных блюд из мяса по органолептическим показателям. Температурный и временной режимы отпуска и хранения сложных холодных банкетных блюд из мяса и заготовок к ним. Работа со Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий.

23.Участие в технологическом процессе приготовления сложных банкетных холодных блюда из сельскохозяйственной /домашней/ птицы. Участие в приготовлении украшений и оформлении. Декорирование блюд сложными холодными соусами. Отпуск блюд. Определение качества сложных холодных банкетных блюд из сельскохозяйственной /домашней/ птицы по органолептическим показателям. Температурный и временной режимы отпуска и хранения сложных

<p>холодных банкетных блюд из сельскохозяйственной /домашней/ птицы и заготовок к ним. Работа со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий.</p> <p>24.Участие в технологическом процессе приготовления сложных банкетных холодных блюд из рыбы. Участие в приготовлении украшений и оформлении сложных банкетных холодных блюда из рыбы. Декорирование блюд сложными холодными соусами. Отпуск блюд. Определение качества сложных банкетных холодных блюда из рыбы по органолептическим показателям. Работа со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий.</p> <p>25.Участие в технологическом процессе приготовления и подачи, с использованием различных вариантов оформления тарелок и блюд сложным холодным соусом майонез. Температурный и санитарный режим приготовления. Определение качества соуса майонез по органолептическим показателям. Температурный и временной режимы отпуска и хранения соуса майонез. Работа со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий.</p> <p>26.Участие в технологическом процессе приготовления и подачи, с использованием различных вариантов оформления тарелок и блюд производными сложного холодного соуса майонез. Температурный и санитарный режим приготовления. Определение качества производных соуса майонез по органолептическим показателям. Температурный и временной режимы отпуска и хранения производных соуса майонез. Работа со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий.</p> <p>27.Участие в технологическом процессе приготовления сложных холодных соусом на уксусе. Температурный и санитарный режим приготовления. Определение качества соусов на уксусе по органолептическим показателям. Температурный и временной режимы отпуска и хранения соусов на уксусе. Работа со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий.</p> <p>28.Участие в технологическом процессе приготовления заправок горчичных, горчицы столовой, соуса хрен. Температурный и санитарный режим приготовления. Определение качества заправок горчичных, горчицы столовой, соуса хрен по органолептическим показателям. Температурный и временной режимы отпуска и хранения заправок горчичных, горчицы столовой, соуса хрен. Работа со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий.</p> <p>29.Участие в технологическом процессе приготовления и подачи сложных холодных сладких соусов из плодов и ягод, с использованием различных вариантов подачи, оформления и декорирования тарелок и блюд. Температурный и санитарный режим приготовления. Определение качества сложных холодных сладких соусов по органолептическим показателям. Температурный и временной режимы отпуска и хранения данных соусов. Работа со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий.</p> <p>30.Участие в технологическом процессе приготовления и подачи сложных холодных сладких шоколадных и ореховых соусов, с использованием различных вариантов подачи, оформления и декорирования тарелок и блюд. Температурный и санитарный режим приготовления. Определение качества соусов по органолептическим показателям. Температурный и временной режимы отпуска и хранения данных соусов. Работа со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий</p>		
<p><b>Всего:</b></p>	<p><b>528</b></p>	

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов: «Технологическое оборудование кулинарного и кондитерского производства», лабораторий «Технологии приготовления пищи» и «Учебный кулинарный цех».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- учебные столы и стулья;
- шкафы;
- плакатницы;
- учебная доска.

Технические средства обучения:

- мультимедийное оборудование
- компьютер

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: учебные столы и стулья; столы производственные; стеллажи; шкафы; плиты электрические; шкаф жарочный; шкаф пекарский; холодильники; весы настольные; коптильный аппарат; микроволновая печь; блендер; миксер.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест: пароконвектомат; шкаф жарочный; плита электрическая; картофелеочистительная машина; овощерезка; мясорубка; протирочная машина; кремозбивальная машина; тестомесильная машина; тестораскаточная машина; мармиты; шкаф для подогрева; печь СВЧ; кипяtilьник (кофе-чаеварка); слайсер; холодильный прилавок; холодильная витрина; холодильный шкаф; весы товарные; весы настольные.

### **4.2. Информационное обеспечение обучения**

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

Основные источники:

1. Н.И. Ковалев, М.М. Куткина, В.А. Кравцова Технология приготовления пищи М.: Деловая литература, 2019г. 467стр.

2. А.Т. Васюкова, Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции, - Москва, КНОРУС, 2018-318с

3. Сборник технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий – М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 2020 г.

4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Хлебпродинформ, 2018г.

5. Справочник технолога общественного питания - М.: Колос 2020 г.

Дополнительные источники:

1. ГОСТ Р 50647-2013 Общественное питание. Термины и определения. 2007 г.

2. ГОСТ Р 50763-2016 Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия.

3. СанПиН 2.3.6.1079-2020 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.

4. СанПиН 2.3.6.1078-2020 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.

Интернет - ресурсы

1. <http://study.pgta.ru/mod/resource/view>

2. <http://study.pgta.ru/mod/resource/>

3. <http://www.goldenbells.ru/restaurants/index.php>

#### **4.3. Общие требования к организации образовательного процесса**

Изучение профессионального модуля предполагает проведение теоретических, практических и лабораторных занятий, прохождение производственной практики (по профилю специальности). Производственная практика (по профилю специальности) проходит в ведущих предприятиях общественного питания г. Пензы. Обязательным условием допуска к производственной практике (по профилю специальности) в рамках профессионального модуля является освоение учебной практики.

Освоение данного модуля осуществляется параллельно с освоением дисциплин «Товароведение продовольственных товаров».

#### **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам):

наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции» и специальности «Технология продукции общественного питания».

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

Педагогический состав: дипломированные специалисты - преподаватели междисциплинарных курсов, а также общепрофессиональных дисциплин «Товароведение продовольственных товаров», прошедшие стажировку на ведущих предприятиях общественного питания г. Пензы (не реже 1 раза в 3 года).

### **5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)**

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p><b>ПК 2.1</b> Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок</p>	<p>определение качества сырья экспресс - методом и по органолептическим показателям произведено в соответствии с установленной методикой; технологический процесс приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок соответствует требованиям, предъявляемым к процессу; приготовленные канапе, легкие и сложные холодные закуски соответствуют по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, консистенция, вкус и запах) установленным требованиям в соответствии с технико-технологической картой;</p>	<p>экспертная оценка по критериям; экспертное наблюдение при выполнении практических и лабораторных работ, работ по производственной практике (по профилю специальности)</p>
<p><b>ПК 2.2</b> Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы</p>	<p>организация рабочего места для приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы в холодном цехе соответствует требованиям правил и норм; технологический процесс приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы соответствует требованиям, предъявляемым к процессу; приготовленные сложные холодные блюда из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы соответствуют по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, консистенция, вкус и запах) установленным требованиям в соответствии с технологическими и технико-технологическими картами;</p>	<p>экспертная оценка по критериям; экспертное наблюдение при выполнении практических и лабораторных работ, работ по производственной практике (по профилю специальности)</p>
<p><b>ПК 2.3</b> Организовывать и проводить приготовление сложных соусов</p>	<p>организация рабочего места для приготовления сложных холодных соусов в холодном цехе соответствует требованиям правил и норм; технологический процесс приготовления сложных соусов соответствует требованиям, предъявляемым к процессу; приготовленные сложные холодные соусы</p>	<p>экспертная оценка по критериям; экспертное наблюдение при выполнении практических и лабораторных</p>

	соответствуют по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, консистенция, вкус и запах) установленным требованиям в соответствии с технологическими и технико-технологическими картами.	работ, работ по производственной практике (по профилю специальности)
--	--	--

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ОК.1.Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- аргументированность и полнота объяснения сущности и социальной значимости будущей профессии; активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности;  - наличие положительных отзывов по итогам производственной практики; - участие в студенческих конференциях, конкурсах и т.п.	наблюдение и экспертная оценка решения профессиональных задач на практических и лабораторных занятиях; при выполнении работ на производственной практике
ОК.2.Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	обоснованность постановки цели, выбора и применения способов и методов решения профессиональных задач;	
ОК.3.Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	адекватность принятия решений в стандартных и нестандартных профессиональных ситуациях;	
ОК.4.Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного	результаты работы при изменении условий и технологий профессиональной деятельности соответствуют эталону;	

выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.		
ОК.5.Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- обоснованность постановки цели, выбора и применения способов и методов решения профессиональных задач; - адекватность принятия решений в стандартных и нестандартных профессиональных ситуациях;	
ОК.6.Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	отбор и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;	
ОК.7.Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	отбор и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;	
ОК.8.Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	результаты работы при изменении условий и технологий профессиональной деятельности соответствуют эталону;	
ОК.9.Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	проведение анализа текущих изменений в нормативно-технологической документации	



**Министерство образования Пензенской области  
государственное автономное профессиональное образовательное  
учреждение Пензенской области  
«Пензенский колледж современных технологий переработки и бизнеса»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**УП.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной  
горячей кулинарной продукции**

**для студентов, обучающихся по специальности  
19.02.10 Технология продукции общественного питания  
(базовая подготовка)**

**Пенза, 2021 г.**

Рассмотрена и одобрена на заседании методической (цикловой) комиссии профессиональных дисциплин по укрупненным группам специальностей «Промышленная экология и биотехнологии, сервис»  
Протокол № \_\_\_ от « » \_\_\_\_\_ 2021 г.

Председатель методической (цикловой) комиссии

\_\_\_\_\_ Фомина Т.В.

Рабочая программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовая подготовка)

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по учебно-воспитательной работе

\_\_\_\_\_ Л.В. Волкова

« » \_\_\_\_\_ 2021 г.

Разработчик: Фомина Т.В., преподаватель специальных дисциплин,  
Куликова С.В., преподаватель специальных дисциплин,  
Стамбулиди Т.В., преподаватель специальных дисциплин.

## СОДЕРЖАНИЕ

	<b>Стр.</b>
<b>1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>4</b>
<b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>6</b>
<b>3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>7</b>
<b>4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>12</b>
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>14</b>

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

## по ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

### 1.1. Область применения программы

Программа учебной практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовая подготовка) в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции и соответствующих профессиональных компетенций:

ПК 3.1 Организовывать и проводить приготовление сложных супов

ПК 3.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов

ПК 3.3 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра

ПК 3.4 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы

Программа учебной практики может быть использована при реализации программы профессиональной подготовки по рабочей профессии Повар.

### 1.2. Цели и задачи практики – требования к результатам освоения практики

Целью учебной практики является закрепление и углубление знаний, полученных в процессе изучения ПМ.03, совершенствование умений по виду профессиональной деятельности, приобретение профессионального опыта.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе прохождения учебной практики должен:

#### **иметь практический опыт:**

- разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- оформления сложной горячей кулинарной продукции;
- контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции;

#### **уметь:**

- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- проводить расчеты по формулам;
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

- выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции; оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;

**знать:**

- ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей;
- классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров;
- классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов;
- методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
- требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов;
- требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки; варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении горячих блюд;
- правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;
- правила подбора горячих соусов к различным группам блюд; технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде;
- варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- температуру подачи сложных горячих блюд и соусов;
- основные оценки качества горячей сложной кулинарной продукции;
- правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих блюд и соусов;
- требования к безопасности приготовления, хранения и подачи сложных супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- температуру подачи сложных горячих блюд и соусов;

**1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной практики:**

всего – 180 часов, в том числе:

в рамках ПМ.03 – 180 часов.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы учебной практики является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 3.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных супов
ПК 3.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов
ПК 3.3.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра
ПК 3.4	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной(домашней) птицы
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 3	Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности
ОК 6	Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 7	Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

### 3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.2. Содержание учебной практики

Наименование профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Виды работ	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>ПМ.03</b> Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции			
<b>МДК 03.01</b> <b>Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции</b>			
<b>Тема 1.</b> <b>Приготовление супов</b>	<b>Виды работ:</b> 1.1 Ознакомление с работой горячего цеха. Ознакомление с правилами эксплуатации оборудования, инструментами и инвентарем. Участие в технологическом процессе приготовления бульонов (костного, мясо-костного, мясного, рыбного, из птицы, грибного отвара) и прозрачных супов. Способы осветления бульонов. Технологический процесс приготовления гарниров к прозрачным супам. Определение качества супов по органолептическим показателям. Участие в оформлении и отпуске супов. Работа со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий. 1.2 Участие в технологическом процессе приготовления заправочных супов (щи, борщи, рассольники, солянки, картофельные супы с овощами, бобовыми, макаронными изделиями). Определение качества супов по органолептическим показателям. Участие в оформлении и отпуске супов. Работа со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий.	24	

	1.3	Участие в технологическом процессе приготовления супов-пюре и супов-кремов из овощей, круп, бобовых, мясных продуктов. Определение качества супов по органолептическим показателям. Участие в оформлении и отпуске супов. Работа со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий.	
	1.4	Участие в технологическом процессе приготовления молочных, сладких и холодных супов. Приготовление гарниров к супам. Определение качества супов по органолептическим показателям. Участие в оформлении и отпуске супов. Работа со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий.	
<b>Тема 2. Приготовление соусов</b>	<b>Виды работ:</b>		18
	2.1	Участие в технологическом процессе приготовления соуса красного основного и его производных. Определение качества соусов по органолептическим показателям. Участие в подборе соусов к блюдам. Работа со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий	
	2.2	Участие в технологическом процессе приготовления соуса белого основного на мясном и рыбном бульоне и его производных. Определение качества соусов по органолептическим показателям. Участие в подборе соусов к блюдам. Работа со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий	
	2.3	Участие в технологическом процессе приготовления соусов грибных, сметанных, молочных различной консистенции и их производных. Участие в технологическом процессе приготовления яично-масляных соусов (польский, голландский, соус майонез, соусы на уксусе) и их производных. Определение качества соусов по органолептическим показателям. Участие в подборе соусов к блюдам. Работа со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий	
<b>Тема 3. Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов</b>	<b>Виды работ:</b>		12
	3.1	Участие в технологическом процессе приготовления блюд и гарниров из отварных, припущенных, тушеных овощей. Участие в подборе соусов. Определение качества блюд по органолептическим показателям. Участие в оформлении и отпуске. Работа со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий	
	3.2	Участие в технологическом процессе приготовления блюд и гарниров из жареных, запеченных, фаршированных овощей, блюд из грибов. Участие в подборе соусов. Определение качества блюд по органолептическим показателям. Участие в оформлении и отпуске. Работа со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий	
<b>Тема 4. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий</b>	<b>Виды работ:</b>		12
	4.1	Участие в технологическом процессе приготовления блюд и гарниров из круп различной консистенции. Особенности приготовления изделий из каш. Определение качества блюд по органолептическим показателям. Участие в оформлении и отпуске. Работа со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий	



	4.2	Участие в технологическом процессе приготовления блюд и гарниров из бобовых и макаронных изделий. Участие в подборе соусов. Определение качества блюд по органолептическим показателям. Участие в оформлении и отпуске. Работа со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий		
<b>Тема 5. Приготовление блюд из сыра, яиц и творога</b>	<b>Виды работ:</b>		18	
	5.1	Участие в технологическом процессе приготовления блюд из сыра. Определение качества блюд по органолептическим показателям. Участие в оформлении и отпуске. Работа со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий		
	5.2	Участие в технологическом процессе приготовления блюд из творога. Подготовка творога к кулинарному использованию. Определение качества блюд по органолептическим показателям. Участие в оформлении и отпуске. Работа со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий		
	5.3	Участие в технологическом процессе приготовления блюд из вареных, жареных и запеченных яиц. Подготовка яиц и яичных продуктов (меланжа, яичного порошка) к кулинарному использованию. Определение качества блюд по органолептическим показателям. Участие в оформлении и отпуске. Работа со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий		
<b>Тема 6. Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья</b>	<b>Виды работ:</b>		30	
	6.1	Участие в технологическом процессе приготовления блюд из отварной, припущенной и тушеной рыбы. Участие в подборе гарниров и соусов. Определение качества блюд по органолептическим показателям. Участие в порционировании, оформлении и отпуске. Работа со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий		
	6.2	Участие в технологическом процессе приготовления блюд из жареной рыбы основным способом, во фритюре, «гриле», на вертеле. Участие в подборе гарниров и соусов. Определение качества блюд по органолептическим показателям. Участие в порционировании, оформлении и отпуске. Работа со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий		
	6.3	Участие в технологическом процессе приготовления блюд из фаршированной рыбы. Участие в подборе гарниров и соусов. Определение качества блюд по органолептическим показателям. Участие в порционировании, оформлении и отпуске. Работа со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий		
	6.4	Участие в технологическом процессе приготовления блюд из рубленой рыбной массы (натуральной, котлетной, кнельной). Участие в подборе гарниров и соусов. Определение качества блюд по органолептическим показателям. Участие в порционировании, оформлении и отпуске. Работа со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий		

	6.5	Участие в технологическом процессе приготовления блюд из нерыбного водного сырья. Участие в подборе гарниров и соусов. Определение качества блюд по органолептическим показателям. Участие в порционировании, оформлении и отпуске. Работа со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий	
<b>Тема 7. Приготовление блюд из мяса</b>	<b>Виды работ:</b>		42
	7.1	Участие в технологическом процессе приготовления блюд из отварного, припущенного мяса. Участие в подборе гарниров и соусов. Определение качества блюд по органолептическим показателям. Участие в порционировании, оформлении и отпуске. Работа со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий	
	7.2	Участие в технологическом процессе приготовления блюд из жареного мяса крупным куском. Участие в подборе гарниров и соусов. Определение качества блюд по органолептическим показателям. Участие в порционировании, оформлении и отпуске. Работа со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий	
	7.3	Участие в технологическом процессе приготовления блюд из жареного мяса порционными и мелкими кусками . Участие в подборе гарниров и соусов. Определение качества блюд по органолептическим показателям. Участие в порционировании, оформлении и отпуске. Работа со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий	
	7.4	Участие в технологическом процессе приготовления блюд из тушеного мяса крупными, порционными и мелкими кусками . Участие в подборе гарниров и соусов. Определение качества блюд по органолептическим показателям. Участие в порционировании, оформлении и отпуске. Работа со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий	
	7.5	Участие в технологическом процессе приготовления блюд из запеченного мяса. Участие в подборе гарниров и соусов. Определение качества блюд по органолептическим показателям. Участие в порционировании, оформлении и отпуске. Работа со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий	
	7.6	Участие в технологическом процессе приготовления блюд из рубленой массы (натуральной, котлетной, кнельной). Участие в подборе гарниров и соусов. Определение качества блюд по органолептическим показателям. Участие в порционировании, оформлении и отпуске. Работа со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий	
	7.7	Участие в технологическом процессе приготовления блюд из субпродуктов. Участие в подборе гарниров и соусов. Определение качества блюд по органолептическим показателям. Участие в порционировании, оформлении и отпуске. Работа со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий	
<b>Тема 8.</b>	<b>Виды работ:</b>		24

<b>Приготовление блюд из птицы, дичи и кролика</b>	8.1	Участие в технологическом процессе приготовления блюд из отварной и припущенной птицы. Участие в подборе гарниров и соусов. Определение качества блюд по органолептическим показателям. Участие в порционировании, оформлении и отпуске. Работа со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий	
	8.2	Участие в технологическом процессе приготовления блюд из жареной и тушеной птицы и дичи (целиком и порционными кусками) и кролика. Участие в подборе гарниров и соусов. Определение качества блюд по органолептическим показателям. Участие в порционировании, оформлении и отпуске. Работа со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий	
	8.3	Участие в технологическом процессе приготовления блюд из филе птицы и дичи. Участие в подборе гарниров и соусов. Определение качества блюд по органолептическим показателям. Участие в порционировании, оформлении и отпуске. Работа со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий	
	8.4	Участие в технологическом процессе приготовления блюд из рубленой массы птицы и кролика (натуральной, котлетной, кнельной). Участие в подборе гарниров и соусов. Определение качества блюд по органолептическим показателям. Участие в порционировании, оформлении и отпуске. Работа со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий	
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета			<b>180</b>

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

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

Учебная практика проходит в учебных лабораториях и в столовой ТЭО. Реализация программы практики предполагает наличие учебных кабинетов: Технологическое оборудование кулинарного и кондитерского производства, Технология продукции общественного питания.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- учебные столы и стулья;
- шкафы;
- плакатницы;

Технические средства обучения:

- мультимедийное оборудование
- компьютер

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: учебные столы и стулья; столы производственные; стеллажи; шкафы; плиты электрические; шкаф жарочный; шкаф пекарский; холодильники; весы настольные; коптильный аппарат; микроволновая печь; блендер; миксер.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест: пароконвектомат; шкаф жарочный; плита электрическая; картофелеочистительная машина; овощерезка; мясорубка; протирочная машина; кремозбивальная машина; тестомесильная машина; тестораскаточная машина; мармиты; шкаф для подогрева; печь СВЧ; кипятильник (кофе-чаеварка); слайсер; холодильный прилавок; холодильная витрина; холодильный шкаф; весы товарные; весы настольные.

### **4.2. Информационное обеспечение обучения**

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

Основные источники:

1. Н.И. Ковалев, М.М. Куткина, В.А. Кравцова Технология приготовления пищи М.: Деловая литература, 2019г. 467стр.
2. А.Т. Васюкова, Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции, - Москва, КНОРУС, 2018-318с
3. Сборник технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий – М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 2020 г.
4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Хлебпродинформ, 2018г.
5. Справочник технолога общественного питания - М.: Колос 2020 г.

Дополнительные источники:

1. ГОСТ Р 50647-2013 Общественное питание. Термины и определения. 2007 г.
2. ГОСТ Р 50763-2016 Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия.

3. СанПиН 2.3.6.1079-2020 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.

4. СанПиН 2.3.6.1078-2020 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.

Интернет - ресурсы

1. <http://study.pgta.ru/mod/resource/view>
2. <http://study.pgta.ru/mod/resource/>
3. <http://www.goldenbells.ru/restaurants/index.php>
- 4.

#### **4.3. Общие требования к организации учебной практики**

Учебная практика проводится преподавателями профессионального цикла рассредоточено или концентрированно в соответствии с графиком учебного процесса. Учебная практика проводится на базе колледжа. Для проведения учебной практики в колледже разработана следующая документация:

1. типовое положение о практике;
2. рабочая программа учебной практики.

Перед выходом на практику для студентов проводится инструктаж по технике безопасности.

Студенты при прохождении учебной практики обязаны:

- полностью выполнять задания, предусмотренные программой учебной практики;
- соблюдать правила внутреннего распорядка, не нарушать установленный режим работы, соблюдать дисциплину, бережно относиться к имуществу;
- изучать и строго соблюдать нормы охраны труда и правила пожарной безопасности, санитарно – гигиенические нормы и правила.

По окончании практики студент сдаёт дневник и отчет в соответствии с содержанием практики, по форме, установленной образовательным учреждением, с необходимыми приложениями, аттестационный лист.

Аттестация практики проводится на основании документов, представленных по итогам прохождения практики.

#### **4.4. Кадровое обеспечение учебной практики**

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

Педагогический состав: дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов, а также общепрофессиональных дисциплин, имеющие высшее образование, соответствующее профилю специальности, прошедшие стажировку на предприятиях общественного питания г.Пензы (не реже 1 раза в 3 года).

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<b>ПК 3.1</b> Организовывать и проводить приготовление сложных супов	<p>- организация рабочего места для приготовления сложных супов в горячем цехе соответствует требованиям правил и норм;</p> <p>-технологический процесс приготовления сложных супов соответствует требованиям, предъявляемым к процессу;</p> <p>-приготовленные сложные супы соответствуют по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, консистенция, вкус и запах) установленным требованиям;</p>	-экспертная оценка по критериям; экспертное наблюдение
<b>ПК 3.2</b> Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов	<p>-организация рабочего места для приготовления сложных соусов в горячем цехе соответствует требованиям правил и норм;</p> <p>-технологический процесс приготовления сложных соусов соответствует требованиям, предъявляемым к процессу;</p> <p>-приготовленные сложные соусы соответствуют по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, консистенция, вкус и запах) установленным требованиям;</p>	-экспертная оценка по критериям; экспертное наблюдение
<b>ПК 3.3</b> Организовывать и проводить приготовление сложных горячих блюд из овощей, грибов, круп, бобовых макаронных изделий, творога и сыра	<p>- организация рабочего места для приготовления сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра из овощей, грибов, круп, бобовых макаронных изделий, творога и сыра в горячем цехе соответствует требованиям правил и норм</p> <p>-технологический процесс приготовления сложных из овощей, грибов, круп, бобовых макаронных изделий, творога и сыра соответствует требованиям, предъявляемым к процессу;</p> <p>-приготовленные сложные горячие блюда из овощей, грибов, круп, бобовых макаронных изделий, творога и сыра соответствуют по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, консистенция, вкус и запах) установленным требованиям;</p>	-экспертная оценка по критериям; экспертное наблюдение

<b>ПМ 3.4</b> Организовывать и проводить приготовление сложных горячих блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы	-организация рабочего места для приготовления сложных горячих блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы в горячем цехе соответствует требованиям правил и норм;	-экспертная оценка по критериям; экспертное наблюдение
	- технологический процесс приготовления сложных горячих блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы соответствует требованиям, предъявляемым к процессу;	
	-приготовленные сложные горячие блюда из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы соответствуют по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, консистенция, вкус и запах) установленным требованиям.	

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ОК.1.Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- аргументированность и полнота объяснения сущности и социальной значимости будущей профессии;</li> <li>активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности;</li> <li>- наличие положительных отзывов по итогам производственной практики;</li> <li>- участие в студенческих конференциях, конкурсах и т.п.</li> </ul>	наблюдение и экспертная оценка при выполнении работ в ходе учебной практики
ОК.2.Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	обоснованность постановки цели, выбора и применения способов и методов решения профессиональных задач;	
ОК.3.Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	адекватность принятия решений в стандартных и нестандартных профессиональных ситуациях;	

<p>ОК.4.Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p>	<p>результаты работы при изменении условий и технологий профессиональной деятельности соответствуют эталону;</p>
<p>ОК.5.Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>- обоснованность постановки цели, выбора и применения способов и методов решения профессиональных задач; - адекватность принятия решений в стандартных и нестандартных профессиональных ситуациях;</p>
<p>ОК.6.Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p>	<p>отбор и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;</p>
<p>ОК.7.Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p>	<p>отбор и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;</p>
<p>ОК.8.Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации</p>	<p>результаты работы при изменении условий и технологий профессиональной деятельности соответствуют эталону;</p>
<p>ОК.9.Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p>	<p>проведение анализа текущих изменений в нормативно-технологической документации</p>



**Министерство образования Пензенской области  
государственное автономное профессиональное образовательное  
учреждение Пензенской области  
«Пензенский колледж современных технологий переработки и бизнеса»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ  
ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных  
хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**

**для студентов, обучающихся по специальности  
19.02.10 Технология продукции общественного питания  
(базовая подготовка)**

**Пенза, 2021 г**

Рассмотрена и одобрена на заседании методической цикловой комиссии профессиональных дисциплин по укрупненным группам специальностей «Промышленная экология и биотехнологии, сервис»

Протокол № \_\_\_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 2021г.

Председатель методической цикловой комиссии \_\_\_\_\_ Т.В.Фомина

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовая подготовка)

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по учебно – воспитательной работе

\_\_\_\_\_ Л.В. Волкова

Разработчик: Фомина Т.В., преподаватель специальных дисциплин

## СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
<b>1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>4</b>
<b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>7</b>
<b>3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>8</b>
<b>4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>16</b>
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)</b>	<b>19</b>

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

### 1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности

Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 4.1.Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2.Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3.Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4.Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

### 1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

**иметь практический опыт:**

- разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

- организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

- приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря; оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; контроля качества и безопасности готовой продукции;

- организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;

- изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря; оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;

**уметь:**

- органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;

- принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
- выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;
- определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;
- применять коммуникативные умения;
- выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;
- выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;
- определять режим хранения отделочных полуфабрикатов;

**знать:**

- ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

- отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба; технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;

- требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.

### **1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

всего – 417 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 273 часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 182 часа;

самостоятельной работы – 91 час;

производственной практики – 144 часа.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 4.1	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
ПК 4.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
ПК 4.3	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
ПК.4.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
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.

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика		
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)	
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
ПК 4.4.	Раздел 1. Приготовление сложных отделочных полуфабрикатов	51	34	10	0	17	0	0	0	
ПК 4.3., 4.2	Раздел 2. Приготовление сложных мучных кондитерских и мелкоштучных кондитерских изделий.	84	56	36		28		0	0	0
ПК 4.1.	Раздел 3. Приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	138	92	60		46		0	0	
	Производственная практика (по профилю специальности), часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)	144							144	
	<b>Всего:</b>	<b>417</b>	<b>182</b>	<b>106</b>	<b>0</b>	<b>91</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>144</b>	



### 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Приготовление сложных отделочных полуфабрикатов</b>		51	
<b>МДК 04.01. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>			
<b>Тема 1.1. Значение и классификация мучных и кондитерских изделий.</b>	<b>Содержание</b>	14	
	1 Значение мучных блюд и изделий в питании. Классификация блюд и изделий из теста.		2
	2 Характеристика кондитерского цеха: оборудование, инструменты, инвентарь. Организация рабочего места.		2
	3 Виды теста.		2
	4 Характеристика и подготовка кондитерского сырья к производству.		2
	5 Процессы, происходящие при замесе изделий.		2
	6 Способы рыхления теста.		2
	7 Процессы, происходящие при замесе и выпечки изделий		2
<b>Тема 1.2. Приготовление отделочных полуфабрикатов, фаршей и начинок.</b>	<b>Содержание</b>	10	
	1 Приготовление фаршей и начинок для мучных и кондитерских изделий. Ассортимент. Особенности приготовления. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.		2
	2 Приготовление отделочных полуфабрикатов (кремы, помады, сиропы, марципан, и др.) для мучных и кондитерских изделий. Ассортимент. Особенности приготовления. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.		2
	<b>Практические занятия</b>	4	
1 <b>Практическое занятие №1.</b> Освоение навыков работы с корнетиком и кондитерским мешком.			

	2	<b>Практическое занятие №2.</b> Решение ситуационных задач.		
	<b>Лабораторные работы</b>		6	
	1	<b>Лабораторная работа №1.</b> Приготовление отделочных полуфабрикатов, фаршей и начинок.		
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 1.</b> <b>Тематика домашних заданий</b> Составление схемы классификации изделий из теста. Составление таблиц «Виды теста» Составление технологических карт на фарши и отделочные полуфабрикаты. Написание рефератов на тему «История торта «Киевский»». Написание рефератов на тему «Кулебяка на Руси». Написание рефератов на тему «Хлеб всему голова!!!!»			17	
<b>Раздел 2.</b> <b>Приготовление сложных мучных кондитерских и мелкоштучных кондитерских изделий.</b>			84	
<b>МДК 04.01.</b> <b>Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>				
<b>Тема 2.1.</b> <b>Приготовление дрожжевого теста и изделий из него.</b>	<b>Содержание</b>		20	
	1	Приготовление дрожжевого теста безопасным способом. Особенности приготовления. Условия и сроки хранения.		2
	2	Приготовление дрожжевого теста безопасным способом для изделий жареных во фритюре. Особенности приготовления. Условия и сроки хранения.		2
	3	Приготовление изделий из дрожжевого безопасного теста. Ассортимент. Особенности приготовления и выпечки. Условия и сроки хранения		2
	4	Приготовление дрожжевого теста опарным способом. Особенности приготовления. Условия и сроки хранения.		2
	5	Приготовление изделий из дрожжевого опарного теста. Ассортимент. Особенности приготовления и выпечки. Условия и сроки хранения.		2

	6	Приготовление изделий из дрожжевого опарного теста. Ассортимент. Особенности приготовления и выпечки. Условия и сроки хранения.		2
	7	Приготовление дрожжевого слоеного теста. Особенности приготовления. Условия и сроки хранения.		2
	8	Приготовление изделий из дрожжевого слоеного теста. Ассортимент. Особенности приготовления и выпечки. Условия и сроки хранения.		2
	9	Подбор фаршей и начинок для изделий из дрожжевого и дрожжевого слоеного теста.		2
	10	Актуальные направления в приготовлении в приготовлении изделий из дрожжевого теста.		2
	<b>Практические занятия</b>		6	
	1	<b>Практическое занятие №3.</b> Решение ситуационных задач		
	2	<b>Практическое занятие №4.</b> Решение ситуационных задач		
	3	<b>Практическое занятие №5.</b> Разработка новых (фирменных) изделий из дрожжевого теста.		
	<b>Лабораторные работы</b>		30	
	1	<b>Лабораторная работа №2.</b> Приготовление мелкоштучных изделий из дрожжевого безопарного теста.		
	2	<b>Лабораторная работа №3.</b> Приготовление пирогов из дрожжевого безопарного теста.		
	3	<b>Лабораторная работа №4.</b> Приготовление изделий из дрожжевого опарного теста.		
	4	<b>Лабораторная работа №5.</b> Приготовление изделий из дрожжевого слоеного теста.		
	5	<b>Лабораторная работа №6.</b> Приготовление фирменных изделий из теста.		
	<b>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 2.</b>		28	
	<b>Тематика домашних заданий</b>			
	Составление таблиц «Требования к качеству изделий из дрожжевого теста».			
	Схема приготовления дрожжевого опарного теста.			
	Схема приготовления дрожжевого безопарного теста.			
	Написание рефератов на тему «История возникновения дрожжевого теста».			
	Составление схем приготовления фаршей.			
	Схема приготовления дрожжевого слоеного теста.			
	Таблица ассортимента мелкоштучных изделий из дрожжевого теста.			
	<b>Раздел 3.</b>		138	
	<b>Приготовление сдобных хлебобулочных изделий и</b>			

<b>праздничного хлеба.</b>			
<b>МДК 04.01. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>			
<b>Тема 3.1. Приготовление бездрожжевого теста и изделий из него.</b>	<b>Содержание</b>		32
	1	Приготовление пресного (бездрожжевого) теста различной консистенции для мучных блюд (жареных и вареных). Тесто фило. Особенности приготовления. Ассортимент изделий из теста. Условия и сроки хранения.	2
	2	Приготовление пресного слоеного теста. Особенности приготовления. Ассортимент изделий из теста. Условия и сроки хранения.	2
	3	Приготовление песочного теста. Особенности приготовления. Условия и сроки хранения.	2
	4	Приготовление пресного сдобного теста. Особенности приготовления. Условия и сроки хранения.	2
	5	Приготовление изделий из песочного и пресного сдобного теста. Ассортимент. Особенности приготовления и выпечки. Условия и сроки хранения.	2
	6	Приготовление бисквитного теста основным способом. Особенности приготовления. Условия и сроки хранения.	2
	7	Приготовление масляного бисквита. Особенности приготовления. Условия и сроки хранения.	2
	8	Приготовление бисквита буше. Особенности приготовления. Условия и сроки хранения.	2
	6	Приготовление изделий из бисквитного теста. Ассортимент. Особенности приготовления и выпечки. Условия и сроки хранения.	2
	7	Приготовление заварного теста. Особенности приготовления. Условия и сроки хранения.	2
	8	Приготовление изделий из заварного теста. Ассортимент. Особенности приготовления и выпечки. Условия и сроки хранения.	2
9	Приготовление пряничного теста. Особенности приготовления. Приготовление изделий из пряничного теста. Ассортимент. Особенности приготовления и выпечки. Условия и сроки хранения.	2	
10	Приготовление изделий из пряничного теста. Ассортимент. Особенности приготовления и выпечки. Условия и сроки хранения.	2	
11	Приготовление вафельного теста. Особенности приготовления. Условия и сроки	2	

	хранения.		
12	Приготовление изделий из вафельного теста Особенности приготовления и выпечки. Условия и сроки хранения.		2
13	Приготовление белкового теста. Особенности приготовления. Условия и сроки хранения.		2
14	Приготовление изделий из белкового теста. Ассортимент. Особенности приготовления и выпечки. Условия и сроки хранения.		2
15	Приготовление миндально-орехового теста. Особенности приготовления. Условия и сроки хранения.		2
16	Приготовление изделий из теста. Ассортимент. Особенности приготовления и выпечки. Условия и сроки хранения.		2
<b>Практические занятия</b>		6	
1	<b>Практическое занятие №6.</b> Решение ситуационных задач.		
2	<b>Практическое занятие №7.</b> Разработка новых (фирменных) изделий из бездрожжевого теста.		
3	<b>Практическое занятие №8.</b> Разработка новых (фирменных) изделий из бездрожжевого теста.		
<b>Лабораторные работы</b>		54	
1	Лабораторная работа №7. Приготовление кулинарных изделий из пресного теста.		
2	Лабораторная работа №8. Приготовление изделий из пресного слоеного теста.		
3	Лабораторная работа №9. Приготовление изделий из песочного и сдобного теста.		
4	Лабораторная работа №10. Приготовление изделий из бисквитного теста №1.		
5	Лабораторная работа №11. Приготовление изделий из бисквитного теста №2.		
6	Лабораторная работа №12. Приготовление изделий из заварного теста.		
7	Лабораторная работа №13. Приготовление изделий из пряничного теста.		
8	Лабораторная работа №14. Приготовление изделий из белкового и миндально-орехового теста.		
9	Лабораторная работа №15. Приготовление фирменных изделий из теста.		
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 3.</b>		46	
<b>Тематика домашних заданий</b>			
Составление технологической схемы приготовления пресного теста.			
Составление технологических карт на изделия из бездрожжевого теста.			
Написание рефератов на тему «История возникновения бисквитного теста».			
Написание рефератов на тему «История торта «Павлова».			
Написание рефератов на тему «История торта «Прага»			

<p>Составление технологической схемы приготовления слоеного пресного теста</p> <p>Составление технологической схемы приготовления изделий из слоеного пресного теста.</p> <p>Составление технологических карт на изделия из бездрожжевого теста.</p> <p>Составление таблиц «Требования к качеству изделий из заварного теста».</p> <p>Составление таблиц «Требования к качеству изделий из бисквитного теста».</p> <p>Составление таблиц «Требования к качеству изделий из слоеного пресного теста».</p> <p>Составление технологической схемы приготовления пряничного теста.</p> <p>Составление технологической схемы приготовления песочного теста.</p> <p>Составление технологической схемы приготовления бисквитного теста.</p> <p>Составление технологической схемы приготовления заварного теста.</p> <p>Составление технологической схемы приготовления пряничного теста</p>		
<p><b>Практика по профилю специальности</b></p> <p><b>Виды работ</b></p> <p>1. Участие в технологическом процессе приготовления дрожжевого теста безопасным способом. Определение качества и готовности дрожжевого теста по органолептическим показателям. Работа со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий.</p> <p>2. Участие в технологическом процессе приготовления дрожжевого теста опарным способом. Определение качества и готовности дрожжевого теста по органолептическим показателям. Работа со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий.</p> <p>3. Участие в технологическом процессе приготовления изделий из дрожжевого теста. Определение качества и готовности изделий из дрожжевого теста по органолептическим показателям. Работа со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий.</p> <p>4. Участие в технологическом процессе приготовления дрожжевого слоеного теста и изделий из него. Определение качества и готовности дрожжевого теста и изделий из него по органолептическим показателям. Работа со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий.</p> <p>5. Участие в технологическом процессе приготовления кремов (основного, сливочного «Новый», «Новый», «Шарлотт», «Гляссе») и их производных. Определение качества кремов (основного, сливочного «Новый», «Новый», «Шарлотт», «Гляссе») и их производных по органолептическим показателям. Участие в оформлении изделий сложными отделочными полуфабрикатами. Работа со Сборником технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий.</p> <p>6. Участие в технологическом процессе приготовления фаршей и начинок. Работа со Сборником технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий.</p> <p>7. Участие в технологическом процессе приготовления сахаристых п/ф. Работа со Сборником технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий.</p> <p>8. Участие в технологическом процессе приготовления пресного теста для блинчиков, лапши домашней, пельменей и вареников. Работа со Сборником технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных</p>	144	



## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов: «Технологическое оборудование кулинарного и кондитерского производства», «Технология продукции общественного питания»; лабораторий: «Учебный кулинарный цех».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- учебные столы и стулья;
- шкафы;
- плакатницы;
- учебная доска.

Технические средства обучения:

- мультимедийное оборудование
- компьютер

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: учебные столы и стулья; столы производственные; стеллажи; шкафы; плиты электрические; шкаф жарочный; шкаф пекарский; холодильники; весы настольные; коптильный аппарат; микроволновая печь; блендер; миксер.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест: пароконвектомат; шкаф жарочный; плита электрическая; картофелеочистительная машина; овощерезка; мясорубка; протирачная машина; кремозбивальная машина; тестомесильная машина; тестораскаточная машина; мармиты; шкаф для подогрева; печь СВЧ; кипятильник (кофе-чаеварка); слайсер; холодильный прилавок; холодильная витрина; холодильный шкаф; весы товарные; весы настольные.

### **4.2. Информационное обеспечение обучения**

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

Основные источники:

1. Н.И. Ковалев, М.М. Куткина, В.А. Кравцова Технология приготовления пищи М.: Деловая литература, 2019г. 467стр.
2. А.Т. Васюкова, Организация процесса приготовления и приготовление сложных х/б, мучных кондитерских изделий , - Москва, КНОРУС, 2018-318с
3. Сборник технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий – М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 2020 г.
4. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Хлебпродинформ, 2018г.



5. Справочник технолога общественного питания - М.: Колос 2020 г.

Дополнительные источники:

1. ГОСТ Р 50647-2013 Общественное питание. Термины и определения. 2007 г.
2. ГОСТ Р 50763-2016 Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия.
3. СанПиН 2.3.6.1079-2020 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
4. СанПиН 2.3.6.1078-2020 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.

Интернет - ресурсы

1. <http://study.pgta.ru/mod/resource/view>
2. <http://study.pgta.ru/mod/resource/>
3. <http://www.goldenbells.ru/restaurants/index.php>

#### **4.3. Общие требования к организации образовательного процесса**

Обучение по данному модулю предполагает проведение как теоретических занятий, которые проводятся на базе учебных кабинетов, так и лабораторных и практических занятий, которые проводятся на базе выше перечисленных лабораторий.

Теоретические занятия проводятся с использованием информационных технологий и инновационных форм и методов работы. Широко используют такие формы проведения учебных занятий, как деловая игра, мастер-класс и т.д.

По данному модулю предусмотрена производственная практика, которая проводится под руководством мастеров на базах предприятий общественного питания и кондитерских цехов, специализирующихся на выпуске сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

#### **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам):

наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля и специальности «Технология продукции общественного питания».

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

Педагогический состав: дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов, а также общепрофессиональных дисциплин “Товароведение продовольственных товаров”, “Микробиологи, санитария и гигиена в пищевом производстве”, прошедшие стажировку на ведущих предприятиях общественного питания г.Пензы (не реже 1 раза в 3 года).

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организация рабочего места для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба в пекарском цехе соответствует требованиям правил и норм;</li> <li>- технологический процесс приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба соответствует требованиям, предъявляемым к процессу;</li> <li>- приготовленные сдобные хлебобулочные изделия и праздничный хлеб соответствуют по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, консистенция, вкус и запах) установленным требованиям</li> </ul>	Экспертная оценка по критериям; Экспертное наблюдение при выполнении практических и лабораторных работ, работ при прохождении производственной практики
ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	<ul style="list-style-type: none"> <li>организация рабочего места для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов в кондитерском цехе соответствует требованиям правил и норм;</li> <li>- технологический процесс приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов соответствует требованиям, предъявляемым к процессу;</li> <li>- приготовленные сложные мучные кондитерские изделия и праздничные торты соответствуют по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, консистенция, вкус и запах) установленным требованиям</li> </ul>	Экспертная оценка по критериям; Экспертное наблюдение при выполнении практических и лабораторных работ, работ при прохождении производственной практики
ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.	<ul style="list-style-type: none"> <li>организация рабочего места для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий в кондитерском цехе соответствует требованиям правил и норм;</li> <li>- технологический процесс приготовления мелкоштучных кондитерских изделий соответствует требованиям, предъявляемым к процессу;</li> </ul>	Экспертная оценка по критериям; Экспертное наблюдение при выполнении практических и лабораторных работ, работ при

	приготовленные мелкоштучные кондитерские изделия соответствуют по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, консистенция, вкус и запах) установленным требованиям;	прохождении производственной практики
ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организация рабочего места для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов и использования их в оформлении в кондитерском цехе соответствует требованиям правил и норм;</li> <li>- технологический процесс приготовления сложных отделочных полуфабрикатов и использования их в оформлении соответствует требованиям, предъявляемым к процессу;</li> <li>- приготовленные сложные отделочные полуфабрикаты для использования их в оформлении соответствуют по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, консистенция, вкус и запах) установленным требованиям;</li> </ul>	Экспертная оценка по критериям; Экспертное наблюдение при выполнении практических и лабораторных работ, работ при прохождении производственной практики

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ОК.1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- аргументированность и полнота объяснения сущности и социальной значимости будущей профессии;</li> <li>- активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности;</li> <li>- наличие положительных отзывов по итогам производственной практики;</li> <li>- участие в студенческих конференциях, конкурсах и т.п.</li> </ul>	наблюдение и экспертная оценка на практических и лабораторных занятиях; при прохождении производственной практики

<p>ОК.2.Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p>	<p>обоснованность постановки цели, выбора и применения способов и методов решения профессиональных задач;</p>	<p>-экспертная оценка решения профессиональных задач; -наблюдение и экспертная оценка на практических и лабораторных занятиях, в процессе производственной практики;</p>
<p>ОК.3.Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p>	<p>адекватность принятия решений в стандартных и нестандартных профессиональных ситуациях;</p>	<p>- экспертная оценка решения профессиональных задач; - наблюдение и экспертная оценка на практических и лабораторных занятиях, в процессе производственной практики;</p>
<p>ОК.4.Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p>	<p>результаты работы при изменении условий и технологий профессиональной деятельности соответствуют эталону;</p>	<p>наблюдение и экспертная оценка на практических и лабораторных занятиях, в процессе производственной практики;</p>
<p>ОК.5.Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>- обоснованность постановки цели, выбора и применения способов и методов решения профессиональных задач; - адекватность принятия решений в стандартных и нестандартных профессиональных ситуациях;</p>	<p>экспертная оценка решения профессиональных задач; - наблюдение и экспертная оценка на практических и лабораторных занятиях;</p>

		занятиях, в процессе производственной практики;
ОК.6.Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	отбор и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;	наблюдение и экспертная оценка на практических и лабораторных занятиях, в процессе производственной практики;
ОК.7.Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	отбор и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;	наблюдение и экспертная оценка на практических и лабораторных занятиях, в процессе производственной практики;
ОК.8.Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	результаты работы при изменении условий и технологий профессиональной деятельности соответствуют эталону;	сравнение с эталоном;
ОК.9.Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	проведение анализа текущих изменений в нормативно-технологической документации	наблюдение и оценка







**Министерство образования Пензенской области  
государственное автономное профессиональное образовательное  
учреждение Пензенской области  
«Пензенский колледж современных технологий переработки и бизнеса»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ  
(ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)**

**ПП. 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных  
хлебобулочных, мучных кондитерских изделий  
для студентов, обучающихся по специальности  
19.02.10 Технология продукции общественного питания  
(базовая подготовка)**

**Пенза, 2021 г.**

Рассмотрена и одобрена на заседании методической цикловой комиссии профессиональных дисциплин по укрупненным группам специальностей «Промышленная экология и биотехнологии, сервис»

Протокол №\_\_ от « »\_\_\_\_\_ 2021 г.

Председатель методической цикловой комиссии Фомина Т.В.

Рабочая программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовая подготовка)

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по учебно – воспитательной работе

\_\_\_\_\_ Л.В. Волкова

Разработчик: Фомина Т.В., преподаватель специальных дисциплин

## СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
<b>1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)</b>	4
<b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)</b>	7
<b>3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)</b>	8
<b>4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)</b>	11
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)</b>	13

# **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)**

## **по ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**

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

Программа производственной практики (по профилю специальности) является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовая подготовка) в части освоения основного вида профессиональной деятельности: Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 4.1.Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2.Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

ПК 4.3.Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.4.Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

### **1.2. Цели и задачи производственной практики (по профилю специальности) – требования к результатам производственной практики (по профилю специальности)**

Целью производственной практики (по профилю специальности) является закрепление и углубление знаний, полученных в процессе изучения ПМ.04, совершенствование умений по виду профессиональной деятельности, приобретение профессионального опыта.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения производственной практики (по профилю специальности) должен:

#### **иметь практический опыт:**

- разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

- организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

- приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря; оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; контроля качества и безопасности готовой продукции;

- организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;

- изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря; оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;

**уметь:**

- органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;

- принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;

- выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;

- определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;

- применять коммуникативные умения;

- выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;

- выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;

- определять режим хранения отделочных полуфабрикатов;

**знать:**

- ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

- характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

- требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

- основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба; технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;
- требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.

### **1.3. Количество часов на освоение рабочей программы производственной практики (по профилю специальности):**

Всего - 144 часов, в том числе:

в рамках освоения ПМ. 04 – 144 час



## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

Результатом освоения производственной практики (по профилю специальности) является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата практики
ПК 4.1.	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
ПК 4.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
ПК 4.3.	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
ПК 4.4	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 3	Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности
ОК 6	Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 7	Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК 9	Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности





### 3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

#### 3.1. Содержание производственной практики (по профилю специальности)

Код и наименование профессиональных модулей и тем учебной практики	Виды работ	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>ПМ 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>		144	
<b>Тема 1 Приготовление отделочных полуфабрикатов, фаршей и начинок.</b>	<b>Содержание</b> 1.Участие в технологическом процессе приготовления кремов (основного, сливочного «Новый», «Новый», «Шарлотт», «Гляссе») и их производных. Определение качества кремов (основного, сливочного «Новый», «Новый», «Шарлотт», «Гляссе») и их производных по органолептическим показателям. Участие в оформлении изделий сложными отделочными полуфабрикатами. Работа со Сборником технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий. 2.Участие в технологическом процессе приготовления фаршей и начинок. Работа со Сборником технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий. 3.Участие в технологическом процессе приготовления сахаристых п/ф. Работа со Сборником технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий.	18	
<b>Тема 2 Приготовление дрожжевого теста и изделий из него.</b>	<b>Содержание</b> 1..Участие в технологическом процессе приготовления дрожжевого теста безопасным способом. Определение качества и готовности дрожжевого теста по органолептическим показателям. Работа со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий.	24	

	<p>2.Участие в технологическом процессе приготовления дрожжевого теста опарным способом. Определение качества и готовности дрожжевого теста по органолептическим показателям. Работа со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий.</p>		
	<p>3.Участие в технологическом процессе приготовления изделий их дрожжевого теста. Определение качества и готовности изделий из дрожжевого теста по органолептическим показателям. Работа со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий.</p>		
	<p>4.Участие в технологическом процессе приготовления дрожжевого слоеного теста и изделий из него. Определение качества и готовности дрожжевого теста и изделий из него по органолептическим показателям. Работа со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий.</p>		
<p><b>Тема 3 Приготовление без дрожжевого теста и изделий из него.</b></p>	<p><b>Содержание</b></p> <p>1.Участие в технологическом процессе приготовления пресного теста для блинчиков, лапши домашней, пельменей и вареников. Работа со Сборником технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий.</p> <p>2.Участие в технологическом процессе приготовления пресного слоеного теста. Работа со Сборником технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий.</p> <p>3.Участие в технологическом процессе приготовления изделий из пресного слоеного теста. Работа со Сборником технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий.</p> <p>4.Участие в технологическом процессе приготовления песочного теста. Работа со Сборником технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий.</p> <p>5.Участие в технологическом процессе приготовления изделий из песочного теста. Работа со Сборником технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий.</p> <p>6.Участие в технологическом процессе приготовления сдобного пресного теста и изделий из него. Работа со Сборником технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий.</p> <p>7.Участие в технологическом процессе приготовления бисквитного теста (основного). Работа со Сборником технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий</p>	<p>102</p>	

	8.Участие в технологическом процессе приготовления изделий из бисквитного (основного) теста. Работа со Сборником технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий.		
	9.Участие в технологическом процессе приготовления масляного бисквитного теста. Работа со Сборником технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий.		
	10.Участие в технологическом процессе приготовления изделий из масляного бисквитного теста. Работа со Сборником технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий.		
	11.Участие в технологическом процессе приготовления бисквитного теста - буше. Работа со Сборником технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий.		
	12.Участие в технологическом процессе приготовления изделий из бисквитного теста-буше. Работа со Сборником технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий.		
	13.Участие в технологическом процессе приготовления заварного теста и изделий из него. Работа со Сборником технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий.		
	14.Участие в технологическом процессе приготовления пряничного теста и изделий из него. Работа со Сборником технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий.		
	15.Участие в технологическом процессе приготовления вафельного теста и изделий из него. Работа со Сборником технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий.		
	16.Участие в технологическом процессе приготовления белкового и миндально-орехового теста и изделий из него. Работа со Сборником технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий.		
	17.Участие в технологическом процессе приготовления белкового и миндально-орехового теста и изделий из него. Работа со Сборником технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий.		
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		144	

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ производственной практики (по профилю специальности)**

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

Производственная практика (по профилю специальности) проводится на предприятиях общественного питания города Пензы и Пензенской области. Программа производственной практики (по профилю специальности) предусматривает выполнение студентами функциональных обязанностей специалистов предприятий общественного питания на объектах профессиональной деятельности. Закрепление баз практик осуществляется администрацией колледжа.

Оборудование рабочих мест: столы производственные; стеллажи; шкафы; плиты электрические; шкаф жарочный; шкаф пекарский; холодильники; весы настольные; микроволновая печь; блендер; миксер; посуда; пароконвектомат; картофелеочистительная машина; овощерезка; мясорубка; протирачная машина; кремозбивальная машина; тестомесильная машина; тестораскаточная машина; мармиты; печь СВЧ; кипятильник (кофе-чаеварка); слайсер; холодильный прилавок; холодильная витрина; холодильный шкаф; весы товарные.

### **4.2. Информационное обеспечение обучения**

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

Основные источники:

Основные источники:

1. Н.И. Ковалев, М.М. Куткина, В.А. Кравцова Технология приготовления пищи М.: Деловая литература, 2019г. 467стр.

2. А.Т. Васюкова, Организация процесса приготовления и приготовление сложных х/б, мучных кондитерских изделий, - Москва, КНОРУС, 2018-318с

3. Сборник технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий – М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 2020 г.

4. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Хлебпродинформ, 2018г.

5. Справочник технолога общественного питания - М.: Колос 2020 г.

Дополнительные источники:

1. ГОСТ Р 50647-2013 Общественное питание. Термины и определения.2007

2. ГОСТ Р 50763-2016 Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия.

3. СанПиН 2.3.6.1079-2020 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.

4. СанПиН 2.3.6.1078-2020 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.

Интернет - ресурсы

1. <http://study.pgta.ru/mod/resource/view>

2. <http://study.pgta.ru/mod/resource/>

3. <http://www.goldenbells.ru/restaurants/index.php>

#### **4.3. Общие требования к организации производственной практики (по профилю специальности)**

Для проведения производственной практики (по профилю специальности) в колледже разработана следующая документация:

типовое положение о практике;

рабочая программа производственной практики (по профилю специальности);

план-график консультаций и контроля за выполнением студентами программы производственной практики (по профилю специальности);

договоры с предприятиями по проведению практики;

приказ о распределении студентов по базам практики.

Перед выходом на практику для студентов проводятся инструктаж по адаптации в трудовых коллективах, по технике безопасности.

Студенты при прохождении производственной практики (по профилю специальности) в организациях обязаны:

- полностью выполнять задания, предусмотренные программой производственной практики (по профилю специальности);

- соблюдать правила внутреннего трудового распорядка, не нарушать установленный режим работы, соблюдать трудовую дисциплину, бережно относиться к имуществу организации;

- подчиняться действующим правилам внутреннего трудового распорядка;

- изучать и строго соблюдать нормы охраны труда и правила пожарной безопасности, санитарно – гигиенические требования и нормы.

По окончании практики студент сдаёт дневник и отчет в соответствии с содержанием практики, по форме, установленной образовательным учреждением, с необходимыми приложениями, характеристику, аттестационный лист и табель посещения практики.

Итогом производственной практики (по профилю специальности) является дифференцированный зачёт, который выставляется руководителем

практики от образовательного учреждения на основании документов, представленных по итогам прохождения практики.

В период производственной практики для студентов проводятся консультации руководителями практики от образовательного учреждения.

#### **4.4. Кадровое обеспечение производственной практики (по профилю специальности)**

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

Педагогический состав: дипломированные специалисты - преподаватели междисциплинарных курсов, а также общепрофессиональных дисциплин, прошедшие стажировку на ведущих предприятиях общественного питания г. Пензы (не реже 1 раза в 3 года).

### **5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)**

<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организация рабочего места для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба в пекарском цехе соответствует требованиям правил и норм;</li> <li>- технологический процесс приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба соответствует требованиям, предъявляемым к процессу;</li> <li>- приготовленные сдобные хлебобулочные изделия и праздничный хлеб соответствуют по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, консистенция, вкус и запах) установленным требованиям</li> </ul>	Экспертная оценка по критериям; Экспертное наблюдение при выполнении работ при прохождении производственной практики
ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	<ul style="list-style-type: none"> <li>организация рабочего места для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов в кондитерском цехе соответствует требованиям правил и норм;</li> <li>- технологический процесс приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов соответствует требованиям, предъявляемым к процессу;</li> <li>- приготовленные сложные мучные</li> </ul>	Экспертная оценка по критериям; Экспертное наблюдение при выполнении работ при прохождении производственной практики

	кондитерские изделия и праздничные торты соответствуют по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, консистенция, вкус и запах) установленным требованиям	
ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.	организация рабочего места для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий в кондитерском цехе соответствует требованиям правил и норм; - технологический процесс приготовления мелкоштучных кондитерских изделий соответствует требованиям, предъявляемым к процессу; приготовленные мелкоштучные кондитерские изделия соответствуют по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, консистенция, вкус и запах) установленным требованиям;	Экспертная оценка по критериям Экспертное наблюдение при выполнении работ при прохождении производственной практики
ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении	- организация рабочего места для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов и использования их в оформлении в кондитерском цехе соответствует требованиям правил и норм; - технологический процесс приготовления сложных отделочных полуфабрикатов и использования их в оформлении соответствует требованиям, предъявляемым к процессу; - приготовленные сложные отделочные полуфабрикаты для использования их в оформлении соответствуют по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, консистенция, вкус и запах) установленным требованиям;	Экспертная оценка по критериям Экспертное наблюдение при выполнении работ при прохождении производственной практики

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ОК.1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- аргументированность и полнота объяснения сущности и социальной значимости будущей профессии;	наблюдение и экспертная оценка при выполнении работ по



	активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности; - наличие положительных отзывов по итогам производственной практики; - участие в студенческих конференциях, конкурсах и т.п.	производственной практике (по профилю специальности)
ОК.2.Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	обоснованность постановки цели, выбора и применения способов и методов решения профессиональных задач;	
ОК.3.Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	адекватность принятия решений в стандартных и нестандартных профессиональных ситуациях;	
ОК.4.Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	результаты работы при изменении условий и технологий профессиональной деятельности соответствуют эталону;	
ОК.5.Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- обоснованность постановки цели, выбора и применения способов и методов решения профессиональных задач; - адекватность принятия решений в стандартных и нестандартных профессиональных ситуациях;	
ОК.6.Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	отбор и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;	
ОК.7.Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	отбор и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;	
ОК.8.Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	результаты работы при изменении условий и технологий профессиональной деятельности соответствуют эталону;	
ОК.9.Ориентироваться в условиях	проведение анализа текущих	

частой смены технологий в профессиональной деятельности.	изменений в нормативно-технологической документации	
--	---	--

**Министерство образования Пензенской области  
государственное автономное профессиональное образовательное  
учреждение Пензенской области  
«Пензенский колледж современных технологий переработки и бизнеса»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ  
ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление  
сложных холодных и горячих десертов**

**для студентов, обучающихся по специальности  
19.02.10 Технология продукции общественного питания  
(базовая подготовка)**

**Пенза, 2021 г.**

Рассмотрена и одобрена на заседании методической цикловой комиссии профессиональных дисциплин по укрупненным группам специальностей «Промышленная экология и биотехнологии, сервис»

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовая подготовка)

Протокол № \_\_\_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 2021г.

Председатель методической (цикловой) комиссии \_\_\_\_\_ Т.В.Фомина

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по учебно-воспитательной работе

\_\_\_\_\_ Л.В. Волкова

Разработчик: Фомина Т.В., преподаватель специальных дисциплин

## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>4</b>
<b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>6</b>
<b>3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>7</b>
<b>4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>23</b>
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)</b>	<b>26</b>

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов

### 1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности:

Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов

и соответствующих профессиональных компетенций:

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

Программа профессионального модуля может быть использована при реализации программы профессиональной подготовки по рабочей профессии Повар на базе среднего (полного) общего образования.

### 1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

#### **иметь практический опыт:**

расчета массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта; приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;

приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов; оформления и отделки сложных и горячих десертов;

контроля качества и безопасности готовой продукции;

#### **уметь:**

органолептически оценивать качество продуктов; использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов;

проводить расчеты по формулам;

выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием; выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;

выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов; принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов;

выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов;

оценивать качество и безопасность готовой продукции;

оформлять документацию;

**знать:**

ассортимент сложных холодных и горячих десертов;

основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов;

органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов;

виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов;

методы приготовления сложных холодных и горячих десертов;

технологии приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже;

технологии приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе;

правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;

варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов;

варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов;

начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов; варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов;

актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов; сервировку и подачу сложных холодных и горячих десертов;

температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;

температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов;

требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов.

### **1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

всего – 429 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 357 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 238 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 119 часов;  
производственной практики (по профилю специальности) – 72 часа.

## **2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности – Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов, в том числе профессиональными и общими компетенциями:

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
ПК 5.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов
ПК 5.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов
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.



### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 5.1	Раздел 1. Приготовление сложных холодных десертов	228	152	64	32	76	16		
ПК 5.2	Раздел 2. Приготовления сложных горячих десертов	129	86	58		43			
ПК 5.1 ПК 5.2	Производственная практика (по профилю специальности), часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)	72							72
	<b>Всего:</b>	<b>429</b>	<b>238</b>	122	32	<b>119</b>	16	0	<b>72</b>

### 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа и курсовая работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения	
1	2	3	4	
Раздел 1. Приготовление сложных холодных десертов		120		
МДК 05.01. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов				
Тема 1.1. Технология приготовления сложных холодных десертов	<b>Содержание</b>		56	
	1	Предварительная подготовка к использованию плодов, ягод /свежих, быстрозамороженных, сушеных/, сливок, сметаны, яиц при приготовлении сложных десертов. Температурный и санитарный режимы их предварительной подготовки.		2
	2	Предварительная подготовка к использованию желирующих веществ: крахмала /картофельного, кукурузного/; студнеобразователей /агара, желатина, пектина/ при приготовлении сложных десертов.		2
	3	Предварительная подготовка к использованию пищевых добавок: пищевых кислот; пищевых красителей /натуральных, растительных, синтетических/; пищевых ароматических эссенций. Требования безопасности при использовании пищевых добавок.		2
	4	Технологический процесс приготовления полуфабрикатов для сложных десертов: сиропов, фруктово-ягодных пюре, используемых при приготовлении и		2

	отпуске сложных десертов. Органолептический метод определения степени готовности и качества полуфабрикатов. Температурный и санитарный режим приготовления.	
5	Технологический процесс приготовления соусов, используемых при приготовлении и отпуске сложных десертов. Органолептический метод определения степени готовности и качества полуфабрикатов. Температурный и санитарный режим приготовления.	2
6	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных десертов.	2
7	Сложные холодные десерты: понятие, назначение, классификация, ассортимент. Рациональное использование, совместимость и взаимозаменяемость сырья, продуктов при приготовлении.	2
8	Температурный и санитарный режимы приготовления и подачи разных типов сложных холодных десертов; требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных десертов.	2
9	Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов; варианты оформления и техника декорирования сложных холодных десертов.	2
10	Актуальные направления в приготовлении сложных холодных десертов; сервировка и подача сложных холодных десертов; температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов.	2
11	Правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов. Промышленные полуфабрикаты для приготовления сложных холодных десертов; требования к безопасности хранения и применения.	2
12	Варианты комбинирования различных способов приготовления и варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания	2

	гармоничных холодных десертов.	
13	Сложные холодные десерты из натуральных фруктов, ягод и плодовых овощей. Ассортимент, характеристика, технология приготовления и отпуска. Варианты оформления и техника декорирования; актуальные направления; сервировка и подача. Органолептический метод определения качества. Температурный и санитарный режим приготовления и подачи.	2
14	Сложные холодные десерты из фруктов и ягод быстрозамороженных, фруктов в сиропе. Варианты оформления и техника декорирования; актуальные направления; сервировка и подача. Органолептический метод определения качества. Температурный и санитарный режим приготовления и подачи.	2
15	Компоты. Ассортимент. Характеристика. Технологический процесс приготовления и отпуска компотов из плодов и ягод свежих и замороженных. Варианты оформления и техника декорирования; актуальные направления; сервировка и подача. Органолептический метод определения степени готовности и качества. Температурный и санитарный режим приготовления и подачи.	2
16	Технологический процесс приготовления и отпуска компотов из плодов и ягод сушеных и консервированных. Варианты оформления и техника декорирования; актуальные направления; сервировка и подача. Органолептический метод определения степени готовности и качества. Температурный и санитарный режим приготовления и подачи.	2
17	Технология и методы приготовления сложных холодных десертных салатов: фруктовых, ягодных, шоколадных. Варианты оформления и техника декорирования; актуальные направления; сервировка и подача. Органолептический метод определения степени готовности и качества. Температурный и санитарный режим приготовления и подачи.	2
18	Технология и методы приготовления сложных железированных холодных десертов: киселей, желе. Варианты оформления и техника декорирования; актуальные направления; сервировка и подача. Органолептический метод	2

	определения степени готовности и качества. Температурный и санитарный режим приготовления и подачи.	
19	Технология и методы приготовления сложных желированных холодных десертов: муссов, самбуков. Варианты оформления и техника декорирования; актуальные направления; сервировка и подача. Органолептический метод определения степени готовности и качества. Температурный и санитарный режим приготовления и подачи.	2
20	Технология и методы приготовления сложных желированных холодных десертов: кремов, суфле. Варианты оформления и техника декорирования; актуальные направления; сервировка и подача. Органолептический метод определения степени готовности и качества. Температурный и санитарный режим приготовления и подачи.	2
21	Технология и методы приготовления сложных холодных десертов: террина, щербета, пая. Варианты оформления и техника декорирования; актуальные направления; сервировка и подача. Органолептический метод определения степени готовности и качества. Температурный и санитарный режим приготовления и подачи. Варианты оформления и техника декорирования; актуальные направления; сервировка и подача.	2
22	Технология и методы приготовления сложных холодных десертов: тирамису, чизкейка. Варианты оформления и техника декорирования; актуальные направления; сервировка и подача. Органолептический метод определения степени готовности и качества. Температурный и санитарный режим приготовления и подачи.	2
23	Технология и методы приготовления сложных замороженных холодных десертов: мороженого с сиропом, мороженое ассорти с плодами консервированными /свежими/, мороженое «Сюрприз». Варианты оформления и техника декорирования; актуальные направления; сервировка и подача.	2

		Органолептический метод определения степени готовности и качества. Температурный и санитарный режим приготовления и подачи.		
24		Технология и методы приготовления сложных замороженных холодных десертов: бланманже, парфе. Варианты оформления и техника декорирования; актуальные направления; сервировка и подача. Органолептический метод определения степени готовности и качества. Температурный и санитарный режим приготовления и подачи.		2
25		Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении холодных безалкогольных напитков и коктейлей.		2
26		Технология и методы приготовления молочных коктейлей. Варианты оформления и техника декорирования; актуальные направления; сервировка и подача. Органолептический метод определения степени готовности и качества. Температурный и санитарный режим приготовления и подачи.		2
27		Технология и методы приготовления фруктовых прохладительных напитков. Варианты оформления и техника декорирования; актуальные направления; сервировка и подача. Органолептический метод определения степени готовности и качества. Температурный и санитарный режим приготовления и подачи.		2
28		Технология и методы приготовления холодных национальных напитков. Варианты оформления и техника декорирования; актуальные направления; сервировка и подача. Органолептический метод определения степени готовности и качества. Температурный и санитарный режим приготовления и подачи.		2
<b>Практические занятия</b>			16	
1		Решение ситуационных задач по теме «Сложные холодные десерты». Расчет сырья, определение количества порций с учетом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья.		

2	Решение ситуационных задач по теме «Сложные холодные десерты». Расчет сырья, определение количества порций с учетом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья.		
3	Разработка новых видов сложных холодных десертов: подбор рецептуры, технологических режимов, установление показателей качества, оформление технологической документации.		
4	Разработка новых видов сложных холодных десертов: подбор рецептуры, технологических режимов, установление показателей качества, оформление технологической документации.		
5	Решение ситуационных задач по теме «Холодные безалкогольные напитки». Расчет сырья, определение количества порций с учетом сезона, вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья.		
6	Решение ситуационных задач по теме «Холодные безалкогольные напитки». Расчет сырья, определение количества порций с учетом сезона, вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья.		
7	Разработка новых видов сложных холодных напитков: подбор рецептуры, технологических режимов, установление показателей качества, оформление технологической документации.		
8	Разработка новых видов сложных холодных напитков: подбор рецептуры, технологических режимов, установление показателей качества, оформление технологической документации.		
<b>Лабораторные работы</b>		48	
1	Приготовление сложных фруктовых, ягодных и шоколадных салатов.		
2	Приготовление киселей, желе, муссов, кремов.		
3	Приготовление террина, щербета.		
4	Приготовление пая, тирамису.		
5	Приготовление парфе, бланманже.		
6	Приготовление чизкейков.		
7	Приготовление компотов, холодных напитков, молочных коктейлей.		

	8	Приготовление новых (фирменных) видов сложных холодных десертов.		
<p><b>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 1.</b></p> <p><b>Тематика домашних заданий</b></p> <p>Составление таблиц «Требование к качеству, сроки реализации полуфабрикатов для сложных холодных десертов: взбитых сливок, сметаны, яичных белков».</p> <p>Составление таблиц «Требование к качеству, сроки реализации натуральных фруктов, ягод и плодовых овощей».</p> <p>Составление таблиц «Требование к качеству, сроки реализации сложных холодных десертов»</p> <p>Составление таблиц «Требование к качеству, сроки реализации компотов, холодных напитков».</p> <p>Составление таблиц «Требование к качеству, сроки реализации молочных коктейлей».</p> <p>Составление таблиц «Требование к качеству, сроки реализации фруктово-ягодных и шоколадных салатов».</p> <p>Составление таблиц «Требование к качеству, сроки реализации сложных железированных холодных десертов: муссов и самбуков».</p> <p>Составление таблиц «Требование к качеству, сроки реализации сложных железированных холодных десертов: кремов и суфле».</p> <p>Составление таблиц «Требование к качеству, сроки реализации сложных холодных десертов: террина, щербета и пая».</p> <p>Составление таблицы «Требование к качеству, сроки реализации сложных холодных десертов - тирамису».</p> <p>Составление таблицы «Требование к качеству, сроки реализации сложных холодных десертов - чизкейков».</p> <p>Составление таблиц «Требование к качеству, сроки реализации мороженого с сиропом, мороженое ассорти с плодами консервированными /свежими/, мороженое «Сюрприз».</p> <p>Составление таблиц «Требование к качеству, сроки реализации сложных холодных десертов: бланманже и парфе».</p> <p>Составление таблиц «Требование к качеству, сроки реализации фруктовых прохладительных напитков».</p> <p>Составление таблиц «Требование к качеству, сроки реализации холодных национальных напитков».</p> <p>Составление алгоритмов приготовления и отпуска сложных холодных десертов из натуральных фруктов, ягод и плодовых овощей».</p> <p>Составление алгоритмов приготовления и отпуска компотов и холодных напитков.</p> <p>Составление алгоритмов приготовления и отпуска молочных коктейлей.</p> <p>Составление алгоритмов приготовления и отпуска муссов и самбуков.</p>			60	



<p>Составление алгоритмов приготовления и отпуска кремов и суфле.  Составление алгоритмов приготовления и отпуска террина, щербета и пая.  Составление алгоритмов приготовления и отпуска сложных холодных десертов: тирамису.  Составление алгоритмов приготовления и отпуска сложных холодных десертов: чизкейков.  Составление алгоритмов приготовления и отпуска мороженого с сиропом, мороженое ассорти с плодами консервированными /свежими/, мороженое «Сюрприз».  Составление алгоритмов приготовления и отпуска сложных холодных десертов: бланманже и парфе.  Составление алгоритмов приготовления и отпуска фруктовых прохладительных напитков.  Составление алгоритмов приготовления и отпуска холодных национальных напитков.  Составление таблицы «Требование к качеству, сроки реализации суфле».</p>			
<b>Раздел 2. Технология приготовления сложных горячих десертов</b>			
<b>МДК 05.01. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов</b>		86	
<b>Тема 1.2 Технология приготовления сложных горячих десертов</b>	Содержание		28
	1	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных горячих десертов.	2
	2	Сложные горячие десерты: понятие, назначение, классификация, ассортимент. Рациональное использование, совместимость и взаимозаменяемость сырья, продуктов при приготовлении. Актуальные направления в приготовлении горячих сложных десертов; температурный и санитарный режим приготовления и подачи.	2
	3	Технология, методы приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов. Варианты оформления и техника декорирования; актуальные	2

	<p>направления; сервировка и подача.          Органолептический метод определения степени готовности и качества.          Температурный и санитарный режим приготовления и подачи.</p>		
4	<p>Технология, методы приготовления сложных горячих десертов: гурьевской каши, блюд из яблок. Варианты оформления и техника декорирования; актуальные направления; сервировка и подача.          Органолептический метод определения степени готовности и качества.          Температурный и санитарный режим приготовления и подачи.</p>		2
5	<p>Технология, методы приготовления сложных горячих десертов: гренков, корзиночек с плодами и ягодами. Варианты оформления и техника декорирования; актуальные направления; сервировка и подача,          Органолептический метод определения степени готовности и качества.          Температурный и санитарный режим приготовления и подачи.</p>		2
6	<p>Технология и методы приготовления сложных горячих десертов: овощных кексов, снежков из шоколада. Варианты оформления и техника декорирования; актуальные направления; сервировка и подача. Органолептический метод определения степени готовности и качества. Температурный и санитарный режим приготовления и подачи.</p>		2
7	<p>Технология и методы приготовления сложных горячих десертов: шоколадно-фруктового фондю. Варианты оформления и техника декорирования; актуальные направления; сервировка и подача. Органолептический метод определения степени готовности и качества. Температурный и санитарный режим приготовления и подачи.</p>		2
8	<p>Технология и методы приготовления сложных горячих десертов фламбе. Варианты оформления и техника декорирования; актуальные направления; сервировка и подача. Органолептический метод определения степени готовности и качества. Температурный и санитарный режим приготовления и подачи.</p>		2
9	<p>Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении горячих напитков.</p>		2

	10	Горячие напитки: понятие, классификация, ассортимент. Рациональное использование, совместимость и взаимозаменяемость сырья, продуктов при приготовлении. Температурный и санитарный режимы приготовления и подачи.		2
	11	Особенности технологии и методы приготовления чая. Правила порционирования и варианты отпуска. Ассортимент кондитерских, хлебобулочных изделий, варенья, джема, используемых при отпуске чая. Органолептический метод определения степени готовности и качества. Температурный и санитарный режим приготовления и подачи.		2
	12	Особенности технологии и методы приготовления кофе. Варианты оформления и техника декорирования; актуальные направления; сервировка и подача. Органолептический метод определения степени готовности и качества. Температурный и санитарный режим приготовления и подачи.		2
	13	Особенности технологии и методы приготовления шоколада. Варианты оформления и техника декорирования; актуальные направления; сервировка и подача. Органолептический метод определения степени готовности и качества. Температурный и санитарный режим приготовления и подачи.		2
	14	Особенности технологии и методы приготовления напитков с вином, сбитня. Варианты оформления и техника декорирования; актуальные направления; сервировка и подача. Органолептический метод определения степени готовности и качества. Температурный и санитарный режим приготовления и подачи.		2
	<b>Практические занятия</b>		16	
	1	Решение ситуационных задач по теме «Сложные горячие десерты». Расчет сырья, определение количества порций с учетом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья.		
	2	Решение ситуационных задач по теме «Сложные горячие десерты». Расчет сырья, определение количества порций с учетом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья.		
	3	Разработка новых видов сложных горячих десертов: подбор рецептуры, технологических режимов, установление показателей качества, оформление		

		технологической документации.	
4		Разработка новых видов сложных горячих десертов: подбор рецептуры, технологических режимов, установление показателей качества, оформление технологической документации.	
5		Решение ситуационных задач по теме «Горячие напитки». Расчет сырья, определение количества порций с учетом сезона, вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья.	
6		Решение ситуационных задач по теме «Горячие напитки». Расчет сырья, определение количества порций с учетом сезона, вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья.	
7		Разработка новых видов сложных горячих напитков: подбор рецептуры, технологических режимов, установление показателей качества, оформление технологической документации.	
8		Разработка новых видов сложных горячих напитков: подбор рецептуры, технологических режимов, установление показателей качества, оформление технологической документации.	
<b>Лабораторные работы</b>			42
1		Приготовление суфле и пудингов.	
2		Приготовление гурьевской каши и блюд из яблок.	
3		Приготовление корзиночек с плодами и ягодами, овощных кексов.	
4		Приготовление шоколадно-фруктовых фондю.	
5		Приготовление сложных горячих десертов фламбе.	
6		Приготовление сложных горячих напитков.	
7		Приготовление новых (фирменных) видов сложных горячих десертов.	
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 2.</b> Составление таблицы «Требование к качеству, сроки реализации суфле». Составление таблицы «Требование к качеству, сроки реализации пудингов». Составление таблицы «Требование к качеству, сроки реализации гурьевской каши». Составление таблицы «Требование к качеству, сроки реализации блюд из яблок».			43

<p>Составление таблицы «Требование к качеству, сроки реализации гренок».</p> <p>Составление таблиц «Требование к качеству, сроки реализации корзиночек с плодами и ягодами».</p> <p>Составление таблиц «Требование к качеству, сроки реализации овощных кексов, снежков из шоколада».</p> <p>Составление таблицы «Требование к качеству, сроки реализации шоколадно-фруктового фондю».</p> <p>Составление таблицы «Требование к качеству, сроки реализации горячих десертов фламбе».</p> <p>Составление таблиц «Требование к качеству, сроки реализации горячих напитков».</p> <p>Составление алгоритмов приготовления и отпуска сложных горячих десертов - суфле.</p> <p>Составление алгоритмов приготовления и отпуска горячих десертов - пудингов.</p> <p>Составление алгоритмов приготовления и отпуска гурьевской каши.</p> <p>Составление алгоритмов приготовления и отпуска блюд из яблок.</p> <p>Составление алгоритмов приготовления и отпуска гренок и корзиночек с плодами и ягодами.</p> <p>Составление алгоритмов приготовления и отпуска овощных кексов, снежков из шоколада.</p> <p>Составление алгоритмов приготовления и отпуска шоколадно-фруктового фондю.</p> <p>Составление алгоритмов приготовления и отпуска горячих десертов фламбе.</p> <p>Составление алгоритмов приготовления и отпуска горячих напитков.</p>		
<p><b>Тематика курсовых работ</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Разработка и дизайн изысканных фруктово-ягодных салатов.</li> <li>2. Разработка и приготовление сложных железированных блюд.</li> <li>3. Разработка и приготовление сложных холодных десертов-кремов и суфле.</li> <li>4. Разработка и приготовление фирменных сложных холодных десертов из свежих фруктов.</li> <li>5. Разработка, приготовление и дизайн сложных холодных десертов-тирамису.</li> <li>6. Разработка, приготовление и дизайн сложных холодных десертов-чизкейков.</li> <li>7. Разработка и дизайн сложных горячих десертов</li> <li>8. Разработка и приготовление банкетных холодных десертов.</li> <li>9. Разработка и приготовление сложных холодных десертов-бланманже.</li> <li>10. Разработка и приготовление сложных холодных десертов Восточной кухни</li> <li>11. Разработка и приготовление сложных холодных десертов Французской кухни.</li> <li>12. Разработка и приготовление сложных холодных десертов-террина, щербетов.</li> <li>13. Разработка, приготовление и дизайн сложных горячих десертов-пудингов.</li> </ol>	16	

14. Разработка, приготовление и дизайн сложных горячих десертов-шоколадно-фруктовых фондю..		
15. Разработка и приготовление сложных горячих десертов Немецкой кухни.		
16. Разработка, приготовление и дизайн сложных горячих десертов фламбе.		
17. Разработка и приготовление фирменных сложных горячих десертов-каш.		
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка по курсовой работе</b>	32	
<b>Производственная практика (по профилю специальности) итоговая по модулю</b>	72	
<b>Виды работ</b>		
1. Ознакомление с работой холодного цеха. Ознакомление с правилами эксплуатации оборудования, инструментов и инвентаря холодного цеха. Участие в технологическом процессе предварительной подготовки сырья и продуктов к использованию при приготовлении сложных десертов. Расчет сырья для приготовления десертов. Участие в технологическом процессе расчета и приготовления киселей и компотов		
2. Участие в технологическом процессе приготовления, сервировке и подачи сложных желированных холодных десертов: желе. Органолептический метод определения степени готовности и качества. Температурный и санитарный режим приготовления и подачи.		
3. Участие в технологическом процессе приготовления, сервировке и подачи сложных желированных холодных десертов: муссов. Органолептический метод определения степени готовности и качества. Температурный и санитарный режим приготовления и подачи.		
4. Участие в технологическом процессе приготовления, сервировке и подачи сложных желированных холодных десертов: самбуков. Органолептический метод определения степени готовности и качества. Температурный и санитарный режим приготовления и подачи.		
5. Участие в технологическом процессе приготовления, сервировке и подачи сложных желированных холодных десертов: кремов. Органолептический метод определения степени готовности и качества. Температурный и санитарный режим приготовления и подачи.		
6. Участие в технологическом процессе приготовления, сервировке и подачи сложных холодных десертов: тирамису, чизкейка. Органолептический метод определения степени готовности и качества. Температурный и санитарный режим приготовления и подачи.		
7. Участие в технологическом процессе приготовления, сервировке и подачи сложных замороженных холодных десертов: мороженого с сиропом, мороженое ассорти с плодами консервированными /свежими/, мороженое «Сюрприз». Органолептический метод определения степени готовности и качества. Температурный и		

<p>санитарный режим приготовления и подачи.</p> <p>8. Ознакомление с работой горячего цеха. Ознакомление с правилами эксплуатации оборудования, инструментов и инвентаря горячего цеха. Участие в технологическом процессе предварительной подготовки сырья и продуктов к использованию при приготовлении сложных горячих десертов. Участие в технологическом процессе приготовления, сервировке и подачи сложных горячих десертов: суфле. Органолептический метод определения степени готовности и качества. Температурный и санитарный режим приготовления и подачи.</p> <p>9. Участие в технологическом процессе приготовления, оформления и подачи сложных горячих десертов: гурьевской каши, блюд из яблок. Органолептический метод определения степени готовности и качества. Температурный и санитарный режим приготовления и подачи.</p> <p>10. Участие в технологическом процессе приготовления, оформления и подачи сложных горячих десертов: пудингов и запеканок. Органолептический метод определения степени готовности и качества. Температурный и санитарный режим приготовления и подачи.</p> <p>11. Участие в технологическом процессе приготовления, оформления и подачи сложных горячих десертов: шоколадно-фруктового фондю. Органолептический метод определения степени готовности и качества. Температурный и санитарный режим приготовления и подачи.</p> <p>12. Участие в технологическом процессе приготовления, оформления и подачи сложных горячих десертов: фламбе. Органолептический метод определения степени готовности и качества. Температурный и санитарный режим приготовления и подачи.</p>		
<b>Всего</b>	<b>429</b>	

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов: Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства; Лаборатории технологии приготовления пищи и лабораторий «Учебный кулинарный цех» и «Учебный кондитерский цех».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

рабочее место преподавателя,  
посадочные места по количеству обучающихся,  
учебная доска,  
учебные столы и стулья,  
шкафы,  
плакатницы,

Технические средства обучения:

компьютер,  
мультимедийное оборудование;

Оборудование лабораторий и рабочих мест лабораторий:

рабочее место преподавателя, посадочные места по количеству обучающихся, учебная доска, столы производственные, ванна производственная (моечная), весы настольные механические, жарочный шкаф, шкаф для расстайвания изделий, микроволновая печь, миксер, протирочная машина, ванны для мытья посуды, раковина для мытья рук, мясорубка, холодильное оборудование, электроплиты, бак для пищевых отходов, венчик; доски разделочные маркированы, дуршлаг, набор инструментов для фигурной нарезки овощей, кастрюли разной емкости (комплект), ножницы, лопатки, нож консервный, ножи маркированные (комплект) поварские иглы, посуда для сырья, полуфабрикатов (комплект) посуда лабораторная (комплект), сотейник, шумовка, горшочки глиняные с крышкой порционные; сковорода порционная, столовые приборы, стакан тонкостенный; блюда круглые, овальные, соусники фарфоровые, соусники металлические, баранчики металлические, кокотница, кокильница, тарелки (столовые мелкие, столовые глубокие, десертные мелкие, десертные глубокие, подстановочные, пирожковые, закусочные), сковороды, противень с бортиками, листы кондитерские, сита металлические, пластмассовые, формы для запекания.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику (по профилю специальности).

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест: пароконвектомат, шкаф жарочный, плита электрическая, картофелеочистительная машина, овощерезка, мясорубка, протирочная машина,



кремовзбивальная машина, тестомесильная машина, тестораскаточная машина, мармиты, шкаф для подогрева, печь СВЧ, кипятильник (кофе-чаеварка), слайсер, холодильный прилавок, холодильная витрина, холодильный шкаф, весы товарные, весы настольные.

## **4.2. Информационное обеспечение обучения**

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

Основные источники:

1. Н.И. Ковалев, М.М. Куткина, В.А. Кравцова Технология приготовления пищи М.: Деловая литература, 2019г. 467стр.
2. А.Т. Васюкова, Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов, - Москва, КНОРУС, 2018-318с
3. Сборник технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий – М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 2020 г.
4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Хлебпродинформ, 2018г.
5. Справочник технолога общественного питания - М.: Колос 2020 г

Дополнительные источники:

1. ГОСТ Р 50647-2013 Общественное питание. Термины и определения.2007 г.
2. ГОСТ Р 50763-2016 Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия.
3. СанПиН 2.3.6.1079-2020 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
4. СанПиН 2.3.6.1078-2020 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.

Интернет - ресурсы

1. <http://study.pgta.ru/mod/resource/view>
2. <http://study.pgta.ru/mod/resource/>
3. <http://www.goldenbells.ru/restaurants/index.php>

## **4.3. Общие требования к организации образовательного процесса**

Изучение профессионального модуля предполагает проведение теоретических и лабораторных занятий, прохождение практики по профилю специальности. Теоретические занятия проводятся на базе учебных кабинетов, лабораторные и практические занятия проводятся на базе лабораторий.

По данному модулю предусмотрена производственная практика (по профилю специальности), которая проводится под руководством преподавателей

специальных дисциплин на базе столовой колледжа и предприятий общественного питания г. Пензы.

По данному модулю предусмотрены консультации, которые проводятся преподавателями специальных дисциплин на базе учебных кабинетов и в лабораториях.

Обязательным условием допуска к производственной практике (по профилю специальности) в рамках профессионального модуля является выполнение курсовой работы.

Освоению данного модуля должно предшествовать изучение следующих дисциплин: Организация производства, Товароведение продовольственных товаров, Национальные кухни, Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве, Охрана труда, Физиология питания, Безопасность жизнедеятельности, и профессиональных модулей: ПМ.01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции», ПМ.02 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции», ПМ.03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции», ПМ.04 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий».

#### **4.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам):

наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю профессионального модуля Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов, и специальности Технология продукции общественного питания.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

Педагогический состав: дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции, Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции, Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, а также общепрофессиональных дисциплин Организация производства, Национальные кухни, прошедшие стажировку на предприятиях общественного питания (не реже 1 раза в 3 года).

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p><b>ПК 5.1.</b> Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.</p>	<p>оценивание качества продуктов по органолептическим показателям в соответствии с ГОСТами; использование различных способов и приемов приготовления сложных холодных десертов в соответствии с технологическими требованиями и сборниками рецептов;</p> <p>проведение расчетов по формулам в соответствии с методикой расчетов при решении технологических задач;</p> <p>оценивание качества и безопасности готовой продукции в соответствии с ГОСТ Р 53104-2008;</p> <p>оформление технологической документации в соответствии с ГОСТ Р 53105-2008;</p> <p>проведение бракеража готовой продукции на соответствие эталону в соответствии с установленной методикой</p>	<p>Сравнение с эталоном</p> <p>Экспертная оценка по критериям</p> <p>Наблюдение на лабораторных работах и в ходе практики по профилю специальности</p>
<p><b>ПК 5.2.</b> Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.</p>	<p>оценивание качества продуктов по органолептическим показателям в соответствии с ГОСТами; использование различных способов и приемов приготовления сложных холодных десертов в соответствии с технологическими требованиями и сборниками рецептов;</p> <p>проведение расчетов по формулам в соответствии с методикой расчетов при решении технологических задач;</p> <p>оценивание качества и безопасности готовой продукции в соответствии с ГОСТ Р 53104-2008;</p> <p>оформление технологической документации в соответствии с ГОСТ Р 53105-2008;</p> <p>проведение бракеража готовой продукции на соответствие эталону в соответствии с установленной методикой</p>	<p>Сравнение с эталоном</p> <p>Экспертная оценка по критериям</p> <p>Наблюдение на лабораторных работах и в ходе практики по профилю специальности</p>

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений. Техник-технолог должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

Результаты (освоенные компетенции) <b>общие</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ОК.1.Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- аргументированность и полнота объяснения сущности и социальной значимости будущей профессии;</li> <li>- активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности;</li> <li>- наличие положительных отзывов по итогам производственной практики;</li> <li>- участие в студенческих конференциях, конкурсах и т.п.</li> </ul>	наблюдение и экспертная оценка на практических и лабораторных занятиях, при прохождении производственной практики (по профилю специальности)
ОК.2.Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	обоснованность постановки цели, выбора и применения способов и методов решения профессиональных задач;	
ОК.3.Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	адекватность принятия решений в стандартных и нестандартных профессиональных ситуациях;	
ОК.4.Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	результаты работы при изменении условий и технологий профессиональной деятельности соответствуют эталону;	
ОК.5.Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- обоснованность постановки цели, выбора и применения способов и методов решения профессиональных задач;</li> <li>- адекватность принятия решений в стандартных и</li> </ul>	

	нестандартных профессиональных ситуациях;	
ОК.6.Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	отбор и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;	
ОК.7.Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	отбор и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;	
ОК.8.Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	результаты работы при изменении условий и технологий профессиональной деятельности соответствуют эталону;	
ОК.9.Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	проведение анализа текущих изменений в нормативно-технологической документации	



**Министерство образования Пензенской области  
государственное автономное профессиональное образовательное  
учреждение Пензенской области  
«Пензенский колледж современных технологий переработки и бизнеса»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ  
(ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)**

**ПП.05 Организация процесса приготовления и приготовление  
сложных холодных и горячих десертов  
для студентов, обучающихся по специальности  
19.02.10 Технология продукции общественного питания  
(базовая подготовка)**

**Пенза, 2021 г.**

Рассмотрено и утверждено на заседании методической цикловой комиссии профессиональных дисциплин по укрупненным группам специальностей «Промышленная экология и биотехнологии, сервис»

Протокол № от « » \_\_\_\_\_ 2021г.

Председатель методической цикловой комиссии

\_\_\_\_\_ Фомина Т.В.

Рабочая программа производственной практики (по профилю специальности) разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовая подготовка)

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по учебно – воспитательной работе

\_\_\_\_\_ Л.В. Волкова

Разработчик: Фомина Т.В., преподаватель специальных дисциплин



## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)</b>	<b>4</b>
<b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)</b>	<b>7</b>
<b>3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)</b>	<b>8</b>
<b>4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)</b>	<b>10</b>
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)</b>	<b>12</b>

# **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)**

## **ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов**

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

Программа производственной практики (по профилю специальности) является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности:

Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов

и соответствующих профессиональных компетенций:

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

Программа производственной практики (по профилю специальности) может быть использована при реализации программы профессиональной подготовки по рабочей профессии 16675 Повар на базе среднего общего образования.

### **1.2. Цели и задачи производственной практики (по профилю специальности)**

Целью производственной практики (по профилю специальности) является закрепление и углубление знаний, полученных в процессе изучения ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов, совершенствование умений по виду профессиональной деятельности, приобретение профессионального опыта.

Задачи практики - способствовать освоению основного вида профессиональной деятельности - Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов и формированию соответствующих профессиональных компетенций.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения производственной практики (по профилю специальности) должен:

**иметь практический опыт:**

расчета массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта;  
приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;

приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов;  
оформления и отделки сложных и горячих десертов;

контроля качества и безопасности готовой продукции;

**уметь:**

органолептически оценивать качество продуктов;  
использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов;

проводить расчеты по формулам;

выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;

выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов;  
принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов;

выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов;

оценивать качество и безопасность готовой продукции;

оформлять документацию;

**знать:**

ассортимент сложных холодных и горячих десертов;

основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов;

органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов;

виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов;

методы приготовления сложных холодных и горячих десертов;

технологии приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже;

технологии приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе;

правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;

варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов;

варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов;

начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов;  
варианты оформления и техники декорирования сложных холодных и горячих десертов;

актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов;  
сервировку и подачу сложных холодных и горячих десертов;

температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;

температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов;

требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов.

**1.3. Количество часов на освоение рабочей программы практики по профилю специальности:**

Всего - 72 часа, в том числе:

в рамках освоения ПМ 05. – 72 часа

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

Результатом освоения рабочей программы производственной практики (по профилю специальности) является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках профессионального модуля ПМ.05. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов по основному виду профессиональной деятельности (ВПД) Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов, необходимых для последующего освоения ими профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций.

Код	Наименование результата обучения
ПК 5.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов
ПК 5.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов
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 для совершенствования 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

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

#### 3.1. Тематический план и содержание производственной практики (по профилю специальности)

Код и наименование профессиональных модулей и тем производственной практики (по профилю специальности)	Виды работ	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов</b>		72	
<b>Тема 1. Технология приготовления сложных холодных десертов</b>	<b>Виды работ:</b> 1. Участие в технологическом процессе приготовления, сервировке и подачи сложных желированных холодных десертов: киселей, компотов. Органолептический метод определения степени готовности и качества. Температурный и санитарный режим приготовления и подачи. 2. Участие в технологическом процессе приготовления, сервировке и подачи сложных желированных холодных десертов: желе. Органолептический метод определения степени готовности и качества. Температурный и санитарный режим приготовления и подачи. 3. Участие в технологическом процессе приготовления, сервировке и подачи сложных желированных холодных десертов: муссов. Органолептический метод определения степени готовности и качества. Температурный и санитарный режим приготовления и подачи. 4. Участие в технологическом процессе приготовления, сервировке и подачи сложных желированных холодных десертов: самбуков. Органолептический метод определения степени готовности и качества. Температурный и санитарный режим приготовления и подачи. 5. Участие в технологическом процессе приготовления, сервировке и подачи сложных	42	

	<p>желированных холодных десертов: кремов. Органолептический метод определения степени готовности и качества. Температурный и санитарный режим приготовления и подачи.</p> <p>6. Участие в технологическом процессе приготовления, сервировке и подачи сложных желированных холодных десертов: парфе и сорбетов. Органолептический метод определения степени готовности и качества. Температурный и санитарный режим приготовления и подачи.</p> <p>7. Участие в технологическом процессе приготовления, сервировке и подачи сложных желированных холодных десертов: тирамису и чизкейков. Органолептический метод определения степени готовности и качества. Температурный и санитарный режим приготовления и подачи.</p>		
<b>Тема 2. Технология приготовления сложных горячих десертов</b>	<b>Виды работ:</b>	<b>30</b>	
	1. Участие в технологическом процессе приготовления, сервировке и подачи горячих десертов: горячее суфле. Органолептический метод определения степени готовности и качества. Температурный и санитарный режим приготовления и подачи.		
	2. Участие в технологическом процессе приготовления, сервировке и подачи горячих десертов: десерты из яблок. Органолептический метод определения степени готовности и качества. Температурный и санитарный режим приготовления и подачи.		
	3. Участие в технологическом процессе приготовления, сервировке и подачи горячих десертов: пудингов и запеканок. Органолептический метод определения степени готовности и качества. Температурный и санитарный режим приготовления и подачи.		
	4. Участие в технологическом процессе приготовления, сервировке и подачи горячих десертов: десертное фондю. Органолептический метод определения степени готовности и качества. Температурный и санитарный режим приготовления и подачи.		
	5. . Участие в технологическом процессе приготовления, сервировке и подачи горячих десертов: десерты фламбе. Органолептический метод определения степени готовности и качества. Температурный и санитарный режим приготовления и подачи.		
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		<b>72</b>	

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)**

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

Производственная практика (по профилю специальности) проводится на предприятиях общественного питания города Пензы и Пензенской области. Программа производственной практики (по профилю специальности) предусматривает выполнение студентами функциональных обязанностей специалистов предприятий общественного питания на объектах профессиональной деятельности. Закрепление баз практик осуществляется администрацией колледжа.

Оборудование рабочих мест: столы производственные; стеллажи; шкафы; плиты электрические; шкаф жарочный; шкаф пекарский; холодильники; весы настольные; микроволновая печь; блендер; миксер; посуда; пароконвектомат; картофелеочистительная машина; овощерезка; мясорубка; протирачная машина; кремозбивальная машина; тестомесильная машина; тестораскаточная машина; мармиты; печь СВЧ; кипятильник (кофе-чаеварка); слайсер; холодильный прилавок; холодильная витрина; холодильный шкаф; весы товарные

### **4.2. Информационное обеспечение обучения**

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

Основные источники:

Основные источники:

1. Н.И. Ковалев, М.М. Куткина, В.А. Кравцова Технология приготовления пищи М.: Деловая литература, 2019г. 467стр.
2. А.Т. Васюкова, Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов, - Москва, КНОРУС, 2018-318с
3. Сборник технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий – М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 2020 г.
4. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Хлебпродинформ, 2018г.
5. Справочник технолога общественного питания - М.: Колос 2020 г.

Дополнительные источники:

1. ГОСТ Р 50647-2013 Общественное питание. Термины и определения.2007
2. ГОСТ Р 50763-2016 Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия.



3. СанПиН 2.3.6.1079-2020 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.

4. СанПиН 2.3.6.1078-2020 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.

Интернет - ресурсы

1. <http://study.pgta.ru/mod/resource/view>

2. <http://study.pgta.ru/mod/resource/>

3. <http://www.goldenbells.ru/restaurants/index.php>

#### **4.3. Общие требования к организации производственной практики (по профилю специальности).**

Для проведения производственной практики (по профилю специальности) в колледже разработана следующая документация:

типовое положение о практике;

рабочая программа производственной практики (по профилю специальности);

план-график консультаций и контроля за выполнением студентами программы производственной практики (по профилю специальности);

договоры с предприятиями по проведению практики;

приказ о распределении студентов по базам практики.

Перед выходом на практику для студентов проводятся инструктаж по адаптации в трудовых коллективах, по технике безопасности.

Студенты при прохождении производственной практики (по профилю специальности) в организациях обязаны:

- полностью выполнять задания, предусмотренные программой производственной практики (по профилю специальности);

- соблюдать правила внутреннего трудового распорядка, не нарушать установленный режим работы, соблюдать трудовую дисциплину, бережно относиться к имуществу организации;

- подчиняться действующим правилам внутреннего трудового распорядка;

- изучать и строго соблюдать нормы охраны труда и правила пожарной безопасности.

По окончании практики студент сдаёт дневник и отчет в соответствии с содержанием практики, по форме, установленной образовательным учреждением, с необходимыми приложениями, характеристику, аттестационный лист и табель посещения практики.

Итогом производственной практики (по профилю специальности) является дифференцированный зачёт, который выставляется руководителем

практики от образовательного учреждения на основании документов, представленных по итогам прохождения практики.

В период производственной практики для студентов проводятся консультации руководителями практики от образовательного учреждения.

#### **4.4. Кадровое обеспечение производственной практики (по профилю специальности)**

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

Педагогический состав: дипломированные специалисты - преподаватели междисциплинарных курсов, а также общепрофессиональных дисциплин, прошедшие стажировку на ведущих предприятиях общественного питания г.Пензы (не реже 1 раза в 3 года).

### **5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)**

<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
<b>ПК 5.1.</b> Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.	оценивание качества продуктов по органолептическим показателям в соответствии с ГОСТами; использование различных способов и приемов приготовления сложных холодных десертов в соответствии с технологическими требованиями и сборниками рецептур; проведение расчетов по формулам в соответствии с методикой расчетов при решении технологических задач; оценивание качества и безопасности готовой продукции в соответствии с ГОСТ Р 53104-2008; оформление технологической документации в соответствии с ГОСТ Р 53105-2008; проведение бракеража готовой продукции на соответствие эталону в соответствии с установленной методикой	Сравнение с эталоном Экспертная оценка по критериям Наблюдение на лабораторных работах и в ходе практики по профилю специальности
<b>ПК5.2.</b> Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.	оценивание качества продуктов по органолептическим показателям в соответствии с ГОСТами; использование различных способов и приемов приготовления сложных холодных десертов в соответствии с технологическими требованиями и сборниками рецептур; проведение расчетов по формулам в	Сравнение с эталоном Экспертная оценка по критериям Наблюдение на лабораторных работах и в ходе практики по профилю специальности

	<p>соответствии с методикой расчетов при решении технологических задач; оценивание качества и безопасности готовой продукции в соответствии с ГОСТ Р 53104-2008; оформление технологической документации в соответствии с ГОСТ Р 53105-2008; проведение бракеража готовой продукции на соответствие эталону в соответствии с установленной методикой</p>	
--	--	--

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений. Техник-технолог должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

<b>Результаты (освоенные компетенции)</b>	<b>общие</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ОК.1.Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.		<ul style="list-style-type: none"> <li>- аргументированность и полнота объяснения сущности и социальной значимости будущей профессии;</li> <li>активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности;</li> <li>- наличие положительных отзывов по итогам производственной практики;</li> <li>- участие в студенческих конференциях, конкурсах и т.п.</li> </ul>	наблюдение и экспертная оценка при прохождении производственной практики (по профилю специальности)
ОК.2.Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.		обоснованность постановки цели, выбора и применения способов и методов решения профессиональных задач;	
ОК.3.Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.		адекватность принятия решений в стандартных и нестандартных профессиональных ситуациях;	
ОК.4.Осуществлять поиск и использование информации,		результаты работы при изменении условий и технологий профессиональной деятельности	

необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	соответствуют эталону;
ОК.5.Использовать информационно-коммуникационные технологии профессиональной деятельности.	- обоснованность постановки цели, выбора и применения способов и методов решения профессиональных задач; - адекватность принятия решений в стандартных и нестандартных профессиональных ситуациях;
ОК.6.Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	отбор и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;
ОК.7.Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	отбор и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;
ОК.8.Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	результаты работы при изменении условий и технологий профессиональной деятельности соответствуют эталону;
ОК.9.Ориентироваться в условиях частой смены технологий профессиональной деятельности.	проведение анализа текущих изменений в нормативно-технологической документации





**Министерство образования Пензенской области  
государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Пензенской области  
«Пензенский колледж современных технологий переработки и бизнеса»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ  
ПМ.06 ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ СТРУКТУРНОГО  
ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ**

**для студентов, обучающихся по специальности  
19.02.10 Технология продукции общественного питания  
(базовая подготовка)**

**Пенза, 2021 г.**

Рассмотрена и одобрена на заседании методической цикловой комиссии профессиональных дисциплин по укрупненным группам специальностей «Экономика и управление», «Юриспруденция»

Протокол № \_\_\_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 2021 г.

Председатель методической цикловой комиссии \_\_\_\_\_ А.Г. Кольцова

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовая подготовка)

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по учебно-воспитательной работе

\_\_\_\_\_ Л.В. Волкова

«\_\_» \_\_\_\_\_ 202 г.

Разработчик: Силантьева О.В., преподаватель специальных дисциплин



## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>4</b>
<b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>6</b>
<b>3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>7</b>
<b>4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>17</b>
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)</b>	<b>21</b>

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.06 ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ

## 1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности: Организация работы структурного подразделения – и соответствующих профессиональных компетенций:

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

## 1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

### **иметь практический опыт:**

- планирования работы структурного подразделения;
- оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации;
- принятия управленческих решений.

### **уметь:**

- рассчитывать выход продукции в ассортименте;
- вести табель учета рабочего времени работников;
- рассчитывать заработную плату;
- рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;
- организовать работу коллектива исполнителей;
- оформлять документы на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией.

### **знать:**

- методику расчета выхода продукции;
- порядок оформления табеля учета рабочего времени;
- методику расчета заработной платы;
- структуру издержек производства и пути снижения затрат;
- методики расчета экономических показателей;
- основные приемы организации работы исполнителей;

-формы документов, порядок их заполнения.

**1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

всего – 150 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 114 часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 76 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 38 часов;

учебной практики – 36 часов.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Организация работы структурного подразделения, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
ПК 6.1.	Участвовать в планировании основных показателей производства.
ПК 6.2.	Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК 6.3.	Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 6.4.	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
ПК 6.5.	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.
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.

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов <i>(если предусмотрена рассредоточенная практика)</i>
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 6.1	Раздел 1. Организация и планирование работы структурного подразделения	39	26	6	0	13	0	36	0
ПК 6.2, ПК 6.3	Раздел 2. Управление персоналом структурного подразделения	30	20	8		10			0
ПК 6.4, ПК 6.5	Раздел 3. Контроль хода и оценка результатов выполнения работ исполнителями	30	20	8		10			0
ПК 6.5	Раздел 4 Документирование управленческой деятельности на предприятии	15	10	4		5			0
	Учебная практика	36						36	0
	<b>Всего:</b>	<b>150</b>	<b>76</b>	<b>26</b>	<b>0</b>	<b>38</b>	<b>0</b>	<b>36</b>	<b>0</b>

### 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел ПМ 1. Организация и планирование работы структурного подразделения			
МДК 06.01 Управление структурным подразделением организации		39	
Тема 1.1 Управленческая деятельность: сущность, содержание, основные понятия	<b>Содержание</b>	10	
	1. Введение. Предмет, задачи и содержание, структура профессионального модуля. Последовательность освоения профессиональных компетенций. Краткая характеристика основных разделов модуля, взаимосвязь с другими дисциплинами. Теоретическое и практическое значение в подготовке специалистов.		2
	2. Понятие, содержание, структура управленческой деятельности. Субъекты и объекты управления. Характеристика субъектов и объектов управления в разных системах. Важнейшие закономерности управления - общие и частные, их объективный характер. Принципы управления – общие и частные. Менеджмент как вид деятельности и система управления. Принципы менеджмента Анри Файоля.		2
	3. Общая характеристика процесса управления (предприятием, организацией), структура, основные этапы. Понятие управленческих функций. Основные и связующие функции. Основные функции управления: планирование, организация, мотивация, контроль. Связующие процессы: принятие решений, коммуникации, их значение.		2
	4. Методы управления. Сущность понятия «методы управления». Классификация методов управления. Экономические методы, их роль и значение для деятельности предприятий общественного питания в условиях рыночной экономики. Организационно-распорядительные методы управления. Правовые методы управления. Сущность и значение социально-психологических методов и их применение в управлении трудовыми коллективами.		2
	5. Организационные структуры управления. Понятие структуры управления. Принципы организации внутренней структуры предприятия. Основные типы организационных структур: линейная, функциональная, комбинированная, дивизиональная, адаптивная.		2
	<b>Практические занятия</b>	2	

	1.	Составление схем ОСУ		
<b>Тема 1.2 Организация (предприятие) как система и объект управления</b>	<b>Содержание</b>		6	
	1.	Организация (предприятие) как объект управления. Виды организаций, их характеристики: горизонтальное и вертикальное разделение труда, уровни управления. Признаки организации (предприятия). Классификация предприятий по формам собственности, размерам, характеру деятельности, отраслевой принадлежности, доминирующему фактору производства, правовому статусу. Внутренняя и внешняя среда организации. Внутренние элементы системы управления: цели, стратегия, структура, персонал, технология. Понятие внешней среды. Характеристики внешней среды. Среда прямого и косвенного воздействия.		2
	2.	Отраслевые особенности предприятий индустрии питания, их функции и основные направления деятельности. Классификация предприятий общественного питания. Характеристика предприятий общественного питания: особенности деятельности заготовочных, доготовочных предприятий, предприятий с полным циклом производства. Особенности предприятий быстрого обслуживания, узкоспециализированных предприятий и др.		2
	3.	Производственная и организационная структура предприятия общественного питания. Организация работы основных производственных подразделений. Производственная структура и ее характеристика. Основные требования к созданию оптимальных условий труда. Организация рабочих мест в производственных помещениях. Расчет полезной и общей площади цеха.		2
	<b>Практические занятия</b>		2	
1.	Анализ внешней и внутренней среды предприятия общественного питания.			
<b>Тема 1.3 Оперативное планирование работы производства</b>	<b>Содержание</b>		4	
	1.	Роль планирования в деятельности организации (предприятия). Виды планов. Характеристика основных этапов планирования. Сущность и значение стратегического планирования. Процесс стратегического планирования. Реализация и оценка стратегического плана. Количественные и качественные критерии оценки.		2
	2.	Оперативное планирование работы производства: понятие, сущность, значение. Принципы и виды планирования работы бригады (команды). Оперативное планирование работы различных структурных подразделений предприятия. Методика разработки плана производства (производственной программы) структурного подразделения. Понятие пропускной способности зала. План-меню как инструмент оперативно-производственного планирования: определение, значение, порядок составления и оформления.		2
	<b>Практические занятия</b>		2	
1.	Составление плана-меню.			
<b>Самостоятельная работа обучающихся при изучении раздела ПМ 1.</b> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы, поиск необходимых Интернет-ресурсов.			13	

<p>Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций, учебных пособий, справочной и дополнительной литературы, оформление практических работ, подготовка отчетов по практическим работам.</p> <p>Подготовка рефератов и сообщений на заданную тему.</p> <p>Разработка схем и таблиц, составление алгоритмов и рекомендаций по изученному материалу, решение технологических задач.</p> <p><b>Примерная тематика заданий для внеаудиторной самостоятельной работы</b></p> <p>Эволюция взглядов на организацию системы управления на предприятии.</p> <p>Основные положения различных школ научного управления.</p> <p>Характеристика факторов внешней и внутренней среды предприятия общественного питания (на конкретном примере).</p> <p>Схемы организации технологических процессов в производственных цехах предприятия.</p> <p>Алгоритмы бизнес-планирования в индустрии питания.</p> <p>Рекомендации по организации работы заведующего производством, начальников и бригадиров цехов с учетом производственной программы цехов.</p>			
<b>Раздел ПМ 2. Управление персоналом структурного подразделения</b>			
<b>МДК 06.01 Управление структурным подразделением организации</b>		<b>30</b>	
<b>Тема 2.1 Организация труда персонала на производстве</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>	
	1. Персонал организации и его характеристики. Понятие персонала, категории персонала, требования к персоналу. Персонал предприятия общественного питания: административно-управленческий, производственный, обслуживающий, вспомогательный. Производственный персонал. Основные категории работников производства. Характеристика отдельных категорий производственного персонала. Требования к персоналу предприятий общественного питания. Принципы и порядок составления должностной инструкции. Трудовая и социальная адаптация персонала. Развитие персонала. Организация обучения персонала на рабочем месте.		2
	2. Организация труда персонала. Сущность и задачи организации труда на производстве: экономическая, психофизическая, социальная. Режим труда и отдыха работников производства. Правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы бригады/ команды. Виды графиков. Выбор графиков в соответствии с режимом работы предприятия, загрузкой зала. Совершенствование организации труда. Оптимизация численности персонала.		2
	3. Понятие о нормировании, нормах труда. Основные методы нормирования труда. Виды норм. Рабочее время, классификация затрат рабочего места. Учет рабочего времени. Виды норм выработки, порядок их разработки. Фотография рабочего времени. Табель учёта рабочего времени. Порядок оформления табеля учета рабочего времени. Значение табеля учёта рабочего времени при рассмотрении трудовых споров.	2	
<b>Практические занятия</b>		<b>4</b>	



	1.	Составление графиков выхода на работу.			
	2.	Заполнение табеля учёта рабочего времени.			
<b>Тема 2.2 Организация работы трудового коллектива</b>	<b>Содержание</b>		<b>6</b>		
	1.	Роль руководителя в организации и планировании деятельности структурного подразделения. Стили управления. Требования к профессиональным, деловым и личностным качествам руководителя структурного подразделения. Личная обязанность и ответственность бригадира на производстве. Нормативно-правовые документы, регламентирующие область личной ответственности руководителя структурного подразделения предприятия общественного питания. Правила работы с документацией, составление и ведение которой входит в обязанности руководителя.			2
	2.	Основные методы и приемы организации работы исполнителей. Характеристика процесса принятия управленческих решений. Методы и этапы подготовки принятия управленческих решений в стандартных и нестандартных ситуациях. Содержание форм мотивации и стимулирования труда. Способы поощрения членов команды/бригады. Дисциплинарные процедуры в бригаде/команде. Организация и проведение оценки деятельности персонала.			2
	3.	Управление конфликтами и стрессами. Конфликты: сущность понятия, роль в управлении, основные типы и причины. Функциональные и дисфункциональные последствия конфликтов. Управление конфликтной ситуацией. Структурные и межличностные стили разрешения конфликтов. Стрессы: природа, причины, методы снижения уровня стресса. Методы эффективного общения в бригаде, команде. Методы предотвращения и разрешения проблем в работе бригады/команды. Социально-психологический климат в коллективе и его составляющие, благоприятный СПК и меры по его формированию.			2
	<b>Практические занятия</b>		<b>4</b>		
	1	Анализ стилей руководства.			
	2.	Решение ситуационных задач.			
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 2.</b> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы. Работа с нормативной и технологической документацией, поиск необходимых Интернет-ресурсов. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций, учебных пособий, справочной и дополнительной литературы, оформление практических работ, подготовка отчетов по практическим работам. Составление таблиц, схем, графиков, анализ производственных ситуаций, решение ситуационных задач. Подготовка сообщений, написание рефератов. <b>Примерная тематика заданий для внеаудиторной самостоятельной работы</b> Изучение типовых инструкций должностных обязанностей, типовых графиков работы, типовых табелей учета рабочего времени. Анализ производственных ситуаций, возникающих в бригаде (команде, коллективе). Психологический анализ конфликтных ситуаций, возникающих в профессиональной деятельности. Определение темперамента и его свойств (опросник Г. Айзенка). Разработка примерных критериев оценки результатов выполняемых работ в бригаде/команде. Изучение процесса принятия решений на предприятиях общественного питания (на конкретном примере).			<b>10</b>		

Дисциплинарные процедуры в организации. Современные тенденции в области обучения персонала на рабочем месте и оценки результатов обучения.			
<b>Раздел ПМ 3. Контроль хода и оценка результатов выполнения работ исполнителями</b>			
<b>МДК 06.01 Управление структурным подразделением организации</b>		<b>30</b>	
<b>Тема 3.1 Организация контроля на предприятии общественного питания</b>	<b>Содержание</b>		<b>4</b>
	1	Контроль, его значение и задачи в управлении. Виды и этапы контроля. Методы контроля на предприятии общественного питания. Контроль за соблюдением работниками требований охраны труда. Способы контроля существующих рисков на производстве. Виды инструктажей по охране труда на предприятиях общественного питания, требования к их проведению. Законодательные и нормативные документы, регламентирующие ответственность за безопасность работ на производстве. Личная ответственность работника за соблюдением техники безопасности на рабочем месте. Современные тенденции в области обеспечения безопасных и благоприятных условий работ на предприятиях питания.	2
	2	Контроль за обеспечением работниками требований безопасности и качества приготовления продукции производства. Способы контроля рисков при доставке, хранении, обработке продуктов, приготовлении и реализации продукции производства, утилизации отходов. Организация системы качества на предприятиях общественного питания. Правила проведения контроля качества готовой продукции производства. Документация по контролю качества продукции производства.	2
	<b>Практические занятия</b>		<b>2</b>
	1.	Изучение Положения о расследованиях несчастного случаев и заполнение акта несчастного случая на производстве.	
<b>Тема 3.2 Оценка эффективности деятельности структурного подразделения</b>	<b>Содержание</b>		<b>6</b>
	1	Понятие эффективности управления, составляющие, алгоритм оценки. Концепции определения эффективности управления. Критерии экономической и социальной эффективности. Внутренняя и внешняя эффективность. Основные подходы к оценке эффективности управления. Направления повышения эффективности управленческого труда.	2
	2	Основные показатели и методики расчета экономической эффективности управления предприятием. Производственная мощность предприятия: понятие и расчет. Расчет пропускной способности зала и коэффициента эффективности ее использования. Показатели эффективности деятельности персонала. Издержки производства и обращения: понятие, экономическая сущность, классификация. Структура издержек производства и пути снижения их затрат.	2

	3	Ценообразование на продукцию: цели задачи. Виды цен, методика их расчета. Прибыль: понятие, экономическая сущность, назначение, функции, источники формирования. Показатели и виды прибыли. Рентабельность: понятие, порядок определения, виды, показатели. Анализ и прогнозирование прибыли и рентабельности предприятий общественного питания.		2
	<b>Практические занятия</b>		4	
	1.	Анализ показателей эффективности деятельности структурного подразделения предприятия общественного питания.		
<b>Тема 3.3</b> Формы и системы оплаты труда	<b>Содержание</b>		2	
	1	Понятие «оплата труда», функции, значение. Составляющие фонда заработной платы. Характеристика основных форм и систем оплаты труда. Компенсирующие, стимулирующие и др. доплаты и надбавки. Методики расчета заработной платы различным категориям работников, расчет надбавок, доплат, компенсаций. Документальное оформление расчетов по оплате труда		2
	<b>Практические занятия</b>		2	
	1	Расчёт заработной платы различным категориям работников.		
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 3.</b> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы. Работа с нормативной и технологической документацией, поиск необходимых Интернет-ресурсов. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций, учебных пособий, справочной и дополнительной литературы, оформление практических работ, подготовка отчетов по практическим работам. Составление таблиц, схем, проведение расчетов. Подготовка сообщений, написание рефератов. <b>Примерная тематика заданий для внеаудиторной самостоятельной работы</b> Правила и нормы охраны труда на предприятиях общественного питания. Возможные риски в области безопасности продукции производства и профилактические меры, способствующие поддержанию высокого уровня санитарии и гигиены на производстве. Анализ профессиональных стандартов индустрии питания для оценки результатов выполненных работ. Личная обязанность и ответственность работника в области контроля безопасности продукции производства. Изучение Федеральных законов, нормативно-технических документов в области охраны труда. Определение перечня возможных дефектов при приготовлении блюд и кондитерских изделий. Внешние внутренние факторы, влияющие на прибыль и рентабельность. Особенности систем оплаты труда в различных странах.			10	
<b>Раздел ПМ 4.</b> Документирование управленческой деятельности на предприятии				

<b>МДК 06.01 Управление структурным подразделением организации</b>		<b>15</b>	
<b>Тема 4.1 Ведение утверждённой учётно-отчётной документации</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>	
	1. Виды нормативно-технической документации на предприятии общественного питания: стандарты, технологические карты, инструкции, методические рекомендации по оформлению документов. Документы по профессиональной деятельности: виды (трудовое соглашение, доверенность, накладная, наряд-заказ, счет-фактура и другие), их назначение, требования к оформлению. Способы создания документов и способы фиксации на различных носителях. Функции и классификация документов. Программное обеспечение делопроизводства.		2
	2. Учётно-отчётная документация на предприятиях общественного питания. Основные формы первичной учётной документации по учёту операций в общественном питании. Порядок составления и оформления основных видов учётно-отчётной документации на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией (акт о реализации и отпуске изделий кухни, акт о снятии остатков продуктов, полуфабрикатов и готовых изделия кухни и др.)		
	3. Требования к персоналу различных категорий по ведению учётно-отчётной документации. Материальная ответственность: понятие, организация, виды, документальное оформление. Договор материальной ответственности: виды договоров, порядок составления. Документальное оформление поступления сырья, продуктов и движения тары. Документальное оформление отпуска продуктов и тары из кладовых: составление требования накладной для получения продуктов из кладовой, накладной на отпуск товара и др.		2
	<b>Практические занятия</b>	<b>4</b>	
	1. Оформление учётно-отчетной документации на предприятиях общественного питания.		
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 4.</b> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы. Работа с нормативной и технологической документацией, поиск необходимых Интернет-ресурсов. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций, учебных пособий, справочной и дополнительной литературы, оформление практических работ, подготовка отчетов по практическим работам. Составление таблиц, решение ситуационных задач, заполнение шаблонов документов. Подготовка сообщений, написание рефератов. <b>Примерная тематика заданий для внеаудиторной самостоятельной работы</b> Нормативно-правовая и методическая база, регламентирующая работу с документами в современных условиях, цели и задачи. Анализ Альбома унифицированных форм первичной учетной документации по учету операций в общественном питании. Составление и оформление учётно-отчетной документации. Оформление договора материальной ответственности.	<b>5</b>		
	<b>Учебная практика</b> <b>Виды работ:</b>	<b>36</b>	

<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Составление характеристики организации (предприятия) общественного питания: название, адрес, режим работы, организационно-правовая форма, учредительные документы, специализация, вид, тип, класс (ГОСТ Р 50762-2007), миссия, цели и задачи; особенности обслуживания, перечень предоставляемых услуг, контингент посетителей, особенности внешней среды и её влияние на деятельность предприятия.</li> <li>2. Определение структуры предприятия, характеристика основных участков, цехов, отделений.</li> <li>3. Ознакомление с нормативно-правовой и технической документацией структурного подразделения, его специализацией, анализ организации рабочих мест.</li> <li>4. Разработка организационной структуры управления предприятия с учетом его организационно-правовой формы. Составление схемы организационной структуры управления. Определение функций структурных подразделений.</li> <li>5. Изучение и разработка квалификационных требований и должностных инструкций для основных категорий работников организации в соответствии со штатным расписанием и организационной структурой управления.</li> <li>6. Изучение системы материальной ответственности на предприятии общественного питания, характеристика индивидуальной и бригадной форм ответственности.</li> <li>7. Составление проекта договора о полной материальной ответственности.</li> <li>8. Ознакомление с правилами приема на работу. Ознакомление с системой адаптации и развития сотрудников предприятия и обучением персонала в организации.</li> <li>9. Ознакомление с организацией процесса оценки деятельности персонала: порядок проведения аттестации различных категорий работников. Изучение положения об аттестации.</li> <li>10. Изучение форм мотивации и стимулирования персонала организации.</li> <li>11. Разработка проекта положения о материальном стимулировании работников предприятия.</li> <li>12. Характеристика основных групп нормативно-технологической и организационно-распорядительной документации на предприятии общественного питания. Составление различных видов документов</li> <li>13. Ознакомление с требованиями к организации режима труда и отдыха на предприятии общественного питания.</li> <li>14. Анализ различных видов графиков выхода на работу и возможности их применения на предприятии общественного питания. Составление графиков выхода на работу производственного персонала и работников зала.</li> <li>15. Анализ системы контроля в деятельности предприятия. Изучение функций, прав и обязанностей контролирующих организаций и работников предприятия при проведении контрольных проверок. Оформление результатов контроля. Порядок ведения контрольного журнала.</li> <li>16. Анализ показателей эффективности на предприятии общественного питания: прибыль от реализации продукции, рентабельность продаж и др.</li> <li>17. Рассмотрение процесса ценообразования на предприятии, определение состава продажной цены на готовую продукцию. Составление калькуляционной карточки на готовое блюдо.</li> </ol>		
<b>Всего</b>	<b>150</b>	

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебных кабинетов социально-экономических дисциплин, информационных технологий в профессиональной деятельности.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета: нормативная документация, стенды, схемы, вычислительная техника.

Технические средства обучения: мультимедийное оборудование, компьютеры, подключенные к сети Интернет.

### **4.2. Информационное обеспечение обучения.**

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

#### **Основные издания**

1. Бурчакова, И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. – Москва: Академия, 2018. – 384 с.

2. Володина, М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – Москва: Академия, 2021. – 192 с.

3. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях: учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 180 с.

4. Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учеб.для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова. – Москва: Академия, 2020. – 336 с.

5. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – Москва : Академия, 2018. – 80 с.

6. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – Москва : Академия, 2016. – 320 с

7. Качмазов, Г. С. Дрожжи бродильных производств. Практическое руководство: учебное пособие для спо / Г. С. Качмазов. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 224 с.

8. Кащенко, В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: ИНФРА-М, 2020. — 373 с. — (Среднее профессиональное образование).

9. Лутошкина, Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – Москва : Академия, 2019. – 240 с.

Любецкая, Т. Р. Организация обслуживания в индустрии питания : учебник для спо / Т. Р. Любецкая. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 308 с.

10. Мартинчик, А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: В 2 ч. Часть 2 : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / А.Н. Мартинчик. – Москва : Академия, 2018. – 240 с.

11. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 172 с.

12. Радченко, С.Н Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2016. – 398 с.

13. Рензьева, Т. В. Технология кондитерских изделий: учебное пособие для спо / Т. В. Рензьева, Г. И. Назимова, А. С. Марков. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 156 с.

14. Рязанова, О. А. Термины и определения в области гигиены питания, однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов растительного происхождения: учебно-справочное пособие для СПО / О. А. Рязанова, В. М. Позняковский; под общей редакцией В. М. Позняковского. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 380 с.

15. Сеницына А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / А.В. Сеницына, Е.И. Соколова. – Москва: Академия, 2019. – 304 с.

16. Скобельская, З. Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур : учебное пособие для спо / З. Г. Скобельская. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 84 с.

17. Скобельская, З. Г. Технология производства сахарных кондитерских изделий: учебное пособие для спо / З. Г. Скобельская, Г. Н. Горячева. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 428 с.

18. Термины и определения в индустрии питания. Словарь: учебно-справочное пособие для спо / Л. А. Маюрникова, М. С. Куракин, А. А. Кокшаров, Т. В. Крапива. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 244 с.

19. Усов, В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – Москва: Академия, 2018. – 432 с.

### **3.2.2.Основные электронные издания**

Любецкая, Т. Р. Организация обслуживания в индустрии питания : учебник для спо / Т. Р. Любецкая. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 308 с. — ISBN 978-5-8114-5880-6. — Текст: электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146631> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Рязанова, О. А. Термины и определения в области гигиены питания, однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов растительного происхождения: учебно-справочное пособие для СПО / О. А. Рязанова, В. М. Позняковский ; под общей редакцией В. М. Позняковского. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 380 с. — ISBN 978-5-8114-6499-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148030> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Термины и определения в индустрии питания. Словарь: учебно-справочное пособие для СПО / Л. А. Маюрникова, М. С. Куракин, А. А. Кокшаров, Т. В. Крапива. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 244 с. — ISBN 978-5-8114-6456-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148013> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

### **3.2.3. Дополнительные источники**

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
9. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
10. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»].
11. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27.
12. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Часть 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838083>. Ч. 1



13. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838082>

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

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

16. Шрамко Е.В. Уроки и техника кондитерского мастерства / Е.В. Шрамко – Москва: Ресторанные ведомости, 2014. – 160 с.

17. <http://www.iprbookshop.ru/> (электронно-библиотечная система)

18. <http://foodis.ru/> (общепит: информационный сайт)

19. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/6/mc/discipline%20SPO/mi/6.260502/page.html> (информационно-образовательный ресурс)

20. <http://www.pitportal.ru/>(информационно - образовательный ресурс – Все для общепита России)

#### **4.3. Общие требования к организации образовательного процесса**

Обучение по ПМ 06. Организация работы структурного подразделения предполагает проведение теоретических занятий и практических занятий, которые проводятся на базе учебных кабинетов. Теоретические занятия проводятся с использованием информационных технологий и инновационных форм и методов работы. Широко используют такие формы проведения учебных занятий, как деловая игра, дискуссия и т.д.

Программа профессионального модуля обеспечивается учебно-методической документацией и доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам. Во время самостоятельной подготовки обучающимся должен быть обеспечен доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет.

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную учебную практику, которая проводится на базе колледжа, на которой обучающиеся, применяя знания психологии личности и коллектива, получают навыки по планированию работы исполнителей и реализации управленческих решений.

#### **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу:

реализация обучения по программе профессионального модуля должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемого модуля.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

педагогический состав, осуществляющий руководство учебной практикой, должен иметь высшее образование, соответствующее тематике практики.

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.	Планирует основные показатели деятельности организации по установленной методике с учетом заданной ситуации и поставленных задач; выполняет расчеты по основным экономическим показателям деятельности структурного подразделения по установленной методике; рассчитывает выход продукции в ассортименте по установленной методике;	Экспертная оценка по критериям
ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.	Составляет рациональные графики работы исполнителей, составляет ежедневные планы работы исполнителей по объему и требуемому времени с учетом сроков исполнения заданий в стандартных и нестандартных ситуациях. Рассчитывает экономические показатели деятельности структурного подразделения организации по установленной методике	Экспертное наблюдение, экспертная оценка по критериям
ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.	Оформляет документы (табель учета рабочего времени, графики выхода на работу и др.) в соответствие с установленными требованиями и с учетом заданной ситуации; распределяет обязанности между исполнителями с учетом поставленных задач и заданной ситуации; Распределяет задания между работниками в зависимости от их умений и компетенций	Сравнение с эталоном; экспертная оценка по критериям
ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.	Осуществляет контроль за соблюдением работниками требований к качеству выполнения работ и оказания услуг в соответствие с установленными требованиями; Контролирует и оценивает выполнения заданий исполнителями с учетом поставленных задач и заданной ситуации. Производит расчет заработной платы по установленной методике	Сравнение с эталоном; Экспертное наблюдение, экспертная оценка по критериям
ПК 6.5.	Учетно-отчетная документация на	Сравнение с эталоном

Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.	различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией оформлена в соответствие с нормативными требованиями и требованиями делопроизводства	
--	--	--

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели результатов подготовки</b>	<b>Формы и методы контроля</b>
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- демонстрация интереса к будущей профессии.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения профессионального модуля.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области деятельности предприятий общественного питания; - оценка эффективности и качества выполнения задач	
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области деятельности предприятий общественного питания	
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	- эффективный поиск необходимой информации; - использование различных источников информации, включая электронные	
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- демонстрация навыков использования информационно-коммуникационных технологии в профессиональной деятельности	
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями в ходе обучения.	
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	- самоанализ и коррекция результатов собственной работы	
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития,	- организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля	

заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.		
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	- анализ инноваций в области деятельности предприятий общественного питания	



**Министерство образования Пензенской области  
государственное автономное профессиональное образовательное  
учреждение Пензенской области  
«Пензенский колледж современных технологий переработки и  
бизнеса»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ  
ПМ 06. Организация работы структурного подразделения**

**для студентов, обучающихся по специальности  
19.02.10 Технология продукции общественного питания  
(базовая подготовка)**

**Пенза, 2021**

Рассмотрена и одобрена на заседании методической цикловой комиссии профессиональных дисциплин по укрупненным группам специальностей «Экономика и управление», «Юриспруденция»

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовая подготовка)

Протокол № \_\_\_\_ от «\_\_» \_\_\_\_ 2021 г.

Председатель методической цикловой комиссии \_\_\_\_\_ А.Г. Кольцова

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УВР

\_\_\_\_\_ Л.В. Волкова

«\_\_» \_\_\_\_ 2021 г.

Разработчик: Силантьева О.В., преподаватель специальных дисциплин



## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1. Паспорт рабочей программы учебной практики</b>	<b>3</b>
<b>2. Результаты усвоения учебной практики</b>	<b>6</b>
<b>3. Структура и содержание учебной практики</b>	<b>7</b>
<b>4 .Условия реализации программы учебной практики</b>	<b>11</b>
<b>5.Контроль и оценка результатов освоения учебной практики (виды профессиональной деятельности)</b>	<b>12</b>

# **1. Паспорт рабочей программы учебной практики по ПМ 06. Организация работы структурного подразделения**

## **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовая подготовка) в части освоения основного вида профессиональной деятельности

Организация работы структурного подразделения и соответствующих профессиональных компетенций:

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

Программа учебной практики может быть использована при реализации программы профессиональной подготовки по рабочей профессии Повар на базе среднего (полного) общего образования.

## **1.2. Цели и задачи учебной практики – требования к результатам учебной практики:**

В результате прохождения учебной практики обучающийся должен **иметь практический опыт:**

планирования работы структурного подразделения (бригады);

оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады);

принятия управленческих решений;

**уметь:**

рассчитывать выход продукции в ассортименте;

вести табель учета рабочего времени работников;

рассчитывать заработную плату;

рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;

организовывать рабочие места в производственных помещениях;

организовывать работу коллектива исполнителей;

разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию;

оформлять документы на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;

**знать:**

методику расчета выхода продукции;

порядок оформления табеля учета рабочего времени;

методику расчета заработной платы;

структуру издержек производства и пути снижения затрат;  
методики расчета экономических показателей;  
основные приемы организации работы исполнителей;  
формы документов, порядок их заполнения

**1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной практики:**

Всего -36 часов, в том числе:  
в рамках освоения ПМ 06 - 36 часов

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ УСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения рабочей программы учебной практики является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Организация работы структурного подразделения, в том числе профессиональными и общими компетенциями:

<b>Код</b>	<b>Наименование результатов обучения</b>
ПК 6.1.	Участвовать в планировании основных показателей производства.
ПК 6.2.	Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК 6.3.	Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 6.4.	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
ПК 6.5.	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.
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 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.

### 3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1. Содержание учебной практики

Код и наименование профессиональных модулей и тем учебной практики	Виды работ	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
ПМ 06 МДК. 06.01. Управление структурным подразделением организации		36	
<p><b>Тема 1.</b> Сущность, объекты и субъекты управления</p>	<p><b>Виды работ</b></p> <p>1. Анализ нормативной и технической документации структурного подразделения. Анализ организационно-правовых форм организаций, выбор наиболее оптимальной ОПФ в соответствии с профилем организации, размером, сегментом потребителей, специализацией. Формулирование миссии организации, разработка целей.</p> <p>2. Анализ организации рабочих мест. Разработка учредительных документов организации. Определение ассортиментного перечня. Подготовка информационного обеспечения <b>торгового зала</b>.</p> <p>3. Анализ внутренней и внешней среды организации. Определение факторов внутренней и внешней среды для действующей организации и их влияния на ее деятельность.</p>	6	
<p><b>Тема 2.</b> Функции менеджмента</p>	<p><b>Виды работ</b></p> <p>1. Разработка организационной структуры управления организации с учетом ее организационно-правовой формы. Составление схемы организационной структуры управления. Разработка положений о структурном подразделении.</p> <p>2. Определение функций структурных подразделений. Разработка штатного расписания. Изучение и анализ организационных полномочий работников аппарата управления. Составление графика выхода на работу.</p> <p>3. Стратегическое планирование деятельности торговой организации. SWOT-анализ, разработка стратегий. Анализ форм контроля деятельности действующей торговой организации.</p>	6	
<p><b>Тема 3.</b> Теория принятия</p>	<p><b>Виды работ</b></p> <p>1. Разработка квалификационных требований и должностных инструкций для основных категорий работников организации в соответствии со штатным расписанием и</p>	6	

<b>управленческих решений</b>	организационной структурой управления. Составление характеристики квалификационного состава организации.		
	2.Разработка системы стимулирования. Управление деловой карьерой. Совершенствование организации труда. Мотивация и оплата труда персонала. Учет рабочего времени. Организация и проведение оценки деятельности персонала. Оптимизация численности персонала.		
	3.Решение практических ситуаций, связанных с принятием управленческих решений.		
<b>Тема 4. Деловое общение в деятельности менеджера</b>	<b>Виды работ</b>		
	1.Составление вопросника для собеседования. Написание резюме. Проведение собеседования о приеме на работу. Составление этического кодекса организации.		
	2.Разработка программы адаптации и развития персонала. Оценка социально-психологического климата. Анализ видов коммуникаций предприятия общественного питания.	6	
	3.Анализ методов управления, применяемых в деятельности организации. Выводы об эффективности применяемых методов управления.		
<b>Тема 5. Власть и лидерство</b>	<b>Виды работ</b>		
	1.Анализ контроля в деятельности предприятия. Определение полномочий аппарата управления. Внешний контроль, органы контроля и их функции. Организация и планирование работы менеджера. Составление плана. Ранжирование задач.	6	
	2. Права и обязанности работников контролирующих организаций и работников предприятия при проведении контрольных проверок.		
	3.Оформление результатов контроля. Порядок ведения контрольного журнала. Выводы и предложения об организации управления предприятием. Анализ эффективности использования стилей руководства в различных ситуациях		
<b>Тема 6. Эффективность деятельности организации</b>	<b>Виды работ</b>		
	1.Составление табеля учета времени. Организация оценки деятельности персонала.		
	2. Проведение аттестации. Анализ результатов оценки. Составление аттестационных листов.		
	3.Расчет себестоимости продукции (работ, услуг). Решение задач по определению основных показателей эффективности. Доходы, прибыль, рентабельность работы организаций торговли. Цели и задачи ценообразования. Виды цен, методика их расчета	6	
	Подготовка отчета.		
	<b>Всего:</b>	<b>36</b>	

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

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

Реализация программы учебной практики предполагает наличие учебных кабинетов информационных технологий в профессиональной деятельности.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета  
нормативная документация, стенды, схемы, вычислительная техника.

Технические средства обучения: мультимедийный проектор, компьютеры с лицензионным программным обеспечением, с доступом к сети Интернет.

### **4.2. Информационное обеспечение обучения**

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

#### **Основные издания**

1. Бурчакова, И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учеб. для учащихся учреждений сред.проф.образования / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. – Москва: Академия, 2018. – 384 с.

2. Володина, М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – Москва: Академия, 2021. – 192 с.

3. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях: учебное пособие для СПО / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 180 с.

4. Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учеб. для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова. – Москва: Академия, 2020. – 336 с.

5. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб. пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – Москва : Академия, 2018. – 80 с.

6. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб. для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – Москва : Академия, 2016. – 320 с

7. Качмазов, Г. С. Дрожжи бродильных производств. Практическое руководство: учебное пособие для СПО / Г. С. Качмазов. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 224 с.

8. Кашенко, В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания:

учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: ИНФРА-М, 2020. — 373 с. — (Среднее профессиональное образование).

9. Лутошкина, Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. — Москва : Академия, 2019. — 240 с.

Любецкая, Т. Р. Организация обслуживания в индустрии питания : учебник для СПО / Т. Р. Любецкая. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 308 с.

10. Мартинчик, А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: В 2 ч. Часть 2 : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А.Н. Мартинчик. — Москва : Академия, 2018. — 240 с.

11. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 172 с.

12. Радченко, С.Н Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования / С.Н. Радченко. — Ростов-на-Дону: Феникс, 2016. — 398 с.

13. Рензьева, Т. В. Технология кондитерских изделий: учебное пособие для СПО / Т. В. Рензьева, Г. И. Назимова, А. С. Марков. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 156 с.

14. Рязанова, О. А. Термины и определения в области гигиены питания, однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов растительного происхождения: учебно-справочное пособие для СПО / О. А. Рязанова, В. М. Позняковский; под общей редакцией В. М. Позняковского. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 380 с.

15. Сеницына А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / А.В. Сеницына, Е.И. Соколова. — Москва: Академия, 2019. — 304 с.

16. Скобельская, З. Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур : учебное пособие для СПО / З. Г. Скобельская. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 84 с.

17. Скобельская, З. Г. Технология производства сахарных кондитерских изделий: учебное пособие для СПО / З. Г. Скобельская, Г. Н. Горячева. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 428 с.

18. Термины и определения в индустрии питания. Словарь: учебно-справочное пособие для СПО / Л. А. Маюрникова, М. С. Куракин, А. А. Кокшаров, Т. В. Крапива. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 244 с.

19. Усов, В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Усов. — Москва: Академия, 2018. — 432 с.

### **3.2.2. Основные электронные издания**

Любецкая, Т. Р. Организация обслуживания в индустрии питания : учебник для СПО / Т. Р. Любецкая. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 308 с.



— ISBN 978-5-8114-5880-6. — Текст: электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146631> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Рязанова, О. А. Термины и определения в области гигиены питания, однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов растительного происхождения: учебно-справочное пособие для спо / О. А. Рязанова, В. М. Позняковский ; под общей редакцией В. М. Позняковского. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 380 с. — ISBN 978-5-8114-6499-9. — Текст: электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148030> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Термины и определения в индустрии питания. Словарь: учебно-справочное пособие для спо / Л. А. Маюрникова, М. С. Куракин, А. А. Кокшаров, Т. В. Крапива. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 244 с. — ISBN 978-5-8114-6456-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148013> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

### **3.2.3. Дополнительные источники**

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.

2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.

3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения

4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.

5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.

6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.

7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.

8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.

9. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

10. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»].

11. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27.
12. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Часть 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838083>. Ч. 1
13. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838082>
14. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
15. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015. – 544 с.
16. Шрамко Е.В. Уроки и техника кондитерского мастерства / Е.В. Шрамко – Москва: Ресторанные ведомости, 2014. – 160 с.
17. <http://www.iprbookshop.ru/> (электронно-библиотечная система)
18. <http://foodis.ru/> (общепит: информационный сайт)
19. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/6/mc/discipline%20SPO/mi/6.260502/p/page.html> (информационно-образовательный ресурс)
20. <http://www.pitportal.ru/>(информационно - образовательный ресурс – Все для общепита России)

#### **4.3. Общие требования к организации образовательного процесса**

Учебная практика проводится на базе колледжа. Учебная практика может проводиться в коммерческих организациях г. Пензы при наличии специально оборудованных помещений. Программа учебной практики должна обеспечиваться учебно-методической документацией и доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам. Во время самостоятельной подготовки обучающимся должен быть обеспечен доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет.

Для проведения учебной практики в колледже разработана следующая документация:

- типовое положение о практике;
- рабочая программа учебной практики;
- план-график консультаций и контроля за выполнением студентами программы учебной практики;

Перед выходом на практику для студентов проводятся инструктаж по технике безопасности.

По окончании практики студент сдаёт дневник и отчет в соответствии с содержанием практики, по форме, установленной образовательным учреждением, с необходимыми приложениями, аттестационный лист.

Аттестация практики проводится на основании документов, представленных по итогам прохождения практики.

#### 4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

Педагоги, осуществляющие руководство учебной практикой должны иметь высшее образование по профилю специальности, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

#### 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства	Осуществление планирования отдельных показателей производства в соответствие с условиями задания	<i>Сравнение с эталоном</i>
ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.	Осуществление планирования выполнения работ исполнителями в соответствие с заданной ситуацией, должностными инструкциями и иными нормативными документами	<i>Сравнение с эталоном, экспертная оценка по критериям</i>
ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.	Определение структуры, разработка должностных инструкций в соответствии с заданной ситуацией	<i>экспертная оценка по критериям</i>
ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями	Осуществление контроль за деятельностью исполнителей в соответствии с заданной ситуацией	<i>экспертная оценка по критериям</i>
ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.	Оформление учетно – отчетной документации в соответствии с инструкциями по заполнению и требованиями делопроизводства	<i>экспертная оценка по критериям</i>

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели результатов подготовки</b>	<b>Формы и методы контроля</b>
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- демонстрация интереса к будущей профессии.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе прохождения учебной практики
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	-выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области деятельности торговых организаций; - оценка эффективности и качества выполнения задач	
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области деятельности торговых организаций.	
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	- эффективный поиск необходимой информации; - использование различных источников информации, включая электронные	
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- демонстрация навыков использования информационно-коммуникационных технологии в профессиональной деятельности.	
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.	
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу	- самоанализ и коррекция результатов собственной работы	

<p>членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p>		
<p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p>	<p>- организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля</p>	
<p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p>	<p>- анализ инноваций в области деятельности торговых организаций</p>	









**Министерство образования Пензенской области  
государственное автономное профессиональное образовательное  
учреждение Пензенской области  
«Пензенский колледж современных технологий переработки и бизнеса»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ  
ПМ.07 Выполнение работ по профессии Повар**

**для студентов, обучающихся по специальности  
19.02.10 Технология продукции общественного питания  
(базовая подготовка)**

**Пенза, 2021 г.**

Рассмотрена и одобрена на заседании методической цикловой комиссии профессиональных дисциплин по укрупненным группам специальностей «Промышленная экология и биотехнологии, сервис»

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовая подготовка)

Протокол № \_\_\_\_\_ от «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2021г.

Председатель методической цикловой комиссии \_\_\_\_\_ Т.В.Фомина

УТВЕРЖДАЮ  
Зам. директора по учебно –  
воспитательной работе  
\_\_\_\_\_ Л.В. Волкова  
« \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2021г.

Разработчик: Т.В. Стамбулиди, преподаватель специальных дисциплин

## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>4</b>
<b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>7</b>
<b>3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>8</b>
<b>4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>14</b>
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)</b>	<b>16</b>

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## ПМ.07 Выполнение работ по профессии Повар

### 1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Выполнение работ по профессии Повар

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 7.1. Организовывать и проводить приготовление несложных супов.

ПК 7.2. Организовывать и проводить приготовление несложных соусов.

ПК 7.3. Организовывать и проводить приготовление несложных блюд из овощей и грибов.

ПК 7.4. Организовывать и проводить приготовление несложных блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.

ПК 7.5. Организовывать и проводить приготовление несложных блюд из яиц, сыра и творога.

ПК 7.6. Организовывать и проводить приготовление несложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

Программа профессионального модуля может быть использована при реализации программы профессиональной подготовки по рабочей профессии 16675 «Повар» на базе среднего (полного) общего образования

### 1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

#### **иметь практический опыт:**

– расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления простых горячих блюд и соусов;

– проверки качества продуктов для приготовления простых горячих блюд и соусов; организации технологического процесса приготовления простых горячих блюд и соусов;

– приготовления простых горячих блюд с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;

– сервировки и оформления простых горячих блюд;

– контроля качества и безопасности простых горячих блюд и соусов;

#### **уметь:**

– органолептически оценивать качество продуктов для приготовления простой горячей кулинарной продукции;

– использовать различные технологии приготовления простых горячих

блюд и соусов;

- проводить расчеты по формулам;
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления простых горячих блюд и соусов;

- выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления простых горячих блюд и соусов;

- выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении простых горячих блюд и соусов;

- оценивать качество и безопасность готовой горячей продукции различными методами;

**знать:**

- ассортимент простых супов, соусов, блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, сыра, творога, рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы;

- способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления простых супов, соусов, горячих блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, сыра, творога, мяса, рыбы, птицы;

- требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления простых супов, соусов, горячих блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, сыра, творога, мяса, рыбы и птицы;

- требования к качеству готовых простых супов, соусов, горячих блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, сыра, творога, мяса, рыбы и птицы;

- органолептические способы определения степени готовности и качества простых горячих блюд и соусов; температурный и санитарный режим, правила приготовления простых горячих блюд и соусов, ассортимент вкусовых добавок для простых горячих блюд и соусов и варианты их использования;

- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении простых горячих блюд и соусов;

- технологию приготовления простых супов, соусов, горячих блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, сыра, творога, рыбы, мяса и птицы;

- методы сервировки, способы и температуру подачи простых супов, соусов, горячих блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, сыра, творога, рыбы, мяса и птицы;

- варианты оформления простых горячих блюд из овощей, грибов, круп, макаронных изделий, яиц, сыра, творога, рыбы, мяса и птицы; варианты оформления тарелок;

- гарниры, заправки и соусы для простых горячих блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, сыра, творога, рыбы, мяса и

птицы; требования к безопасности приготовления и хранения готовых простых горячих блюд, соусов и риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой простой горячей кулинарной продукции;

– методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой горячей продукции.

**1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

всего – **252** часа, в том числе

учебной практики -252 часа.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Выполнение работ по профессии «Повар», и соответствующими профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 7.1.	Организовывать и проводить приготовление несложных супов.
ПК 7.2.	Организовывать и проводить приготовление несложных соусов.
ПК 7.3.	Организовывать и проводить приготовление несложных блюд из овощей и грибов.
ПК 7.4.	Организовывать и проводить приготовление несложных блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.
ПК 7.5.	Организовывать и проводить приготовление несложных блюд из яиц, сыра и творога.
ПК 7.6.	Организовывать и проводить приготовление несложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (птицы).
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.

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Виды работ	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
ПМ.07. Выполнение работ по профессии «Повар» Учебная практика		252	
Тема 1 Приготовление супов	<p><b>Виды работ</b></p> <p>1.1 Приготовление щей по-уральски (с крупой). Определение качества блюда по органолептическим показателям. Порционирование, оформление и отпуск блюд. Работа со сборником рецептур блюд. Составление технологических карт.</p> <p>1.2 Приготовление супа крестьянского с крупой, супа полевого. Определение качества блюда по органолептическим показателям. Порционирование, оформление и отпуск блюд. Работа со сборником рецептур блюд. Составление технологических карт.</p> <p>1.3 Приготовление супа картофельного с макаронными изделиями, супа из овощей с фасолью. Определение качества блюда по органолептическим показателям. Порционирование, оформление и отпуск блюд. Работа со сборником рецептур блюд. Составление технологических карт.</p> <p>1.4 Приготовление супа молочного с макаронными изделиями, молочного с крупами. Определение качества блюда по органолептическим показателям. Порционирование, оформление и отпуск блюд. Работа со сборником рецептур блюд. Составление технологических карт.</p> <p>1.5 Приготовление бульона мясного с яйцом, рыбного бульона(уха) с рыбными фрикадельками. Определение качества блюда по органолептическим показателям.</p>	42	



	<p>Порционирование, оформление и отпуск блюд. Работа со сборником рецептур блюд. Составление технологических карт.</p> <p>1.6 Приготовление окрошки овощной, окрошки овощной на кефире. Определение качества блюда по органолептическим показателям. Порционирование, оформление и отпуск блюд. Работа со сборником рецептур блюд. Составление технологических карт.</p> <p>1.7 Приготовление окрошки овощной, окрошки овощной на кефире. Определение качества блюда по органолептическим показателям. Порционирование, оформление и отпуск блюд. Работа со сборником рецептур блюд. Составление технологических карт.</p>		
<p><b>Тема 2</b> <b>Приготовление блюд из овощей</b></p>	<p><b>Виды работ</b></p> <p>2.1 Приготовление картофеля отварного с луком и грибами, картофельного пюре. Определение качества блюда по органолептическим показателям. Порционирование, оформление и отпуск блюд. Работа со сборником рецептур блюд. Составление технологических карт.</p> <p>2.2 Приготовление капусты отварной с соусом сухарным, овощей припущенных в молочном или сметанном соусе. Определение качества блюда по органолептическим показателям. Порционирование, оформление и отпуск блюд. Работа со сборником рецептур блюд. Составление технологических карт.</p> <p>2.3 Приготовление капусты тушеной, картофеля тушеного с грибами и луком. Определение качества блюда по органолептическим показателям. Порционирование, оформление и отпуск блюд. Работа со сборником рецептур блюд. Составление технологических карт.</p> <p>2.4 Приготовление картофеля жареного с луком, котлет картофельных с грибным соусом .Определение качества блюда по органолептическим показателям. Порционирование, оформление и отпуск блюд. Работа со сборником рецептур блюд. Составление технологических карт.</p> <p>2.5 Приготовление картофеля запеченного в сметанном соусе. Определение качества блюда по органолептическим показателям. Порционирование, оформление и отпуск блюд. Работа со сборником рецептур блюд. Составление технологических карт.</p> <p>2.6 Приготовление картофельных котлет запеченных под соусом грибным, котлет запеченных под молочным соусом. Определение качества блюда по органолептическим показателям. Порционирование, оформление и отпуск блюд. Работа со сборником</p>	<p>36</p>	

	рецептур блюд. Составление технологических карт..	
<b>Тема 3 Приготовление блюд из круп.</b>	<p><b>Виды работ</b></p> <p>3.1 Приготовление каш рассыпчатых с луком и грибами, со шпиком. Определение качества блюда по органолептическим показателям. Порционирование, оформление и отпуск блюд. Работа со сборником рецептов блюд. Составление технологических карт.</p> <p>3.2 Приготовление вязких каш, каша вязкая с тыквой. Определение качества блюда по органолептическим показателям. Порционирование, оформление и отпуск блюд. Работа со сборником рецептов блюд. Составление технологических карт.</p> <p>3.3 Приготовление каши вязкой с черносливом, с морковью. Определение качества блюда по органолептическим показателям. Порционирование, оформление и отпуск блюд. Работа со сборником рецептов блюд. Составление технологических карт.</p> <p>3.4 Приготовление запеканки манной со свежими плодами, запеканки рисовой с творогом. Определение качества блюда по органолептическим показателям. Порционирование, оформление и отпуск блюд. Работа со сборником рецептов блюд. Составление технологических карт.</p> <p>3.5 Приготовление котлет и биточков манных, плова с изюмом. Определение качества блюда по органолептическим показателям. Порционирование, оформление и отпуск блюд. Работа со сборником рецептов блюд. Составление технологических карт.</p>	30
<b>Тема 4 Приготовление блюд из бобовых и макаронных изделий</b>	<p><b>Виды работ</b></p> <p>4.1 Приготовление бобовых с жиром и луком, бобовых с копченой грудинкой. Определение качества блюда по органолептическим показателям. Порционирование, оформление и отпуск блюд. Работа со сборником рецептов блюд. Составление технологических карт.</p> <p>4.2 Приготовление макарон с сыром, томатом. Определение качества блюда по органолептическим показателям. Порционирование, оформление и отпуск блюд. Работа со сборником рецептов блюд. Составление технологических карт.</p> <p>4.3 Приготовление макарон отварных с овощами, грибами, макарон запеченных с яйцом. Определение качества блюда по органолептическим показателям. Порционирование, оформление и отпуск блюд. Работа со сборником рецептов блюд. Составление технологических карт.</p>	18
<b>Тема 5</b>	<b>Виды работ</b>	30

<p><b>Приготовление блюд из яиц и творога</b></p>	<p>5.1 Приготовление яйца вареного всмятку, яичницы глазуньи со шпиком. Определение качества блюда по органолептическим показателям. Порционирование, оформление и отпуск блюд. Работа со сборником рецептов блюд. Составление технологических карт.</p> <p>5.2 Приготовление яичницы глазуньи с жареным картофелем, с черным хлебом. Определение качества блюда по органолептическим показателям. Порционирование, оформление и отпуск блюд. Работа со сборником рецептов блюд. Составление технологических карт.</p> <p>5.3 Приготовление омлета натурального, омлета с луком. Определение качества блюда по органолептическим показателям. Порционирование, оформление и отпуск блюд. Работа со сборником рецептов блюд. Составление технологических карт.</p> <p>5.4 Приготовление творожной массы с ягодами, творога со свежей зеленью. Определение качества блюда по органолептическим показателям. Порционирование, оформление и отпуск блюд. Работа со сборником рецептов блюд. Составление технологических карт.</p> <p>5.5 Приготовление вареников ленивых. Определение качества блюда по органолептическим показателям. Порционирование, оформление и отпуск блюд. Работа со сборником рецептов блюд. Составление технологических карт.</p>		
<p><b>Тема 6 Приготовление блюд из рыбы</b></p>	<p><b>Виды работ</b></p> <p>6.1 Приготовление рыбы (филе) отварной. Определение качества блюда по органолептическим показателям. Порционирование, оформление и отпуск блюд. Работа со сборником рецептов блюд. Составление технологических карт. Подбор гарнира и соуса.</p> <p>6.2 Приготовление рыбы (филе) припущенной, припущенной в молоке. Определение качества блюда по органолептическим показателям. Порционирование, оформление и отпуск блюд. Работа со сборником рецептов блюд. Составление технологических карт. Подбор гарнира и соуса.</p> <p>6.3 Приготовление рыбы тушеной в томате с овощами. Определение качества блюда по органолептическим показателям. Порционирование, оформление и отпуск блюд. Работа со сборником рецептов блюд. Составление технологических карт. Подбор гарнира и соуса.</p> <p>6.4 Приготовление рыбы жареной целиком. Определение качества блюда по органолептическим показателям. Порционирование, оформление и отпуск блюд. Работа со сборником рецептов блюд. Составление технологических карт. Подбор гарнира и соуса.</p>	<p>30</p>	

	<p>со сборником рецептов блюд. Составление технологических карт Подбор гарнира и соуса.</p> <p>6.5 Приготовление котлет или биточков рыбных, шницеля рыбного натурального. Определение качества блюда по органолептическим показателям. Порционирование, оформление и отпуск блюд. Работа со сборником рецептов блюд. Составление технологических карт Подбор гарнира и соуса.</p>	
<p><b>Тема 7</b> <b>Приготовление блюд из мяса</b></p>	<p><b>Виды работ</b></p> <p>7.1 Приготовление мяса отварного, сосисок, сарделек отварных. Определение качества блюда по органолептическим показателям. Порционирование, оформление и отпуск блюд. Работа со сборником рецептов блюд. Составление технологических карт Подбор гарнира и соуса.</p> <p>7.2 Приготовление колбасы, сосисок, сарделек жареных. Определение качества блюда по органолептическим показателям. Порционирование, оформление и отпуск блюд. Работа со сборником рецептов блюд. Составление технологических карт Подбор гарнира и соуса.</p> <p>7.3 Приготовление колбасы жареной по-ленинградски. Определение качества блюда по органолептическим показателям. Порционирование, оформление и отпуск блюд. Работа со сборником рецептов блюд. Составление технологических карт .</p> <p>7.4 Приготовление котлет, биточков, шницелей из рубленого мяса. Определение качества блюда по органолептическим показателям. Порционирование, оформление и отпуск блюд. Работа со сборником рецептов блюд. Составление технологических карт Подбор гарнира и соуса.</p> <p>7.5 Приготовление котлет московских, домашних. Определение качества блюда по органолептическим показателям. Порционирование, оформление и отпуск блюд. Работа со сборником рецептов блюд. Составление технологических карт Подбор гарнира и соуса.</p> <p>7.6 Приготовление оладий из печени. Определение качества блюда по органолептическим показателям. Порционирование, оформление и отпуск блюд. Работа со сборником рецептов блюд. Составление технологических карт Подбор гарнира и соуса.</p>	36
<p><b>Тема 8</b> <b>Приготовление блюд</b></p>	<p><b>Виды работ</b></p> <p>8.1 Приготовление птицы отварной. Определение качества блюда по органолептическим</p>	30

<p><b>из птицы</b></p>	<p>показателям. Порционирование, оформление и отпуск блюд. Работа со сборником рецептур блюд. Составление технологических карт Подбор гарнира и соуса.</p> <p>8.2 Приготовление птицы жареной. Определение качества блюда по органолептическим показателям. Порционирование, оформление и отпуск блюд. Работа со сборником рецептур блюд. Составление технологических карт Подбор гарнира и соуса.</p> <p>8.3 Приготовление птицы тушеной в соусе. Определение качества блюда по органолептическим показателям. Порционирование, оформление и отпуск блюд. Работа со сборником рецептур блюд. Составление технологических карт Подбор гарнира и соуса.</p> <p>8.4 Приготовление котлет рубленых из птицы. Определение качества блюда по органолептическим показателям. Порционирование, оформление и отпуск блюд. Работа со сборником рецептур блюд. Составление технологических карт Подбор гарнира и соуса.</p> <p>8.5 Приготовление фрикаделек из кур. Определение качества блюда по органолептическим показателям. Порционирование, оформление и отпуск блюд. Работа со сборником рецептур блюд. Составление технологических карт Подбор гарнира и соуса.</p>		
<p><b>Всего:</b></p>		<p><b>252</b></p>	

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

Реализация программы модуля предполагает наличие

Лаборатории технологии приготовления пищи. Учебная практика может проводиться на базе предприятий общественного питания.

Оборудование лаборатории:

- учебная доска;
- демонстрационный стол;
- разделочные столы по числу обучающихся;

Оборудование предприятий общественного питания:

- пароконвектомат;
- шкаф жарочный;
- плита электрическая;
- картофелеочистительная машина;
- овощерезка;
- мясорубка;
- протирочная машина;
- кремозбивальная машина;
- тестомесильная машина;
- тестораскаточная машина;
- мармиты;
- шкаф для подогрева;
- печь СВЧ;
- кипятильник (кофе-чайварка);
- слайсер;
- холодильный прилавок;
- холодильная витрина;
- холодильный шкаф;
- весы товарные;
- весы настольные;

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

- производственные столы;
- доски разделочные;
- ножи поварские;
- лотки производственные;
- контейнеры производственные.

### **4.2. Информационное обеспечение обучения**

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

Основные источники:

1. Н.И. Ковалев, М.М. Куткина, В.А. Кравцова Технология приготовления пищи М.: Деловая литература, 2019г. 467стр.
2. Сборник технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий – М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 2020 г.
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Хлебпродинформ, 2018г.
4. Справочник технолога общественного питания - М.: Колос: 2020г

Дополнительные источники:

- 1.ГОСТ Р 50647-2013 Общественное питание. Термины и определения.2007 г.
- 2.ГОСТ Р 50763-2016 Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия.
- 3.СанПиН 2.3.6.1079-2020 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
- 4.СанПиН 2.3.6.1078-2020 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.

Интернет - ресурсы

1. <http://study.pgta.ru/mod/resource/view>
2. <http://study.pgta.ru/mod/resource/>
3. <http://www.goldenbells.ru/restaurants/index.php>

#### **4.3. Общие требования к организации образовательного процесса**

Изучение профессионального модуля предполагает проведение практических занятий на предприятиях общественного питания (столовая ТЭО и столовая Городской администрации).

#### **4.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

Педагогический состав: дипломированные специалисты - преподаватели междисциплинарных курсов, а также общепрофессиональных дисциплин “Товароведение продовольственных товаров”, прошедшие стажировку на ведущих предприятиях общественного питания г.Пензы (не реже 1 раза в 3 года).

## 1. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p><b>ПК 7.1</b> Организовывать и проводить приготовление несложных супов</p>	<p>определение качества сырья экспресс -методом и по органолептическим показателям произведено в соответствии с установленной методикой;</p> <p>-организация рабочего места для приготовления простых супов в горячем цехе соответствует требованиям правил и норм;</p> <p>-технологический процесс приготовления простых супов соответствует требованиям, предъявляемым к процессу;</p> <p>-приготовленные простые супы соответствуют по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, консистенция, вкус и запах) установленным требованиям в соответствии с технологической картой;</p>	<p>-экспертная оценка по критериям; наблюдение</p> <p>- экспертная оценка по критериям; наблюдение</p> <p>-экспертная оценка по критериям; наблюдение</p> <p>-экспертная оценка по критериям; сравнение с эталоном</p>
<p><b>ПК 7.2</b> Организовывать и проводить приготовление несложных соусов</p>	<p>- организация рабочего места для приготовления простых соусов в горячем цехе соответствует требованиям правил и норм;</p> <p>- технологический процесс приготовления простых соусов соответствует требованиям, предъявляемым к процессу;</p> <p>- приготовленные простые соусы соответствуют по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, консистенция, вкус и запах) установленным требованиям в соответствии с технологическими картами;</p>	<p>-экспертная оценка по критериям; наблюдение</p> <p>-экспертная оценка по критериям; наблюдение</p> <p>-экспертная оценка по критериям; сравнение с эталоном</p>
<p><b>ПК 7.3</b> Организовывать и проводить приготовление несложных блюд из</p>	<p>- организация рабочего места для приготовления простых блюд из овощей и грибов в горячем цехе соответствует требованиям правил и норм;</p> <p>- технологический процесс</p>	<p>-экспертная оценка по критериям; наблюдение</p> <p>-экспертная оценка по</p>



овощей и грибов	<p>приготовления простых блюд из овощей и грибов соответствует требованиям, предъявляемым к процессу;</p> <p>-приготовленные простые блюда из овощей и грибов соответствуют по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, консистенция, вкус и запах) установленным требованиям в соответствии с технологическими картами;</p>	<p>критериям; наблюдение</p> <p>-экспертная оценка по критериям; сравнение с эталоном</p>
<p><b>ПК 7.4</b> Организовывать и проводить приготовление несложных блюд из круп, бобовых и макаронных изделий</p>	<p>- организация рабочего места для приготовления простых блюд из круп, бобовых и макаронных изделий в горячем цехе соответствует требованиям правил и норм;</p> <p>- технологический процесс приготовления простых блюд из круп, бобовых и макаронных изделий соответствует требованиям, предъявляемым к процессу;</p> <p>-приготовленные простые блюда из круп, бобовых и макаронных изделий соответствуют по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, консистенция, вкус и запах) установленным требованиям в соответствии с технологическими картами;</p>	<p>-экспертная оценка по критериям; наблюдение</p> <p>-экспертная оценка по критериям; наблюдение</p> <p>-экспертная оценка по критериям; сравнение с эталоном</p>
<p><b>ПК 7.5</b> Организовывать и проводить приготовление несложных блюд из яиц, сыра и творога</p>	<p>- организация рабочего места для приготовления простых блюд из яиц, сыра и творога в горячем цехе соответствует требованиям правил и норм;</p> <p>- технологический процесс приготовления простых блюд из яиц, сыра и творога соответствует требованиям, предъявляемым к процессу;</p> <p>-приготовленные простые блюда из яиц сыры и творога соответствуют по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, консистенция, вкус и запах) установленным требованиям в соответствии с технологическими картами;</p>	<p>экспертная оценка по критериям; наблюдение</p> <p>-экспертная оценка по критериям; наблюдение</p> <p>-экспертная оценка по критериям; сравнение с эталоном</p>
<p><b>ПК 7.6</b> Организовывать и</p>	<p>- организация рабочего места для приготовления простых блюд из рыбы,</p>	<p>-экспертная оценка по критериям;</p>

<p>проводить приготовление несложных блюд из рыбы, мяса и птицы</p>	<p>мяса и птицы в горячем цехе соответствует требованиям правил и норм;          - технологический процесс приготовления простых блюд из рыбы мяса и птицы соответствует требованиям, предъявляемым к процессу;          -приготовленные простые блюда из рыбы, мяса и птицы соответствуют по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, консистенция, вкус и запах) установленным требованиям в соответствии с технологическими картами;</p>	<p>наблюдение</p> <p>-экспертная оценка по критериям; сравнение с эталоном</p> <p>-экспертная оценка по критериям; сравнение с эталоном</p>
---	--	---

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

<p><b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b></p>	<p><b>Основные показатели оценки результата</b></p>	<p><b>Формы и методы контроля и оценки</b></p>
<p>ОК.1.Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>	<p>- аргументированность и полнота объяснения сущности и социальной значимости будущей профессии;          активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности;          - наличие положительных отзывов по итогам производственной практики;          - участие в студенческих конференциях, конкурсах и т.п.</p>	<p>наблюдение и экспертная оценка на практических и лабораторных занятиях; при выполнении работ в ходе учебной практики</p>
<p>ОК.2.Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p>	<p>обоснованность постановки цели, выбора и применения способов и методов решения профессиональных задач;</p>	<p>-экспертная оценка решения профессиональных задач;          -наблюдение и экспертная оценка на практических и лабораторных занятиях, в процессе учебной практики;</p>
<p>ОК.3.Принимать решения в</p>	<p>адекватность принятия решений</p>	<p>экспертная оценка</p>

стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	в стандартных и нестандартных профессиональных ситуациях;	решения профессиональных задач
ОК.4.Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	результаты работы при изменении условий и технологий профессиональной деятельности соответствуют эталону;	-наблюдение и экспертная оценка на практических и лабораторных занятиях, в процессе учебной практики
ОК.5.Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- обоснованность постановки цели, выбора и применения способов и методов решения профессиональных задач; - адекватность принятия решений в стандартных и нестандартных профессиональных ситуациях;	экспертная оценка решения профессиональных задач
ОК.6.Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	отбор и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;	-наблюдение и экспертная оценка на практических и лабораторных занятиях, в процессе учебной практики
ОК.7.Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	отбор и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;	экспертная оценка решения профессиональных задач
ОК.8.Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	результаты работы при изменении условий и технологий профессиональной деятельности соответствуют эталону;	-наблюдение и экспертная оценка на практических и лабораторных занятиях, в процессе учебной практики
ОК.9.Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	проведение анализа текущих изменений в нормативно-технологической документации	экспертная оценка решения профессиональных задач



**Министерство образования Пензенской области  
государственное автономное профессиональное образовательное  
учреждение Пензенской области  
«Пензенский колледж современных технологий переработки и бизнеса»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**07 Выполнение работ по профессии Повар  
для студентов, обучающихся по специальности  
19.02.10 Технология продукции общественного питания  
(базовая подготовка)**

**Пенза, 2021г.**

Рассмотрена и одобрена на заседании методической (цикловой) комиссии профессиональных дисциплин по укрупненным группам специальностей «Промышленная экология и биотехнологии, сервис»  
Протокол № \_ от «\_ \_\_\_\_\_» 2021 г.

Председатель методической (цикловой) комиссии Фомина Т.В.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

УТВЕРЖДАЮ  
Зам. директора по учебно – воспитательной работе

\_\_\_\_\_ Л.В. Волкова

Разработчик: Т.В. Стамбулиди, преподаватель специальных дисциплин

## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>4</b>
<b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>6</b>
<b>3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>8</b>
<b>4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>21</b>
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)</b>	<b>23</b>





## **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ**

## **ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

### **Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции**

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

Программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО

19.02.10 «Технология продукции общественного питания»  
в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):  
Выполнение работ по профессии «Повар»  
и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 7.1. Организовывать и проводить приготовление простых супов.

ПК 7.2. Организовывать и проводить приготовление простых соусов.

ПК 7.3. Организовывать и проводить приготовление простых блюд из овощей и грибов.

ПК 7.4. Организовывать и проводить приготовление простых блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.

ПК 7.5. Организовывать и проводить приготовление простых блюд из яиц, сыра и творога.

ПК 7.6. Организовывать и проводить приготовление простых блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

Программа профессионального модуля может быть использована при реализации программы профессиональной подготовки по рабочей профессии 16675 «Повар» на базе среднего (полного) общего образования

#### **1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

**иметь практический опыт:**

- расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления простых горячих блюд и соусов;
- проверки качества продуктов для приготовления простых горячих блюд и соусов; организации технологического процесса приготовления простых горячих блюд и соусов;
- приготовления простых горячих блюд с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;
- сервировки и оформления простых горячих блюд;
- контроля качества и безопасности простых горячих блюд и соусов;

**уметь:**

- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления простой горячей кулинарной продукции;
- использовать различные технологии приготовления простых горячих блюд и соусов;
- проводить расчеты по формулам;
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления простых горячих блюд и соусов;
  - выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления простых горячих блюд и соусов;
- выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении простых горячих блюд и соусов;
  - оценивать качество и безопасность готовой горячей продукции различными методами;

**знать:**

-ассортимент простых супов, соусов, блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, сыра, творога, рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы ;

- способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления простых супов, соусов, горячих блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, сыра, творога, мяса, рыбы, птицы ;

- требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления простых супов, соусов, горячих блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, сыра, творога, мяса, рыбы и птицы;

-требования к качеству готовых простых супов, соусов, горячих блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, сыра, творога, мяса, рыбы и птицы;

-органолептические способы определения степени готовности и качества простых горячих блюд и соусов; температурный и санитарный режим, правила приготовления простых горячих блюд и соусов, ассортимент вкусовых добавок для простых горячих блюд и соусов и варианты их использования;

- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении простых горячих блюд и соусов;

-технологию приготовления простых супов, соусов, горячих блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, сыра, творога, рыбы, мяса и птицы;

-методы сервировки, способы и температуру подачи простых супов, соусов, горячих блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, сыра, творога, рыбы, мяса и птицы ;

- варианты оформления простых горячих блюд из овощей, грибов, круп, макаронных изделий, яиц, сыра, творога, рыбы, мяса и птицы; варианты оформления тарелок;

- гарниры, заправки и соусы для простых горячих блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, сыра, творога, рыбы, мяса и птицы; требования к безопасности приготовления и хранения готовых простых горячих блюд, соусов и риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой простой горячей кулинарной продукции;

-методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой горячей продукции.

### **1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

всего – **252** часа, в том числе  
учебной практики -252 часа.

## **2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Выполнение работ по профессии «Повар», и соответствующими профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
ПК 7.1.	Организовывать и проводить приготовление простых супов.
ПК 7.2.	Организовывать и проводить приготовление соусов.
ПК 7.3.	Организовывать и проводить приготовление простых блюд из овощей и грибов.
ПК 7.4.	Организовывать и проводить приготовление простых блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.
ПК 7.5.	Организовывать и проводить приготовление простых блюд из яиц, сыра и творога.

ПК 7.6.	Организовывать и проводить приготовление простых блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (птицы).
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности



### 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов и тем практики	Виды работ	Объем часов
1	2	3
<b>ПМ.07. Выполнение работ по профессии «Повар» Учебная практика</b>		252
<p><b>Тема 1 Приготовление супов</b></p> <p><b>Виды работ</b></p> <p>1.1 Приготовление щей по-уральски (с крупой). Определение качества блюда по органолептическим показателям. Порционирование, оформление и отпуск блюд. Работа со сборником рецептур блюд. Составление технологических карт.</p> <p>1.2 Приготовление супа крестьянского с крупой, супа полевого. Определение качества блюда по органолептическим показателям. Порционирование, оформление и отпуск блюд. Работа со сборником рецептур блюд. Составление технологических карт.</p> <p>1.3 Приготовление супа картофельного с макаронными изделиями, супа из овощей с фасолью. Определение качества блюда по органолептическим показателям. Порционирование, оформление и отпуск блюд. Работа со сборником рецептур блюд. Составление технологических карт.</p> <p>1.4 Приготовление супа молочного с макаронными изделиями, молочного с крупами. Определение качества блюда по органолептическим показателям. Порционирование, оформление и отпуск блюд. Работа со сборником рецептур блюд. Составление технологических карт.</p> <p>1.5 Приготовление бульона мясного с яйцом, рыбного бульона(уха) с рыбными фрикадельками. Определение качества блюда по органолептическим показателям. Порционирование, оформление и отпуск блюд. Работа со сборником рецептур блюд. Составление технологических карт.</p> <p>1.6 Приготовление окрошки овощной, окрошки овощной на кефире. Определение качества блюда по органолептическим показателям. Порционирование, оформление и отпуск блюд. Работа со сборником рецептур блюд. Составление технологических карт.</p> <p>1.7 Приготовление окрошки овощной, окрошки овощной на кефире. Определение качества блюда по органолептическим показателям. Порционирование, оформление и отпуск блюд. Работа со сборником рецептур блюд. Составление технологических карт.</p>		42



<p><b>Тема 2 Приготовление блюд из овощей</b></p> <p><b>Виды работ</b></p> <p>2.1 Приготовление картофеля отварного с луком и грибами, картофельного пюре. Определение качества блюда по органолептическим показателям. Порционирование, оформление и отпуск блюд. Работа со сборником рецептов блюд. Составление технологических карт.</p> <p>2.2 Приготовление капусты отварной с соусом сухарным, овощей припущенных в молочном или сметанном соусе. Определение качества блюда по органолептическим показателям. Порционирование, оформление и отпуск блюд. Работа со сборником рецептов блюд. Составление технологических карт.</p> <p>2.3 Приготовление капусты тушеной, картофеля тушеного с грибами и луком. Определение качества блюда по органолептическим показателям. Порционирование, оформление и отпуск блюд. Работа со сборником рецептов блюд. Составление технологических карт.</p> <p>2.4 Приготовление картофеля жареного с луком, котлет картофельных с грибным соусом. Определение качества блюда по органолептическим показателям. Порционирование, оформление и отпуск блюд. Работа со сборником рецептов блюд. Составление технологических карт.</p> <p>2.5 Приготовление картофеля запеченного в сметанном соусе. Определение качества блюда по органолептическим показателям. Порционирование, оформление и отпуск блюд. Работа со сборником рецептов блюд. Составление технологических карт.</p> <p>2.6 Приготовление картофельных котлет запеченных под соусом грибным, котлет запеченных под молочным соусом. Определение качества блюда по органолептическим показателям. Порционирование, оформление и отпуск блюд. Работа со сборником рецептов блюд. Составление технологических карт..</p>	36
<p><b>Тема 3 Приготовление блюд из круп.</b></p> <p><b>Виды работ</b></p> <p>3.1 Приготовление каш рассыпчатых с луком и грибами, со шпиком. Определение качества блюда по органолептическим показателям. Порционирование, оформление и отпуск блюд. Работа со сборником рецептов блюд. Составление технологических карт.</p> <p>3.2 Приготовление вязких каш, каша вязкая с тыквой. Определение качества блюда по органолептическим показателям. Порционирование, оформление и отпуск блюд. Работа со сборником рецептов блюд. Составление технологических карт.</p> <p>3.3 Приготовление каши вязкой с черносливом, с морковью. Определение качества блюда по органолептическим показателям. Порционирование, оформление и отпуск блюд. Работа со сборником рецептов блюд. Составление технологических карт.</p> <p>3.4 Приготовление запеканки манной со свежими плодами, запеканки рисовой с творогом. Определение качества блюда по органолептическим показателям. Порционирование, оформление и отпуск блюд. Работа со сборником рецептов блюд. Составление технологических карт.</p> <p>3.5 Приготовление котлет и биточков манных, плова с изюмом. Определение качества блюда по органолептическим показателям. Порционирование, оформление и отпуск блюд. Работа со сборником рецептов блюд. Составление технологических карт.</p>	30

<p><b>Тема 4 Приготовление блюд из бобовых и макаронных изделий</b></p> <p><b>Виды работ</b></p> <p>4.1 Приготовление бобовых с жиром и луком, бобовых с копченой грудинкой. Определение качества блюда по органолептическим показателям. Порционирование, оформление и отпуск блюд. Работа со сборником рецептур блюд. Составление технологических карт.</p> <p>4.2 Приготовление макарон с сыром, томатом. Определение качества блюда по органолептическим показателям. Порционирование, оформление и отпуск блюд. Работа со сборником рецептур блюд. Составление технологических карт.</p> <p>4.3 Приготовление макарон отварных с овощами, грибами, макарон запеченных с яйцом. Определение качества блюда по органолептическим показателям. Порционирование, оформление и отпуск блюд. Работа со сборником рецептур блюд. Составление технологических карт.</p>	18
<p><b>Тема 5 Приготовление блюд из яиц и творога</b></p> <p><b>Виды работ</b></p> <p>5.1 Приготовление яйца вареного всмятку, яичницы глазуньи со шпиком. Определение качества блюда по органолептическим показателям. Порционирование, оформление и отпуск блюд. Работа со сборником рецептур блюд. Составление технологических карт.</p> <p>5.2 Приготовление яичницы глазуньи с жареным картофелем, с черным хлебом. Определение качества блюда по органолептическим показателям. Порционирование, оформление и отпуск блюд. Работа со сборником рецептур блюд. Составление технологических карт.</p> <p>5.3 Приготовление омлета натурального, омлета с луком. Определение качества блюда по органолептическим показателям. Порционирование, оформление и отпуск блюд. Работа со сборником рецептур блюд. Составление технологических карт.</p> <p>5.4 Приготовление творожной массы с ягодами, творога со свежей зеленью. Определение качества блюда по органолептическим показателям. Порционирование, оформление и отпуск блюд. Работа со сборником рецептур блюд. Составление технологических карт.</p> <p>5.5 Приготовление вареников ленивых. Определение качества блюда по органолептическим показателям. Порционирование, оформление и отпуск блюд. Работа со сборником рецептур блюд. Составление технологических карт.</p>	30
<p><b>Тема 6 Приготовление блюд из рыбы</b></p> <p><b>Виды работ</b></p> <p>6.1 Приготовление рыбы (филе) отварной. Определение качества блюда по органолептическим показателям. Порционирование, оформление и отпуск блюд. Работа со сборником рецептур блюд. Составление технологических карт. Подбор гарнира и соуса.</p> <p>6.2 Приготовление рыбы (филе) припущенной, припущенной в молоке. Определение качества блюда по органолептическим показателям. Порционирование, оформление и отпуск блюд. Работа со сборником рецептур блюд. Составление технологических карт. Подбор гарнира и соуса.</p> <p>6.3 Приготовление рыбы тушеной в томате с овощами. Определение качества блюда по органолептическим показателям. Порционирование, оформление и отпуск блюд. Работа со сборником рецептур блюд. Составление технологических карт. Подбор</p>	30

<p>гарнира и соуса.</p> <p>6.4 Приготовление рыбы жареной целиком. Определение качества блюда по органолептическим показателям. Порционирование, оформление и отпуск блюд. Работа со сборником рецептов блюд. Составление технологических карт Подбор гарнира и соуса.</p> <p>6.5 Приготовление котлет или биточков рыбных, шницеля рыбного натурального. Определение качества блюда по органолептическим показателям. Порционирование, оформление и отпуск блюд. Работа со сборником рецептов блюд. Составление технологических карт Подбор гарнира и соуса.</p>	
<p><b>Тема 7 Приготовление блюд из мяса</b></p> <p><b>Виды работ</b></p> <p>7.1 Приготовление мяса отварного, сосисок, сарделек отварных. Определение качества блюда по органолептическим показателям. Порционирование, оформление и отпуск блюд. Работа со сборником рецептов блюд. Составление технологических карт Подбор гарнира и соуса.</p> <p>7.2 Приготовление колбасы, сосисок, сарделек жареных. Определение качества блюда по органолептическим показателям. Порционирование, оформление и отпуск блюд. Работа со сборником рецептов блюд. Составление технологических карт Подбор гарнира и соуса.</p> <p>7.3 Приготовление колбасы жареной по-ленинградски. Определение качества блюда по органолептическим показателям. Порционирование, оформление и отпуск блюд. Работа со сборником рецептов блюд. Составление технологических карт .</p> <p>7.4 Приготовление котлет, биточков, шницелей из рубленого мяса. Определение качества блюда по органолептическим показателям. Порционирование, оформление и отпуск блюд. Работа со сборником рецептов блюд. Составление технологических карт Подбор гарнира и соуса.</p> <p>7.5 Приготовление котлет московских, домашних. Определение качества блюда по органолептическим показателям. Порционирование, оформление и отпуск блюд. Работа со сборником рецептов блюд. Составление технологических карт Подбор гарнира и соуса.</p> <p>7.6 Приготовление оладий из печени. Определение качества блюда по органолептическим показателям. Порционирование, оформление и отпуск блюд. Работа со сборником рецептов блюд. Составление технологических карт Подбор гарнира и соуса.</p>	36
<p><b>Тема 8 Приготовление блюд из птицы</b></p> <p><b>Виды работ</b></p> <p>8.1 Приготовление птицы отварной. Определение качества блюда по органолептическим показателям. Порционирование, оформление и отпуск блюд. Работа со сборником рецептов блюд. Составление технологических карт Подбор гарнира и соуса.</p> <p>8.2 Приготовление птицы жареной. Определение качества блюда по органолептическим показателям. Порционирование, оформление и отпуск блюд. Работа со сборником рецептов блюд. Составление технологических карт Подбор гарнира и соуса.</p> <p>8.3 Приготовление птицы тушеной в соусе. Определение качества блюда по органолептическим показателям. Порционирование, оформление и отпуск блюд. Работа со сборником рецептов блюд. Составление технологических карт Подбор гарнира и соуса.</p> <p>8.4 Приготовление котлет рубленых из птицы. Определение качества блюда по органолептическим показателям. Порционирование, оформление и отпуск блюд. Работа со сборником рецептов блюд. Составление технологических карт Подбор гарнира и соуса.</p>	30

гарнира и соуса. 8.5 Приготовление фрикаделек из кур. Определение качества блюда по органолептическим показателям. Порционирование, оформление и отпуск блюд. Работа со сборником рецептур блюд. Составление технологических карт Подбор гарнира и соуса.	
<b>Всего:</b>	<b>252</b>

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

Реализация программы модуля предполагает наличие :

Лаборатория технологии приготовления пищи. Учебная практика может проводиться на базе предприятий общественного питания.

Оборудование лаборатории:

- учебная доска;
- демонстрационный стол;
- разделочные столы по числу обучающихся;

Оборудование предприятий общественного питания:

- пароконвектомат;
- шкаф жарочный;
- плита электрическая;
- картофелеочистительная машина;
- овощерезка;
- мясорубка;
- протирочная машина;
- кремозбивальная машина;
- тестомесильная машина;
- тестораскаточная машина;
- мармиты;

- шкаф для подогрева;
- печь СВЧ;
- кипяtilьник (кофе-чайварка);
- слайсер;
- холодильный прилавок;
- холодильная витрина;
- холодильный шкаф;
- весы товарные;
- весы настольные;

**Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:**

- производственные столы;
- доски разделочные;
- ножи поварские;
- лотки производственные;
- контейнеры производственные.

#### **4.2. Информационное обеспечение обучения**

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

Основные источники:

Основные источники:

1. Н.И. Ковалев, М.М. Куткина, В.А. Кравцова Технология приготовления пищи М.: Деловая литература, 2019г. 467стр.

3. Сборник технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий – М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 2020 г.

4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Хлебпродинформ, 2018г.

5. Справочник технолога общественного питания - М.: Колос 2020 г.

Дополнительные источники:

1. ГОСТ Р 50647-2013 Общественное питание. Термины и определения.2007

2. ГОСТ Р 50763-2016 Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия.

3. СанПиН 2.3.6.1079-2020 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.

4. СанПиН 2.3.6.1078-2020 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.

Интернет - ресурсы

1. <http://study.pgta.ru/mod/resource/view>

2. <http://study.pgta.ru/mod/resource/>

3. <http://www.goldenbells.ru/restaurants/index.php>

### **4.3. Общие требования к организации учебной практики**

Учебная практика проводится преподавателями профессионального цикла рассредоточено или концентрированно в соответствии с графиком учебного процесса.

Учебная практика проводится на базе столовой колледжа и столовой Городской администрации

Для проведения учебной практики в колледже разработана следующая документация:

1. типовое положение о практике;
2. рабочая программа учебной практики.

Перед выходом на практику для студентов проводится инструктаж по технике безопасности.

Студенты при прохождении учебной практики в организациях обязаны:

- полностью выполнять задания, предусмотренные программой учебной практики;
- соблюдать правила внутреннего распорядка, не нарушать установленный режим работы, соблюдать дисциплину, бережно относиться к имуществу;
- изучать и строго соблюдать нормы охраны труда и правила пожарной безопасности.

По окончании практики студент сдаёт дневник и отчет в соответствии с содержанием практики, по форме, установленной образовательным учреждением, с необходимыми приложениями и аттестационный лист.

Аттестация практики проводится на основании документов, представленных по итогам прохождения практики.

### **4.4. Кадровое обеспечение учебной практики**

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

мастера: наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля «ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ «ПОВАР»» и специальности «Технология продукции общественного питания».

## **5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)**

<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
--	--	---



<p><b>ПК 7.1</b> Организовывать и проводить приготовление простых супов</p>	<p>-определение качества сырья экспресс -методом и по органолептическим показателям произведено в соответствии с установленной методикой;</p> <p>-организация рабочего места для приготовления простых супов в горячем цехе соответствует требованиям правил и норм;</p> <p>-технологический процесс приготовления простых супов соответствует требованиям, предъявляемым к процессу;</p> <p>-приготовленные простые супы соответствуют по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, консистенция, вкус и запах) установленным требованиям в соответствии с технологической картой;</p>	<p>-экспертная оценка по критериям; наблюдение</p> <p>- экспертная оценка по критериям; наблюдение</p> <p>-экспертная оценка по критериям; наблюдение</p> <p>-экспертная оценка по критериям; сравнение с эталоном</p>
<p><b>ПК 7.2</b> Организовывать и проводить приготовление простых соусов</p>	<p>- организация рабочего места для приготовления простых соусов в горячем цехе соответствует требованиям правил и норм;</p> <p>- технологический процесс приготовления простых соусов соответствует требованиям, предъявляемым к процессу;</p> <p>- приготовленные простые соусы соответствуют по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, консистенция, вкус и запах) установленным требованиям в соответствии с технологическими картами;</p>	<p>-экспертная оценка по критериям; наблюдение</p> <p>-экспертная оценка по критериям; наблюдение</p> <p>-экспертная оценка по критериям; сравнение с эталоном</p>

<p><b>ПК 7.3</b> Организовывать и проводить приготовление простых блюд из овощей и грибов</p>	<p>- организация рабочего места для приготовления простых блюд из овощей и грибов в горячем цехе соответствует требованиям правил и норм;</p> <p>- технологический процесс приготовления простых блюд из овощей и грибов соответствует требованиям, предъявляемым к процессу;</p> <p>-приготовленные простые блюда из овощей и грибов соответствуют по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, консистенция, вкус и запах) установленным требованиям в соответствии с технологическими картами;</p>	<p>-экспертная оценка по критериям; наблюдение</p> <p>-экспертная оценка по критериям; наблюдение</p> <p>-экспертная оценка по критериям; сравнение с эталоном</p>
<p><b>ПК 7.4</b> Организовывать и проводить приготовление простых блюд из круп, бобовых и макаронных изделий</p>	<p>- организация рабочего места для приготовления простых блюд из круп, бобовых и макаронных изделий в горячем цехе соответствует требованиям правил и норм;</p> <p>- технологический процесс приготовления простых блюд из круп, бобовых и макаронных изделий соответствует требованиям, предъявляемым к процессу;</p> <p>-приготовленные простые блюда из круп, бобовых и макаронных изделий соответствуют по органолептическим показателям (внешний вид, цвет,</p>	<p>-экспертная оценка по критериям; наблюдение</p> <p>-экспертная оценка по критериям; наблюдение</p> <p>-экспертная оценка по критериям;</p>

<p><b>ПК 7.5</b> Организовывать и проводить приготовление простых блюд из яиц, сыра и творога</p>	<p>консистенция, вкус и запах) установленным требованиям в соответствии с технологическими картами;</p> <p>- организация рабочего места для приготовления простых блюд из яиц, сыра и творога в горячем цехе соответствует требованиям правил и норм;</p> <p>- технологический процесс приготовления простых блюд из яиц, сыра и творога соответствует требованиям, предъявляемым к процессу;</p> <p>-приготовленные простые блюда из яиц сыры и творога соответствуют по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, консистенция, вкус и запах) установленным требованиям в соответствии с технологическими картами;</p>	<p>сравнение с эталоном</p> <p>-экспертная оценка по критериям; наблюдение</p> <p>-экспертная оценка по критериям; наблюдение</p> <p>-экспертная оценка по критериям; сравнение с эталоном</p>
<p><b>ПК 7.6</b> Организовывать и проводить приготовление простых блюд из рыбы, мяса и птицы</p>	<p>- организация рабочего места для приготовления простых блюд из рыбы, мяса и птицы в горячем цехе соответствует требованиям правил и норм;</p> <p>- технологический процесс приготовления простых блюд из рыбы мяса и птицы соответствует требованиям, предъявляемым к процессу;</p> <p>-приготовленные простые блюда из рыбы, мяса и птицы соответствуют по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, консистенция, вкус и запах) установленным требованиям в</p>	<p>-экспертная оценка по критериям; наблюдение</p> <p>-экспертная оценка по критериям; наблюдение</p> <p>-экспертная оценка по критериям; сравнение с эталоном</p>

	соответствии с технологическими картами;	
--	--	--

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ОК1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	<ul style="list-style-type: none"> <li>- аргументированность и полнота объяснения сущности и социальной значимости будущей профессии;</li> <li>- активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности;</li> <li>- наличие положительных отзывов по итогам учебной практики;</li> <li>- участие в студенческих конференциях, конкурсах и т.п.</li> </ul>	- наблюдение и экспертная оценка на практических занятиях в процессе учебной практики;
ОК2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	- обоснованность постановки цели, выбора и применения способов и методов решения профессиональных задач;	<ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка решения профессиональных задач;</li> <li>- наблюдение и экспертная оценка на практических занятиях в процессе учебной практики</li> </ul>

<p>ОК3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях</p>	<p>- адекватность принятия решений в стандартных и нестандартных профессиональных ситуациях;</p>	<p>- экспертная оценка решения профессиональных задач; - наблюдение и экспертная оценка на практических занятиях в процессе учебной практики</p>
<p>ОК5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности</p>	<p>-результаты работы при изменении условий и технологий профессиональной деятельности соответствуют эталону;</p>	<p>- наблюдение и экспертная оценка на практических занятиях, в процессе учебной практики</p>
<p>ОК6. Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями</p>	<p>- обоснованность постановки цели, выбора и применения способов и методов решения профессиональных задач; - адекватность принятия решений в стандартных и нестандартных профессиональных ситуациях;</p>	<p>- экспертная оценка решения профессиональных задач; - наблюдение и экспертная оценка на практических занятиях, в процессе учебной практики;</p>
<p>ОК7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий</p>	<p>- отбор и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;</p>	<p>- наблюдение и экспертная оценка на практических занятиях, в процессе учебной практики;</p>
<p>ОК8. Самостоятельно определять задачи</p>	<p>- отбор и использование информации для</p>	<p>- наблюдение и экспертная</p>

<p>профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации</p>	<p>эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;</p>	<p>оценка на практических занятиях, в процессе учебной практики;</p>
<p>ОК9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p>	<p>- результаты работы при изменении условий и технологий профессиональной деятельности соответствуют эталону;</p>	<p>- сравнение с эталоном;</p>

**Министерство образования Пензенской области  
государственное автономное профессиональное образовательное  
учреждение Пензенской области  
«Пензенский колледж современных технологий переработки и бизнеса»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ  
ПМ. 08 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям  
рабочих, должностям служащих (Бармен)**

**для студентов, обучающихся по специальности  
специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания**

**Пенза, 2021 г.**



Рассмотрена и одобрена на заседании Рабочая программа учебной практики методической цикловой комиссии разработана на основе Федерального профессиональных дисциплин по государственного образовательного укрупненным группам специальностей стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 «Промышленная экология и биотехнологии, сервис»

Протокол № \_\_\_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 2021 г.

Председатель методической цикловой комиссии \_\_\_\_\_ Т.В.Фомина

Технология продукции общественного питания с учетом примерной программы, разработанной Федеральным учебно-методическим объединением в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по учебно – воспитательной работе

\_\_\_\_\_  
Л.В. Волкова

«\_\_» \_\_\_\_\_ 2021 г

Разработчик: Л.С. Баландина, преподаватель

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>7</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>10</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>15</b>

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

### УП. 08 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Бармен)

#### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики УП.08 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Бармен) является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания .

Рабочая программа учебной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (повышении квалификации и профессиональной переподготовке) в области технологии продукции общественного питания.

#### 1.2. Цель и планируемые результаты освоения программы учебной практики

Целью учебной практики является комплексное освоение обучающимися вида профессиональной деятельности: Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Бармен), формирование общих и профессиональных компетенций, а также приобретение необходимых умений и опыта практической работы по специальности.

Освоение учебной практики УП.08 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Бармен) направлено на развитие общих компетенций:

Код	Общие компетенции
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.
--	---------------

*Выпускник, освоивший программу СПО по специальности, должен обладать профессиональными компетенциями*

Код	Профессиональные компетенции
<b>ПК 8.1</b>	Обслуживать потребителей организаций питания напитками

В результате освоения учебной практики УП.08 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Бармен) обучающийся должен:

<b>Иметь практический опыт</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- получения и подготовки к работе необходимых для выполнения заказов ресурсов;</li> <li>- подготовки зала и инвентаря для обслуживания в организациях питания, в том числе для обслуживания массовых мероприятий;</li> <li>- обслуживания гостей в зале организации питания и за барной стойкой;</li> <li>- оформления витрины и барной стойки;</li> <li>- разработки меню бара;</li> <li>- приготовления, украшения и подачи горячих и холодных напитков,</li> <li>- творческого приготовления и презентации фирменных напитков и закусок.</li> </ul>
<b>уметь</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать рабочее место;</li> <li>- соблюдать требования к стандартам и качеству обслуживания гостей;</li> <li>- соблюдать требования к внешнему виду и личной гигиене работников сервиса;</li> <li>- подготавливать зал, бар к обслуживанию, в том числе при массовых мероприятиях;</li> <li>- соблюдать правила техники безопасности и противопожарной безопасности;</li> <li>- выполнять правила и нормы охраны труда и требования производственной санитарии и гигиены;</li> <li>- консультировать потребителей по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами;</li> <li>- осуществлять прием заказа на блюда и напитки;</li> <li>- принимать заказ и консультировать потребителей по напиткам и продукции бара, буфета;</li> <li>- размещать заказ потребителя;</li> <li>- комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания напитков и закусок;</li> <li>- приготавливать легкие и сложные холодные закуски, канапе, рекомендуемые при подаче к коктейлям,</li> <li>- готовить и презентовать фирменные напитки и закуски;</li> <li>- работать с нормативной документацией.</li> </ul>
<b>знать</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- классификацию баров, особенности их деятельности;</li> <li>- ассортимент барной посуды и инвентаря;</li> <li>- классификацию напитков;</li> <li>- классификацию смешанных напитков;</li> <li>- методы приготовления коктейлей, правила оформления и подачи;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"><li>- требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления смешанных напитков;</li><li>- правила выбора вина и крепких алкогольных напитков, их презентацию;</li><li>- правила оформления карты вин и карты коктейлей;</li><li>- правила приема заказа, консультирования потребителей;</li><li>- правила оформления документации.</li></ul>
--	---

**1.3. Количество часов, отводимое на освоение учебной практики:**

всего – 108 - часов, в том числе

в рамках ПМ.08 – 108 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

### 2.2. Тематический план и содержание учебной практики

Наименование ПМ, разделов ПМ, тем практики	Виды работ	Объем часов	
1	2	3	
<b>Раздел 1. Организация процессов приготовления и реализации напитков</b>			
<b>Тема 1. Материально-техническое оснащение бара</b>	<b>Виды работ</b>	<b>Уровень освоения</b>	<b>30</b>
	1. Ознакомление с барной посудой, инвентарем, оборудованием. Отработка приемов натирания, хранения, подачи стеклянной посуды и приборов. Ознакомление с правилами безопасной эксплуатации оборудования. Отработка оформления витрины бара и барной стойки. Ознакомление с правилами составления карты вин, карты коктейлей.	3	
	2. Ознакомление с сырьем для приготовления напитков. Ознакомление с ассортиментом вин. Отработка правила подачи вина в бутылках. Изучение температурного режима подачи алкогольных и безалкогольных напитков. Идентификация вин по запаху, вкусу и внешнему виду.	3	
	3. Ознакомление с ассортиментом крепких алкогольных напитков, ликеров. Идентификация крепких алкогольных напитков, ликеров.	3	
	4. Участие в приготовлении украшений для коктейлей.	3	
	5. Ознакомление с методами приготовления коктейлей (метод шейк, стир, билд). Участие в оформлении учетно-отчетной документации.	3	
<b>Тема 2. Приготовление коктейлей</b>	<b>Виды работ</b>	<b>Уровень освоения</b>	<b>54</b>
1. Участие в приготовлении коктейлей методом шейк (Порто флип, DAIQUIRI, CLOVER CLUB, SINGAPORE SLING, PINA COLADA)  Отработка приготовления и оформления коктейлей, согласно современной классификации (сайт Iba).	3		
2. Участие в приготовлении коктейлей методом шейк (ESPRESSO MARTINI, MAI-TAI, COSMOPOLITAN, RUSSIAN SPRING PUNCH) Отработка приготовления и оформления коктейлей, согласно современной классификации (сайт Iba).	3		

	3. Участие в приготовлении коктейлей методом стир (Мартини, STINGER, DERBY,  Отработка приготовления и оформления коктейлей, согласно современной классификации (сайт Iba)	3	
	4. Участие в приготовлении коктейлей методом стир (DRY MARTINI, MANHATTAN) Отработка приготовления и оформления коктейлей, согласно современной классификации (сайт Iba)	3	
	5. Участие в приготовлении коктейлей методом билд (Нигрони, OLD FASHIONED, BLOODY MARY, LONG ISLAND ICED TEA)  Отработка приготовления и оформления коктейлей, согласно современной классификации (сайт Iba)	3	
	6. Участие в приготовлении коктейлей методом билд (Олд фешен, Кир, Махитто, AMERICANO, SPRITZ VENEZIANO)  Отработка приготовления и оформления коктейлей, согласно современной классификации (Iba)	3	
	7. Участие в приготовлении слоистых коктейлей ( B-52) Отработка приготовления и оформления коктейлей, согласно современной классификации (сайт Iba)	3	
	8. Участие в приготовлении безалкогольных коктейлей (коллинз, сауэр, на основе молока т.д.р.)	3	
	9. Отработка практических навыков встречи гостей бара и приёма заказа приготовления и подачи дополнений к коктейлям.	3	
<b>Тема3. Приготовление кофейных напитков</b>	<b>Виды работ</b>	<b>Уровень освоения</b>	<b>24</b>
	1. Ознакомление с правилами безопасной эксплуатации кофемашины. Ознакомление с посудой и инвентарем для подачи кофейных напитков. Участие в приготовлении кофе без молока (кофе эспрессо, американо, лунго, допио, ристретто). Ознакомление с правилами подачи.6	3	
	2. Участие в приготовлении кофе с молоком (капучино). Ознакомление с правилами подачи.	3	
	3. Участие в приготовлении с молоком (латте – макиото). Ознакомление с правилами подачи.	3	
	4. Участие в приготовлении с молоком (кон-панна, гляссе, кофе по-ирландски). Ознакомление с правилами подачи.	3	
<b>Всего</b>			<b>108</b>

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Учебная практика проводится в лаборатории: Учебная мастерская по компетенции «Ресторанный сервис».

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

Оборудование:

Барная стойка

Стол для зоны бариста

Стол прямоугольный подсобный

Стул банкетный

Барные стулья

*холодильное оборудование:*

шкаф морозильный;

охлаждаемый прилавок-витрина;

льдогенератор.

*механическое оборудование:*

льдодробилка;

кофемолка

кофемашина.

*Инвентарь, инструменты:*

Барный органайзер

Джигер

Мерный стакан

Совок для льда

Мельница для льда

Ice bucket / ведро для льда

Шипцы для льда

Мусорные ведра

Барные коврик

Доска разделочная

Барный поднос

Кулер для льда

Стеклянные миски

Металлический поднос

Тарелка пирожковая

Темпер

Кувшин для сока

Бокал для коньяка (снифтер)

Хайбол

Харикейн (бокал для Пино Колады)

Бокал для Мартини (коктейльная рюмка)

Рокс

Бокал для кофе По-ирландски (Irish)

Минаж (соль/перец)

Кофейная ложка

Ложка для эспрессо



Пара для эспрессо (блюдец + кружка)  
Пара для капучино (блюдец + кружка)  
Молочник  
Сахарница  
Питчер  
Ручник  
Барный нож  
нарезанник  
мадлер  
сквизер  
пинцет барный  
шейкер бостон  
смесительный стакан  
стрейнер  
барная ложка  
джиггер  
гейзеры

### **3.2. Информационное обеспечение практики**

Перечень используемых учебных изданий, Интернет ресурсов, дополнительной литературы

#### ***Основные источники (печатные):***

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.
10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.
11. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
12. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).
13. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
14. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:
15. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
16. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510). Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».
17. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий / под общ. ред. Здобнов А.И., Цыганенко В.А. - М.: Арий, 2015.- 680с.  
технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
18. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.

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

20. Ботов М.И., Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник для нач. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, О.М. Голованов. – 2-е изд., испр. - М.: Академия, 2013. – 464 с.

21. Качурина Т.А. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для среднего профессионального образования,-2018.- 256 с.

22. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.

23. Ковалев Н.И., Куткина М.М., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи.- М.: Деловая литература, 2014г. 467стр.

24. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.

25. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.

26. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.

27. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2012 – 160 с.

28. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования/ В.В. Усов. – 3-е издание, стер. - М.: Академия, 2014.- 416с

***(Электронные)***

36.<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

<http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

[http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)

[http://ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/9/9744/](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/)

***Дополнительные источники:***

1. Артёмова Е.Н. Основы технологии продукции общественного питания: учеб. пособие для высш. учеб. заведений / Е.Н.Артёмова. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: КНОРУС, 2008.- 336с.

2. Сопачева Т.А. Оборудование предприятий общественного питания. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Сопачева, М.В.Володина. – М.: Академия, 2010 . – 112 с.

***(электронные)***

<http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;  
<http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;  
<http://www.eda-server.ru/gastronom/>;

### **3.3. Общие требования к организации учебной практики**

Учебная практика проводится непрерывно.

Для проведения учебной практики в колледже разработана следующая документация:

1. Рабочая программа практики;
2. Задания для учебной практики;

Колледж:

планирует и утверждает в учебном плане все этапы практики в соответствии с ОПОП СПО;

разрабатывает и согласовывает программы практики, содержание и планируемые результаты практики;

осуществляет руководство практикой;

контролирует реализацию программы практики и условия проведения практики организациями, в том числе требования охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами

определяет процедуру оценки общих и профессиональных компетенций обучающегося, освоенных им в ходе прохождения практики;

разрабатывает и согласовывает формы отчетности и оценочный материал прохождения практики.

Направление на практику оформляется распорядительным актом руководителя колледжа (уполномоченного им лица) с указанием вида и сроков прохождения практики.

Обучающиеся, совмещающие обучение с трудовой деятельностью, вправе проходить учебную практику в организации по месту работы, в случаях, если осуществляемая ими профессиональная деятельность соответствует целям практики.

По результатам учебной практики руководителями практики от образовательной организации формируется аттестационный лист, содержащий сведения об уровне освоения обучающимся профессиональных компетенций.

В период прохождения учебной практики обучающимся ведется дневник практики. По результатам практики обучающимся составляется отчет.

Учебная практика завершается демонстрационным экзаменом при условии положительного аттестационного листа по практике об уровне освоения профессиональных компетенций; полноты и своевременности представления дневника практики и отчета о практике в соответствии с заданием на практику.

Результаты прохождения учебной практики учитываются при прохождении государственной итоговой аттестации.

Обучающиеся, не прошедшие учебную практику или получившие отрицательную оценку, не допускаются к прохождению государственной итоговой аттестации.

### 3.4. Кадровое обеспечение учебной практики

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой.

Учебная практика проводится преподавателями дисциплин профессионального цикла:

преподаватели: наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Бармен)» и специальности «Технология продукции общественного питания».

Педагогические работники, осуществляющие руководство практикой, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, не реже 1 раза в 3 года.

## 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК.1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- аргументированность и полнота объяснения сущности и социальной значимости будущей профессии; - активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности; - наличие положительных отзывов по итогам производственной практики; - участие в студенческих конференциях, конкурсах и т.п.	наблюдение и экспертная оценка на практических и лабораторных занятиях; при прохождении производственной практики
ОК.2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	обоснованность постановки цели, выбора и применения способов и методов решения профессиональных задач;	-экспертная оценка решения профессиональных задач; -наблюдение и экспертная оценка на практических и лабораторных занятиях, в процессе производственной практики;
ОК.3. Принимать решения в стандартных и нестандартных	адекватность принятия решений в стандартных и нестандартных	- экспертная оценка решения

ситуациях и нести за них ответственность.	профессиональных ситуациях;	профессиональные задачи; - наблюдение и экспертная оценка на практических и лабораторных занятиях, в процессе производственной практики;
ОК.4.Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	результаты работы при изменении условий и технологий профессиональной деятельности соответствуют эталону;	наблюдение и экспертная оценка на практических и лабораторных занятиях, в процессе производственной практики;
ОК.5.Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- обоснованность постановки цели, выбора и применения способов и методов решения профессиональных задач; - адекватность принятия решений в стандартных и нестандартных профессиональных ситуациях;	экспертная оценка решения профессиональных задач; - наблюдение и экспертная оценка на практических и лабораторных занятиях, в процессе производственной практики;
ОК.6.Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	отбор и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;	наблюдение и экспертная оценка на практических и лабораторных занятиях, в процессе производственной практики;
ОК.7.Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	отбор и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;	наблюдение и экспертная оценка на практических и лабораторных занятиях, в процессе производственной практики;
ОК.8.Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	результаты работы при изменении условий и технологий профессиональной деятельности соответствуют эталону;	сравнение с эталоном;

ОК.9.Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	проведение анализа текущих изменений в нормативно-технологической документации	наблюдение и оценка
--	--	---------------------

**Министерство образования Пензенской области  
государственное автономное профессиональное образовательное  
учреждение Пензенской области  
«Пензенский колледж современных технологий переработки и бизнеса»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ  
УП. 08 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям  
рабочих, должностям служащих (Бармен)**

**для студентов, обучающихся по специальности  
специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания**

**Пенза, 2021 г.**



Рассмотрена и одобрена на заседании Рабочая программа учебной практики методической цикловой комиссии разработана на основе Федерального профессиональных дисциплин по государственного образовательного укрупненным группам специальностей стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 «Промышленная экология и биотехнологии, сервис»

Протокол № \_\_\_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 2021 г.

Председатель методической цикловой комиссии \_\_\_\_\_ Т.В.Фомина

Технология продукции общественного питания с учетом примерной программы, разработанной Федеральным учебно-методическим объединением в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по учебно – воспитательной работе

\_\_\_\_\_  
Л.В. Волкова

«\_\_» \_\_\_\_\_ 2021 г

Разработчик: Л.С. Баландина, преподаватель

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>7</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>10</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>15</b>

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

### УП. 08 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Бармен)

#### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики УП.08 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Бармен) является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания .

Рабочая программа учебной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (повышении квалификации и профессиональной переподготовке) в области технологии продукции общественного питания.

#### 1.2. Цель и планируемые результаты освоения программы учебной практики

Целью учебной практики является комплексное освоение обучающимися вида профессиональной деятельности: Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Бармен), формирование общих и профессиональных компетенций, а также приобретение необходимых умений и опыта практической работы по специальности.

Освоение учебной практики УП.08 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Бармен) направлено на развитие общих компетенций:

Код	Общие компетенции
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.
--	---------------

*Выпускник, освоивший программу СПО по специальности, должен обладать профессиональными компетенциями*

Код	Профессиональные компетенции
<b>ПК 8.1</b>	Обслуживать потребителей организаций питания напитками

В результате освоения учебной практики УП.08 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Бармен) обучающийся должен:

<b>Иметь практический опыт</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- получения и подготовки к работе необходимых для выполнения заказов ресурсов;</li> <li>- подготовки зала и инвентаря для обслуживания в организациях питания, в том числе для обслуживания массовых мероприятий;</li> <li>- обслуживания гостей в зале организации питания и за барной стойкой;</li> <li>- оформления витрины и барной стойки;</li> <li>- разработки меню бара;</li> <li>- приготовления, украшения и подачи горячих и холодных напитков,</li> <li>- творческого приготовления и презентации фирменных напитков и закусок.</li> </ul>
<b>уметь</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать рабочее место;</li> <li>- соблюдать требования к стандартам и качеству обслуживания гостей;</li> <li>- соблюдать требования к внешнему виду и личной гигиене работников сервиса;</li> <li>- подготавливать зал, бар к обслуживанию, в том числе при массовых мероприятиях;</li> <li>- соблюдать правила техники безопасности и противопожарной безопасности;</li> <li>- выполнять правила и нормы охраны труда и требования производственной санитарии и гигиены;</li> <li>- консультировать потребителей по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами;</li> <li>- осуществлять прием заказа на блюда и напитки;</li> <li>- принимать заказ и консультировать потребителей по напиткам и продукции бара, буфета;</li> <li>- размещать заказ потребителя;</li> <li>- комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания напитков и закусок;</li> <li>- приготавливать легкие и сложные холодные закуски, канапе, рекомендуемые при подаче к коктейлям,</li> <li>- готовить и презентовать фирменные напитки и закуски;</li> <li>- работать с нормативной документацией.</li> </ul>
<b>знать</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- классификацию баров, особенности их деятельности;</li> <li>- ассортимент барной посуды и инвентаря;</li> <li>- классификацию напитков;</li> <li>- классификацию смешанных напитков;</li> <li>- методы приготовления коктейлей, правила оформления и подачи;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"><li>- требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления смешанных напитков;</li><li>- правила выбора вина и крепких алкогольных напитков, их презентацию;</li><li>- правила оформления карты вин и карты коктейлей;</li><li>- правила приема заказа, консультирования потребителей;</li><li>- правила оформления документации.</li></ul>
--	---

**1.3. Количество часов, отводимое на освоение учебной практики:**

всего – 108 - часов, в том числе

в рамках ПМ.08 – 108 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

### 2.2. Тематический план и содержание учебной практики

Наименование ПМ, разделов ПМ, тем практики	Виды работ	Объем часов	
1	2	3	
<b>Раздел 1. Организация процессов приготовления и реализации напитков</b>			
<b>Тема 1. Материально-техническое оснащение бара</b>	<b>Виды работ</b>	<b>Уровень освоения</b>	<b>30</b>
	1. Ознакомление с барной посудой, инвентарем, оборудованием. Отработка приемов натирания, хранения, подачи стеклянной посуды и приборов. Ознакомление с правилами безопасной эксплуатации оборудования. Отработка оформления витрины бара и барной стойки. Ознакомление с правилами составления карты вин, карты коктейлей.	3	
	2. Ознакомление с сырьем для приготовления напитков. Ознакомление с ассортиментом вин. Отработка правила подачи вина в бутылках. Изучение температурного режима подачи алкогольных и безалкогольных напитков. Идентификация вин по запаху, вкусу и внешнему виду.	3	
	3. Ознакомление с ассортиментом крепких алкогольных напитков, ликеров. Идентификация крепких алкогольных напитков, ликеров.	3	
	4. Участие в приготовлении украшений для коктейлей.	3	
	5. Ознакомление с методами приготовления коктейлей (метод шейк, стир, билд). Участие в оформлении учетно-отчетной документации.	3	
<b>Тема 2. Приготовление коктейлей</b>	<b>Виды работ</b>	<b>Уровень освоения</b>	<b>54</b>
1. Участие в приготовлении коктейлей методом шейк (Порто флип, DAIQUIRI, CLOVER CLUB, SINGAPORE SLING, PINA COLADA)  Отработка приготовления и оформления коктейлей, согласно современной классификации (сайт Iba).	3		
2. Участие в приготовлении коктейлей методом шейк (ESPRESSO MARTINI, MAI-TAI, COSMOPOLITAN, RUSSIAN SPRING PUNCH) Отработка приготовления и оформления коктейлей, согласно современной классификации (сайт Iba).	3		

	3. Участие в приготовлении коктейлей методом стир (Мартини, STINGER, DERBY,  Отработка приготовления и оформления коктейлей, согласно современной классификации (сайт Iba)	3	
	4. Участие в приготовлении коктейлей методом стир (DRY MARTINI, MANHATTAN) Отработка приготовления и оформления коктейлей, согласно современной классификации (сайт Iba)	3	
	5. Участие в приготовлении коктейлей методом билд (Нигрони, OLD FASHIONED, BLOODY MARY, LONG ISLAND ICED TEA)  Отработка приготовления и оформления коктейлей, согласно современной классификации (сайт Iba)	3	
	6. Участие в приготовлении коктейлей методом билд (Олд фешен, Кир, Махитто, AMERICANO, SPRITZ VENEZIANO)  Отработка приготовления и оформления коктейлей, согласно современной классификации (Iba)	3	
	7. Участие в приготовлении слоистых коктейлей ( В-52) Отработка приготовления и оформления коктейлей, согласно современной классификации (сайт Iba)	3	
	8. Участие в приготовлении безалкогольных коктейлей (коллинз, сауэр, на основе молока т.д.р.)	3	
	9. Отработка практических навыков встречи гостей бара и приёма заказа приготовления и подачи дополнений к коктейлям.	3	
<b>Тема3. Приготовление кофейных напитков</b>	<b>Виды работ</b>	<b>Уровень освоения</b>	<b>24</b>
	1. Ознакомление с правилами безопасной эксплуатации кофемашины. Ознакомление с посудой и инвентарем для подачи кофейных напитков. Участие в приготовлении кофе без молока (кофе эспрессо, американо, лунго, допио, ристретто). Ознакомление с правилами подачи.6	3	
	2. Участие в приготовлении кофе с молоком (капучино). Ознакомление с правилами подачи.	3	
	3. Участие в приготовлении с молоком (латте – макиото). Ознакомление с правилами подачи.	3	
	4. Участие в приготовлении с молоком (кон-панна, гляссе, кофе по-ирландски). Ознакомление с правилами подачи.	3	
<b>Всего</b>			<b>108</b>

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Учебная практика проводится в лаборатории: Учебная мастерская по компетенции «Ресторанный сервис».

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

Оборудование:

Барная стойка

Стол для зоны бариста

Стол прямоугольный подсобный

Стул банкетный

Барные стулья

*холодильное оборудование:*

шкаф морозильный;

охлаждаемый прилавок-витрина;

льдогенератор.

*механическое оборудование:*

льдодробилка;

кофемолка

кофемашина.

*Инвентарь, инструменты:*

Барный органайзер

Джигер

Мерный стакан

Совок для льда

Мельница для льда

Ice bucket / ведро для льда

Шипцы для льда

Мусорные ведра

Барные коврик

Доска разделочная

Барный поднос

Кулер для льда

Стеклянные миски

Металлический поднос

Тарелка пирожковая

Темпер

Кувшин для сока

Бокал для коньяка (снифтер)

Хайбол

Харикейн (бокал для Пино Колады)

Бокал для Мартини (коктейльная рюмка)

Рокс

Бокал для кофе По-ирландски (Irish)

Минаж (соль/перец)

Кофейная ложка

Ложка для эспрессо



Пара для эспрессо (блюдец + кружка)  
Пара для капучино (блюдец + кружка)  
Молочник  
Сахарница  
Питчер  
Ручник  
Барный нож  
нарганник  
мадлер  
сквизер  
пинцет барный  
шейкер бостон  
смесительный стакан  
стрейнер  
барная ложка  
джигер  
гейзеры

### **3.2. Информационное обеспечение практики**

Перечень используемых учебных изданий, Интернет ресурсов, дополнительной литературы

#### ***Основные источники (печатные):***

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.
10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.
11. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
12. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).
13. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
14. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:
15. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
16. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510). Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».
17. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий / под общ. ред. Здобнов А.И., Цыганенко В.А. - М.: Арий, 2015.- 680с.  
технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
18. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.

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

20. Ботов М.И., Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник для нач. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, О.М. Голованов. – 2-е изд., испр. - М.: Академия, 2013. – 464 с.

21. Качурина Т.А. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для среднего профессионального образования,-2018.- 256 с.

22. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.

23. Ковалев Н.И., Куткина М.М., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи.- М.: Деловая литература, 2014г. 467стр.

24. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.

25. Радченко С.Н. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.

26. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.

27. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2012 – 160 с.

28. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования/ В.В. Усов. – 3-е издание, стер. - М.: Академия, 2014.- 416с

***(Электронные)***

36.<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

<http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

[http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)

[http://ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/9/9744/](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/)

***Дополнительные источники:***

1. Артёмова Е.Н. Основы технологии продукции общественного питания: учеб. пособие для высш. учеб. заведений / Е.Н.Артёмова. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: КНОРУС, 2008.- 336с.

2. Сопачева Т.А. Оборудование предприятий общественного питания. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Сопачева, М.В.Володина. – М.: Академия, 2010 . – 112 с.

***(электронные)***

<http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;  
<http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;  
<http://www.eda-server.ru/gastronom/>;

### **3.3. Общие требования к организации учебной практики**

Учебная практика проводится непрерывно.

Для проведения учебной практики в колледже разработана следующая документация:

1. Рабочая программа практики;
2. Задания для учебной практики;

Колледж:

планирует и утверждает в учебном плане все этапы практики в соответствии с ОПОП СПО;

разрабатывает и согласовывает программы практики, содержание и планируемые результаты практики;

осуществляет руководство практикой;

контролирует реализацию программы практики и условия проведения практики организациями, в том числе требования охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами

определяет процедуру оценки общих и профессиональных компетенций обучающегося, освоенных им в ходе прохождения практики;

разрабатывает и согласовывает формы отчетности и оценочный материал прохождения практики.

Направление на практику оформляется распорядительным актом руководителя колледжа (уполномоченного им лица) с указанием вида и сроков прохождения практики.

Обучающиеся, совмещающие обучение с трудовой деятельностью, вправе проходить учебную практику в организации по месту работы, в случаях, если осуществляемая ими профессиональная деятельность соответствует целям практики.

По результатам учебной практики руководителями практики от образовательной организации формируется аттестационный лист, содержащий сведения об уровне освоения обучающимся профессиональных компетенций.

В период прохождения учебной практики обучающимся ведется дневник практики. По результатам практики обучающимся составляется отчет.

Учебная практика завершается демонстрационным экзаменом при условии положительного аттестационного листа по практике об уровне освоения профессиональных компетенций; полноты и своевременности представления дневника практики и отчета о практике в соответствии с заданием на практику.

Результаты прохождения учебной практики учитываются при прохождении государственной итоговой аттестации.

Обучающиеся, не прошедшие учебную практику или получившие отрицательную оценку, не допускаются к прохождению государственной итоговой аттестации.

### 3.4. Кадровое обеспечение учебной практики

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой.

Учебная практика проводится преподавателями дисциплин профессионального цикла:

преподаватели: наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Бармен)» и специальности «Технология продукции общественного питания».

Педагогические работники, осуществляющие руководство практикой, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, не реже 1 раза в 3 года.

## 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК.1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- аргументированность и полнота объяснения сущности и социальной значимости будущей профессии; активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности; - наличие положительных отзывов по итогам производственной практики; - участие в студенческих конференциях, конкурсах и т.п.	наблюдение и экспертная оценка на практических и лабораторных занятиях; при прохождении производственной практики
ОК.2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	обоснованность постановки цели, выбора и применения способов и методов решения профессиональных задач;	-экспертная оценка решения профессиональных задач; -наблюдение и экспертная оценка на практических и лабораторных занятиях, в процессе производственной практики;
ОК.3. Принимать решения в стандартных и нестандартных	адекватность принятия решений в стандартных и нестандартных	- экспертная оценка решения

ситуациях и нести за них ответственность.	профессиональных ситуациях;	профессиональных задач; - наблюдение и экспертная оценка на практических и лабораторных занятиях, в процессе производственной практики;
ОК.4.Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	результаты работы при изменении условий и технологий профессиональной деятельности соответствуют эталону;	наблюдение и экспертная оценка на практических и лабораторных занятиях, в процессе производственной практики;
ОК.5.Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- обоснованность постановки цели, выбора и применения способов и методов решения профессиональных задач; - адекватность принятия решений в стандартных и нестандартных профессиональных ситуациях;	экспертная оценка решения профессиональных задач; - наблюдение и экспертная оценка на практических и лабораторных занятиях, в процессе производственной практики;
ОК.6.Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	отбор и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;	наблюдение и экспертная оценка на практических и лабораторных занятиях, в процессе производственной практики;
ОК.7.Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	отбор и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;	наблюдение и экспертная оценка на практических и лабораторных занятиях, в процессе производственной практики;
ОК.8.Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	результаты работы при изменении условий и технологий профессиональной деятельности соответствуют эталону;	сравнение с эталоном;

ОК.9.Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	проведение анализа текущих изменений в нормативно-технологической документации	наблюдение и оценка
--	--	---------------------

**Министерство образования Пензенской области  
государственное автономное профессиональное образовательное  
учреждение Пензенской области  
«Пензенский колледж современных технологий переработки и бизнеса»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
производственной практики (преддипломной)**

**для студентов, обучающихся по специальности  
19.02.10 Технология продукции общественного питания  
(базовая подготовка)**

**Пенза, 2021г.**



Рассмотрена и одобрена на заседании методической цикловой комиссии профессиональных дисциплин по укрупненным группам специальностей «Промышленная экология и биотехнологии, сервис»

Протокол № \_\_\_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 2021 г.

Председатель методической цикловой комиссии \_\_\_\_\_ Т.В.Фомина

Рабочая программа производственной практики (преддипломной) разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовая подготовка)

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по учебно-воспитательной работе \_\_\_\_\_ Л.В. Волкова

«\_\_» \_\_\_\_\_ 2021г.

Разработчик:

Фомина Т.В., преподаватель специальных дисциплин

## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1 Паспорт программы производственной практики (преддипломной)</b>	<b>4</b>
<b>2 Структура и содержание производственной практики (преддипломной)</b>	<b>6</b>
<b>3 Условия реализации программы производственной практики (преддипломной)</b>	<b>10</b>
<b>4 Контроль и оценка результатов освоения производственной практики (преддипломной)</b>	<b>14</b>
<b>Приложение. Индивидуальное задание на производственную практику (преддипломную)</b>	<b>15</b>

# **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ**

## **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа производственной практики (преддипломной) является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовая подготовка).

В основу практического обучения студентов положены следующие направления:

сочетание практического обучения с теоретической подготовкой студентов;

использование в обучении достижений науки и техники, передовой организации труда, методов работы с современными средствами.

Производственная практика (преддипломная) является завершающим этапом и проводится после освоения ППССЗ СПО и сдачи студентами всех видов промежуточной аттестации, предусмотренных ФГОС.

## **1.2 Требования к результатам освоения практики**

Программа производственной практики (преддипломной) направлена на углубление первоначального профессионального опыта, развитие общих и профессиональных компетенций студента, проверку его готовности к самостоятельной трудовой деятельности, а также на подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы (дипломной работы).

В ходе освоения программы производственной (преддипломной) практики студент должен развить общие компетенции, включающие в себя способность:

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 личного 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 личного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

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

По итогам прохождения производственной практики (преддипломной) студент должен развить профессиональные компетенции, соответствующие видам деятельности:

ВПД 1. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

ВПД 2. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ВПД 3. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ВПД 4. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

ВПД 5. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

- ВПД 6. Организация работы структурного подразделения.  
 ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.  
 ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.  
 ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.  
 ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.  
 ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.  
 ВПД 7. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

## **1.2 Рекомендованное количество часов на освоение программы производственной практики (преддипломной)**

Всего: 144 часа (4 недели)

## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)**

### **2.1. Объем производственной практики и виды выполняемых работ**

<b>Вид работ, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку</b>	<b>Количество часов (недель)</b>
<b>Всего</b>	<b>144 часа (4 недели)</b>
в т.ч.	
Ознакомление с предприятием	12
Выполнение обязанностей заведующего производством (шеф-повара)	96
Организация управления	12
Подготовка выпускной квалификационной работы	24

## 2.2. Тематический план и содержание производственной практики (преддипломной)

Наименование разделов, тем, выполнение обязанностей техника – технолога	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, экскурсии, состав выполнения работ	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Организационное занятие	<b>Виды работ</b>		
	Инструктаж по прохождению преддипломной практики. Определение целей и задач преддипломной практики		
<b>Раздел 1 Изучение организационно-экономической характеристики предприятия</b>		<b>12</b>	
<b>Тема 1.1 Ознакомление с предприятием</b>	<b>Виды работ</b>	<b>12</b>	
	1. Ознакомление с предприятием: тип, класс, организационно-правовой форма, местонахождение, режим работы, перечень предоставляемых услуг, контингент питающихся, наличие филиалов и мелкорозничной сети. Структура предприятия, состав и взаимосвязь складских, производственных, торговых, административных и технических помещений. Перспективы развития. 2. Анализ материально-технической базы предприятия. Ознакомление со структурой и характером производства. Выявление идентифицированных признаков выявляющих тип и класс предприятия, в соответствии с требованиями ГОСТ Р 50763 – 2007 «Национальный стандарт Р Ф. Услуги общественного питания. Классификация		
<b>Раздел 2 Выполнение обязанностей заведующего производством (шеф-повара)</b>		<b>96</b>	
<b>Тема 2.1 Выполнение обязанностей</b>	<b>Виды работ</b>	<b>96</b>	
	1. Ознакомление с должностными инструкциями зав. производством, начальника цеха: требования в соответствии с ОСТ 28-1-95. Система материальной ответственности на предприятии: формы		

<p><b>заведующего производством (шеф-повара), его заместителя, начальника цеха в качестве дублера</b></p>	<p>материальной ответственности, порядок заключения договора о материальной ответственности. Составление проекта договора. Разделение обязанностей в крупных предприятиях между зав. производством, шеф-поваром и их помощниками.</p> <p>2. Ознакомление со структурой производства, организационно-техническими связями между цехами, организацией рабочих мест в цехах с их планировкой, устройством, оснащенностью.</p> <p>3. Ознакомление с используемой на производстве нормативной и технологической документацией. Участие в разработке технико-технологической карты и СТП. Ознакомление с калькуляционными картами и порядком ценообразования в предприятии.</p> <p>4. Ознакомление с порядком оперативного планирования работы производства. Участие в разработке производственной программы: составление плана-меню, с учетом всех требований (ассортиментного перечня, блюд и напитков с учетом типа предприятия, спроса потребителей, квалификации работников, совместимости продуктов, блюд, доступности стоимости).</p> <p>5. Составление вариантов меню для банкетов и приемов, специальных форм обслуживания с учетом характера мероприятия, времени его проведения, состава гостей, их количества, наличия продуктов, пожеланий заказчика, установленной суммы на 1 гостя.</p> <p>6. Разработка ассортимента блюд и напитков для бранч-буфета, салат - бара и т. д. Разработка ланч - меню.</p> <p>7. Работа со Сборником рецептур блюд по определению норм закладки продуктов, норм отходов: внесение возможных изменений в рецептуры в зависимости от наличия сырья, используя таблицы взаимозаменяемости продуктов.</p> <p>8. Расчет необходимого количества сырья и продуктов. Составление заявок (требований) на получение необходимого сырья, продуктов и полуфабрикатов с учетом остатков, имеющихся на производстве</p> <p>9. Участие в получении продуктов и сырья со склада. Органолептическая оценка качества сырья. Распределение сырья по цехам. Составление задания поварам</p> <p>10. Ознакомление с существующей организацией труда на производстве, квалификационным и возрастным составом работников, расстановкой поваров. Анализ соответствия производственного персонала требованиям ОСТ 28-1-95.</p> <p>11. Участие в составлении графиков выхода на работу работников предприятия (цеха).</p> <p>12. Осуществление контроля: за работой в цехах, правильностью эксплуатации оборудования, за соблюдением трудовой дисциплины, рецептур, норм закладки и выхода готовой кулинарной продукции, соблюдением санитарных норм и правил личной гигиены, норм охраны труда и т. д.</p> <p>13. Участие в оценке качества готовых блюд, кулинарных и кондитерских изделий. Ознакомление с порядком отпуска готовой продукции с производства. Оформление сопроводительной документации (удостоверения о качестве, заборные листы, накладные, маркировочные ярлыки).</p> <p>14. Освоение навыков составления отчета о работе производства за день по форме, применяемой на</p>
---	--

	<p>предприятии.</p> <p>15. Участие в работе инвентаризационной комиссии. Документальное оформление снятия остатков продуктов, полуфабрикатов, готовой продукции. Составление актов на списание непригодной для эксплуатации кухонной посуды, инвентаря. Участие в проведении выставок-продаж кулинарной и кондитерской продукции, дегустаций, презентаций.</p> <p>16 Анализ организации технологического процесса на предприятии. Подготовка выводов и предложений по организации производства, совершенствованию организации и повышению эффективности работы производства. Внедрение прогрессивных технологий, улучшение качества выпускаемой продукции, обновление ассортимента</p>	
<b>Раздел 3 Организация управления</b>		<b>12</b>
<b>Тема 3.1 Организация управления на предприятии общественного питания</b>	<p><i>Виды работ</i></p> <p>1.Изучение прав и обязанностей руководителя предприятия. Ознакомление со структурой штата предприятия. Формы оплаты труда. Анализ рабочего дня предприятия. Стиль работы руководителя, личные деловые качества</p> <p>2. Участие в составлении служебной и распорядительной документации. Участие в проведении собраний. Технические средства управления. Ознакомление с организацией рекламной деятельности. Анализ эффективности рекламной деятельности. Договоры поставки.</p>	12
<b>Раздел 4 Подготовка выпускной квалификационной работы</b>		<b>24</b>
<b>Тема 4.1 Подготовка выпускной квалификационной работы</b>	<p><i>Виды работ</i></p> <p>Сбор и подготовка материала для выпускной квалификационной работы по теме</p>	24
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета		<b>4 нед. 144ч</b>



### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)**

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

Производственная практика (преддипломная) проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Реализация программы производственной практики (преддипломной) обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, а также доступом к сети Интернет.

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

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

1. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 02.07.2013) "О защите прав потребителей"// Ведомости Съезда народных депутатов Российской Федерации и Верховного Совета Российской Федерации, 1992, N 15, ст. 766; Собрание законодательства Российской Федерации, 1996, N 3

2. Временный порядок разработки и утверждения технико-технологических карт на блюда и кулинарные изделия (утв. МВЭС РФ)/ Справочник бухгалтера".-1998.-№1.ГОСТ Р 53104-2018 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.

3. ГОСТ Р 53105-2008 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.

4. ГОСТ Р 53106-2016 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания

5. ГОСТ Р 50647-2013. Национальный стандарт Российской Федерации. Услуги общественного питания. Термины и определения (утв. Приказом Росстандарта от 30.11.2010 N 576-ст) //

6. ГОСТ Р 50763-2018" Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия. (утв. Приказом Ростехрегулирования от 27.12.2007 N 474-ст)// М., Стандартинформ, 2008//

7. ГОСТ Р 50762-2013. Национальный стандарт Российской Федерации. Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания" (утв. Приказом Ростехрегулирования от 27.12.2007 N 475-ст)// )// М., Стандартинформ, 2008.

8. ОСТ 28-1-95 Общественное питание. Требования к производственному персоналу.

9. Примерные нормы технического оснащения общедоступных предприятий общественного питания / Комитет РФ по торг. ВВП. М., 2018 г.
10. СанПин 2.3.6.1078-2020 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов //Бюллетень нормативных актов федеральных органов исполнительной власти.- 2011. - № 24
11. СанПин 2.3.6.1079-2020 ((ред. от 31.03.2011) Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья //Бюллетень нормативных актов федеральных органов исполнительной власти", N 1, 07.01.2002
12. Сборник рецептур и кулинарных изделий для предприятий общественного питания – М.; изд. «Хлебпродинфом» 2018 г.
13. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М: «Лада», 2019
14. СНИП 2.08.02-11 Общественные здания и сооружения. Утв. постановлением Госстроя СССР от 16 мая 1989 г. № 78, с изменениями от 28 июня 1991 г., 30 апреля 1993 г., 26 января 1999 г., 12 февраля 2001 г., 23 июня 2003 г.
15. Справочник руководителя предприятий общественного питания / Сост.: А.Н.Ершов, А.Ф.Юрченко. М.: Экономика, 2020 г.
16. Справочник руководителя предприятий общественного питания. М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 2013 г.
17. Справочник технолога общественного питания. М.: Колос, 2019 г.
18. Австриевских А.Н. и др. Управление качеством на предприятиях пищевой и перерабатывающей промышленности. – Новосибирск: Сиб.унив.изд-во, 2019 г.
19. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. Кулинария. - М.: Академия, 2019 г.
20. Барановский В.А. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания. - Ростов н/Д.: Феникс, 2020 г.
21. Барановский В.А. Повар-технолог. - Ростов н/Д.: Феникс, 2019 г.
22. Барановский В.А., Шатун Л.Г. Повар. - Ростов н/Д.: Феникс, 2018 г.
23. Белик В.В. Физическая и коллоидная химия. - М.: Академия, 2018 г.
24. Бурашников Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании, торговли. - М.: Академия, 2018 г.
25. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. – М.: Академия, 2020 г.
26. Гайворонский К.Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли. – М.: Деловая литература, 2020г.
27. Голубев В.Н. и др. Обработка рыбы и морепродуктов. – М.: ИРПО, 2018 г
28. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания. - М.: Академи, 2019 г.
29. Калинина В.М. Техническое оснащение и охрана труда в общественном питании. – М.: Мастерство, 2018 г.
30. Ковалев Н.И. и др. Технология приготовления пищи. – М.: Деловая литература, 2020 г.

					<b>МГУТУ 260501. 0378. ПЗ</b>	Лист
Изм.	Лист	№ докум.	Подпис	Дата		

31. Козлова А.В. Стандартизация, метрология, сертификация в общественном питании. - М.: Академия, 2018 г.
32. Козлова С.и др. Кулинарная характеристика блюд. - М.: Академия, 2018 г.
33. Кучер Л.С., Шкуратова Л.М. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания. – М.: Деловая литература, 2018 г.
34. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов. – М.: Академия, 2020 г.
35. Никуленкова Т.Т. , Ястина Г.М. Проектирование предприятий общественного питания. Учебник.- М.: «Колос С».2018 г.
36. Радченко Л.А Организация производства на предприятиях общественного питания. - Ростов н/Д.: Феникс, 2018 г.
37. Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров / В.А. Тимофеева. – Ростов н/Д.: Феникс, 2019 г.
38. Усов В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. - М.: Академия, 2019 г.
39. Фурс И.Н. Технология производства продукции общественного питания. – Мн.: Новое знание, 2018 г.
40. Харченко Н.Э., Чеснокова Л.Г. Технология приготовления пищи. - М.: Академия, 2018 г.
- 41.

### **3.3 Общие требования к организации практики**

Производственная практика (преддипломная) проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Программа производственной практики (преддипломной) предусматривает выполнение студентами функциональных обязанностей технолога общественного питания на объектах профессиональной деятельности.

При выборе базы практики учитываются следующие факторы:  
оснащённость необходимым оборудованием;  
наличие квалифицированного персонала.

Закрепление баз практик осуществляется администрацией колледжа. Производственная практика (преддипломная) проводится на предприятиях, в учреждениях, организациях различных организационно-правовых форм собственности на основе прямых договоров, заключаемых между предприятием и колледжем.

В договоре колледж и организация оговаривают все вопросы, касающиеся проведения практики. Базы практик представлены в приказе о направлении студентов на производственную практику (преддипломную).

Для проведения производственной практики (преддипломной) в колледже разработана следующая документация:

- рабочая программа производственной практики (преддипломной) по специальности;
- план-график консультаций и контроля за выполнением студентами программы производственной (преддипломной) практики;
- договоры с социальными партнерами об организации практики;

приказ о распределении студентов по базам практики;  
индивидуальные задания (приложение 1).

В основные обязанности руководителя практики от колледжа входят:  
установление связи с руководителями практики от организаций;  
разработка и согласование с организациями программы, содержания и планируемых результатов практики;  
осуществление руководства практикой;  
контроль реализации программы и условий проведения практики, в том числе требований охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами, в том числе отраслевыми;  
организация процедуры оценки результатов прохождения практики (совместно с руководителями практики в организациях).

В период производственной практики (преддипломной) для студентов проводятся консультации по выполнению индивидуального задания по следующим основным разделам:

- ознакомление с предприятием;
- выполнение обязанностей заведующего производством (шеф-повара);
- организация управления;
- подготовка выпускной квалификационной работы.

Перед выходом на практику для студентов проводятся инструктажи по технике безопасности и по адаптации в трудовых коллективах.

Студенты при прохождении производственной практики (преддипломной) в организациях обязаны:

полностью выполнять задания, предусмотренные программой производственной (преддипломной) практики;

соблюдать действующие в организациях правила внутреннего трудового распорядка;

изучать и строго соблюдать нормы охраны труда и правила пожарной безопасности, производственной санитарии и гигиены.

### **3.4. Кадровое обеспечение производственной практики (преддипломной)**

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство производственной практикой (преддипломной) от колледжа:

дипломированные специалисты - преподаватели междисциплинарных курсов, а также общепрофессиональных дисциплин, прошедшие стажировку на предприятиях общественного питания (не реже 1 раза в 3 года).

Руководители производственной практики (преддипломной) от организации назначаются руководителем организации.

## **4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)**

Текущий контроль прохождения практики осуществляется на основании плана – графика консультаций и контроля за выполнением студентами тематического плана производственной (преддипломной) практики.

По итогам производственной (преддипломной) практики студенты

представляют дневник и отчёт по практике с выполненным индивидуальным заданием и приложением необходимых документов, характеристику и таблицу посещения практики.

Формой аттестации по производственной практике (преддипломной) является дифференцированный зачёт, который выставляется руководителем практики от образовательной организации с учётом характеристики и материалов практики, предоставленных студентами.

Студенты, не выполнившие план производственной (преддипломной) практики, не допускаются к государственной (итоговой) аттестации.

Министерство образования Пензенской области  
государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Пензенской области  
«Пензенский колледж современных технологий переработки и бизнеса»

УТВЕРЖДАЮ  
Зам. директора по УВР  
\_\_\_\_\_ Л.В. Волкова  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 201\_\_

ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ  
на производственную практику (преддипломную)

студента группы \_\_\_\_\_  
специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

\_\_\_\_\_  
(фамилия, имя, отчество)

1. Ознакомление с предприятием:

1.1 Общая характеристика и структура организации

1.2. Требования к охране труда и экологии при работе

2. Выполнение обязанностей специалистов ПОП в качестве дублеров:

2.1 Выполнение работ по должности зав. производством

2.2 Выполнение работ по должности менеджера зала

2.3 Выполнение работ по должности руководителя предприятия

3. Выполнение работ, связанных с выполнением выпускной квалификационной работы (дипломной работы):

Подбор материала для написания дипломной работы.

4. Оформление дневника и отчета по практике.

Дневник и отчет должен содержать собранные в ходе практики материалы в соответствии с пунктом 1-3, выводы и предложения по совершенствованию работы на предприятии (подразделении).

Руководитель практики от колледжа

\_\_\_\_\_  
(подпись, Ф.И.О.)

Руководитель практики от предприятия

\_\_\_\_\_  
(Должность, подпись, Ф.И.О. печать)

«\_\_» \_\_\_\_\_ 202\_\_ г.