

**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 специальностям естественнонаучного профиля:  
19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий,  
19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов,  
38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров**

**Пенза, 2022**

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

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

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

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

В 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 компетентного 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

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

при реализации содержания общеобразовательной учебной дисциплины «Русский язык» в пределах освоения ППССЗ СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования по специальностям СПО естественнонаучного профиля профессионального образования

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы, включая учебную нагрузку обучающихся во взаимодействии с преподавателем	<b>117</b>
в том числе в форме практической подготовки	<b>78</b>
консультации	0
самостоятельная работа	0
промежуточная аттестация	<b>39</b>
Итоговая аттестация в форме экзамена	-

## 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	<p>Извлекать из разных источников и преобразовывать информацию о языке как развивающемся явлении, о связи языка и культуры;</p> <p>характеризовать на отдельных примерах взаимосвязь языка, культуры и истории народа — носителя языка; анализировать пословицы и поговорки о русском языке;</p> <p>составлять связное высказывание (сочинение-рассуждение) в устной или письменной форме; приводить примеры, которые доказывают, что изучение языка позволяет лучше узнать историю и культуру страны;</p> <p>определять тему, основную мысль текстов о роли русского языка в жизни общества;</p> <p>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>
Язык и речь. Функциональные стили речи	<p>Выразительно читать текст, определять тему, функциональный тип речи, формулировать основную мысль художественных текстов;</p> <p>вычитывать разные виды информации;</p> <p>характеризовать средства и способы связи предложений в тексте;</p> <p>выполнять лингвостилистический анализ текста; определять авторскую позицию в тексте; высказывать свою точку зрения по проблеме текста;</p> <p>характеризовать изобразительно-выразительные средства языка, указывать их роль в идейно-художественном содержании текста;</p> <p>составлять связное высказывание (сочинение) в устной и письменной форме на основе проанализированных текстов; определять эмоциональный настрой текста;</p> <p>анализировать речь с точки зрения правильности, точности, выразительности, уместности употребления языковых средств;</p> <p>подбирать примеры по темам, взятым из изучаемых художественных произведений;</p> <p>оценивать чужие и собственные речевые высказывания разной функциональной направленности с точки зрения соответствия их коммуникативным задачам и нормам современного русского литературного языка;</p>

	<p>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>
Фонетика, орфоэпия, графика, орфография	<p>Проводить фонетический разбор; извлекать необходимую информацию по изучаемой теме из таблиц, схем учебника; извлекать необходимую информацию из мультимедийных орфоэпических словарей и справочников; использовать ее в различных видах деятельности; строить рассуждения с целью анализа проделанной работы; определять круг орфографических и пунктуационных правил, по которым следует ориентироваться в конкретном случае; проводить операции синтеза и анализа с целью обобщения признаков, характеристик, фактов и т. д.; извлекать необходимую информацию из орфоэпических словарей и справочников; опознавать основные выразительные средства фонетики (звукопись)</p>
Лексикология и фразеология	<p>Аргументировать различие лексического и грамматического значения слова; опознавать основные выразительные средства лексики и фразеологии в публицистической и художественной речи и оценивать их; объяснять особенности употребления лексических средств в текстах научного и официально-делового стилей речи; извлекать необходимую информацию из лексических словарей разного типа (толкового словаря, словарей синонимов, антонимов, устаревших слов, иностранных слов, фразеологического словаря и др.) и справочников, в том числе мультимедийных; использовать эту информацию в различных видах деятельности; 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; проводить морфемный, словообразовательный, этимологический, орфографический анализ; извлекать необходимую информацию по изучаемой теме из таблиц, схем учебника; характеризовать словообразовательные цепочки и словообразовательные гнезда, устанавливая смысловую и структурную связь однокоренных слов; опознавать основные выразительные средства словообразования в</p>

	<p>художественной речи и оценивать их;  извлекать необходимую информацию из морфемных, словообразовательных и этимологических словарей и справочников, в том числе мультимедийных;  использовать этимологическую справку для объяснения правописания и лексического значения слова</p>
<p>Морфология орфография</p>	<p>и Оpoznавать, наблюдать изучаемое языковое явление, извлекать его из текста, анализировать с точки зрения текстообразующей роли;  проводить морфологический, орфографический, пунктуационный анализ;  извлекать необходимую информацию по изучаемой теме из таблиц, схем учебника; строить рассуждения с целью анализа проделанной работы;  определять круг орфографических и пунктуационных правил, по которым следует ориентироваться в конкретном случае;  проводить операции синтеза и анализа с целью обобщения признаков, характеристик, фактов и т. д.; подбирать примеры по теме из художественных текстов изучаемых произведений;  составлять монологическое высказывание на лингвистическую тему в устной или письменной форме; анализировать текст с целью обнаружения изученных понятий (категорий), орфограмм, пунктограмм;  извлекать необходимую информацию из мультимедийных словарей и справочников по правописанию; использовать эту информацию в процессе письма; определять роль слов разных частей речи в текстообразовании</p>
<p>Синтаксис пунктуация</p>	<p>и Оpoznавать, 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</p>



	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., 2022.

*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., 2022.

*Антонова Е.С., Воителева Т.М.* Русский язык: электронный учебно-методический комплекс для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО.- М., 2012.

*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., Шакин 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 (ред. от 02.07. 2021, «Об образовании в Российской Федерации» (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.09.2021))// Собрание законодательства Российской Федерации, 2012, N 53, ст. 7598; 2014, N 22, ст. 2769; N 23, ст. 2930; 2015, N 18, ст. 2625; 2016, N 27, ст. 4160, 4238; 2018, N 32, ст. 5110; 2019, N 18, ст. 2209; N 30, ст. 4134; N 49, ст. 6962; N 52, ст. 7796; 2020, N 22, ст. 3379; N 31, ст. 5063; 2021, N 1, ст. 56; Российская газета, 2021, 5 мая.

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» (Зарегистрировано в Минюсте России 09.02.2016 N 41020).

Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 № 413 (ред. от 11.12.2020) «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего 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» (Зарегистрировано в Минюсте России 09.02.2015 N 35953)

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»

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

*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., 2021.

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., 2021.

- Крысин Л.П. Толковый словарь иноязычных слов. — М., 2019.
- Лекант П.А., Леденева В.В. Школьный орфоэпический словарь русского языка. — М., 2022.
- 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., 2021.
- Розенталь Д.Э., Краснянский В.В. Фразеологический словарь русского языка. — М., 2022.
- Скворцов Л.И. Большой толковый словарь правильной русской речи. — М., 2019.
- Ушаков Д.Н., Крючков С.Е. Орфографический словарь. — М., 2022.
- Через дефис, слитно или раздельно?: словарь-справочник русского языка / сост.В. В. Бурцева. — М., 2021.
- 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.grammaru.ru/EXM](http://www.grammaru.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 специальностям естественнонаучного профиля:**

**19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий,**

**19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов,**

**38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров**

**Пенза, 2022**

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 природы. 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. Полемика 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.Либер, В.Перов 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)**

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, оп. 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 Метерлинк 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 обществу 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 («Серапионовы 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. Своеобразие 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...», «Тоска 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 Бабея. Изображение событий Гражданской войны в книге рассказов «Конармия». Сочетание трагического и комического, прекрасного и безобразного в рассказах Бабея.

**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», «Молюсь 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 “стомиллионного 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, взаимоотношениях 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.Трифорова, 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.Толстая. 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 сходилось 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. Рылеев, 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». Poleмика 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**

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



При реализации содержания общеобразовательной учебной дисциплины «Литература» в пределах освоения ППССЗ СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования по специальностям СПО естественнонаучного профиля профессионального образования

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
Объем образовательной программы, включая	<b>175</b>
учебная нагрузка обучающихся во взаимодействии с преподавателем	<b>117</b>
в том числе в форме практической подготовки	0
консультации	0
самостоятельная работа	<b>58</b>
промежуточная аттестация	-
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

#### Тематический план

<b>Содержание обучения</b>	<b>Количество часов</b>		
	<b>Максимальное</b>	<b>Аудиторные, в т. ч. практические</b>	<b>Самостоятельная работа</b>
<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;
- 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 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., 2022.

Архангельский А.Н. и др. Русский язык и литература. Литература (углубленный уровень). 10 класс. — М., 2020.

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., 2022.

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., 2022.

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., 2021.

Сухих И.Н. Русский язык и литература. Литература (базовый уровень). 11 класс: в 2 ч. — М., 2021.

Дополнительная литература:

Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ (ред. от 02.07. 2021, «Об образовании в Российской Федерации» (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.09.2021)// Собрание законодательства Российской Федерации, 2012, N 53, ст. 7598; 2014, N 22, ст. 2769; N 23, ст. 2930; 2015, N 18, ст. 2625; 2016, N 27, ст. 4160, 4238; 2018, N 32, ст. 5110; 2019, N 18, ст. 2209; N 30, ст. 4134; N 49, ст. 6962; N 52, ст. 7796; 2020, N 22, ст. 3379; N 31, ст. 5063; 2021, N 1, ст. 56; Российская газета, 2021, 5 мая.

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» (Зарегистрировано в Минюсте России 09.02.2016 N 41020).

Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 № 413 (ред. от 11.12.2020) «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего 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» (Зарегистрировано в Минюсте России 09.02.2015 N 35953)

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»

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

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., 2021.

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., 2021.

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 (НЕМЕЦКИЙ)**

**для студентов, обучающихся на базе основного общего образования  
по специальностям естественнонаучного профиля:**

**19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий,**

**19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов,**

**38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров**

**Пенза, 2022**

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

«\_\_» \_\_\_\_\_ 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;

вводятся 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 ППССЗ 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**

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

При реализации содержания общеобразовательной учебной дисциплины «Немецкий язык» в пределах освоения ППССЗ СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования по специальностям СПО естественнонаучного профиля профессионального образования

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
Объем образовательной программы, включая	<b>176</b>
учебная нагрузка обучающихся во взаимодействии с преподавателем	<b>117</b>
в том числе в форме практической подготовки	117
практические занятия	117
самостоятельная работа	<b>59</b>
Итоговая аттестация в форме экзамена	

### **Тематический план**

<b>Содержание обучения</b>	<b>Практические занятия</b>	<b>Самостоятельная работа</b>
<b>Введение.</b> 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>
	Инициировать общение, проявлять инициативу, обращаться за помощью к партнеру, подхватывать и дополнять его мысль, корректно прерывать партнера, менять тему разговора, завершать разговор.

	<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>	Определять тип и структурно-композиционные особенности текста.
• просмотровое	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.
• 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
<b>Письмо</b>	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).
	<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, беседах, 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 (артикли, 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 элементами предложения и текста</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.</p> <p>Соблюдать ударения в словах и фразах.</p> <p>Знать ритмико-интонационные особенности различных типов предложений: повествовательного; побудительного; вопросительного, включая разделительный и риторический вопросы; восклицательного</p>
<b>Специальные навыки и умения</b>	<p>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.</p>

## **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:

1. Басова Н.В., Коноплева Т.Г. Немецкий для колледжей. - Ростов на Дону: Феникс, 2020. - 282 с.
2. Басова Н.В., Гайвоненко Т.Ф. Немецкий язык для экономистов. - Ростов на Дону: Феникс, 2020. - 377 с.
3. Волина С.А. Секреты немецкой грамматики. Морфология. / Учеб пособ. М.: Иностранный язык, ООО «Издательство «Оникс», 2019. - 832 с.
4. Волина С.А. Секреты немецкой грамматики. Синтаксис. / Учеб пособ. М.: Иностранный язык, ООО «Издательство «Оникс», 2019. - 368 с.

### Дополнительная:

1. Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ (ред. от 02.07. 2021) «Об образовании в Российской Федерации» (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.09.2021)// Собрание законодательства Российской Федерации, 2012, N 53, ст. 7598; 2014, N 22, ст. 2769; N 23, ст. 2930; 2015, N 18, ст. 2625; 2016, N 27, ст. 4160, 4238; 2018, N 32, ст. 5110; 2019, N 18, ст. 2209; N 30, ст. 4134; N 49, ст. 6962; N 52, ст. 7796; 2020, N 22, ст. 3379; N 31, ст. 5063; 2021, N 1, ст. 56; Российская газета, 2021, 5 мая.
2. 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» (Зарегистрировано в Минюсте России 09.02.2016 N 41020).
3. Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 № 413 (ред. от 11.12.2020) «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (зарегистрирован в Минюсте РФ 07.06.2012 № 24480).
4. 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» (Зарегистрировано в Минюсте России 09.02.2015 N 35953)
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 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»
7. Alpha plus. Aufbaukurs. – Cornelsen, 2020. - 230s.
8. Christian Fandrych, Ulrike Tallowitz. Klipp und Klar/Übungsgrammatik Deutsch. Stuttgart-Ernst Klett Verlag, 2021 – 225s.

9. Joachim Becker, Matthias Merkelbach. Deutsch am Arbeitsplatz. Wuerzburg: Cornelsen Verlag, 2019.-248 s.

10. Sabine Schlütter. Menschen/Deutsch als Fremdsprache, Berufstrainer.München.-Hueber Verlag, 2021-72s.

**Электронные издания (электронные ресурсы):**

1. <http://www.goethe.de>

2. <http://deutsch-uni.com.ru>

3. [www.de-online.ru](http://www.de-online.ru)

4. <http://www.blinde-kuh.de>

5. <http://www.deutschland-panorama.de/staedte/index.php>

6. <http://www.kidsweb.de>

7. <http://www.de-portal.com>

**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 специальностям естественнонаучного профиля:**

**19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий,**

**19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов,**

**38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров**

**Пенза, 2022**

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: Емельянова К.А., 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**

### **7. 6. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ**

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

При реализации содержания общеобразовательной учебной дисциплины «Английский язык» в пределах освоения ППССЗ СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования по специальностям СПО естественнонаучного профиля профессионального образования

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
Объем образовательной программы, включая	<b>176</b>
учебная нагрузка обучающихся во взаимодействии с преподавателем	<b>117</b>
в том числе в форме практической подготовки	117
практические занятия	117
самостоятельная работа	<b>59</b>
Итоговая аттестация в форме экзамена	

#### **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.	4	2

Личные притяжательные объектные местоимения.		
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 числительные.	6	4
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>
<i><b>Промежуточная аттестация в форме экзамена</b></i>		

## 8. ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ВИДОВ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

<b>Содержание обучения</b>	<b>Характеристика основных видов учебной деятельности</b>
----------------------------	---

<b>студентов (на уровне учебных действий)</b>	
<b>ВИДЫ РЕЧЕВОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ</b>	
<b>Аудирование</b>	<p>Выделять наиболее существенные элементы сообщения. Извлекать необходимую информацию. Отделять объективную информацию от субъективной. Адаптироваться к индивидуальным особенностям говорящего, его темпу речи. Пользоваться языковой и контекстуальной догадкой, прогнозированием. Получать дополнительную информацию и уточнять полученную с помощью переспроса или просьбы. Выражать свое отношение (согласие, несогласие) к прослушанной информации, обосновывая его. Составлять реферат, аннотацию прослушанного текста; составлять таблицу, схему на основе информации из текста. Передавать на английском языке (устно или письменно) содержание услышанного/увиденного</p>
<b>Говорение:</b> • монологическая речь	<p>Осуществлять неподготовленное высказывание на заданную тему или в соответствии с ситуацией. 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. Делать развернутое сообщение, содержащее выражение собственной точки зрения, оценку передаваемой информации. Комментировать услышанное/увиденное/прочитанное. Составлять устный реферат услышанного или прочитанного текста. Составлять вопросы для интервью. Давать определения известным явлениям, понятиям, предметам</p>
• диалогическая речь	<p>Уточнять и дополнять сказанное. Использовать адекватные эмоционально-экспрессивные средства, мимику и жесты. Соблюдать логику и последовательность высказываний. Использовать монологические высказывания (развернутые реплики) в диалогической речи. Принимать участие в диалогах (полилогах) различных видов (диалог-рассуждение, диалог-расспрос, диалог-побуждение, диалог — обмен информацией, диалог — обмен мнениями, дискуссия, полемика) на заданную тему или в соответствии с ситуацией; приводить аргументацию и делать заключения. Выражать отношение (оценку, согласие, несогласие) к высказываниям партнера. Проводить интервью на заданную тему. Запрашивать необходимую информацию. Задавать вопросы, пользоваться переспросами. Уточнять и дополнять сказанное, пользоваться перифразами.</p>
<b>Содержание обучения</b>	<p>Характеристика основных видов учебной деятельности студентов (на уровне учебных действий)</p>
	<p>Инициировать общение, проявлять инициативу, обращаться за</p>

	<p>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>
<p>чтение:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• просмотровое</li> </ul>	<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>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• поисковое</li> </ul>	<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> <p>Группировать информацию по определенным признакам</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• ознакомительное</li> </ul>	<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>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• изучающее</li> </ul>	<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.</p> <p>Устанавливать причинно-следственные связи. Извлекать необходимую информацию. Составлять реферат, аннотацию текста.</p> <p>Составлять таблицу, схему с использованием информации из текста</p>
<p>Письмо</p>	<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>

Содержание обучения	Характеристика основных видов учебной деятельности студентов (на уровне учебных действий)
	<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 (<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, gym, 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>	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 ассоциограммы и разрабатывать мнемонические средства для закрепления лексики, запоминания грамматических правил и др.

## **9. 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.).

## 10. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Основная литература:

Агабекян И.П. Английский язык: учебное пособие для учреждений СПО. - Ростов на Дону, 2021.

Агабекян И.П. Английский язык для ССУЗов: учебное пособие для учреждений СПО. - М.: Проспект, 2020.

Безкоровайная Г.Т., Койранская Е.А., Соколова Н.И., Лаврик Г.В. Planet of English: учебник английского языка для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. — М., 2019.

Безкоровайная 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 (ред. от 02.07. 2021, «Об образовании в Российской Федерации» (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.09.2021)// Собрание законодательства Российской Федерации, 2012, N 53, ст. 7598; 2014, N 22, ст. 2769; N 23, ст. 2930; 2015, N 18, ст. 2625; 2016, N 27, ст. 4160, 4238; 2018, N 32, ст. 5110; 2019, N 18, ст. 2209; N 30, ст. 4134; N 49, ст. 6962; N 52, ст. 7796; 2020, N 22, ст. 3379; N 31, ст. 5063; 2021, N 1, ст. 56; Российская газета, 2021, 5 мая.

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» (Зарегистрировано в Минюсте России 09.02.2016 N 41020).

Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 № 413 (ред. от 11.12.2020) «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего 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» (Зарегистрировано в Минюсте России 09.02.2015 N 35953)

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»

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  
МАТЕМАТИКА**

**для студентов, обучающихся на базе основного общего образования  
по специальностям естественнонаучного профиля:**

**19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**

**19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов**

**38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров**

**Пенза, 2022**

Рассмотрена и одобрена на заседании методической цикловой комиссии математических и естественнонаучных дисциплин

Протокол №\_\_ от «\_» \_\_\_\_\_20\_\_ г.

Председатель МЦК \_\_\_\_\_  
Е.В. Комарова

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**

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

При реализации содержания общеобразовательной учебной дисциплины «Математика» в пределах освоения ППССЗ СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования по специальностям СПО естественнонаучного профиля профессионального образования

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
Объем образовательной программы, включая	<b>234</b>
учебная нагрузка обучающихся во взаимодействии с преподавателем	<b>156</b>
в том числе в форме практической подготовки	0
практические занятия	0
самостоятельная работа	<b>78</b>
Итоговая аттестация в форме экзамена	

### **Тематический план**

<b>Содержание обучения</b>	<b>Количество часов</b>		
	<b>Максимально е</b>	<b>Аудиторные, в т. ч. практические</b>	<b>Самостоятель ная работа</b>
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 и неравенств.	15	10	5
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,



	<p>сравнение степеней.</p> <p>Преобразование числовых и буквенных выражений, содержащих степени, применяя свойства. Решение показательных уравнений.</p> <p>Ознакомление с применением корней и степеней при вычислении средних делении отрезка в «золотом сечении». Решение прикладных задач на сложные проценты</p>
Преобразование алгебраических выражений	<p>Выполнение преобразований выражений, применение формул, связанных со свойствами степеней и логарифмов.</p> <p>Определение области допустимых значений логарифмического выражения. Решение логарифмических уравнений</p>
<b>ОСНОВЫ ТРИГОНОМЕТРИИ</b>	
Основные понятия	<p>Изучение радианного метода измерения углов вращения и их связи с градусной мерой. Изображение углов вращения на окружности, соотнесение величины угла с его расположением.</p> <p>Формулирование определений тригонометрических функций для углов поворота и острых углов прямоугольного треугольника и объяснение их взаимосвязи</p>
Основные тригонометрические тождества	<p>Применение основных тригонометрических тождеств для вычисления значений тригонометрических функций по одной из них</p>
Преобразования простейших тригонометрических выражений	<p>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.</p> <p>Ознакомление со свойствами симметрии точек на единичной окружности и применение их для выводов формул приведения</p>
Простейшие тригонометрические уравнения и неравенства	<p>Решение по формулам и тригонометрическому кругу простейших тригонометрических уравнений.</p> <p>Применение общих методов решения уравнений (приведение к линейному, квадратному, метод разложения на множители, замены переменной) при решении тригонометрических уравнений.</p> <p>Умение отмечать на круге решения простейших тригонометрических неравенств</p>
Арксинус, арккосинус, арктангенс числа	<p>Ознакомление с понятием обратных тригонометрических функций.</p> <p>Изучение определений арксинуса, арккосинуса, арктангенса числа, формулирование их, изображение на единичной окружности, применение при решении уравнений</p>
<b>ФУНКЦИИ, ИХ СВОЙСТВА И ГРАФИКИ</b>	
Функции. Понятие о непрерывности функции	<p>Ознакомление с понятием переменной, примерами зависимостей между переменными.</p> <p>Ознакомление с понятием графика, определение принадлежности точки графику функции. Определение по формуле простейшей зависимости, вида ее графика. Выражение по формуле одной переменной через другие.</p> <p>Ознакомление с определением функции, формулирование его.</p> <p>Нахождение области определения и области значения функции</p>
Свойства функции. Графическая интерпретация. Примеры функциональных зависимостей в	<p>Ознакомление с примерами функциональных зависимостей в реальных процессах из смежных дисциплин.</p> <p>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</p>

реальных процессах и явлениях	<p>функций. Исследование функции.</p> <p>Составление видов функций по данному условию, решение задач на экстремум.</p> <p>Выполнение преобразований графика функции</p>
Обратные функции	<p>Изучение <i>понятия обратной функции</i>, определение вида и построение графика обратной функции, нахождение ее области определения и области значений. Применение свойств функций при исследовании уравнений и решении задач на экстремум.</p> <p>Ознакомление с понятием сложной функции</p>
Степенные, показательные, логарифмические и тригонометрические функции. Обратные тригонометрические функции	<p>Вычисление значений функций по значению аргумента.</p> <p>Определение положения точки на графике по ее координатам и наоборот.</p> <p>Использование свойств функций для сравнения значений степеней и логарифмов.</p> <p>Построение графиков степенных и логарифмических функций.</p> <p>Решение показательных и логарифмических уравнений и неравенств по известным алгоритмам.</p> <p>Ознакомление с понятием непрерывной периодической функции, формулирование свойств синуса и косинуса, построение их графиков.</p> <p>Ознакомление с понятием гармонических колебаний и примерами гармонических колебаний для описания процессов в физике и других областях знания.</p> <p>Ознакомление с понятием разрывной периодической функции, формулирование свойств тангенса и котангенса, построение их графиков.</p> <p>Применение свойств функций для сравнения значений тригонометрических функций, решения тригонометрических уравнений.</p> <p><i>Построение графиков обратных тригонометрических функций и определение по графикам их свойств.</i></p> <p>Выполнение преобразования графиков</p>
<b>НАЧАЛА МЕТЕМАТИЧЕСКОГО АНАЛИЗА</b>	
Последовательности	<p>Ознакомление с понятием числовой последовательности, способами ее задания, вычислениями ее членов.</p> <p><i>Ознакомление с понятием предела последовательности.</i></p> <p>Ознакомление с вычислением суммы бесконечного числового ряда на примере вычисления суммы бесконечно убывающей геометрической прогрессии.</p> <p>Решение задач на применение формулы суммы бесконечно убывающей геометрической прогрессии</p>
Производная и ее применение	<p>Ознакомление с понятием производной.</p> <p>Изучение и формулирование ее механического и геометрического смысла, изучение алгоритма вычисления производной на примере вычисления мгновенной скорости и углового коэффициента касательной.</p> <p>Составление уравнения касательной в общем виде.</p> <p>Усвоение правил дифференцирования, таблицы производных элементарных функций, применение для дифференцирования функций, составления уравнения касательной.</p> <p>Изучение теорем о связи свойств функции и производной, формулировка их.</p> <p>Проведение с помощью производной исследования функции, заданной формулой.</p>

	<p>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>
<b>УРАВНЕНИЯ И НЕРАВЕНСТВА</b>	
<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>
<b>ЭЛЕМЕНТЫ КОМБИНАТОРИКИ, ТЕОРИИ ВЕРОЯТНОСТЕЙ И СТАТИСТИКИ</b>	
<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>
<b>ГЕОМЕТРИЯ</b>	

<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.</p> <p>Формулирование определений признаков и свойств параллельных и перпендикулярных плоскостей, двугранных и линейных углов.</p> <p>Выполнение построения углов между прямыми, прямой и плоскостью, между плоскостями по описанию и распознавание их на моделях.</p> <p>Применение признаков и свойств расположения прямых и плоскостей при решении задач.</p> <p>Изображение на рисунках и конструирование на моделях перпендикуляров и наклонных к плоскости, прямых параллельных плоскостей, углов между прямой и плоскостью и обоснование построения.</p> <p>Решение задач на вычисление геометрических величин. Описывание расстояния от точки до плоскости, от прямой до плоскости, между плоскостями, между скрещивающимися прямыми, между произвольными фигурами в пространстве.</p> <p>Формулирование и доказывание основных теорем о расстояниях (теорем существования, свойства).</p> <p>Изображение на чертежах и моделях расстояния и обоснование своих суждений. Определение и вычисление расстояний в пространстве.</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>
<p>Многогранники</p>	<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>
<p>Тела и поверхности вращения</p>	<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,</p>

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

## **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., 2021.
2. Атанасян Л.С., Бутузов В.Ф., Кадомцев С.Б. и др. Геометрия (базовый и профильный уровни). 10-11. – М., 2020.
3. Башмаков М.И. Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия: учебник для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. – М., 2020.
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., 2020.
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., 2020.
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., 2020.
7. Башмаков М.И. Математика (базовый уровень) учебник для 10-11 кл. – М., 2020.
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., 2020.
9. Колмогоров А.Н. и др. Алгебра и начала анализа. 10 (11) кл. – М., 2020.
10. Колягин Ю.М. и др. Математика (Книга 1). – М., 2020
11. Колягин Ю.М. и др. Математика (Книга 2). – М., 2020.
12. Луканкин Г.Л., Луканкин А.Г. Математика. Ч. 1: учебное пособие для учреждений начального профессионального образования. – М., 2020.
13. Пехлецкий И.Д. Математика: учебник. – М., 2020
14. Смирнова И.М. Геометрия. 10 (11) кл. – М., 2020

Дополнительная литература:

1. Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ (ред. от 02.07. 2021, «Об образовании в Российской Федерации» (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.09.2021))// Собрание

законодательства Российской Федерации, 2012, N 53, ст. 7598; 2014, N 22, ст. 2769; N 23, ст. 2930; 2015, N 18, ст. 2625; 2016, N 27, ст. 4160, 4238; 2018, N 32, ст. 5110; 2019, N 18, ст. 2209; N 30, ст. 4134; N 49, ст. 6962; N 52, ст. 7796; 2020, N 22, ст. 3379; N 31, ст. 5063; 2021, N 1, ст. 56; Российская газета, 2021, 5 мая.

2. 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» (Зарегистрировано в Минюсте России 09.02.2016 N 41020).

3. Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 № 413 (ред. от 11.12.2020) «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (зарегистрирован в Минюсте РФ 07.06.2012 № 24480).

4. 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» (Зарегистрировано в Минюсте России 09.02.2015 N 35953)

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 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»

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 специальностям естественнонаучного профиля:  
19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов,  
19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий,  
38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров**

**Пенза, 2022**



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, осознающего 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 Мартелла 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. Монтескьё, 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 лирической поэзии (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 ампиризм, классицизм), зодчие и их произведения. Место русской 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 II.

План:

Изменения в системе местного управления.

Изменения в области образования и печати.

Внутренняя политика Александра II.

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. Антикоммунистическое 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

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

При реализации содержания общеобразовательной учебной дисциплины «История» в пределах освоения ППССЗ СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования по специальностям СПО естественнонаучного профиля профессионального образования

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы, включая	176
учебная нагрузка обучающихся во взаимодействии с преподавателем	117
в том числе в форме практической подготовки	0
практические занятия	0
самостоятельная работа	59
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

#### Тематический план

№	Наименование раздела	Количество часов		
		Максимальное	Аудиторные часы	Самостоятельная работа
	Введение	2	2	

1.	Древнейшая стадия истории человечества.	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>2</b>
2.	Цивилизации Древнего мира.	<b>6</b>	<b>4</b>	<b>2</b>
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.	<b>12</b>	<b>8</b>	<b>4</b>
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	<b>6</b>	<b>4</b>	<b>2</b>
16.1	Формирование российской государственности	<b>6</b>	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. Феодальная 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</b>	Характеристика территорий расселения восточных славян и их соседей, природных условий, в которых они жили, их занятий,
-----------------------------------	--

<b>государства</b>	<p>быта, верований.</p> <p>Раскрытие причин и указание времени образования Древнерусского государства.</p> <p>Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «князь», «дружина», «государство».</p> <p>Составление хронологической таблицы о деятельности первых русских князей</p>
<b>Крещение Руси и его значение</b>	<p>Актуализация знаний о возникновении христианства и основных его постулатах.</p> <p>Рассказ о причинах крещения Руси, основных событиях, связанных с принятием христианства на Руси. Оценка значения принятия христианства на Руси</p>
<b>Содержание обучения</b>	Характеристика основных видов деятельности студентов (на уровне учебных действий)
<b>Общество Древней Руси</b>	<p>Характеристика общественного и политического строя Древней Руси, внутренней и внешней политики русских князей. Анализ содержания Русской Правды. Указание причин княжеских усобиц.</p> <p>Составление характеристики личности, оценка, сравнение исторических деятелей (на примере князей Ярослава Мудрого, Владимира Мономаха)</p>
<b>Раздробленность на Руси</b>	<p>Называние причин раздробленности на Руси, раскрытие последствий раздробленности.</p> <p>Указание на исторической карте территорий крупнейших самостоятельных центров Руси.</p> <p>Характеристика особенностей географического положения, социально-политического развития, достижений экономики и культуры Новгородской и Владимиро-Суздальской земель</p>
<b>Древнерусская культура</b>	<p>Рассказ о развитии культуры в Древней Руси. Характеристика памятников литературы, зодчества Древней Руси.</p> <p>Высказывание суждений о значении наследия Древней Руси для современного общества.</p>
<b>Монгольское завоевание и его последствия</b>	<p>Изложение материала о причинах и последствиях монгольских завоеваний.</p> <p>Приведение примеров героической борьбы русского народа против завоевателей.</p> <p>Рассказ о Невской битве и Ледовом побоище. Составление характеристики Александра Невского. Оценка последствий ордынского владычества для Руси, характеристика повинностей населения</p>
<b>Начало возвышения Москвы</b>	<p>Раскрытие причин и следствий объединения русских земель вокруг Москвы.</p> <p>Аргументация оценки деятельности Ивана Калиты, Дмитрия Донского.</p> <p>Раскрытие роли Русской православной церкви в возрождении и объединении Руси.</p> <p>Раскрытие значения Куликовской битвы для дальнейшего развития России</p>
<b>Образование единого Русского государства</b>	<p>Указание на исторической карте роста территории Московской Руси.</p> <p>Составление характеристики Ивана III.</p>

	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.
<b>5. РОССИЯ В XV:—XVII ВЕКАХ: ОТ ВЕЛИКОГО КНЯЖЕСТВА К ЦАРСТВУ</b>	
<b>Россия в правление Ивана Грозного</b>	Объяснение значения понятий: «Избранная рада», «приказ», «Земский собор», «стрелецкое войско», «опричина», «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</b>	Составление систематической таблицы о достижениях культуры

<b>XIII—XVII веков</b>	<p>Руси в XIII— XVII веках.</p> <p>Подготовка описания выдающихся памятников культуры XIII—XVII веков (в том числе связанных со своим регионом); характеристика их художественных достоинств, исторического значения и др.</p> <p>Осуществление поиска информации для сообщений о памятниках культуры конца XIII—XVIII веков и их создателях (в том числе связанных с историей своего региона).</p>
------------------------	---

## 6. СТРАНЫ ЗАПАДА И ВОСТОКА В XVI — XVIII ВЕКАХ

<b>Экономическое развитие и перемены в западноевропейском обществе</b>	<p>Объяснение причин и сущности модернизации.</p> <p>Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «мануфактура», «революция цен».</p> <p>Характеристика развития экономики в странах Западной Европы в XVI—XVIII веках.</p> <p>Раскрытие важнейших изменений в социальной структуре европейского общества в Новое время.</p> <p>Рассказ о важнейших открытиях в науке, усовершенствованиях в технике, кораблестроении, военном деле, позволивших странам Западной Европы совершить рывок в своем развитии</p>
<b>Великие географические открытия. Образования колониальных империй</b>	<p>Систематизация материала о Великих географических открытиях (в форме хронологической таблицы), объяснение, в чем состояли их предпосылки.</p>
<b>Содержание обучения</b>	<p>Характеристика основных видов деятельности студентов (на уровне учебных действий)</p>
	<p>Характеристика последствий Великих географических открытий и создания первых колониальных империй для стран и народов Европы, Азии, Америки, Африки.</p>
<b>Возрождение и гуманизм в Западной Европе</b>	<p>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.</p> <p>Раскрытие содержания идей гуманизма и значения их распространения.</p> <p>Подготовка презентации об одном из титанов Возрождения, показывающей его вклад в становление новой культуры.</p>
<b>Реформация и контрреформация</b>	<p>Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «Реформация», «протестантизм», «лютеранство», «кальвинизм», «контрреформация».</p> <p>Раскрытие причин Реформации, указание важнейших черт протестантизма и особенностей его различных течений.</p> <p>Характеристика основных событий и последствий Реформации и религиозных войн.</p>
<b>Становление абсолютизма в европейских странах</b>	<p>Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «абсолютизм», «просвещенный абсолютизм». Раскрытие характерных черт абсолютизма как формы правления, приведение примеров политики абсолютизма (во Франции, Англии).</p> <p>Рассказ о важнейших событиях истории Франции, Англии, Ис-</p>

	<p>пани, империи Габсбургов.</p> <p>Участие в обсуждении темы «Особенности политики "просвещенного абсолютизма" в разных странах Европы»</p>
<b>Англия в XVII—XVIII веках</b>	<p>Характеристика предпосылок, причин и особенностей Английской революции, описание ее основных событий и этапов. Раскрытие значения Английской революции, причин реставрации и «Славной революции».</p> <p>Характеристика причин и последствий промышленной революции (промышленного переворота), объяснение того, почему она началась в Англии</p>
<b>Страны Востока в XVI—XVIII веках</b>	<p>Раскрытие особенностей социально-экономического и политического развития стран Востока, объяснение причин углубления разрыва в темпах экономического развития этих стран и стран Западной Европы.</p> <p>Характеристика особенностей развития Османской империи, Китая и Японии</p>
<b>Страны Востока и колониальная экспансия европейцев</b>	<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>Высказывание и аргументация суждений о последствиях колонизации для африканских обществ.</p> <p>Описание главных черт и достижений культуры стран и народов Азии, Африки</p>
<b>Международные отношения в XVII—XVIII веках</b>	<p>Систематизация материала о причинах и последствиях крупнейших военных конфликтов в XVII — середине XVIII века в Европе и за ее пределами.</p> <p>Участие в обсуждении ключевых проблем международных отношений XVII — середины XVIII веков в ходе учебной конференции, круглого стола</p>
<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>	<p>Рассказ о ключевых событиях, итогах и значении войны североамериканских колоний за независимость (с использованием исторической карты).</p> <p>Анализ положений Декларации независимости, Конституции США, объяснение, в чем заключалось их значение для создававшегося нового государства.</p> <p>Составление характеристик активных участников борьбы за независимость, «отцов-основателей» США.</p> <p>Объяснение, почему освободительная война североамериканских штатов против Англии считается революцией.</p>
<b>Французская революция конца XVIII века</b>	<p>Систематизация материала по истории Французской революции.</p> <p>Составление характеристик деятелей Французской революций, высказывание и аргументация суждений об их роли в революции (в форме устного сообщения, эссе, участия в дискуссии). Участие</p>

	в дискуссии на тему «Является ли террор неизбежным спутником настоящей революции?»
--	--

## 7. РОССИЯ В КОНЦЕ XVII—XVIII ВЕКЕ: ОТ ЦАРСТВА К ИМПЕРИИ

<b>Россия в эпоху петровских преобразований</b>	<p>Систематизация мнений историков о причинах петровских преобразований.</p> <p>Представление характеристики реформ Петра I:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) в государственном управлении;</li> <li>2) в экономике и социальной политике;</li> <li>3) в военном деле;</li> <li>4) в сфере культуры и быта.</li> </ol> <p>Систематизация материала о ходе и ключевых событиях, итогах Северной войны.</p> <p>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>	<p>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.</p>
<b>Внутренняя и внешняя политика России в середине — второй половине XVIII века</b>	<p>Систематизация материала о дворцовых переворотах (причинах, событиях, участниках, последствиях).</p> <p>Сопоставление политики «просвещенного абсолютизма» в России и других европейских странах.</p> <p>Характеристика личности и царствования Екатерины II. Объяснение, чем вызваны противоречивые оценки личности и царствования Павла I; высказывание и аргументация своего мнения.</p> <p>Раскрытие с использованием исторической карты, внешнеполитических задач, стоящих перед Россией во второй половине XVIII века; характеристика результатов внешней политики данного периода.</p>
<b>Русская культура XVIII века</b>	<p>Систематизация материала о развитии образования в России в XVIII веке, объяснение, какие события играли в нем ключевую роль.</p> <p>Сравнение характерных черт российского и европейского Просвещения, выявление в них общего и различного.</p>
<b>Содержание обучения</b>	<p>Характеристика основных видов деятельности студентов (на уровне учебных действий)</p>
	<p>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.</p>

## 8. СТАНОВЛЕНИЕ ИНДУСТРИАЛЬНОЙ ЦИВИЛИЗАЦИИ

<b>Промышленный переворот и его последствия</b>	<p>Систематизация материала о главных научных и технических достижениях, способствовавших разворачиванию промышленной революции.</p> <p>Раскрытие сущности, экономических и социальных последствий промышленной революции.</p>
<b>Международные отношения</b>	<p>Систематизация материала о причинах и последствиях крупнейших военных конфликтов XIX века в Европе и за ее пределами.</p> <p>Участие в обсуждении ключевых проблем международных от-</p>

	<p>ношений века в ходе конференции, круглого стола, в том числе в форме ролевых высказываний.</p> <p>Участие в дискуссии на тему «Был ли неизбежен раскол Европы на два военных блока в конце — начале XX века»</p>
<b>Политическое развитие стран Европы и Америки</b>	<p>Систематизация материала по истории революций XIX века в Европе и Северной Америке, характеристика их задач, участников, ключевых событий, итогов.</p> <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.</p> <p>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>	<p>Сопоставление практики проведения реформ, модернизации в странах Азии; высказывание суждений о значении европейского опыта для этих стран.</p>
<b>Содержание обучения</b>	<p>Характеристика основных видов деятельности студентов (на уровне учебных действий)</p>

## **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,</p>
---	---



	реферата, презентации). Систематизация материала об основных событиях и участниках Отечественной войны 1812 года, заграничных походах русской армии (в ходе семинара, круглого стола с использованием источников, работ историков)
<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>	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). 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. Оценка места русской культуры в мировой культуре XIX века
<b>11. ОТ НОВОЙ ИСТОРИИ К НОВЕЙШЕЙ</b>	
<b>Мир в начале XX века</b>	Показ на карте ведущих государств мира и их колонии в начале XX века. Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «модернизация», «индустриализация», «империализм», «урбанизация», «Антанта», «Тройственный союз». Характеристика причин, содержания и значения социальных реформ начала XX века на примерах разных стран. Раскрытие сущности причин неравномерности темпов развития индустриальных стран в начале XX века.
<b>Пробуждение Азии в начале XX века</b>	Объяснение и применение в историческом контексте понятия «пробуждение Азии». Сопоставление путей модернизации стран Азии, Латинской Америки в начале XX века; выявление особенностей отдельных стран. Объяснение, в чем заключались задачи и итоги революций в Османской империи, Иране, Китае, Мексике.
<b>Россия на рубеже XIX—XX веков</b>	Объяснение, в чем заключались главные противоречия в политическом, экономическом, социальном развитии России в начале XX века. Представление характеристики Николая II (в форме эссе, реферата). Систематизация материала о развитии экономики в начале XX века, выявление ее характерных черт
<b>Революция 1905—1907 годов в России</b>	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».
<b>Содержание обучения</b>	Характеристика основных видов деятельности студентов (на уровне учебных действий)
	Сравнение позиций политических партий, созданных и действовавших во время революции, их оценка (на основе работы

	<p>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 столыпинских реформ</b>	<p>Раскрытие основных положений и итогов осуществления политической программы П. А. Столыпина, его аграрной реформы. Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «отруб», «хутор», «переселенческая политика», «третьеиюньская монархия».</p>
<b>Серебряный век русской культуры</b>	<p>Характеристика достижений российской культуры начала XX века: творчества выдающихся деятелей науки и культуры (в форме сообщений, эссе, портретных характеристик, реферата и др.).</p> <p>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).</p>
<b>Первая мировая война. Боевые действия 1914—1918 годов</b>	<p>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.</p> <p>Характеристика итогов и последствий Первой мировой войны</p>
<b>Первая мировая война и общество</b>	<p>Анализ материала о влиянии войны на развитие общества в воюющих странах.</p> <p>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?».</p>
<b>Февральская революция в России. От Февраля к Октябрю</b>	<p>Характеристика причин и сущности революционных событий февраля 1917 года.</p> <p>Оценка деятельности Временного правительства, Петроградского Совета.</p> <p>Характеристика позиций основных политических партий и их лидеров в период весны — осени 1917 года.</p>
<b>Октябрьская революция в России и ее последствия</b>	<p>Характеристика причин и сущности событий октября 1917 года, сопоставление различных оценок этих событий, высказывание и аргументация своей точки зрения (в ходе диспута).</p> <p>Объяснение причин прихода большевиков к власти. Систематизация материала о создании Советского государства, первых преобразованиях (в форме конспекта, таблицы).</p> <p>Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «декрет», «национализация», «рабочий контроль», «Учредительное собрание».</p> <p>Характеристика обстоятельств и последствий заключения Брестского мира.</p> <p>Участие в обсуждении роли В. И. Ленина в истории XX века (в форме учебной конференции, диспута)</p>

<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

## 12. МЕЖВОЕННЫЙ ПЕРИОД (1918-1939)

<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)
	Характеристика причин, методов и итогов индустриализации и коллективизации в СССР. Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «пятилетка», «стахановское движение», «коллективизация», «раскулачивание», «политические репрессии», «враг народа», «ГУЛАГ». Проведение поиска информации о ходе индустриализации и коллективизации в своем городе, крае (в форме исследовательского проекта)
<b>Советское государство и общество в 1920—1930-е годы</b>	Раскрытие особенностей социальных процессов в СССР в 1930-е годы. Характеристика эволюции политической системы в СССР в 1930-е годы, раскрытие предпосылок усиления централизации власти. Анализ информации источников и работ историков о политических процессах и репрессиях 1930-х годов, оценка этих событий
<b>Советская культура в 1920—1930-е годы</b>	Систематизация информации о политике в области культуры в 1920 — 1930-е годы, выявление ее основных тенденций. Характеристика достижений советской науки и культуры. 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). Систематизация информации о политике власти по отношению к различным религиозным конфессиям, положению религии в СССР

### 13. ВТОРАЯ МИРОВАЯ ВОЙНА. Великая Отечественная война

<b>Накануне мировой войны</b>	Характеристика причин кризиса Версальско-Вашингтонской системы и начала Второй мировой войны. Приведение оценок Мюнхенского соглашения и советско-германских договоров 1939 года
<b>Первый период Второй мировой войны. Бои на Тихом океане</b>	Называние с использованием карты участников и основных этапов Второй мировой войны. Характеристика роли отдельных фронтов в общем ходе Второй мировой войны. 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.

<b>Второй Второй войны</b>	<b>период мировой</b>	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.). Показ особенностей развития экономики в главных воюющих государствах, объяснение причин успехов советской экономики. Рассказ о положении людей на фронтах и в тылу, характеристика 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 Начало войны»</b>	<b>мира. «холодной</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>	<b>Восточной</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>	<p>Характеристика этапов освобождения стран Азии и Африки от колониальной и полуколониальной зависимости, раскрытие особенностей развития этих стран во второй половине XX — начале XXI века.</p> <p>Характеристика этапов развития стран Азии и Африки после их освобождения от колониальной и полуколониальной зависимости.</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. 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> Систематизация материала о развитии СССР в первые послевоенные годы, основных задачах и мероприятиях внутренней и внешней политики. Характеристика процесса возрождения различных сторон жизни советского общества в послевоенные годы. Проведение поиска информации о жизни людей в послевоенные годы (с привлечением мемуарной, художественной литературы). Участие в подготовке презентации «Родной край (город) в первые послевоенные годы».
<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



## 16. РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ НА РУБЕЖЕ XX—XXI ВЕКОВ

Россия в конце XX — начале XXI века

Объяснение, в чем заключались трудности перехода к рыночной экономике, с привлечением свидетельств современников. Характеристика темпов, масштабов, характера и социально-экономических последствий приватизации в России. Сравнение Конституции России 1993 года с Конституцией СССР 1977 года по самостоятельно сформулированным вопросам. Объяснение причин военно-политического кризиса в Чечне и способов его разрешения в середине 1990-х годов. Оценка итогов развития РФ в 1990-е годы.

Систематизация и раскрытие основных направлений реформаторской деятельности руководства РФ в начале XXI века. Рассказ о государственных символах России в контексте формирования нового образа страны.

Представление краткой характеристики основных политических партий современной России, указание их лидеров. Указание глобальных проблем и вызовов, с которыми столкнулась Россия в XXI веке.

Характеристика ключевых событий политической истории современной России в XXI веке.

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. Характеристика места и роли России в современном мире.

## 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., 2020.

Артасов И. А. Данилов А. А., Крицкая Н. Ф., Мельникова О. Н. Я сдам ЕГЭ! История: модульный курс: практикум и диагностика. – М., 2020.

Артемов В.в., Лубченков Ю.Н. История: в 2 ч.: учебник для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. – М., 2021

Артемов В.В., Лубченков Ю.Н. История: Дидактические материалы: учеб. пособие для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. – М., 2020

Артемов В.В., Лубченков Ю.Н. История: электронный учебно- методический комплекс.–М., 2020

Булдаков В. П., Леонтьева Т. Г. Война, породившая революцию. – М., 2020

Вторая мировая война в истории человечества: 1939—1945 гг. Материалы международной научной конференции / Под ред. С. В. Девятова и др. – М., 2020.

Дорожина Н. И. Современный урок истории. – М., 2020.

Древняя Русь в средневековом мире: энциклопедия. / Сост. Е. А. Мельникова, В. Я. Петрухин. – М., 2020.

Краткий курс истории ВКП(б). Текст и его история. В 2 ч. / Сост. М. В. Зеленов, Д. Бренденберг. – М., 2020.

Критический словарь Русской революции: 1914—1921 гг. / Сост. Э. Актон, У. Г. Розенберг, В. Ю. Черняев. СПб, 2020.

Мусатов В. Л. Второе «освобождение» Европы. – М., 2020.

Розенталь И. С., Валентинов Н. и другие. XX век глазами современников. –М., 2019.

Победа-70: реконструкция юбилея / Под ред. Г. А. Бордюгова. –М., 2021.

Формирование территории Российского государства. XVI — начало XX в. (границы и геополитика) / Под ред. Е. П. Кудрявцевой. – М., 2020.

Дополнительная литература:

Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ (ред. от 02.07. 2021, «Об образовании в Российской Федерации» (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.09.2021)// Собрание законодательства Российской Федерации, 2012, N 53, ст. 7598; 2014, N 22, ст. 2769; N 23, ст. 2930; 2015, N 18, ст. 2625; 2016, N 27, ст. 4160, 4238; 2018, N 32, ст. 5110; 2019, N 18, ст. 2209; N 30, ст. 4134; N 49, ст. 6962; N 52, ст. 7796; 2020, N 22, ст. 3379; N 31, ст. 5063; 2021, N 1, ст. 56; Российская газета, 2021, 5 мая.

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» (Зарегистрировано в Минюсте России 09.02.2016 N 41020).

Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 № 413 (ред. от 11.12.2020) «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего 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» (Зарегистрировано в Минюсте России 09.02.2015 N 35953)

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»

Вяземский Е.Е., Стрелова О.Ю. Уроки истории: думаем, спорим, размышляем. — М., 2020.

Вяземский Е.Е., Стрелова О.Ю. Педагогические подходы к реализации концепции единого учебника истории. — М., 2020.

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., 2020.

Концепция нового учебно-методического комплекса по отечественной истории // Вестник образования. — 2020. — № 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 специальностям естественнонаучного профиля:  
19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий,  
19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов,  
38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров**

**Пенза, 2022**

Рассмотрена и одобрена на заседании методической цикловой комиссии математических и естественнонаучных дисциплин

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

Председатель методической цикловой комиссии \_\_\_\_\_ Е.В. Комарова

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

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

При реализации содержания общеобразовательной учебной дисциплины «Физическая культура» в пределах освоения ППССЗ СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования по специальностям СПО естественнонаучного профиля профессионального образования

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы, включая	<b>176</b>
учебная нагрузка обучающихся во взаимодействии с преподавателем	<b>117</b>
в том числе в форме практической подготовки	117
практические занятия	117
самостоятельная работа	<b>59</b>
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

### 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 самостоятельных занятий физическими упражнениями	Демонстрация мотивации и стремления к самостоятельным занятиям. Знание форм и содержания физических упражнений. Умение организовывать занятия физическими упражнениями различной направленности с использованием знаний особенностей самостоятельных занятий для юношей и девушек. Знание основных принципов построения самостоятельных занятий и их гигиены
2. Самоконтроль, его основные методы, показатели и критерии оценки	Самостоятельное использование и оценка показателей функциональных проб, упражнений-тестов для оценки физического развития, телосложения, функционального состояния организма, физической подготовленности. Внесение коррекций в содержание занятий физическими упражнениями и спортом по результатам показателей контроля
3. Психофизиологические основы учебного и производственного труда. Средства физической культуры в регулировании работоспособности	Знание требований, которые предъявляет профессиональная деятельность к личности, ее психофизиологическим возможностям, здоровью и физической подготовленности. Использование знаний динамики работоспособности в учебном году и в период экзаменационной сессии. Умение определять основные критерии нервно-эмоционального, психического и психофизического утомления. Овладение методами повышения эффективности производственного и учебного труда; освоение применения аутотренинга для повышения работоспособности
Содержание обучения	Характеристика основных видов учебной деятельности студентов (на уровне учебных действий)
4. Физическая культура в профессиональной деятельности специалиста	Обоснование социально-экономической необходимости специальной адаптивной и психофизической подготовки к труду. Умение использовать оздоровительные и профилированные методы физического воспитания при занятиях различными видами двигательной активности. Применение средств и методов физического воспитания для профилактики профессиональных заболеваний. Умение использовать на практике результаты компьютерного тестирования состояния здоровья, двигательных качеств, психофизиологических функций, к которым профессия (специальность) предъявляет повышенные требования
<b>ПРАКТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ</b>	
<i>Учебно-методические занятия</i>	Демонстрация установки на психическое и физическое здоровье. Освоение методов профилактики профессиональных заболеваний. Овладение приемами массажа и самомассажа, психорегулирующими упражнениями. Использование тестов, позволяющих самостоятельно определять и анализировать состояние здоровья; овладение основными

	<p>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 профессиональной деятельности</p>
<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. 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	<p>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</p>
1. Ритмическая гимнастика	<p>Знание средств и методов тренировки для развития силы основных мышечных групп с эспандерами, амортизаторами из резины, гантелями, гирей, штангой.</p> <p>Умение осуществлять контроль за состоянием здоровья. Освоение техники безопасности занятий</p>
2. Атлетическая гимнастика, работа на тренажерах	<p>Знание и умение грамотно использовать современные методики дыхательной гимнастики.</p> <p>Осуществление контроля и самоконтроля за состоянием здоровья. Знание средств и методов при занятиях дыхательной гимнастикой. Заполнение дневника самоконтроля</p>
Содержание обучения	<p>Характеристика основных видов учебной деятельности студентов (на уровне учебных действий)</p>
4. Дыхательная гимнастика	<p>Умение составлять и выполнять с группой комбинации из спортивно-гимнастических и акробатических элементов, включая дополнительные элементы.</p> <p>Знание техники безопасности при занятии спортивной аэробикой. Умение осуществлять самоконтроль. Участие в соревнованиях</p>
5. Спортивная аэробика	<p>Овладение спортивным мастерством в избранном виде спорта. Участие в соревнованиях.</p> <p>Умение осуществлять контроль за состоянием здоровья (в динамике).</p> <p>Умение оказать первую медицинскую помощь при травмах. Соблюдение техники безопасности</p>
Внеаудиторная самостоятельная работа	<p>Овладение спортивным мастерством в избранном виде спорта. Участие в соревнованиях.</p> <p>Умение осуществлять контроль за состоянием здоровья (в динамике); умение оказывать первую медицинскую помощь при травмах.</p> <p>Соблюдение техники безопасности</p>

## **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, брусья, 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 лыжехранилищем;  
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., 2020.

Бишаева А.А. Физическая культура: учебник для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. – М., 2021.

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:

Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ (ред. от 02.07. 2021) «Об образовании в Российской Федерации» (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.09.2021)// Собрание законодательства Российской Федерации, 2012, N 53, ст. 7598; 2014, N 22, ст. 2769; N 23, ст. 2930; 2015, N 18, ст. 2625; 2016, N 27, ст. 4160, 4238; 2018, N 32, ст. 5110; 2019, N 18, ст. 2209; N 30, ст. 4134; N 49, ст. 6962; N 52, ст. 7796; 2020, N 22, ст. 3379; N 31, ст. 5063; 2021, N 1, ст. 56; Российская газета, 2021, 5 мая.

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» (Зарегистрировано в Минюсте России 09.02.2016 N 41020).

Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 № 413 (ред. от 11.12.2020) «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего 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» (Зарегистрировано в Минюсте России 09.02.2015 N 35953)

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»

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 специальностям естественнонаучного профиля:**

**19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов,  
19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий,  
38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских  
товаров**

**Пенза, 2022**

Рассмотрена и одобрена на заседании методической цикловой комиссии математических и естественнонаучных дисциплин

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

Председатель МЦК  
\_\_\_\_\_ Е.В. Комарова

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: 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. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

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

при реализации содержания общеобразовательной учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности» в пределах освоения ППССЗ СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования по специальностям СПО естественнонаучного профиля профессионального образования

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы, включая	<b>105</b>
учебная нагрузка обучающихся во взаимодействии с преподавателем	<b>70</b>
в том числе в форме практической подготовки	0
консультации	0
самостоятельная работа	<b>35</b>
промежуточная аттестация	-
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

## 5.2 ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОСНОВЫ БЕЗОПАСНОСТИ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

»

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>	2	
	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>	8	
	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 загрязнения окружающей среды. Техносфера как источник негативных факторов.		2
	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.		2

	<p>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.</p> <p>Наркотики, наркомания и токсикомания, общие понятия и определения. Социальные последствия пристрастия к наркотикам. Профилактика наркомании.</p>		
4	<p>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.</p>		2
5 6	<p>Репродуктивное здоровье как составляющая часть здоровья человека и общества.</p> <p>Социальная роль женщины в современном обществе. Репродуктивное здоровье женщины и факторы, влияющие на него. Здоровый образ жизни — необходимое условие сохранности репродуктивного здоровья.</p> <p>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».</p>		2
6	<p>Опасности современных молодежных хобби. Модели личного безопасного поведения во время занятий современными молодежными хобби.</p>		2
<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>Самостоятельная работа обучающихся</b>		8	
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</b>		<b>40</b>	

<b>населения</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>Тема 2.2 Чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		2
	1	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.).	2
	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>		
	Чрезвычайные ситуации природного характера.		1
	Чрезвычайные ситуации техногенного характера.		
	<b>Тема 2.3 Государственная система обеспечения безопасности населения</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	
1		Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций (РСЧС), история ее создания, предназначение, структура, задачи, решаемые для защиты населения от чрезвычайных ситуаций.	2
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		1	
	История создания системы защиты РФ		

<b>Тема 2.4</b> <b>Гражданская оборона — составная часть обороноспособности страны.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		2	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.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> ПВО в годы ВОВ		1	
<b>Тема 2.5</b> <b>Современные средства поражения и их поражающие факторы. Организация защиты населения</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		2	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.		
	<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		2	2
<b>Содержание учебного материала</b>				
<b>Тема 2.6</b> <b>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	2
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>			
	Подготовка сообщений об организации и проведении АСДНР		2	
Подготовка м/м презентаций по теме Оборудование простейших защитных сооружений				
<b>Тема 2.7</b> <b>Обучение населения защите от чрезвычайных ситуаций.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		2	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.		
	<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.				

	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</b>		<b>18</b>	



<b>Основы обороны государства и воинская обязанность</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. 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		2

	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.          Воинская дисциплина и ответственность. Как стать офицером Российской армии.          Боевые традиции Вооруженных Сил России. Ритуалы Вооруженных Сил Российской Федерации. Символы воинской чести.          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, нарушение 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</b> <b>Понятие первой помощи.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		2	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».		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		1	
<b>Тема 4.2</b> <b>Понятие травм и их виды.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		2	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.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		1	
<b>Тема 4.3</b> <b>Понятие и виды кровотечений.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		2	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.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		1	
<b>Тема 4.4</b> <b>Ожоги и отморожения</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		2	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 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		2
	2 возбудителей инфекционных болезней. Индивидуальная и общественная профилактика инфекционных заболеваний.		
	Инфекции, передаваемые половым путем и их профилактика. Ранние половые связи и их последствия для здоровья.		
	<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.		2
	2 Физиологические особенности развития новорожденных детей. Формирование основ		
	3 здорового образа жизни. Духовность и здоровье семьи.		
	<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., 2021.

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., 2021

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 изменениями, одобренными в ходе общероссийского голосования 01.07.2020) // Официальный интернет-портал правовой информации <http://www.pravo.gov.ru>, 04.07.2020.

Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ (ред. от 02.07. 2021) «Об образовании в Российской Федерации» (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.09.2021)// Собрание законодательства Российской Федерации, 2012, N 53, ст. 7598; 2014, N 22, ст. 2769; N 23, ст. 2930; 2015, N 18, ст. 2625; 2016, N 27, ст. 4160, 4238; 2018, N 32, ст. 5110; 2019, N 18, ст. 2209; N 30, ст. 4134; N 49, ст. 6962; N 52, ст. 7796; 2020, N 22, ст. 3379; N 31, ст. 5063; 2021, N 1, ст. 56; Российская газета, 2021, 5 мая.

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» (Зарегистрировано в Минюсте России 09.02.2016 N 41020).

Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 № 413 (ред. от 11.12.2020) «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего 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» (Зарегистрировано в Минюсте России 09.02.2015 N 35953)

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»

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.

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.

Гражданский кодекс РФ (Ч. 3) (утвержден Федеральным законом от 26.11.2001 № 146-ФЗ) (в ред. 18.03.2019) // СЗ РФ. — № 49. — Ст. 4552.

Гражданский кодекс РФ (Ч. 4) (утвержден Федеральным законом от 18.12.2006 № 230-ФЗ) (в ред. от 08.12.2021) // СЗ РФ. — 2006. — № 52 (Ч. 1). — Ст. 5496.

Семейный кодекс Российской Федерации (утвержден Федеральным законом от 29.12.1995 № 223-ФЗ) (в действующей ред.) // СЗ РФ. — 1996. — № 1. — Ст. 16.

Уголовный кодекс Российской Федерации (утвержден Федеральным законом от 13.06.1996 № 63-ФЗ) (в действ. ред.) // СЗ РФ. — 1996. — № 25. — Ст. 2954.

Федеральный закон от 28.03.1998 № 53-ФЗ «О воинской обязанности и военной службе» (в действующей ред.) // 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 действующей ред.) // СЗ РФ. — 1994. — № 35. — Ст. 3648.

Федеральный закон от 21.07.1997 № 116-ФЗ «О промышленной безопасности опасных производственных объектов» (в действующей ред.) // СЗ РФ. — 1997. — № 30. — Ст. 3588.

Федеральный закон от 25.07.2002 № 113-ФЗ «Об альтернативной гражданской службе» (в действующей ред.) // СЗ РФ. — 2002. — № 30. — Ст. 3030.

Федеральный закон от 31.05.1996 № 61-ФЗ «Об обороне» (в ред. в действующей ред.) // СЗ РФ. — 1996. — № 23. — Ст. 2750.

Федеральный закон от 10.01.2002 № 7-ФЗ «Об охране окружающей среды» (в действующей ред.) // СЗ РФ. — 2002. — № 2. — Ст. 133.

Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации» (в действующей ред.) // 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 действующей ред.) (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., Жилов 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.gu/book](http://www.gu/book) (Электронная библиотечная система).

[www.pobediteli.ru](http://www.pobediteli.ru) (проект «ПОБЕДИТЕЛИ: Солдаты Великой войны»). [www.monino.gu](http://www.monino.gu) (Музей Военно-Воздушных Сил).

[www.simvolika.rsl.gu](http://www.simvolika.rsl.gu) (Государственные символы России. История и реальность). [www.militera.lib.gu](http://www.militera.lib.gu) (Военная литература).–

[catalog.iot.ru](http://catalog.iot.ru) – каталог образовательных ресурсов в сети Интернет.

[geo-book.ru](http://geo-book.ru) – учебные пособия и книги





**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  
специальностям естественнонаучного профиля:**

**19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**

**19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов**

**38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров**

Пенза, 2022

Рассмотрена и одобрена на заседании методической цикловой комиссии математических и естественнонаучных дисциплин

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

Председатель методической цикловой комиссии \_\_\_\_\_ Е.В.Комарова

Программа учебной дисциплины разработана на основе 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») (протокол №2 от 18 апреля 2018г.).

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по учебно-воспитательной работе \_\_\_\_\_ Л.В. Волкова  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Разработчик: Демина Л.П.

**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. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

при реализации содержания общеобразовательной учебной дисциплины «Астрономия» в пределах освоения ППССЗ СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования по специальностям СПО естественнонаучного профиля профессионального образования

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы, включая	<b>54</b>
учебная нагрузка обучающихся во взаимодействии с преподавателем	<b>36</b>
в том числе в форме практической подготовки	0
консультации	0
самостоятельная работа	<b>18</b>
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

### 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	
	1   Астрономия, ее связь с другими науками. Структура и масштабы Вселенной. Особенности астрономических методов исследования. Телескопы и радиотелескопы. Всеволновая астрономия.		2
	<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	
	1   Звезды и созвездия. Небесные координаты. Звездные карты, глобусы и атласы. Видимое движение звезд на различных географических широтах.		2
	2   Кульминация светил. Видимое годичное движение Солнца. Эклиптика. Движение и фазы Луны. Затмения Солнца и Луны. Время и календарь.		2
	3   Измерение времени. Определение географической долготы и широты.	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	3	
	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
	1	Развитие представлений о строении мира. Геоцентрическая система мира. Становление гелиоцентрической системы мира.	2
	2	Конфигурации планет и условия их видимости. Синодический и сидерический (звездный) периоды обращения планет. Движение искусственных спутников Земли и космических аппаратов в Солнечной системе	2
	3	Законы Кеплера. Определение расстояний и размеров тел в Солнечной системе. Горизонтальный параллакс. Движение небесных тел под действием сил тяготения. Определение массы небесных тел.	2
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		3
	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.	2

		Годичный параллакс и расстояния до звезд. Светимость, спектр, цвет и температура различных классов звезд. Диаграмма «спектр–светимость». Массы и размеры звезд.		
	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 экзотических миров.			
<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, 2021
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 (ред. от 02.07. 2021) «Об образовании в Российской Федерации» (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.09.2021)// Собрание законодательства Российской Федерации, 2012, N 53, ст. 7598; 2014, N 22, ст. 2769; N 23, ст. 2930; 2015, N 18, ст. 2625; 2016, N 27, ст. 4160, 4238; 2018, N 32, ст. 5110; 2019, N 18, ст. 2209; N 30, ст. 4134; N 49, ст. 6962; N 52, ст. 7796; 2020, N 22, ст. 3379; N 31, ст. 5063; 2021, N 1, ст. 56; Российская газета, 2021, 5 мая.

2. 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» (Зарегистрировано в Минюсте России 09.02.2016 N 41020).

3. Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 № 413 (ред. от 11.12.2020) «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (зарегистрирован в Минюсте РФ 07.06.2012 № 24480).

4. 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» (Зарегистрировано в Минюсте России 09.02.2015 N 35953)

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 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»

7. 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).

8. 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.

9. Страут, Е. К. *Программа: Астрономия. Базовый уровень. 11 класс: учебно-методическое пособие* / Е. К. Страут. – М.: Дрофа, 2019. – 11 с.

10. Шевченко М.Ю. *«Школьный астрономический календарь»*. – М.: Дрофа.

11. *Школьная энциклопедия «Естественные науки»*, – М.: Росмэн, 2019.

12. Левитан Е.П. *Астрономия от А до Я: Малая детская энциклопедия*. – М.: Аргументы и факты, 2019.

13. Письмо Минобрнауки России от 20.06.2017 N ТС-194/08 "Об организации изучения учебного предмета "Астрономия" (вместе с "Методическими рекомендациями по введению учебного предмета "Астрономия" как обязательного для изучения на уровне среднего общего образования)

**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  
специальностям естественнонаучного профиля:  
19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов,  
19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий,  
38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров**

**Пенза, 2022**

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  
\_\_\_\_\_ Е.В.Комарова

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по учебно-воспитательной работе

\_\_\_\_\_ Л.В. Волкова

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_ г.

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

при реализации содержания общеобразовательной учебной дисциплины «Астрономия» в пределах освоения ППССЗ СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования по специальностям СПО естественнонаучного профиля профессионального образования

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
Объем образовательной программы, включая	<b>150</b>
учебная нагрузка обучающихся во взаимодействии с преподавателем	<b>100</b>
в том числе в форме практической подготовки	60
практические занятия	60
самостоятельная работа	<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 видеоинформации.		
	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 видеоинформации 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	
<i><b>Самостоятельная работа:</b></i> 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.	
<i><b>Самостоятельная работа:</b></i> 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
	<i><b>Самостоятельная работа:</b></i> 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 средствам 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., 2021.

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.: 2021.

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. 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» (Зарегистрировано в Минюсте России 09.02.2016 N 41020).

2. Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 № 413 (ред. от 11.12.2020) «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (зарегистрирован в Минюсте РФ 07.06.2012 № 24480).
  3. 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» (Зарегистрировано в Минюсте России 09.02.2015 N 35953)
  4. Примерная основная образовательная программа среднего общего образования, одобренная решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16з).
  5. Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259 «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования»
  6. 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.
  7. Грацианова Т. Ю. Программирование в примерах и задачах : учебное пособие — М. : 2019.
  8. Залогова Л. А. Компьютерная графика. Элективный курс: практикум / Л. А. Залогова —М., 2019.
  9. Логинов М. Д., Логинова Т. А. Техническое обслуживание средств вычислительной техники: учеб. пособие. — М., 2019.
  10. Малясова С. В., Демьяненко С. В. Информатика и ИКТ: пособие для подготовки к ЕГЭ /под ред. М. С. Цветковой. — М., 2019.
  11. Мельников В. П., Клейменов С. А., Петраков А. В. Информационная безопасность: учеб. пособие / под ред. С. А. Клейменова. — М., 2019.
  12. Назаров С. В., Широков А. И. Современные операционные системы: учеб. пособие. — М., 2019.
  13. Новожилов Е. О., Новожилов О. П. Компьютерные сети: учебник. — М., 2019.
  14. Парфилова Н.И., Пылькин А.Н., Трусов Б. Г. Программирование: Основы алгоритмизации и программирования: учебник / под ред. Б. Г. Трусова. — М., 2019.
  15. Сулейманов Р. Р. Компьютерное моделирование математических задач. Элективный курс:учеб. пособие. — М.: 2019.
  16. Цветкова М. С., Великович Л. С. Информатика и ИКТ: учебник. — М., 2019.
  17. Цветкова М. С., Хлобыстова И.Ю. Информатика и ИКТ: Практикум для профессий и специальностей естественно-научного и гуманитарного профилей. — М., 2019.
  18. 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).

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 специальностям естественнонаучного профиля:**

**19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий,**

**19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов,**

**38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров**

**Пенза, 2022**

Рассмотрена и одобрена на заседании методической цикловой комиссии математических и естественнонаучных дисциплин

Протокол № \_\_ от «\_\_»\_\_\_\_\_20 г.

Председатель МЦК  
\_\_\_\_\_ Е.В. Комарова

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 спектроскопа 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 неопределённости 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**

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

при реализации содержания общеобразовательной учебной дисциплины «Физика» в пределах освоения ППССЗ СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования по специальностям СПО естественнонаучного профиля профессионального образования

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
Объем образовательной программы, включая	<b>120</b>
учебная нагрузка обучающихся во взаимодействии с преподавателем	<b>80</b>
в том числе в форме практической подготовки	30
практические занятия	30
самостоятельная работа	<b>40</b>
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

### **Тематический план**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Количество часов</b>		
	<b>Максимальное</b>	<b>Аудиторные</b>	<b>Самостоятельная работа</b>
<b>Аудиторные занятия. Содержание обучения</b>			
Введение	3	2	1
1. Механика	15	10	5
2. Молекулярная физика. Термодинамика	18	12	6
3. Электродинамика	30	20	10



4. Колебания и волны	18	12	6
5. Оптика	9	6	3
6. Основы специальной теории относительности	6	4	2
7. Элементы квантовой физики	12	8	4
8. Эволюция Вселенной	9	6	3
Итого	120	80	40
Подготовка устных выступлений по заданным темам, эссе, докладов, рефератов, индивидуального проекта с использованием информационных технологий и др.			
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета			
Всего		120	

## 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>	
<b>Законы Ньютона</b>	<b>механики</b>	<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>
<b>2. Основы молекулярной физики и термодинамики</b>		
<b>Основы кинетической теории</b>	<b>молекулярной</b>	<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>
<b>Основы термодинамики</b>		<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</p>

	учебный материал «Основы термодинамики»
<b>Свойства паров, жидкостей, твердых тел</b>	Измерение влажности воздуха. Расчет количества теплоты, необходимого для осуществления процесса перехода вещества из одного агрегатного состояния в другое. Экспериментальное исследование тепловых свойств вещества. Приведение примеров капиллярных явлений в быту, природе, технике. Исследование механических свойств твердых тел. Применение физических понятий и законов в учебном материале профессионального характера. Использование Интернета для поиска информации о разработках и применениях современных твердых и аморфных материалов

### 3. Электродинамика

<b>Электростатика</b>	Вычисление сил взаимодействия точечных электрических зарядов. Вычисление напряженности электрического поля одного и нескольких точечных электрических зарядов.
	Вычисление потенциала электрического поля одного и нескольких точечных электрических зарядов. Измерение разности потенциалов. Измерение энергии электрического поля заряженного конденсатора. Вычисление энергии электрического поля заряженного конденсатора. Разработка плана и возможной схемы действий экспериментального определения электроемкости конденсатора и диэлектрической проницаемости вещества. Проведение сравнительного анализа гравитационного и электростатического полей
<b>Постоянный ток</b>	Объяснение природы электрического тока в металлах, электролитах, газах, вакууме и полупроводниках. Применение электролиза в технике. Проведение сравнительного анализа несамостоятельного и самостоятельного газовых разрядов.
<b>Магнитные явления</b>	Измерение индукции магнитного поля. Вычисление сил, действующих на проводник с током в магнитном поле. Вычисление сил, действующих на электрический заряд, движущийся в магнитном поле. Исследование явлений электромагнитной индукции, самоиндукции. 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. Объяснение роли магнитного поля Земли в жизни растений, животных, человека. Приведение примеров практического применения изученных явлений, законов, приборов, устройств. Проведение сравнительного анализа свойств электростатического, магнитного и вихревого электрических полей. Объяснение на примере магнитных явлений, почему физику можно рассматривать как метадисциплину

### 4. Колебания и волны

<b>Механические колебания</b>	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. 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
-------------------------------	---

	<p>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 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>

	Перечисление методов познания, которые использованы при изучении указанных явлений
<b>6. Основы специальной теории относительности</b>	
<b>Основы специальной теории относительности</b>	Объяснение значимости опыта Майкельсона-Морли. Формулирование постулатов. Объяснение эффекта замедления времени. Расчет энергии покоя, импульса, энергии свободной частицы. Выработка навыков воспринимать, анализировать, перерабатывать и предъявлять информацию в соответствии с поставленными задачами.
<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;  
экранно-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., 2021

Дмитриева В. Ф. Физика для профессий и специальностей технического профиля. Сборник задач: учеб. пособие для образовательных учреждений сред. проф. образования. — М., 2021.

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., 2021.

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., 2021.

Дмитриева В.Ф. Физика для профессий и специальностей технического профиля: электронный учеб.-метод. комплекс для образовательных учреждений сред. проф. образования. — М., 2021

Дмитриева В.Ф. Физика для профессий и специальностей техн. профиля: электронное учебное издание (интерактивное электронное приложение) для образов. учр. сред. проф. образ. - М.,2021

Трофимова Т.И., Фирсов А.В. Физика для профессий и специальностей технического и естественнонаучного профилей: Сборник задач. — М., 2020.

Трофимова Т. И., Фирсов А. В. Физика для профессий и специальностей технического и естественнонаучного профилей: Решения задач. — М., 2020.

Трофимова Т. И., Фирсов А. В. Физика. Справочник. — М., 2020.

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.,2020

Дополнительные источники:

Дмитриева В. Ф., Васильев Л. И. Физика для профессий и специальностей технического профиля: методические рекомендации: метод. пособие. — М., 2021

Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ (ред. от 02.07. 2021) «Об образовании в Российской Федерации» (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.09.2021)// Собрание законодательства Российской Федерации, 2012, N 53, ст. 7598; 2014, N 22, ст. 2769; N 23, ст. 2930; 2015, N 18, ст. 2625; 2016, N 27, ст. 4160, 4238; 2018, N 32, ст. 5110; 2019, N 18, ст. 2209; N 30, ст. 4134; N 49, ст. 6962; N 52, ст. 7796; 2020, N 22, ст. 3379; N 31, ст. 5063; 2021, N 1, ст. 56; Российская газета, 2021, 5 мая.

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» (Зарегистрировано в Минюсте России 09.02.2016 N 41020).

Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 № 413 (ред. от 11.12.2020) «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего 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» (Зарегистрировано в Минюсте России 09.02.2015 N 35953)

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»

#### **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> (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  
специальностям естественнонаучного профиля**

**19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**

**19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов**

**38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров**

**Пенза, 2022**



Рассмотрена и одобрена на заседании методической цикловой комиссии математических и естественнонаучных дисциплин

Протокол № \_\_ от «\_\_»\_\_\_\_\_20\_ г.

Председатель методической цикловой комиссии \_\_\_\_\_ Е.В. Комарова

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>
в том числе в форме практической подготовки	20
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>108</b>
в том числе:	
лабораторные работы	20
<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	<p><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.</p>		2
	2	<p><i>p-Элементы.</i> Алюминий. Характеристика алюминия на основании положения в Периодической системе элементов Д. И. Менделеева и строения атома. Получение, физические и химические</p>		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> <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.</p> <p>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.</p> <p>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>	2	2



		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 углеводородов. 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, гипervитаминозы, 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 геновая 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., 2021

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., 2021

Габриелян О.С. и др. Химия. Практикум: учеб. пособие для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. – М., 2020

Габриелян О.С. и др. Химия: пособие для подготовки к ЕГЭ: учеб. пособие для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. – М., 2020

Габриелян О.С., Лысова Г.Г. Химия. Тесты, задачи и упражнения: учеб. пособие для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. – М., 2021

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

Сладков и др. Химия для профессий и специальностей технического профиля (электронное приложение). – М., 2020

**Для преподавателей**

Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ (ред. от 02.07. 2021) «Об образовании в Российской Федерации» (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.09.2021)// Собрание законодательства Российской Федерации, 2012, N 53, ст. 7598; 2014, N 22, ст. 2769; N 23, ст. 2930; 2015, N 18, ст. 2625; 2016, N 27, ст. 4160, 4238; 2018, N 32, ст. 5110; 2019, N 18, ст. 2209; N 30, ст. 4134; N 49, ст. 6962; N 52, ст. 7796; 2020, N 22, ст. 3379; N 31, ст. 5063; 2021, N 1, ст. 56; Российская газета, 2021, 5 мая.

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» (Зарегистрировано в Минюсте России 09.02.2016 N 41020).

Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 № 413 (ред. от 11.12.2020) «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего 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» (Зарегистрировано в Минюсте России 09.02.2015 N 35953)

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»

**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 (ВКЛЮЧАЯ ЭКОНОМИКУ И ПРАВО)**

**для студентов, обучающихся на базе основного общего образования  
по специальностям естественнонаучного профиля:  
19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов,  
19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий,  
38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров**

**Пенза, 2022**



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

«\_\_» \_\_\_\_\_ 202\_\_ г.

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;

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

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

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

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. Опекунство 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**

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

при реализации содержания общеобразовательной учебной дисциплины «Обществознание (включая экономику и право)» в пределах освоения ППССЗ СПО на базе основного

общего образования с получением среднего общего образования по специальностям СПО естественнонаучного профиля профессионального образования

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы, включая	<b>162</b>
учебная нагрузка обучающихся во взаимодействии с преподавателем	<b>108</b>
в том числе в форме практической подготовки	0
самостоятельная работа	<b>54</b>
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

### ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

Наименование разделов и тем	Количество часов	
	Аудит. занятия	Сам. работа
Введение	<b>2</b>	<b>1</b>
<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>
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета		

### 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)
<b>2. ОБЩЕСТВО КАК СЛОЖНАЯ ДИНАМИЧЕСКАЯ СИСТЕМА</b>	
<b>2.1. Общество как сложная динамическая система</b>	<p>Иметь представление об обществе как сложной динамичной системе, взаимодействии общества и природы.</p> <p>Давать определения понятий: эволюция, революция, общественный прогресс.</p>
<b>3. ЭКОНОМИКА</b>	
<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.
<b>4. СОЦИАЛЬНЫЕ ОТНОШЕНИЯ</b>	
<b>4.1. Социальная роль и стратификация</b>	<p>Знать понятия социальные отношения и социальная стратификация.</p> <p>Определение социальных ролей человека в обществе.</p>
<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).
<b>5. ПОЛИТИКА</b>	
<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.
<b>6. ПРАВО</b>	
<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., 2020.

Баранов П.А., Шевченко С.В. ЕГЭ 2017. Обществознание. Тренировочные задания. — М., 2020.

Боголюбов Л.Н. и др. Обществознание. 10 класс. Базовый уровень.— М., 2021.

Боголюбов Л.Н. и др. Обществознание. 11 класс. Базовый уровень.— М., 2020.

Важенин А.Г. Обществознание для профессий и специальностей технического, естественнонаучного, гуманитарного профилей: учебник. — М., 2021.

Важенин А. Г. Обществознание для профессий и специальностей технического, естественнонаучного, гуманитарного профилей. Практикум. — М., 2021.

Важенин А. Г. Обществознание для профессий и специальностей технического, естественнонаучного, гуманитарного профилей. Контрольные задания. — М., 2020.

Воронцов А.В., Королева Г.Э., Наумов С.А. и др. Обществознание. 11 класс. Базовый уровень. — М., 2020.

Горелов А. А., Горелова Т. А. Обществознание для профессий и специальностей социально-экономического профиля. — М., 2020.

Горелов А. А., Горелова Т. А. Обществознание для профессий и специальностей социально-экономического профиля. Практикум. — М., 2020.

Котова О.А., Лискова Т.Е. ЕГЭ 2020. Обществознание. Репетиционные варианты. — М., 2021.

Лазебникова А.Ю., Рутковская Е. Л., Королькова Е.С. ЕГЭ 2020. Обществознание. Типовые тестовые задания. — М., 2020.

Северинов К. М. Обществознание в схемах и таблицах. — М., 2020.

Соболева О.Б., Барабанов В.В., Кошкина С.Г. и др. Обществознание. 10 класс. Базовый уровень. — М., 2020.

Дополнительные источники:

Конституция Российской Федерации 1993 г. (последняя редакция).

Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ (ред. от 02.07. 2021) «Об образовании в Российской Федерации» (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.09.2021)// Собрание законодательства Российской Федерации, 2012, N 53, ст. 7598; 2014, N 22, ст. 2769; N 23, ст. 2930; 2015, N 18, ст. 2625; 2016, N 27, ст. 4160, 4238; 2018, N 32, ст. 5110; 2019, N 18, ст. 2209; N 30, ст. 4134; N 49, ст. 6962; N 52, ст. 7796; 2020, N 22, ст. 3379; N 31, ст. 5063; 2021, N 1, ст. 56; Российская газета, 2021, 5 мая.

Водный кодекс РФ (введен в действие Федеральным законом от 03.06.2006 № 74-ФЗ) // СЗ РФ. — 2021. — № 23. — Ст. 2381.

Гражданский кодекс РФ. Ч. 1 (введен в действие Федеральным законом от 30.11.1994 № 51-ФЗ) // СЗ РФ. — 2021. — № 32. — Ст. 3301.



Гражданский кодекс РФ. Ч. 2 (введен в действие Федеральным законом от 26.01.1996 № 14-ФЗ) // СЗ РФ. — 2021. — № 5. — Ст. 410.

Гражданский кодекс РФ. Ч. 3 (введен в действие Федеральным законом от 26.11.2001 № 46-ФЗ) // СЗ РФ. — 2021. — № 49. — Ст. 4552.

Гражданский кодекс РФ. Ч. 4 (введен в действие Федеральным законом от 18.12.2006 № 230-ФЗ) // СЗ РФ. — 2021. — № 52 (ч. I). — Ст. 5496.

Земельный кодекс РФ (введен в действие Федеральным законом от 25.10.2001 № 136-ФЗ) // СЗ РФ. — 2021. — № 44. — Ст. 4147.

Кодекс РФ об административных правонарушениях (введен в действие Федеральным законом от 30.12.2001 № 195-ФЗ) // СЗ РФ. — 2020. — № 1 (Ч. I). — Ст. 1.

Трудовой кодекс РФ (введен в действие Федеральным законом от 30.12.2001 № 197-ФЗ) // СЗ РФ. — 2021. — № 1 (Ч. I). — Ст. 3.

Уголовный кодекс РФ (введен в действие Федеральным законом от 13.06.1996 № 63-ФЗ) // СЗ РФ. — 2021. — № 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 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» (Зарегистрировано в Минюсте России 09.02.2016 N 41020).

Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 № 413 (ред. от 11.12.2020) «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего 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» (Зарегистрировано в Минюсте России 09.02.2015 N 35953)

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»

Готовимся к Единому государственному экзамену. Обществоведение. — М., 2020

Единый государственный экзамен. Контрольные измерительные материалы. Обществознание. — М., 2019.

Учебно-тренировочные материалы для сдачи ЕГЭ. — М., 2020.

### **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 специальностям естественнонаучного профиля:  
19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий,  
19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов,  
38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров**

**Пенза, 2022**

Рассмотрена и одобрена на заседании методической цикловой комиссии математических и естественнонаучных дисциплин

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

Председатель методической цикловой комиссии \_\_\_\_\_ Е.В. Комарова

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

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

при реализации содержания общеобразовательной учебной дисциплины «Биология» в пределах освоения ППССЗ СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования по специальностям СПО естественнонаучного профиля профессионального образования

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы, включая	<b>108</b>
учебная нагрузка обучающихся во взаимодействии с преподавателем	<b>72</b>
в том числе в форме практической подготовки	0
консультации	0
самостоятельная работа	<b>36</b>
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

#### 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, организмом, 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 многообразия 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 строения 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., 2020.

Ионцева А.Ю. Биология. Весь школьный курс в схемах и таблицах. — М., 2021.

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., 2021

Лукаткин А. С., Ручин А. Б., Силаева Т. Б. и др. Биология с основами экологии: учебник для студ. учреждений высш. образования. — М., 2021.

Мамонтов С. Г., Захаров В. Б., Козлова Т. А. Биология: учебник для студ. Учреждений высш. образования (бакалавриат). — М., 2020.

Никитинская Т. В. Биология: карманный справочник. — М., 2020.

Сивоглазов В. И., Агафонова И. Б., Захарова Е. Т. Биология. Общая биология: базовый уровень, 10—11 класс. — М., 2020.

Сухорукова Л. Н., Кучменко В. С., Иванова Т. В. Биология (базовый уровень). 10—11 класс. — М., 2020.

Чебышев Н. В., Гринева Г. Г. Биология: учебник для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. — М., 2021

Дополнительные источники:

Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ (ред. от 02.07. 2021) «Об образовании в Российской Федерации» (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.09.2021)// Собрание законодательства Российской Федерации, 2012, N 53, ст. 7598; 2014, N 22, ст. 2769; N 23, ст. 2930; 2015, N 18, ст. 2625; 2016, N 27, ст. 4160, 4238; 2018, N 32, ст. 5110; 2019, N 18, ст. 2209; N 30, ст. 4134; N 49, ст. 6962; N 52, ст. 7796; 2020, N 22, ст. 3379; N 31, ст. 5063; 2021, N 1, ст. 56; Российская газета, 2021, 5 мая.

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» (Зарегистрировано в Минюсте России 09.02.2016 N 41020).

Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 № 413 (ред. от 11.12.2020) «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего 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» (Зарегистрировано в Минюсте России 09.02.2015 N 35953)

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»

Биология: в 2 т. / под ред. Н. В. Ярыгина. — М., 2020.

Биология: руководство к практическим занятиям / под ред. В. В. Маркиной. — М., 2019.

Дарвин Ч. Сочинения. — Т. 3. — М., 2021.

Дарвин Ч. Происхождение видов. — М., 2020.

Кобылянский В. А. Философия экологии: краткий курс: учеб. пособие для вузов. — М., 2019.

Орлова Э. А. История антропологических учений: учебник для вузов. — М., 2020.

Пехов А. П. Биология, генетика и паразитология. — М., 2020.

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 многопрофильный колледж»  
Торгово-экономическое отделение**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ГЕОГРАФИЯ**

**для студентов, обучающихся на базе основного общего образования  
по специальностям естественнонаучного профиля:  
19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий,  
19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов,  
38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских  
товаров**

**Пенза, 2022**

Рассмотрена и одобрена на заседании методической цикловой комиссии математических и естественнонаучных дисциплин

Протокол № \_\_\_\_\_ от «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 202\_\_ г.

Председатель методической цикловой комиссии \_\_\_\_\_ Е.В. Комарова

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 УВР

\_\_\_\_\_  
Л.В. Волкова

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 202\_\_ 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>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>12</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>16</b>

## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа учебной дисциплины «География» составлена на основе примерной программы учебной дисциплины «География» для профессиональных образовательных организаций, рекомендованной Федеральным государственным автономным учреждением «Федеральный институт развития образования» (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. ФГАУ «ФИРО»). Программа предназначена для профессиональных образовательных организаций, реализующих основную профессиональную образовательную программу СПО на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования. 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 путей 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.

## 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 ППСЗ 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 ППСЗ СПО с получением среднего общего образования.

## **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.

## 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 социальноэкономических процессов на состояние природной и социальной среды; приобретение опыта эколого-направленной деятельности;

— сформированность коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками и взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, творческой и других видах деятельности;

— умение ясно, точно, грамотно излагать свои мысли в устной и письменной речи, понимать смысл поставленной задачи, выстраивать аргументацию, приводить аргументы и контраргументы;

— критичность мышления, владение первичными навыками анализа и критичной оценки получаемой информации;

— креативность мышления, инициативность и находчивость;

### • **метапредметных**:

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

— умение ориентироваться в различных источниках географической информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;

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

— осознанное владение логическими действиями определения понятий, обобщения, установления аналогий, классификации на основе самостоятельного выбора оснований и критериев;

— умение устанавливать причинно-следственные связи, строить рассуждение, умозаключение (индуктивное, дедуктивное и по аналогии) и делать аргументированные

выводы;

— представление о необходимости овладения географическими знаниями с целью формирования адекватного понимания особенностей развития современного мира;

— понимание места и роли географии в системе наук; представление об обширных междисциплинарных связях географии;

• **предметных:**

— владение представлениями о современной географической науке, ее участии в решении важнейших проблем человечества;

— владение географическим мышлением для определения географических аспектов природных, социально-экономических и экологических процессов и проблем;

— сформированность системы комплексных социально ориентированных географических знаний о закономерностях развития природы, размещения населения и хозяйства, динамике и территориальных особенностях процессов, протекающих в географическом пространстве;

— владение умениями проведения наблюдений за отдельными географическими объектами, процессами и явлениями, их изменениями в результате природных и антропогенных воздействий;

— владение умениями использовать карты разного содержания для выявления закономерностей и тенденций, получения нового географического знания о природных социально-экономических и экологических процессах и явлениях;

— владение умениями географического анализа и интерпретации разнообразной информации;

— владение умениями применять географические знания для объяснения и оценки разнообразных явлений и процессов, самостоятельного оценивания уровня безопасности окружающей среды, адаптации к изменению ее условий;

— сформированность представлений и знаний об основных проблемах взаимодействия природы и общества, природных и социально-экономических аспектах экологических проблем.

## 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.

Экологические ресурсы территории. Источники загрязнения окружающей среды. Геоэкологические проблемы регионов различных типов природопользования. Пути сохранения качества окружающей среды.

### **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**

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

при реализации содержания общеобразовательной учебной дисциплины «География» в пределах освоения ППССЗ СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования по специальностям СПО естественнонаучного профиля профессионального образования

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
Объем образовательной программы, включая	<b>84</b>
учебная нагрузка обучающихся во взаимодействии с преподавателем	<b>56</b>
в том числе в форме практической подготовки	<b>0</b>
самостоятельная работа	<b>28</b>
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

### 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>	6	4	2
<b>География населения мира</b>	12	8	4
<b>География мирового хозяйства</b>	18	12	6
Современные особенности развития мирового хозяйства.	3	2	1
География отраслей первичной сферы мирового хозяйства	6	4	2
География отраслей вторичной сферы мирового хозяйства	6	4	2
География отраслей третичной сферы мирового хозяйства	3	2	1
<b>Регионы мира.</b>	33	22	11
География населения и хозяйства Зарубежной Европы	9	6	3
География населения и хозяйства Зарубежной Азии и Африки	9	6	3
География населения и хозяйства Северной Америки и Латинской Америки	12	8	4
География населения и хозяйства Австралии и Океании	3	2	1
<b>Россия в современном мире</b>	6	4	2
<b>Географические аспекты современных глобальных проблем человечества</b>	3	2	1
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</i>			
<b>Итого</b>	<b>84</b>	<b>56</b>	<b>28</b>

## 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
<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 понятиям «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
География отраслей первичной сферы мирового хозяйства	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

	<p>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</p>
<p>География населения и хозяйства Северной Америки и Латинской Америки</p>	<p>Умение объяснять природные, исторические и экономические особенности развития Северной Америки. Выделение отраслей международной специализации Канады, умение показывать на карте и характеризовать ее крупнейшие промышленные центры, основные горнопромышленные и сельскохозяйственные районы. 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. 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. 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</b></p>	<p>Выделение глобальных проблем человечества. Умение приводить примеры проявления сырьевой, энергетической,</p>

глобальных проблем человечества	демографической, продовольственной и экологической проблем человечества, предлагать возможные пути их решения
---------------------------------	---

**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

**8. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА**

Основная литература:

Баранчиков Е.В. География: учебник для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. – М., 2021

География для колледжей: учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. В. Коломиец [и др.]; под редакцией А. В. Колосовца, А. А. Сафонова. — Москва: Издательство Юрайт, 2020.

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 (ред. от 02.07. 2021) «Об образовании в Российской Федерации» (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.09.2021)// Собрание законодательства Российской Федерации, 2012, N 53, ст. 7598; 2014, N 22, ст. 2769; N 23, ст. 2930; 2015, N 18, ст. 2625; 2016, N 27, ст. 4160, 4238; 2018, N 32, ст. 5110; 2019, N 18, ст. 2209; N 30, ст. 4134; N 49, ст. 6962; N 52, ст. 7796; 2020, N 22, ст. 3379; N 31, ст. 5063; 2021, N 1, ст. 56; Российская газета, 2021, 5 мая.



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» (Зарегистрировано в Минюсте России 09.02.2016 N 41020).

Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 № 413 (ред. от 11.12.2020) «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего 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» (Зарегистрировано в Минюсте России 09.02.2015 N 35953)

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»

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., 2019.

Российский энциклопедический словарь. — М., 2019.

Универсальная школьная энциклопедия: в 2 т. / под ред. Е. Хлебалина, Д. Володихина. — М., 2019.

Энциклопедия стран мира / гл. ред. Н. А. Симония. — М., 2019.

#### **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 специальностям естественнонаучного профиля:**

**19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий,**

**19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов,**

**38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров**

**Пенза, 2022**

Рассмотрена и одобрена на заседании методической цикловой комиссии математических и естественнонаучных дисциплин

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

Председатель методической цикловой комиссии \_\_\_\_\_ Е.В. Комарова

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

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

при реализации содержания общеобразовательной учебной дисциплины «Экология» в пределах освоения ППССЗ СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования по специальностям СПО естественнонаучного профиля профессионального образования

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы, включая	<b>54</b>
учебная нагрузка обучающихся во взаимодействии с преподавателем	<b>36</b>
в том числе в форме практической подготовки	0
самостоятельная работа	<b>18</b>
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

#### 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 экотопа современного человека. Умение определять экологические параметры современного человеческого жилища. Знание экологических требований к уровню шума, вибрации, организации строительства жилых и нежилых помещений, автомобильных дорог в условиях города
<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>	Знание основных положений концепции устойчивого развития и причин ее возникновения. Умение формировать собственную позицию по отношению к сведениям, касающимся понятия «устойчивое развитие»
<b>Устойчивость и развитие</b>	Знание основных способов решения экологических проблем в рамках концепции «Устойчивость и развитие». Умение различать экономическую, социальную, культурную и экологическую устойчивость. Умение вычислять индекс человеческого развития по отношению к окружающей среде
<b>4. ОХРАНА ПРИРОДЫ</b>	
<b>Природоохранная деятельность</b>	Знание истории охраны природы в России и основных типов организаций, способствующих охране природы. Умение определять состояние экологической ситуации окружающей местности и предлагать возможные пути снижения антропогенного воздействия на природу
<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 ИПССЗ 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:

Арустамов Э.А., Левакова И.В., Баркалова Н.В. Экологические основы природопользования. - М., 2020.

Валова В. Д. Экология. — М., 2020.

Гальперин М.В. Общая экология. - М 2020.

Денисов В.В., Денисова И.А. Экология -М Ростов-на-Дону, 2020

Константинов В. М., Челидзе Ю. Б. Экологические основы природопользования. — М., 2021.

Константинов В.М., Челидзе Ю.Б. Экологические основы природопользования: учебник для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. М., 2020

Коробкин В.И., Передельский Л.В. Экология. - М., 2020.

Колесников С.И. Экология. - М., 2020.

Колесников С.И. Экологические основы природопользования. - М, 2020.

Марфенин Н. Н. Экология и концепция устойчивого развития. — М., 2020.

Миркин Б. М., Наумова Л. Г., Суматохин С. В. Экология (базовый уровень). 10—11 классы. — М., 2020.

Маринченко А.В. Экология. - М., 2020.

Основы экологического мониторинга. — Краснодар, 2020.

Пивоваров Ю. П., Королик В. В., Подунова Л. Г. Экология и гигиена человека: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2020.

Протасов В.Ф.. Экология, здоровье и охрана окружающей среды в России. М, 2020.

Тупикин Е. И. Общая биология с основами экологии и природоохранной деятельности: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2020.

Чернова Н. М., Галушин В. М., Константинов В. М. Экология (базовый уровень). 10— 11 классы. — М., 2020.

Дополнительные источники:

Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ (ред. от 02.07. 2021, «Об образовании в Российской Федерации» (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.09.2021)// Собрание законодательства Российской Федерации, 2012, N 53, ст. 7598; 2014, N 22, ст. 2769; N 23, ст. 2930; 2015, N 18, ст. 2625; 2016, N 27, ст. 4160, 4238; 2018, N 32, ст. 5110; 2019, N 18, ст. 2209; N 30, ст. 4134; N 49, ст. 6962; N 52, ст. 7796; 2020, N 22, ст. 3379; N 31, ст. 5063; 2021, N 1, ст. 56; Российская газета, 2021, 5 мая.

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» (Зарегистрировано в Минюсте России 09.02.2016 N 41020).

Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 № 413 (ред. от 11.12.2020) «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего 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» (Зарегистрировано в Минюсте России 09.02.2015 N 35953)

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»

Аргунова М. В. Методические рекомендации к преподаванию курса «Экология Москвы и устойчивое развитие». — М., 2020.

4. Аргунова М. В., Колесова Е. В. Практикум по курсу «Экология Москвы и устойчивое развитие». — М., 2020.

5. Марфенин Н.Н. Руководство по преподаванию экологии в рамках концепции устойчивого развития. — М., 2020.

6. Трушина С.А. Экологические основы природопользования. Ростов на Дону, 2020.

Интернет-ресурсы

[www.ecologysite.ru](http://www.ecologysite.ru) (Каталог экологических сайтов).

[www.ecoculture.ru](http://www.ecoculture.ru) (Сайт экологического просвещения).

[www.ecosommunity.ru](http://www.ecosommunity.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**  
**19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий,**  
**19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов,**  
**38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров**

**Пенза, 2022**

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

УТВЕРЖДАЮ  
Заместитель директора по учебно-воспитательной работе  
\_\_\_\_\_ Л.В. Волкова  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Разработчик: М.А. Вишникина, 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>13</b>
<b>7. Учебно-методическое и материально-техническое обеспечение программы учебной дисциплины</b>	<b>14</b>
<b>8. Рекомендуемая литература</b>	<b>14</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 ППСЗ 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 естественнонаучного профиля профессионального образования

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы, включая	54
учебная нагрузка обучающихся во взаимодействии с преподавателем	36
в том числе в форме практической подготовки	0
консультации	0
самостоятельная работа	18
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
<b>Введение</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<i>Уровень освоения</i>	<b>3</b>
	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.	1,2	2
	<b>Самостоятельная работа</b> Подготовить рефераты на теме: Понятие о системе языка, его единицах и уровнях, взаимосвязях и отношениях единиц разных уровней языка.		1
<b>Раздел 1. Язык и культура</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<i>Уровень освоения</i>	<b>18</b>
	1. Место русского языка в Российской Федерации и в современном мире – в международном и межнациональном общении. Язык и общество.	1,2	12
	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	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. Тропы.	1,2	

	<p><b>Самостоятельная работа обучающихся</b>  Составить сравнительную таблицу «Родной язык, литература и культура». «Язык и история народа».  Составить конспект по теме: языковые особенности.  Подобрать примеры основных тенденций развития языка  Составить словарь неологизмов (новых слов)  Составить словарь литературных фразеологизмов  Подобрать примеры изобразительно-выразительных средства языка</p>		6
<b>Раздел 2. Культура речи</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<i>Уровень освоения</i>	<b>18</b>
	1. Основные орфоэпические нормы современного русского литературного языка. Активные процессы в области произношения и ударения. Типичные акцентологические ошибки в современной речи.	1,2	12
	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	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.	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.	2	
	6. Этические основы деловой речи. Правила ведения диалога. Постановка вопросов и ответов. Приемы повышения эффективности общения: «имя собственное», «улыбка», «комплимент», «терпеливый слушатель».	2	

	<p><b>Самостоятельная работа</b>  Работа в индивидуальных карточках: исправление типичные акцентологических ошибок в современной речи  Исправить <i>типичные ошибки, связанные с нарушением лексической сочетаемости.</i>  Выполнить морфологический разбора в индивидуальных карточках  Подготовить рефераты на темы: Типичные ошибки в построении сложных предложений.  Нарушение видовременной соотнесенности глагольных форм  Составить таблицу: Культура речи и ее компоненты: нормативный, этический и коммуникативный.  Составить словарь по формам делового общения: деловые беседы, совещания, собрания, переговоры, конференции, презентации, «круглые столы», пресс-конференции, брифинги, выставки, ярмарки.</p>		6
<p><b>Раздел 3.  Речь. Речевая деятельность.  Текст.</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p>	<i>Уровень освоения</i>	<b>15</b>
	<p>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. Понятие эффективности речевого общения. Оратория: мастерство публичного выступления.</p>	1,2	10
	<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.</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 делового общения.</p>	1,2	
	<p>4. Текст как единица языка и речи. Стиль языка и его разновидности. Жанры официально-делового стиля: устав; кодекс; закон; указ; приказ; доверенность; расписка; акт; протокол; инструкция; заявление; отчет.</p>	1,2	
	<p>5. Функциональные разновидности языка. Виды преобразования текстов: аннотация,</p>	2	

	<p>конспект. Использование графиков, диаграмм, схем для представления информации. Разговорная речь. Анекдот, шутка. Официально-деловой стиль. Деловое письмо, его структурные элементы и языковые особенности. Учебно-научный стиль. Доклад, сообщение.</p>		
	<p><b>Самостоятельная работа обучающихся</b>  Составить таблицу принципов подготовки к публичной речи. Особенности импровизации.  Подготовить рефераты на темы: 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.  Составить таблицу: Риторика остроумия: юмор, ирония, намёк, парадокс, их функции в публичной речи.  Подготовить публицистический отчет: 1) публицистическая статья; 2) очерк; 3) эссе.  Составить речь для защиты проекта.</p>		5
<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> <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> </ol>			



19. Тексты современных песен – поэзия и антипоэзия. 20. Тропы и функции. 21. Употребление эвфемизмов в обиходно-бытовой речи. 22. Функциональные стили. 23. Функционирование языковых средств в коммуникативных регистрах речи. 24. Этимология фразеологизмов и крылатых выражений. 25. Язык как способ существования культуры.	
<b>Всего</b>	<b>36</b>
<b>Самостоятельная работа</b>	<b>18</b>
<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., 2022.

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., 2021.

Антонова Е.С., Воителева Т.М. Русский язык: электронный учебно-методический комплекс для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО.- М., 2021.

Воителева Т.М. Русский язык и литература. Русский язык (базовый уровень): учебник для 10 класса общеобразовательной школы. — М., 2022.

Воителева Т.М. Русский язык и литература. Русский язык (базовый уровень): учебник для 11 класса общеобразовательной школы. — М., 2022.

Воителева Т.М. Русский язык: сб. упражнений: учеб. пособие для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. — М., 2020.

Гольцова Н.Г., Шамшин И.В., Мищерина М.А. Русский язык и литература. Русский язык (базовый уровень). 10—11 классы: в 2 ч. — М., 2022.

Дополнительные источники:

Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ (ред. от 02.07. 2021) «Об образовании в Российской Федерации» (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.09.2021)// Собрание законодательства Российской Федерации, 2012, N 53, ст. 7598; 2014, N 22, ст. 2769; N 23, ст. 2930; 2015, N 18, ст. 2625; 2016, N 27, ст. 4160, 4238; 2018, N 32, ст. 5110; 2019, N 18, ст. 2209; N 30, ст. 4134; N 49, ст. 6962; N 52, ст. 7796; 2020, N 22, ст. 3379; N 31, ст. 5063; 2021, N 1, ст. 56; Российская газета, 2021, 5 мая.

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» (Зарегистрировано в Минюсте России 09.02.2016 N 41020).

Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 № 413 (ред. от 11.12.2020) «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего 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» (Зарегистрировано в Минюсте России 09.02.2015 N 35953)

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».

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

Воителева Т.М. Русский язык: методические рекомендации: метод. пособие для учреждений сред. проф. образования. — М., 2021.

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

Словари

Горбачевич К.С. Словарь трудностей современного русского языка. — СПб., 2020.

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., 2021.  
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., 2020.  
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  
19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий  
(базовая подготовка)**

**ПЕНЗА, 2022**

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

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

Председатель МЦК

–  
\_\_\_\_\_ Г.И. Табаксюрлова

Рабочая программа учебной дисциплины составлена на базе примерной программы, разработанной Федеральным институтом развития образования на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий (базовая подготовка)

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по учебно –  
воспитательной работе

\_\_\_\_\_ Л.В. Волкова

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_ 20 г.

Разработчик: Мурузин В.Н., 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>11</b>



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

## **ОГСЭ.01 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 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий (базовая подготовка).

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительной профессиональной подготовке.

**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.

Личностные результаты: ЛР1-ЛР8; ЛР 12-ЛР15, ЛР 18.

#### **1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 58 часа, в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 48 часов;  
самостоятельной работы обучающегося 10 часов.

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

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

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка</b>	<b>58</b>
в том числе в форме практической подготовки	34
<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>10</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>30</b>	
<b>Тема 1.1. Основные понятия и предмет философии</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	1
	Становление философии из мифологии. Характерные черты философии: понятийность, логичность, дискурсивность. Предмет и определение философии.		
	<b>Практическое занятие</b> 1. «Предмет и определение философии»	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Работа с философским словарем: смысл понятий «логика», «философия», «дискурсивность»	1	
<b>Тема 1.2. Философия Древнего мира и средневековая философия</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	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		
	<b>Практические занятия:</b> 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	
<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> работа с текстами: Диоген Лаэртский «О жизни, учениях и изречениях знаменитых	2		

	философов»; творческое задание «Философские школы и учение о первоначалах»		
<b>Тема 1.3. Философия Возрождения и Нового времени</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	1
	Гуманизм и антропоцентризм эпохи Возрождения. Особенности философии Нового времени: рационализм и эмпиризм в теории познания. Немецкая классическая философия. Философия позитивизма и эволюционизма.		
	<b>Практические занятия:</b> 1.«Особенности философии эпохи Возрождения и Нового времени» 2. «Основные понятия немецкой классической философии»	4	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> 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.?»	2	
<b>Тема 1.4. Современная философия</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
Основные направления философии XX века: неопозитивизм, прагматизм и экзистенциализм. Философия бессознательного. Особенности русской философии. Русская идея.			
	<b>Практические занятия:</b> 1.«Основные направления философии XX в» - 2.«Философия экзистенциализма и психоанализа»	4	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Работа с текстами Э. Фромма «Душа человека»; В.С. Соловьева «Русская идея»	1	
<b>Раздел 2. Структура и основные направления философии</b>		<b>28</b>	
<b>Тема 2.1.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		

<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		
	<b>Практические занятия:</b> 1. Этапы философии 2. Методы философии	4	
	<b>Самостоятельная работа обучающегося:</b> Проектное задание: эссе «Философская система нашего времени: основные черты»	1	
<b>Тема 2.2. Учение о бытии и теория познания</b>	<b>Содержание учебного материала</b> 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
	<b>Практические занятия:</b> Онтология – учение о бытии - работа с философским словарем. Составление сравнительной таблицы отличий философской, научной и религиозной истин.	24	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> выполнение индивидуального творческого задания «Современная философская картина мира»	1	
<b>Тема 2.3. Этика и социальная философия</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
	Общезначимость этики. Добродетель, удовольствие или преодоление страданий как высшая цель. Религиозная этика. Свобода и ответственность. Насилие и активное непротивление злу. Этические проблемы, связанные с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий. Влияние природы на общество.		2

	Социальная структура общества. Типы общества. Формы развитие общества: ненаправленная динамика, цикличное развитие, эволюционное развитие. Философия и глобальные проблемы современности.		
	<b>Практические занятия:</b> 1.Значение этики. 2.Социальная философия 3. Философия о глобальных проблемах современности	6	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> 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>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	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.		
	<b>Практические занятия:</b> 1.Сравнение философии с другими отраслями культуры 2.Сопоставление личности философа и его философской системы	4	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> подготовка эссе «Философия и смысл жизни»	1	
<b>Всего:</b>		<b>58</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**

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

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 учебной дисциплины осуществляется 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>			
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	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.
<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	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.
роль философии в жизни человека и общества	оценка результатов письменного опроса в форме тестирования	Понимает роль философии в жизни человека и общества	
основы философского	оценка	Воспроизводит основы	ОК 5. Использовать информационно-

учения о бытии	индивидуальных устных ответов	философского учения о бытии	коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
сущность процесса познания	оценка результатов выполнения проблемных и логических заданий	Воспроизводит и анализирует сущность процесса познания	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.
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	ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

<p>о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий</p>	<p>оценка результатов выполнения проблемных и логических заданий; оценка индивидуальных устных ответов</p>	<p>Воспроизводит, понимает и анализирует проблемы, связанные с развитием современной науки и технологий</p>	
--	--	---	--







**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  
19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий  
(базовая подготовка)**

**ПЕНЗА, 2022**

Рассмотрена и одобрена на заседании

Рабочая программа учебной дисциплины

методической цикловой комиссии  
общих гуманитарных и социально-  
экономических дисциплин

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

Председатель МЦК \_\_\_\_\_

Табаксюрова

составлена на базе примерной программы,  
разработанной Федеральным институтом  
развития образования на основе  
Федерального государственного  
образовательного стандарта среднего  
профессионального образования по  
специальности 19.02.03 Технология  
хлеба, кондитерских и макаронных  
изделий (базовая подготовка)

«УТВЕРЖДАЮ»

Зам. директора по УВР

\_\_\_\_\_ Л.В.Волкова

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20 г.

Разработчик В.Н. Мурузин, преподаватель



## **СОДЕРЖАНИЕ**

	<b>стр.</b>
<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>11</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>13</b>

### **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 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий (базовая подготовка).

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительной профессиональной подготовке.

### **1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:**

Учебная дисциплина История относится к общему гуманитарному и социально-экономическому циклу основной профессиональной образовательной программы.

### **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.

Личностные результаты: ЛР1-ЛР8; ЛР 11-ЛР16, ЛР 18.

#### **1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 58 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 48 часов;

самостоятельной работы обучающегося -10 часов.

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

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

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка</b>	<b>58</b>
в том числе в форме практической подготовки	44
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>48</b>
в том числе:	
практические занятия	<b>44</b>
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b> (конспектирование, реферат, презентация, составление таблиц)	<b>10</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>		<b>18</b>	
<b>Тема 1.1. Основные тенденции развития СССР к 1980-м гг.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	1
	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».		
	<b>Практические занятия</b>	6	
	1. Рассмотрение фото и киноматериалов, анализ документов по различным аспектам идеологии, социальной и национальной политики в СССР к началу 1980-х гг.		
	2. Работа с наглядным и текстовым материалом, раскрывающим характер творчества художников, писателей, архитекторов, ученых СССР 70-х гг. на фоне традиций русской культуры.		
3. Анализ исторических карт и документов, раскрывающих основные направления и особенности внешней политики СССР к началу 1980-х гг.			
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	2		
	Примерные варианты заданий: Обоснованно ли, с Вашей точки зрения, утверждение о формировании в СССР «новой общности – советского народа», носителя «советской цивилизации» и «советской культуры»? Используя Интернет, сделайте хронологическую подборку плакатов социальной направленности за 1977-1980 гг. Прокомментируйте результат.		
<b>Тема 1.2. Дезинтеграционные процессы в России и Европе во второй половине 80-х гг.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	1. Политические события в Восточной Европе во второй половине 80-х гг.		
	2. Отражение событий в Восточной Европе на дезинтеграционных процессах в СССР. 3. Распад СССР и образование СНГ. Российская Федерация как правопреемница СССР.		
<b>Практические занятия</b>	6		
	1. Рассмотрение и анализ документального (наглядного и текстового) материала,		

	<p>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> <p>3. Работа с историческими картами СССР и РФ за 1989-1991 гг.: экономический, внешнеполитический, культурный геополитический анализ произошедших в этот период событий.</p>		
	<p><b>Самостоятельная работа обучающихся</b></p> <p>Примерные варианты заданий: Сформулируйте и обоснуйте на 2-3 страницах альтернативу «новому политическому мышлению» СССР на 1985- 1990 гг.</p> <p>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.</p>	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>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>1. Локальные национальные и религиозные конф-ликты на территории бывшего СССР в 1990-е гг.</p> <p>2. Участие международных организаций (ООН, ЮНЕСКО) в разрешении конфликтов на постсоветском пространстве.</p> <p>3. Российская Федерация в планах международных организаций: военно-политическая конкуренция и экономическое сотрудничество. Планы НАТО в отношении России.</p>		
	<p><b>Практические занятия</b></p> <p>1. Работа с историческими картами и документами, раскрывающими причины и характер локальных конфликтов в РФ и СНГ в 1990-е гг.</p> <p>2. Анализ программных документов ООН, ЮНЕСКО, ЕС, ОЭСР в отношении постсоветского пространства: культурный, социально- экономический и политический аспекты.</p> <p>3. Рассмотрение международных доктрин устройства мира. Место и роль России в этих проектах.</p>	6	

	<p>Самостоятельная работа обучающихся</p> <p>Примерные варианты заданий: Сформулируйте в тезисной форме перечень важнейших внешнеполитических задач, стоявших перед Россией после распада СССР.</p>	1
<p><b>Тема 2.2.</b></p> <p><b>Укрепление влияния России на постсоветском пространстве</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>1.Россия на постсоветском пространстве:договоры с Украиной, Белоруссией, Абхазией, Южной Осетией и пр.</p> <p>2. Внутренняя политика России на Северном Кавказе. Причины, участники, содержание, результаты вооруженного конфликта в этом регионе.</p> <p>3. Изменения в территориальном устройстве РФ.</p>	
	<p><b>Практические занятия</b></p> <p>1. Рассмотрение и анализ текстов договоров России со странами СНГ и вновь образованными государствами с целью определения внешнеполитической линии РФ.</p>	6
	<p>2. Изучение исторических и географических карт Северного Кавказа, биографий политических деятелей обеих сторон конфликта, их программных документов. Выработка учащимися различных моделей решения конфликта.</p>	
	<p>3. Рассмотрение политических карт 1993-2009 гг. и решений Президента по реформе территориального устройства РФ.</p>	
	<p><b>Самостоятельная работа обучающихся</b></p> <p>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.</p>	1
<p><b>Тема 2.3. Россия и мировые интеграци-онные процессы</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>1. Расширение Евросоюза, формирование мирового «рынка труда», глобальная программа НАТО и политические ориентиры России.</p> <p>2. Формирование единого образовательного и культурного пространства в Европе и отдельных регионах мира. Участие России в этом процессе.</p>	
	<p><b>Практические занятия</b></p> <p>1. Анализ документов ВТО, ЕЭС, ОЭСР, НАТО и др. международных организаций в сфере глобализации различных сторон жизни общества с позиции гражданина России.</p>	4
	<p>2. Изучение основных образовательных проектов с 1992 г с целью выявления причин и</p>	

	результатов процесса внедрения рыночных отношений в систему российского образования.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> 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>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	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.		
	<b>Практические занятия</b>	8	
	1. Изучение наглядного и текстового материала, отражающего традиции национальных культур народов России и влияния на них идей «массовой культуры». 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 «общеевропейской» культуры, и документов современных националистических и экстремистских молодежных организаций в Европе и России.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> 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>	<b>Содержание учебного материала</b>	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 –		2

	основа развития культуры в РФ. Вызовы будущего и Россия.		
	<p><b>Практические занятия</b></p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>3. Осмысление сути важнейших научных открытий и технических достижений в современной России с позиций их инновационного характера и возможности применения в экономике.</p> <p>4. «Круглый стол» по проблеме сохранения индивидуальной свободы человека, его нравственных ценностей и убеждений в условиях усиления стандартизации различных сторон жизни общества.</p>	8	
	<p><b>Самостоятельная работа обучающихся</b></p> <p>Примерные варианты заданий: Выполните реферат (5-7 стр.), раскрывающий Ваше представление о путях формирования духовных ценностей человека и общества в современной РФ.</p>	2	
	<b>Всего:</b>	<b>58</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**

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

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., 2020.
3. Короткевич В.И. История современной России, 1991-2003: учеб. пособие – СПб.: Изд-во С.-Петербург. 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, 2019. 592с
5. Орлов А. С., Георгиев В. А, Георгиева Н. Г., Сивохина Т. А.. История России: учеб. — 3-е изд., — М.: «Проспект», 2020. – 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, 2006. – 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, 2009. – 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. 2014. Статистический сборник. М.: Росстат, 2021. – 361 С. <http://institutiones.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.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения	Основные показатели оценки результата	ОК, ПК
<b>Умения</b>			
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	ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
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	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.
<b>Знания</b>			
- основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже XX и XXI вв.	Подготовка индивидуальных заданий	Воспроизводит основные направления развития ключевых регионов современного мира	ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже XX и XXI вв.	Подготовка индивидуальных заданий	Воспроизводит основные направления развития ключевых регионов современного мира	ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
- сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX – начале XXI вв.	Составление таблиц, схем	Понимает сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов современного мира	ОК 6. Работать в коллективе и
- основные процессы	Подготовка презентаций,	Понимает и воспроизводит основные	

(интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих регионов мира	индивидуальный опрос	процессы политического и экономического развития ведущих регионов мира	
- назначение ООН, НАТО, ЕС и др. организаций и их деятельности;	Письменный опрос в форме тестирования	Понимает назначение ООН, НАТО, ЕС и др. организаций;	
о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций	Письменный опрос в форме тестирования	Понимает роль науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций	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
содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения.	Работа с документами, индивидуальный опрос	Знает содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения	





**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  
19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий  
(базовая подготовка)**

**Пенза, 2022**

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

Протокол № \_\_\_\_ от \_\_\_\_\_

Председатель МЦК  
\_\_\_\_\_ Г.И. Табаксюрлова

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий (базовая подготовка)

УТВЕРЖДАЮ:  
Заместитель директора по УВР  
\_\_\_\_\_ Л.В Волкова  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 201\_\_г.

Разработчик: Емельянова Кристина Алексеевна, преподаватель английского языка



## СОДЕРЖАНИЕ

	СТР
<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 УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>13</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>15</b>

# **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 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий (базовая подготовка).

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.

Личностные результаты: ЛР1-ЛР4; ЛР 6-ЛР8.

#### **1.4 Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 196 часов том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 168 часов;

самостоятельной работы обучающегося 28 часов.

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

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
1	2
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>196</b>
в том числе в форме практической подготовки	168
<b>Обязательная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>168</b>
В том числе:	
Практические занятия	168
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>28</b>
В том числе:	
Индивидуальные творческие задания	14
Внеаудиторная самостоятельная работа: чтение и перевод текстов, составление диалогов, подготовка сообщений и рефератов	14
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>16</b>	
<b>Тема 1.1.</b> Иностранный язык как средство общения	<b>Практические занятия</b> Социокультурный компонент: наиболее распространенные языки, роль средств информационных технологий в мотивации изучения иностранных языков, иностранный язык как средство приобщения к мировой культуре Личные местоимения в именительном и объектном падеже, притяжательные и неопределенные местоимение множественное число существительных, притяжательный падеж существительных, артикль, Способы выражения будущего времени, предлоги времени, места и направления. 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	8	
<b>Тема 1.2.</b> Социально бытовая тематика: «квартира», «колледж», «будущая профессия»	<b>Практические занятия</b> Предметное содержание: характеристика избранной профессии, колледжа, квартиры; выражение речевого этикета. Языковой компонент: лексические единицы по новой теме, их орфографические модели и слухопроизносительные модели Словообразование, артикль. Видовременные формы глагола в активном залоге: простое настоящее время, простое прошедшее время, простое будущее время. Социокультурный компонент: понятие о семейных ценностях, распорядок в колледже и правила поведения, основная характеристика будущей профессии. 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: приемы культуры аудирования; приемы работы с текстом.	8	
<b>Раздел 2. Название продуктов питания и характеристика блюд.</b>		<b>46</b>	

<p><b>Тема 2.1.</b> Овощи, зелень, специи, приправы. Фрукты, ягоды, орехи, соки.</p>	<p><b>Практические занятия</b> Предметное содержание речи: овощи, зелень, специи, приправы; фрукты, ягоды; десертные блюда из ягод и орехов; соки: качественные характеристики; кулинарные характеристики Языковой компонент: лексические единицы по новой теме; их орфографические и слухопроизносительные модели; образование и функции причастия I, II; настоящее совершенное время Социокультурный компонент: овощные и фруктовые блюда в рационе людей Речевой компонент: диалоги «В овощном магазине», «В студенческой столовой», «На рынке», «Заказ десерта» образцы диалогов и аудирование по теме Учебный компонент: приемы работы со словарем, с рецептами</p>	8	
<p><b>Тема 2.2.</b> Мясо, птица, дичь.</p>	<p><b>Практические занятия</b> Предметное содержание речи: мясо (баранина, говядина, телятина, свинина); дичь; птица Языковой компонент: лексические единицы по новой теме; их орфографические и слухопроизносительные модели Прошедшее и будущее совершенное время Социокультурный компонент: блюда из мяса, дичи, птицы в рационе людей Речевой компонент: диалоги по теме: «Заказ блюда из мяса», «Котлеты по-киевски» и др. Учебный компонент: приемы работы со словарем, приемы аудирования</p>	8	
<p><b>Тема 2.3.</b> <b>Рыба.</b> Продукты моря.</p>	<p><b>Практические занятия</b> Предметное содержание речи: рыба (морская, пресноводная); продукты моря (креветки, лобстеры, крабы, морская капуста и др.). Языковой компонент: лексические единицы по новой теме; их орфографические и слухопроизносительные модели Местоимения some, any, no и их производные Социокультурный компонент: блюда из рыбы и продуктов моря в рационе людей Речевой компонент: диалоги «В специализированном магазине «Океан», «В ресторане» Учебный компонент: приемы работы со словарем при переводе рецептов</p>	8	
<p><b>Тема 2.4.</b> Молочные, крупяные, яичные продукты и блюда, кондитерские и хлебобулочные изделия.</p>	<p><b>Практическое занятие</b> Предметное содержание речи: молочные, крупяные, яичные продукты и блюда, кондитерские и хлебобулочные изделия Языковой компонент: лексические единицы по новой теме; их орфографические и слухопроизносительные модели Социокультурный компонент: каши, пудинги в рационе детей, пожилых людей, необходимость употребления хлебобулочных изделий в рационе человека: десертные блюда Речевой компонент: диалоги «В молочном магазине», «Диетическое питание», «В баре», «В кафе», «В хлебном магазине»</p>	8	

	Учебный компонент: приемы работы со словарем при переводе рецептов, приемы аудирования		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> чтение и перевод текстов, составление диалогов, подготовка сообщений и рефератов	14	
<b>Раздел 3. Сервировка стола и обслуживание</b>		<b>35</b>	
<b>Тема 3.1.</b> Подготовка к обслуживанию. Сервировка стола. Предметы сервировки. Сервировка стола к завтраку, обеду, ужину	<b>Практические занятия</b> Предметное содержание речи: обслуживание посетителей в ресторане; составление меню; оформление стола Языковой компонент: лексические единицы по новой теме; их орфографические и слухопроизносительные модели Придаточные предложения времени, 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» «В баре Нью-Йорка»; «В ресторане» Учебный компонент: приемы культуры чтения и аудирования Языковой компонент: лексические единицы по новой теме; их орфографические и слухопроизносительные модели Придаточные предложения условия; сложноподчиненные предложения с союзом because	21	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> выполнение домашних заданий по разделу 3, составление меню	14	
<b>Раздел 4. Обслуживание посетителей.</b>		<b>26</b>	
<b>Тема 4.1.</b> Обслуживание в ресторане.	<b>Практические занятия</b> Предметное содержание речи: обслуживание посетителей в ресторане; составление меню; оформление стола. Карта вин; ресторан Лондона; специализированное обслуживание (банкеты, свадьбы). Языковой компонент: лексические единицы по новой теме; их орфографические и слухопроизносительные модели Косвенная речь, согласование времен 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»	26	

	Учебный компонент: приемы работы с текстом, диалогами; приемы культуры аудирования		
<b>Раздел 5. Характеристика блюд, входящих в рацион современного человека</b>		<b>18</b>	
<b>Тема 5.1.</b> Характеристика блюд на завтрак	<b>Практические занятия</b> Предметное содержание речи: составление меню к завтраку, закуски на завтрак, рецепты мясных закусок	6	
	Языковой компонент: лексические единицы по новой теме; их орфографические и слухопроизносительные модели		
	Условные предложения, многозначность слов, многозначность глаголов to be и to have, сложное дополнение		
	Социокультурный компонент: понятие о кулинарных характеристиках блюд на завтрак		
	Речевой компонент: диалоги по темам: «Что вы предпочитаете на завтрак?», «Мясные завтраки», «Английский завтрак», «Немецкий завтрак», составление карты меню завтрака		
	Учебный компонент: приемы работы с текстом, диалогами; приемы культуры аудирования		
<b>Тема 5.2.</b> Характеристика блюд на обед	<b>Практические занятия</b> Предметное содержание речи: составление меню к обеду, закуски к обеду, рецепты мясных закусок к обеду	4	
	Языковой компонент: лексические единицы по новой теме; их орфографические и слухопроизносительные модели		
	Типы придаточных предложений, герундий и функции герундия в предложении, функции инфинитива в предложении		
	Социокультурный компонент: понятие о кулинарных характеристиках блюд на обед		
	Речевой компонент: диалоги по темам: «Что вы предпочитаете на обед?», «Горячие мясные блюда на обед», «Английский обед», «Немецкий обед», составление карты меню обеда, составление монологического высказывания по теме «Обеденный перерыв»		
	Учебный компонент: приемы работы с текстом, диалогами; приемы культуры аудирования		
<b>Тема 5.3.</b> Характеристика блюд на ужин	<b>Практические занятия</b> Предметное содержание речи: составление меню на ужин, закуски на ужин, рецепты мясных закусок на ужин	4	
	Языковой компонент: лексические единицы по новой теме; их орфографические и слухопроизносительные модели		
	Сложно подчиненные предложения, хронологические даты, и чтение дробных числительных		
	Социокультурный компонент: понятие о кулинарных характеристиках блюд на ужин		

	Речевой компонент: диалоги по темам: «Что вы предпочитаете на ужин?», «Горячие мясные блюда на ужин», «Английский ужин», «Немецкий ужин», составление карты меню ужина, составление монологического высказывания по теме «Мои предпочтения»		
	Учебный компонент: приемы работы с текстом, диалогами; приемы культуры аудирования		
<b>Тема 5.4.</b> Характеристика праздничных блюд	<b>Практические занятия</b> Предметное содержание речи: составление меню к празднику, праздничный стол, рецепты мясных закусок к празднику	4	
	Языковой компонент: лексические единицы по новой теме; их орфографические и слухопроизносительные модели		
	Сложносочиненные предложения		
	Социокультурный компонент: понятие о кулинарных характеристиках блюд к празднику		
	Речевой компонент: диалоги по темам: «Юбилей друга?», «Горячие мясные блюда к празднику», «Семейный праздник», составление карты меню праздничного вечера, составление монологического высказывания по теме «На празднике»		
	Учебный компонент: приемы работы с текстом, диалогами; приемы культуры аудирования		
<b>Раздел 6.</b> <b>Диетическое питание.</b>		<b>9</b>	
<b>Тема 6.1.</b> Диетическое питание в местах общественного пользования.	<b>Практические занятия</b> Предметное содержание речи: диетическое питание (составление меню, кулинарная характеристика диетических блюд); религиозные запреты	9	
	Языковой компонент: лексические единицы по новой теме; их орфографические и слухопроизносительные модели		
	Согласование времен; предложения с союзом		
	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		
<b>Раздел 7.</b> <b>Кухни народов мира</b>		<b>23</b>	
<b>Тема 7.1.</b> Английская кухня.	<b>Практические занятия</b> Предметное содержание речи: Английская национальная кухня; кулинарные характеристики блюд английской кухни	6	
	Языковой компонент: лексические единицы по новой теме; их орфографические и слухопроизносительные модели		
	Настоящее длительное время		
	Прошедшее длительное время		



	Социокультурный компонент: особенности английской национальной кухни; блюда английской кухни, используемые в России		
	Речевой компонент: рассуждение как форма монологического высказывания, диалог «В кафе Лондона»		
	Учебный компонент: приемы культуры аудирования, приемы работы с текстами и диалогами		
<b>Тема 7.2.</b> Итальянская кухня.	<b>Практические занятия</b> 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		
<b>Тема 7.3.</b> Кухни скандинавских стран.	<b>Практические занятия</b> 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		
<b>Тема 7.4.</b> Особенности питания японцев, китайцев, корейцев, народов Ближнего Востока.	<b>Практические занятия</b> Предметное содержание речи: кухни Японии, Китая, Кореи, Ближнего Востока; кулинарные характеристики блюд	4	
	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		
<b>Тема 7.5.</b> Французская кухня.	<b>Практические занятия</b> Предметное содержание речи: французская национальная кухня; кулинарные характеристики блюд; меню дневного рациона французского туриста	5	

	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		
<b>Раздел 8. Здоровое питание.</b>		<b>23</b>	
<b>Тема 8.1. Питание.</b>	<b>Практические занятия</b> Предметное содержание речи: питание для здоровья; вегетарианство: польза для здоровья человека; как остаться здоровым; как сбросить вес; сахар и здоровье; кофеин; калории; мясной и рыбий жир; холестерин; морские продукты; витамины	12	
	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		
<b>Тема 8.2. Здоровое питание за рубежом</b>	<b>Практические занятия</b> Предметное содержание речи: питание для здоровья; вегетарианство: польза для здоровья человека; как остаться здоровым; как сбросить 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 за рубежом		
	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		
	<b>Всего:</b>	<b>196</b>	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ 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: учебное пособие. –М.: ТК Велби, Издательство Проспект, 2020-320с.
2. Голубев А. П. Учебное пособие для студ. сред. учеб. заведений: - М. Издательский центр «Академия», 2020-336 с.
3. Голицинский Ю. Б. Грамматика: Сборник упражнений. – Санкт Петербург: Издательство КАРО, 2020-544с.
4. Сиротина Т. А. Современный англо-русский русско-английский словарь-справочник:42000 слов и выражений современного английского и русского языка. Донецк: ООО ПКФ, 2020-576с.
5. Карпова Т. А. Английский язык для колледжей: Учебное пособие. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и Ко», 2020. -295с.

Дополнительные источники:

1. Лабода Т. Е. Английский язык. Весь общий школьный курс в таблицах: учебное пособие. Минск: Современная школа, 2020. -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, 2020. -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, 2020-312с.
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», 2020. -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 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>			
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.
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 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.
<b>Знания</b>			
Лексический (1200-1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности	Устный ответ, выполнение лексико-грамматических упражнений и тестов	Владеет лексическим и грамматическим минимумом, необходимым для чтения и перевода иноязычных текстов профессиональной направленности	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.
--	--	--	--

**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  
19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий  
(базовая подготовка)**

**Пенза, 2022**

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

Протокол № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_

Председатель МЦК \_\_\_\_\_  
Г.И. Табаксюрва

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий (базовая подготовка)

УТВЕРЖДАЮ:  
Заместитель директора по УВР  
\_\_\_\_\_ Л.В Волкова  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Разработчик: Серебрякова Оксана Анатольевна, преподаватель немецкого языка



## **СОДЕРЖАНИЕ**

	<b>СТР.</b>
<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 ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>15</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>17</b>

# 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 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий (базовая подготовка).

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.

Личностные результаты: ЛР1-ЛР4; ЛР 6-ЛР8.

#### **1.4 Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 196 часов том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 168 часов;  
самостоятельной работы обучающегося 28 часов.

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

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>1</b>	<b>2</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>196</b>
в том числе в форме практической подготовки	168
<b>Обязательная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>168</b>
В том числе:	
Практические занятия	168
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>28</b>
В том числе:	
Внеаудиторная самостоятельная работа: чтение и перевод текстов, составление диалогов, подготовка сообщений и рефератов	28
<b>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	

## 2.2. Рабочий 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. Вводно-коррективный курс</b>		<b>16</b>	
<b>Тема 1.1.</b> Иностранный язык как средство общения	<b>Практические занятия</b> Социокультурный компонент: наиболее распространенные языки, роль средств информационных технологий в мотивации изучения иностранных языков, иностранный язык как средство приобщения к мировой культуре	8	
	Личные местоимения, притяжательные и неопределенные местоимения, множественное число существительных, артикль.		
	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		
<b>Тема 1.2.</b> Социально- бытовая тематика: «Семья», «Квартира», «Наш колледж», «Моя будущая профессия»	<b>Практические занятия</b> Предметное содержание: характеристика избранной профессии. Описание колледжа, квартиры.	8	
	Языковой компонент: лексические единицы по новой теме, их орфографические модели и слухопроизносительные модели		
	Словообразование. Видовременные формы глагола в активном залоге.		
	Социокультурный компонент: понятие о семейных ценностях, распорядок колледжа и правила поведения в колледже, характеристика будущей профессии.		
	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: приемы культуры аудирования; приемы работы с текстом		
<b>Раздел 2. Название продуктов питания и характеристика блюд.</b>		<b>46</b>	
<b>Тема 2.1.</b> Овощи, зелень, специи, приправы. Фрукты, ягоды, орехи, соки.	<b>Практические занятия</b> Предметное содержание речи: овощи, зелень, специи, приправы; фрукты, ягоды. Десертные блюда из ягод и орехов, соки. Качественные характеристики; кулинарные характеристики Языковой компонент: лексические единицы по новой теме; их орфографические и слухопроизносительные модели. Социокультурный компонент: овощные и фруктовые блюда в рационе людей Образование и функции причастия I, II Речевой компонент: диалоги «В овощном магазине», «В студенческой столовой», «На рынке», «Заказ десерта». Учебный компонент: приемы работы со словарем, с рецептами	8	
<b>Тема 2.2.</b> Мясо, птица, дичь.	<b>Практические занятия</b> Предметное содержание речи: мясо (баранина, говядина, телятина, свинина); дичь; птица. Языковой компонент: лексические единицы по новой теме; их орфографические и слухопроизносительные модели Сложное прошедшее время Perfekt. Спряжение haben, sein Социокультурный компонент: блюда из мяса, дичи, птицы в рационе людей Речевой компонент: диалоги по теме: «Заказ блюда из мяса», «Котлеты по-киевски» и др. Учебный компонент: приемы работы со словарем, приемы аудирования	8	
<b>Тема 2.3.</b> Рыба. Продукты	<b>Практические занятия</b> Предметное содержание речи: рыба (морская, пресноводная). Продукты моря	8	

моря.	<p>(креветки, лобстеры, крабы, морская капуста и др.).</p> <p>Языковой компонент: лексические единицы по новой теме; их орфографические и слухопроизносительные модели</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>		
<p><b>Тема 2.4.</b> Молочные, крупяные, яичные продукты и блюда, кондитерские и хлебобулочные изделия.</p>	<p><b>Практическое занятие</b></p> <p>Предметное содержание речи: молочные, крупяные, яичные продукты и блюда, кондитерские и хлебобулочные изделия</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, необходимость употребления хлебобулочных изделий в рационе человека, десертные блюда</p> <p>Речевой компонент: диалоги «В молочном магазине», «В хлебном магазине»</p> <p>Учебный компонент: приемы работы со словарем при переводе рецептов, приемы аудирования</p>	8	
	<p><b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> выполнение домашнего задания по разделу 2.</p>	14	
<p><b>Раздел 3.</b> <b>Сервировка стола и обслуживание</b></p>		35	
<p><b>Тема 3.1.</b> Подготовка к обслуживанию Сервировка стола Предметы сервировки. Сервировка стола к</p>	<p><b>Практические занятия</b></p> <p>Предметное содержание речи: составление меню; оформление стола; основные предметы сервировки</p> <p>Языковой компонент: лексические единицы по новой теме; их орфографические и слухопроизносительные модели</p> <p>Имя прилагательное. Степени сравнения</p> <p>Социокультурный компонент: Социокультурный компонент: традиции в</p>	21	

завтраку, обеду, ужину	сервировке стола в ресторанах России и Германии; свадебные традиции	14	
	Речевой компонент: диалоги по теме: «В ресторане Москвы», «В баре Берлина»		
	Учебный компонент: приемы культуры чтения и аудирования		
	Языковой компонент: лексические единицы по новой теме; их орфографические и слухопроизносительные модели		
	Придаточные предложения условия; сложноподчиненные предложения		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> выполнение домашних заданий по разделу		
<b>Раздел 4. Обслуживание посетителей.</b>		<b>26</b>	
<b>Тема 4.1.</b> Обслуживание в ресторане.	<b>Практические занятия</b> Предметное содержание речи: обслуживание посетителей в ресторане; основные пункты меню. Карта вин.	26	
	Языковой компонент: лексические единицы по новой теме; их орфографические и слухопроизносительные модели		
	Согласование времен, косвенная речь		
	Социокультурный компонент: традиции в обслуживании и в ресторанах России и Германии; умение выбирать вина.		
	Речевой компонент: диалоги по теме		
	Учебный компонент: приемы работы с текстом, диалогами; приемы культуры аудирования		
<b>Раздел 5. Характеристика блюд, входящих в рацион современного человека</b>		<b>18</b>	
<b>Тема 5.1.</b> Характеристика	<b>Практические занятия</b> Предметное содержание речи: разнообразие блюд на завтрак, составление меню к	6	

блюд на завтрак	завтраку		
	Языковой компонент: лексические единицы по новой теме; их орфографические и слухопроизносительные модели		
	Многозначность слов; сложные слова		
	Социокультурный компонент: кулинарные характеристики блюд на завтрак		
	Речевой компонент: диалоги по теме: «Что вы предпочитаете на завтрак?», «Немецкий завтрак», составление меню завтрака		
	Учебный компонент: приемы работы с текстом, диалогами; приемы культуры аудирования		
<b>Тема 5.2.</b> Характеристика блюд на обед	<b>Практические занятия</b> Предметное содержание речи: составление меню к обеду, закуски к обеду, рецепты горячих и холодных блюд на обед	4	
	Языковой компонент: лексические единицы по новой теме; их орфографические и слухопроизносительные модели		
	Инфинитив, инфинитивный оборот <i>im...zu</i>		
	Социокультурный компонент: понятие о кулинарных характеристиках блюд на обед		
	Речевой компонент: диалоги по теме «Что вы предпочитаете на обед?», «Горячие мясные блюда на обед», «Немецкий обед», составление меню обеда, составление монологического высказывания по теме «Обеденный перерыв»		
	Учебный компонент: приемы работы с текстом, диалогами; приемы культуры аудирования		
<b>Тема 5.3.</b> Характеристика блюд на ужин	<b>Практические занятия</b> Предметное содержание речи: холодные и горячие блюда на ужин, салаты, составление меню к ужину	4	
	Языковой компонент: лексические единицы по новой теме; их орфографические и слухопроизносительные модели		
	Числительные. Порядковые и количественные числительные		
	Социокультурный компонент: понятие о кулинарных характеристиках блюд на ужин		



	Речевой компонент: составление монологического высказывания по теме «Мои предпочтения»		
	Учебный компонент: приемы работы с текстом, диалогами; приемы аудирования		
<b>Тема 5.4.</b> Характеристика праздничных блюд	<b>Практические занятия</b> Предметное содержание речи: составление меню к празднику, сладкий стол – торты, конфеты, пирожные	4	
	Языковой компонент: лексические единицы по новой теме; их орфографические и слухопроизносительные модели		
	Социокультурный компонент: кулинарные характеристики блюд к празднику, праздничное меню в России и Германии; разнообразие сладостей в России и стране изучаемого языка		
	Речевой компонент: диалоги по теме «Юбилей друга», «Семейный праздник», составление карты меню праздничного вечера		
	Учебный компонент: приемы работы с текстом, диалогами; приемы аудирования		
<b>Раздел 6.</b> <b>Диетическое питание.</b>		<b>9</b>	
<b>Тема 6.1.</b> Диетическое питание в местах общественного пользования.	<b>Практические занятия</b> Предметное содержание речи: диетическое питание - аргументы «за» и «против», кулинарная характеристика диетических блюд, отделы диетического питания в продовольственных магазинах; религиозные запреты.	9	
	Языковой компонент: лексические единицы по новой теме; их орфографические и слухопроизносительные модели		
	Социокультурный компонент: необходимость использования диетических блюд, религиозные запреты разных стран		
	Сложные предложения.		
	Учебный компонент: приемы работы с диалогами, текстом по теме		
<b>Раздел 7.</b> <b>Кухни народов мира</b>		<b>23</b>	

<p><b>Тема 7.1.</b> Немецкая кухня.</p>	<p><b>Практические занятия</b> Предметное содержание речи: немецкая национальная кухня; кулинарные характеристики блюд немецкой кухни</p> <p>Языковой компонент: лексические единицы по новой теме; их орфографические и слухопроизносительные модели</p> <p>Порядок слов в сложных предложениях</p> <p>Социокультурный компонент: особенности немецкой национальной кухни; блюда немецкой кухни, используемые в России</p> <p>Речевой компонент: рассуждение как форма монологического высказывания</p> <p>Учебный компонент: приемы культуры аудирования, приемы работы с текстами и диалогами</p>	6	
<p><b>Тема 7.2.</b> Итальянская кухня</p>	<p><b>Практические занятия</b> Предметное содержание речи: итальянская национальная кухня; кулинарные характеристики блюд итальянской кухни</p> <p>Языковой компонент: лексические единицы по новой теме; их орфографические и слухопроизносительные модели</p> <p>Социокультурный компонент: особенности итальянской национальной кухни; блюда итальянской кухни, используемые в России</p> <p>Речевой компонент: рассуждение как форма монологического высказывания; диалоги по теме</p> <p>Учебный компонент: приемы культуры аудирования, приемы работы с текстами и диалогами</p>	4	
<p><b>Тема 7.3.</b> Кухни скандинавских стран.</p>	<p><b>Практические занятия</b> Предметное содержание речи: кухни скандинавских стран (Финляндия, Швеция, Норвегия); кулинарные характеристики блюд; шведский стол.</p> <p>Языковой компонент: лексические единицы по новой теме; их орфографические и слухопроизносительные модели</p> <p>Социокультурный компонент: особенности национальной кухни скандинавских стран</p> <p>Пассивный залог. Временные формы пассивного залога</p>	4	

	Речевой компонент: рассуждение как форма монологического высказывания, диалоги по теме		
	Учебный компонент: приемы культуры аудирования, приемы работы с текстами и диалогами		
<b>Тема 7.4.</b> Особенности питания японцев, китайцев, корейцев, народов Ближнего Востока.	<b>Практические занятия</b> Предметное содержание речи: кухни Японии, Китая, Кореи, Ближнего Востока; кулинарные характеристики блюд	4	
	Языковой компонент: лексические единицы по новой теме; их орфографические и слухопроизносительные модели		
	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		
<b>Тема 7.5.</b> Французская кухня.	<b>Практические занятия</b> Предметное содержание речи: французская национальная кухня; кулинарные характеристики блюд; меню дневного рациона французского туриста	5	
	Языковой компонент: лексические единицы по новой теме; их орфографические и слухопроизносительные модели		
	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		
<b>Раздел 8.</b> <b>Здоровое питание</b>		<b>23</b>	
<b>Тема 8.1.</b> Здоровое питание.	<b>Практические занятия</b> Предметное содержание речи: правильное питание; вегетарианство; сахар и здоровье; калории; витамины	12	

	<p>Языковой компонент: лексические единицы по новой теме; их орфографические и слухопроизносительные модели</p> <p>Социокультурный компонент: влияние здорового питания на жизнь людей</p> <p>Отглагольные существительные. Особенности образования и артикль</p> <p>Речевой компонент: рассуждение как форма монологического высказывания</p> <p>Учебный компонент: приемы культуры аудирования, приемы работы с текстами и диалогами</p>		
<p><b>Тема 8.2.</b> Здоровое питание за рубежом</p>	<p><b>Практические занятия</b></p> <p>Предметное содержание речи: отличительные особенности здорового питания за рубежом, вред ресторанов быстрого питания.</p> <p>Языковой компонент: лексические единицы по новой теме; их орфографические и слухопроизносительные модели</p> <p>Социокультурный компонент: влияние здорового питания на жизнь людей за рубежом</p> <p>Речевой компонент: рассуждение как форма монологического высказывания, описание, образцы текстов для чтения по темам раздела</p> <p>Учебный компонент: приемы культуры аудирования, приемы работы с текстами и диалогами</p>	11	
	<b>Всего:</b>	<b>196</b>	

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

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

Реализация учебной дисциплины требует наличие 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, видеомаягнитофон, 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, 2020. – 282 с.

2. Бориско Н.Ф. Бизнес-курс немецкого языка. – М.: ООО Логос-М, 2020. – 352 с.

3. Галахов Н.В., Гуков С.Д. Немецко-русский и русско-немецкий словарь. – г. Москва: Мартин, 2020. – 480 с.

4. Синельщикова Л.В., Хайрова Н.В., Бондарева В. А. Грамматический справочник немецкого языка. – Ростов н/Д.: Феникс, 2020. – 167 с.

Дополнительные источники:

1. Данилова Н., Морозова И. Traditionelle Speisen und Getraenke unter interkulturellen Aspekt. – г. Москва: Чистые пруды, 2020. – 29 с.

2. Жебит Л.И. Пособие по немецкому для пищевых и торговых техникумов. -М.: 2020 -139с.

3. Завьялова В.М. Ильина Л.В. Практический курс немецкого языка. -М.: 2020.-139с.

4. Лютвайтес Е.В. Немецкий язык для экономистов. Учебное пособие. -Ростов – н/Д.: Феникс, 2020. -298с.

5. Морозова И. Трудности немецкой грамматики. –2020. – 32 с.

6. Немецко-русский и русско-немецкий словари.

7. Романовская Н.И. Романовская Ю.Т. 200 тем немецкого языка. – М.: ЗАО <БАО-ЭКСПРЕСС>, 2020.-298С.

8. Синельщикова Л.В. Хайрикова Н.В., Бондарева В.А. Грамматический справочник немецкого языка. – Ростов н/Д.: Феникс, 2020 - 167с.

9. Balcik Ines, Roehе Klaus Deutsche Grammatik kompakt. – Koeln:

Anaconda Verlag GmbH, 2020. – 320 с.

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	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.
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 (1200-1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов	Устный ответ, выполнение лексико-грамматических упражнений и тестов	Владеет лексическим и грамматическим минимумом, необходимым для чтения и перевода иноязычных текстов профессиональной направленности	

<p>профессиональной направленности</p>			<p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> <p>ОК 9. Быть готовым к смене 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.04 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА**

**для студентов, обучающихся по специальности  
19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий  
(базовая подготовка)**

**Пенза, 2022**

Рассмотрена и одобрена на заседании методической цикловой комиссии математических и естественнонаучных дисциплин

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

Председатель МЦК \_\_\_\_\_ Е.В. Комарова

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УВР

\_\_\_\_\_ Л. В. Волкова

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

Разработал преподаватель В.П.Волков

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий (базовая подготовка)

## 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>13</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>14</b>

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ОГСЭ.04 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 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий (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 дисциплин.

**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.

Личностные результаты: ЛР9, ЛР10.

**1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 336 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 168 часов;

самостоятельной работы обучающегося 168 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 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>336</b>
в том числе в форме практической подготовки	162
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>168</b>
в том числе:	
практические работы	<b>162</b>
теоретическое обучение	<b>6</b>
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>168</b>
в том числе:	
тематика внеаудиторной самостоятельной работы: занятия в спортивных секциях, кружках,	102
<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.	<p><b>Содержание учебного материала:</b> 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.</p> <p>Физическое самовоспитание и самосовершенствование в здоровом образе жизни. Критерии эффективности здорового образа жизни.</p>	6	2
	<p><b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> утренняя гимнастика, оздоровительный бег.</p>	6	
<b>Раздел 2. Легкая атлетика</b>		<b>88</b>	
Тема 2.1. Совершенствование техники бега на короткие дистанции: техника низкого старта, стартового ускорения, бег по дистанции, финиширование, специальные упражнения.	<p><b>Содержание учебного материала:</b></p>		2
	<p><b>Практические занятия</b> техника низкого старта, стартового ускорения, бег по дистанции, финиширование, специальные упражнения.</p>	6	
	<p><b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> утренняя гимнастика, оздоровительный бег.</p>	6	
Тема 2.2. Совершенствование техники длительного бега: старт, бег по дистанции,	<p><b>Содержание учебного материала:</b></p>		2
	<p><b>Практические занятия</b></p>	6	



прохождение поворотов (работа рук, стопы), финишный бросок.	техника бега на средние и длинные дистанции; старт, бег по дистанции, прохождение поворотов (работа рук, стопы), финишный бросок.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> длительный кросс до 15-18 минут.	6	
Тема 2.3. Совершенствование техники прыжка в высоту с разбега: техника разбега, отталкивание, переход через планку и приземление.	<b>Содержание учебного материала:</b>		2
	<b>Практические занятия</b> специальные упражнения; способы прыжков в высоту («перешагивание», «перекидной», «фосбери-флоп»); техника разбега, отталкивание, переход через планку и приземление.	6	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> специальные упражнения прыгуна (многоскоки, ускорения, маховые упражнения для рук и ног), акробатические упражнения (кувырки, группировки, перекаты).	6	
Тема 2.4. Совершенствование техники прыжка в длину с разбега: техника разбега, отталкивание, полет, приземление.	<b>Содержание учебного материала:</b>		2
	<b>Практические занятия</b> способы прыжков в длину (“согнув ноги”, “прогнувшись”, “ножницы”); техника разбега, отталкивание, полет, приземление.	4	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> специальные упражнения прыгуна (многоскоки, ускорения, маховые упражнения для рук и ног), акробатические упражнения (кувырки, группировки, перекаты).	4	
Тема 2.5. Совершенствование техники метания гранаты	<b>Содержание учебного материала:</b>		2
	<b>Практические занятия</b> техника безопасности при метании; биомеханические основы техники метания; держание гранаты, разбег, заключительная часть разбега, финальные усилия.	4	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> упражнения для укрепления мышц плечевого пояса, ног.	4	
Тема 2.6. Методика эффективных и экономичных способов владения	<b>Содержание учебного материала:</b>		2

жизненно-важными умениями и навыками (ходьба, бег, передвижение на лыжах, методы	<b>Практические занятия</b> эффективные способы владения жизненно-важными умениями и навыками (ходьба, бег, передвижение на лыжах, методы овладения умениями и навыками).	6	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> утренние прогулки, бег трусцой.	6	
Тема 2.7. Простейшие методики оценки работоспособности, усталости, утомления и применение средств физической культуры для направленной коррекции .	<b>Содержание учебного материала:</b>		2
	<b>Практические занятия</b> 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	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> утренние прогулки, бег трусцой.	6	
Тема 2.8. Контрольные занятия.	<b>Содержание учебного материала</b>		
	<b>Практические занятия</b> 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	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Выполнение физических упражнений. Утренняя гимнастика, оздоровительный бег.	6	
<b>Раздел 3. Баскетбол</b>		<b>116</b>	
Тема 3.1. Стойка игрока, перемещения, остановки, повороты.	<b>Содержание учебного материала:</b>		2
	<b>Практические занятия</b> совершенствование техники перемещения и стойки игрока: передвижение, ходьба, прыжки, остановки, повороты (стойка игрока, работа рук и ног во время перемещений, остановок).	6	

	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> перемещение в игровых действиях в баскетболе.	6	
Тема 3.2. Передачи мяча.	<b>Содержание учебного материала:</b>		2
	<b>Практические занятия</b> 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	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Передачи мяча в усложненных условиях.	6	
Тема 3.3. Ведение мяча.	<b>Содержание учебного материала:</b>		2
	<b>Практические занятия</b> ведение с высоким и низким отскоком; со зрительным и без зрительного контроля; обводка соперника с изменением высоты отскока; с изменением направления; с изменениям скорости; с поворотом и переводом мяча.	6	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> работа с двумя мячами.	6	
Тема 3.4. Техника штрафных бросков.	<b>Содержание учебного материала:</b>		2
	<b>Практические занятия</b> техника штрафных бросков: подготовка к броску; бросок (техника работы рук и ног).	6	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> броски на результат с линии штрафного броска, после ОФП	6	
Тема 3.5. Тактика игры в защите и нападении.	<b>Содержание учебного материала:</b>		2
	<b>Практические занятия</b> техника защиты: техника передвижений (сойка, ходьба, бег, прыжки, остановки, повороты); техника овладения мячом и противодействие (выбивание, отбивание, накрывание, перехват, вырывание, взятие отскока).	8	

	тактика нападения: (индивидуальные (действия игрока с мячом и без мяча), групповые (взаимодействие двух и трех игроков), командные действия (позиционное и стремительное нападение)).		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> учебная игра (с заданиями).	8	
Тема 3.6. Основы методов судейства и тактики игры.	<b>Содержание учебного материала</b>		2
	<b>Практические занятия</b> техника игры; правила судейства; выполнение техники поворотов, приема и передачи мяча, техники штрафных бросков, ведения мяча.	8	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> упражнения для укрепления мышц кистей, плечевого пояса, брюшного пресса, мышц ног.	8	
Тема 3.7. Методика индивидуального подхода к направленному развитию физических качеств.	<b>Содержание учебного материала:</b>		2
	<b>Практические занятия</b> развития основных физических качеств баскетболистов: быстрота, ловкость, выносливость, прыгучесть, сила; знать методику индивидуального подхода двигательных качеств.	8	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> упражнения для укрепления мышц кистей, плечевого пояса, брюшного пресса, мышц ног.	8	
Тема 3.8. Контрольные занятия.	<b>Содержание учебного материала</b>		
	<b>Практические занятия</b> два шага бросок в кольцо; штрафной бросок; баскетбольная «Дорожка» (простейшие элементы баскетбола).	10	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> упражнения для укрепления мышц кистей, плечевого пояса, брюшного пресса, мышц ног	10	
<b>Раздел 4. Волейбол.</b>		<b>120</b>	
Тема 4.1 Стойки игрока и перемещения.	<b>Содержание учебного материала:</b>		2

	<b>Практические занятия</b> 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	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> перемещение по зонам площадки.	6	
Тема 4.2. Приемы и передачи мяча снизу и сверху двумя руками.	<b>Содержание учебного материала:</b>		2
	<b>Практические занятия</b> совершенствование техники, приемов и передачи мяча снизу и сверху двумя руками.	6	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Приемы и передачи мяча в парах, с увеличением числа мячей.	6	
Тема 4.3. Нижняя прямая и боковая подача.	<b>Содержание учебного материала:</b>		2
	<b>Практические занятия</b> совершенствование техники нижней прямой и боковой подачи мяча (стойка во время подачи, работа рук и ног).	6	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> подача на результат по зонам.	6	
Тема 4.4. Верхняя прямая подача.	<b>Содержание учебного материала:</b>		2
	<b>Практические занятия</b> совершенствование техники верхней прямой подачи (стойка, работа рук и ног).	8	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> упражнения на укрепление мышц кистей, плечевого пояса, брюшного пресса мышц ног.	8	
Тема 4.5. Тактика игры в защите и нападении.	<b>Содержание учебного материала:</b>		2
	<b>Практические занятия</b> совершенствование тактики игры в защите и нападении (подача в зону,	8	

	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.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> 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.	<b>Содержание учебного материала:</b>		2
	<b>Практические занятия</b> судейство в волейболе; правила соревнований; судьи, бригада судей; жесты судей; техника и тактика игры.	8	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> судейство соревнований по волейболу.	8	
Тема 4.7. Методика составления и проведения простейших самостоятельных занятий физическими упражнениями с гигиенической направленностью.	<b>Содержание учебного материала:</b>		2
	<b>Практические занятия</b> проведения простейших самостоятельных занятий физическими упражнениями с гигиенической направленностью.	8	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> комплекс специальных упражнений волейболистов	8	
Тема 4.8. Контрольные занятия.	<b>Содержание учебного материала:</b>		
	<b>Практические занятия</b> передачи мяча в парах; прием мяча снизу и сверху; верхняя прямая подача.	10	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> комплекс специальных упражнений волейболистов	10	
	<b>Всего:</b>	<b>336</b>	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ 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. Бишаева А.А. Физическая культура: учебник [для всех специальностей СПО] /А.А.Бишаева.- [7-е изд., стер.]- Москва: Издательский дом Академия, 2020.-320с.-ISBN 978-5- 4468-9406-2 - Текст: непосредственный.
- 2.Лях В.И., Зданевич А.А. Физическая культура 10—11 кл. — М., 2020.
3. Бирюкова А.А. Спортивный массаж: учебник для вузов. — М., 2019.
4. Решетников Н.В., Кислицын Ю.Л. Физическая культура: учеб. пособия для студентов СПО. — М., 2021.
5. Хрущев С.В. Физическая культура детей заболеванием органов дыхания: учеб. пособие для вузов. — М., 2020.

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., 2018.
4. Вайнер Э.Н., Волынская Е.В. Валеология: учебный практикум. — М., 2018.
5. Дмитриев А.А. Физическая культура в специальном образовании. — М., 2019.
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., 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)



#### 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	
<b>Умения</b>				
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. 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.	
<b>Знания</b>				
о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;	выполнение индивидуальных заданий	Понимает роль физической культуры в общекультурном, профессиональном, социальном развитии человека		
-основы здорового образа жизни.	выполнение индивидуальных заданий	Понимает значение здорового образа жизни		





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

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОГСЭ.05 ЭФФЕКТИВНОЕ ПОВЕДЕНИЕ НА РЫНКЕ ТРУДА**

**для студентов, обучающихся по специальности  
19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий  
(базовая подготовка)**

**Пенза, 2022**

Рассмотрена и одобрена на заседании Рабочая программа учебной дисциплины  
методической цикловой комиссии разработана на основе Федерального

общих гуманитарных и социально-  
экономических дисциплин

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

Председатель МЦК

\_\_\_\_\_ Г.И. Табаксюрлова

государственного образовательного  
стандарта среднего профессионального  
образования по специальности 19.02.03  
Технология хлеба, кондитерских и  
макаронных изделий (базовая подготовка)

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УВР

\_\_\_\_\_ Л.В. Волкова

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Разработчик: преподаватель Исаева Н.С.

## Содержание

стр.

<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 программы учебной дисциплины</b>	<b>11</b>
<b>4.Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины</b>	<b>13</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 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий (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 общий гуманитарный и социально – экономический цикл.

**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 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.

Личностные результаты: ЛР1-ЛР4; ЛР6-10, ЛР 12, ЛР 13, ЛР 16.

#### **1.4.Рекомендуемоеколичествочасовнаосвоениепрограммыдисциплины:**

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

Обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 36 часов;

Самостоятельной работы обучающегося – 18 часов.

## **2.СТРУКТУРАИСОДЕРЖАНИЕУЧЕБНОЙДИСЦИПЛИНЫ**

### **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
в том числе в форме практической подготовки	10
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	36
в том числе:	
практические занятия	10
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	18
в том числе:	



<i>Внеаудиторная самостоятельная работа: написание рефератов, подготовка публичных выступлений, составление таблиц</i>	18
<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	1
	Цели и задачи дисциплины «Эффективное поведение на рынке труда». Общая структура и примерное содержание курса. Виды практических работ. Конечные результаты обучения.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> 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	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.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> составить таблицу «Сферы профессиональной деятельности»	1	
<b>Тема 1.2. Культура труда</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	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.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> 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	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.		

<p><b>характеристика современного рынка труда России.</b></p>	<p>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.</p>		
	<p><b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> дать характеристику современного рынка труда России, обозначив проблемы и перспективы его развития.</p>	1	
<p><b>Тема 2.2. Факторы, влияющие на развитие рынка труда в России. Организация рынка труда в России</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b> 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.</p>	2	2
	<p><b>Практическое занятие.</b> Анализ пакета документов при составлении трудового соглашения</p>	2	
	<p><b>Самостоятельная работа обучающихся:</b></p>	2	

	Подготовить сообщение о правах и обязанностях работников		
<b>Раздел 3. Специфика регионального рынка труда</b>		<b>9</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> 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	2
	<b>Практические занятия</b> Анализ структуры занятости населения в Пензенской области Построение и анализ диаграмм занятости населения в регионе по статистическим данным.	4	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Подготовить характеристику развития малого и среднего бизнеса в Пензенской области	3	
<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
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> 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>	2	
	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.		2
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> написание реферата: Формы и методы профессиональной переподготовки и повышения квалификации.	1	
<b>Раздел 5. Технология трудоустройства</b>		<b>15</b>	
<b>Тема 5.1. Способы поиска работы Технология приема на работу.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
	Непосредственное обращение к работодателю, использование посреднических фирм, использование личных связей, объявлений о вакансиях на улицах. Роль рекламы при трудоустройстве на работу.		2
	<b>Практическое занятие.</b> Сравнительная характеристика различных методов поиска работы.	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> 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	
	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.		2
	<b>Практическое занятие.</b> Составление резюме и портфолио для самопрезентации.	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> 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	
	Продуктивные приемы и способы эффективной коммуникации в процессе трудоустройства.		2

<b>Деловой этикет.</b>	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. Основные принципы делового этикета: принцип статусных различий, позитивность, уважение чужого мнения, принцип уместности, принцип предсказуемости.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> разработать форму индивидуального плана поиска работы по телефонному звонку	1	
<b>Раздел 6. Планирование и реализация профессиональной карьеры</b>		<b>6</b>	
<b>Тема 6.1. Адаптация на рабочем месте</b>	<b>Содержание учебного материала</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	2
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> подготовить сообщение о видах, формах и способах адаптации	1	
<b>Тема 6.2 Планирование профессиональной карьеры</b>	<b>Содержание учебного материала</b> 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	2
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> написание реферата: Важнейшие критерии эффективности работы	1	
	<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 Этики и психологии профессиональной деятельности.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;

Технические средства обучения:

- компьютер;
- мультимедийный проектор;
- экран.

Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской: не предусмотрено

#### **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 (действующая редакция) // Собрание законодательства Российской Федерации, 2002, N 1, ст. 3; N 30, ст. 3014; 2004, N 18, ст. 1690; N 35, ст. 3607; 2005, N 1, ст. 27; N 19, ст. 1752; 2006, N 27, ст. 2878; N 52, ст. 5498; 2007, N 1, ст. 34; N 17, ст. 1930; N 30, ст. 3808; N 41, ст. 4844; N 43, ст. 5084; N 49, ст. 6070; 2008, N 9, ст. 812; N 30, ст. 3613, 3616; N 52, ст. 6235; 2009, N 1, ст. 17, 21; N 19, ст. 2270; N 29, ст. 3604; N 30, ст. 3732; N 46, ст. 5419; N 48, ст. 5717; 2010, N 52, ст. 7002; 2011, N 27, ст. 3880; N 30, ст. 4586, 4590, 4591; N 45, ст. 6333, 6335; N 48, ст. 6730; N 49, ст. 7015, 7031; N 50, ст. 7359; 2012, N 10, ст. 1164; N 14, ст. 1553; N 18, ст. 2127; N 50, ст. 6954, 6957, 6959; N 53, ст. 7605; 2013, N 19, ст. 2326, 2329.

2. Закон РФ от 19.04.1991 N 1032-1 (действующая редакция) "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 18, ст. 2211; N 29, ст. 3696; N 47, ст. 5613; 2000, N 33, ст. 3348; 2001, N 53, ст. 5024; 2002, N 30, ст. 3033; 2003, N 2, ст. 160; 2004, N 35, ст. 3607; 2006, N 1, ст. 10; 2007, N 1, ст. 21; N 43, ст. 5084; 2008, N 30, ст. 3616; N 52, ст. 6242; 2009, N 23, ст. 2761; N 52, ст. 6441, 6443; 2010, N 30, ст. 3993; N 31, ст. 4196; 2011, N 27, ст. 3880; N 29, ст. 4296; N 49, ст. 7039; 2012, N 53, ст. 7653; 2013, N 8, ст. 717.

3. Алашеев С.Ю., Зубова Е.Г., Кирюшина Т.Н., Посталюк Н.Ю. Эффективное поведение на рынке труда: Учебное пособие для учащихся общеобразовательных и профессиональных учебных заведений Самарской области (2-е изд, доп.). – Самара, 2021. – 78с.

4. Эффективное поведение на рынке труда. Методические рекомендации для педагогов общеобразовательных школ. - Самара, 2021.

Дополнительные источники:

1. Грецов А.Г. Тренинг уверенного поведения. – СПб.: Питер, 2021.
2. Ксенчук Е.В., Киянова М.К. Технология успеха. – М.: Дело, 2021.
3. Носкова О.Г. Психология труда. – М.: Академия, 2021.
4. Планирование карьеры и жизни. МОО «Достижения молодых». -М.: Артель-Сервис, 2021.
5. Поляков В.А. Технология карьеры. – М.: Дело, 2021.
6. Пугачёв В.П. Тесты, деловые игры, тренинги в управлении персоналом. – М.: Аспект Пресс, 2021
7. Эффективное поведение на рынке труда. Учебное пособие для учащихся общеобразовательных и профессиональных учебных заведений Самарской области. Самара. 2021.
8. Эффективное поведение на рынке труда. Учебно-методическое пособие для выпускников профессиональных учебных заведений. -Ярославль. 2021

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 осуществляется 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 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
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	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
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	Воспроизводит структуру составления резюме	

	заданий		
технологии приема на работу	выполнение индивидуальных заданий практические задания	Анализирует и применяет техники и приемы эффективного общения	задач, профессионального и личностного развития.
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	ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.  ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
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	ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
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	Понимает основы профессиональной карьеры как умения сформировать себя в качестве специалиста с правильным учетом потребностей рынка и собственных склонностей и потребностей	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.





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

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОГСЭ.06 РУССКИЙ ЯЗЫК И КУЛЬТУРА РЕЧИ**

**для студентов, обучающихся по специальности  
19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий  
(базовая подготовка)**

**ПЕНЗА, 2022**

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

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

Председатель МЦК  
\_\_\_\_\_  
Г.И.  
Табаксюрлова

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий (базовая подготовка)

УТВЕРЖДАЮ  
Зам. директора по УВР  
\_\_\_\_\_  
Л.В. Волкова  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 202 г.

Разработчик: преподаватель Сухарева Е.П.

## 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>15</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 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий (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.

Личностные результаты: ЛР1-ЛР8; ЛР 11- ЛР18.

#### **1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 81 час, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 54 часа;

самостоятельной работы обучающегося - 27 часов.

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

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>81</b>
в том числе в форме практической подготовки	18
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>54</b>
в том числе:	
практические занятия	18
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>27</b>
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>	27
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

## 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>	<b>Содержание учебного материала</b> 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.	2	1
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Написание реферата. Язык как знаковая система.	1	
	<b>Раздел 1</b> <b>Нормативный аспект культуры речи. Литературный язык и языковая норма</b>		42
<b>Тема 1.1.</b> <b>Происхождение и развитие русского языка</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Происхождение русского языка. Русский национальный язык 18-19вв. Русский язык советского периода. Русский язык конца 20 века. Русский язык в современном мире.	2	2
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> 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>	<b>Содержание учебного материала</b>	1	
	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
	<b>Практическое занятие:</b> редактирование текстов.	1	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> 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>	<b>Содержание учебного материала</b>	1	
	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
	<b>Практическое занятие:</b> редактирование текстов.	1	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> 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>	<b>Содержание учебного материала</b>	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
	<b>Практическое занятие:</b> установление видов орфоэпических ошибок и их исправление.	1	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Написание реферата. Понятие литературно-языковой нормы и критерии ее кодификации.	1	
	<b>Содержание учебного материала</b>	1	

<b>Тема:1.5</b> <b>Лексические нормы</b>	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, антонимов, омонимов и многозначных слов. Лексические ошибки, вызванные смешиванием паронимов. Неоправданное употребление слов с различной стилевой окраской, заимствованных слов, внелитературной лексики. Лексические анахронизмы. Злоупотребление терминами.		2
	<b>Практическое занятие</b> по разграничению ненормативного словоупотребления как речевой ошибки и как выразительного средства	1	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> 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</b> <b>Морфологические нормы имени существительного</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	1	2
	Основные виды ошибок в формообразовании, написании и употреблении: ошибки в выборе форм рода и числа существительных; ошибки в склонении существительных.		
	<b>Практическое занятие:</b> выявление основных видов ошибок в формообразовании, написании и употреблении существительных.	1	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> написание реферата - Части речи в русском языке. Принципы распределения слов по частям речи	1	
<b>Тема: 1.7</b> Склонение имен и фамилий	<b>Содержание учебного материала</b>	1	2
	Склонение русских и иноязычных имен и фамилий. Правописание в творительном падеже.		
	<b>Практическое занятие</b> Склонение имен и фамилий	1	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> написание реферата Тайна моего имени.	1	
	<b>Содержание учебного материала</b>	1	

<b>Тема:1.8</b> <b>Морфологические нормы имен прилагательного</b>	Основные виды ошибок в формообразовании, написании и употреблении имен прилагательных: ошибки в склонении прилагательных.		2
	<b>Практическое занятие:</b> выявление основных видов ошибок в формообразовании, написании и употреблении прилагательных.	1	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> редактирование текста	1	
<b>Тема:1.9</b> <b>Морфологические нормы числительных и местоимений</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	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 местоимений при отсутствии существительных, которые замещаются; неоправданная замена одного местоимения другим; неудачный выбор притяжательного местоимения).		2
	<b>Практическое занятие:</b> Склонение числительных и местоимений	1	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> написание реферата Основные ошибки в написании и употреблении числительных.	1	
<b>Тема: 1.10</b> <b>Морфологические нормы глаголов. Трудные случаи употребления</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	1	
	Ошибки в образовании и употреблении форм глаголов (личных, видовых, временных и залоговых форм). Трудные случаи употребления предлогов		2
	<b>Практическое занятие</b> по выявлению и исправлению ошибок в употреблении различных форм глаголов.	1	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> написание реферата Трудный случай в употреблении предлогов	1	
<b>Тема:1.11</b> <b>Синтаксические нормы</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	1	
	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.		2

	<b>Практическое занятие</b> по выявлению и исправлению ошибок при употреблении причастий и деепричастий.	1	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> по выявлению, объяснению и исправлению разного рода синтаксических ошибок	1	
<b>Тема: 1.12</b> <b>Построение предложений с однородными членами.</b> <b>Употребление деепричастных и причастных оборотов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	1	
	Знаки препинания при однородных членах предложения. Ошибки при употреблении однородных членов предложения. Употребление деепричастных и причастных предложений.		2
	<b>Практическое занятие:</b> выявление и исправление ошибок при употреблении однородных членов предложения.	1	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> рецензирование текстов.	1	
<b>Тема:1.13</b> <b>Фразеологические единицы русского языка</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	1	
	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.		2
	<b>Практическое занятие:</b> фразеологическая викторина.	1	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> написание реферата - Источники русской фразеологии	1	
<b>Тема:1.14</b> <b>Роль словарей и справочников в укреплении норм русского литературного языка. Культура пользования словарями</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	1	
	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
	<b>Практическое занятие:</b> работа со словарями.	1	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> написание реферата -Словари и их роль в жизни людей.	1	

<b>Раздел 2. Коммуникативный аспект культуры речи</b>		<b>6</b>	
<b>Тема:2.1 Коммуникативные качества речи: содержательность, уместность, точность, чистота</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	1	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.		
	<b>Практическое занятие:</b> редактирование текстов.	1	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> написание реферата Культура речи как учение о коммуникативных качествах литературной речи	1	
<b>Тема: 2.2 Богатство и выразительность речи. Образные средства языка</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	1	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.		
	<b>Практическое занятие:</b> работа с художественными текстами.	1	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> 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 аспект культуры речи.</b>		<b>6</b>	
<b>Тема 3.1 Значение речевого этикета в профессиональной</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
	Речевой этикет. Правила речевого этикета. Значение речевого этикета в профессиональной деятельности. Факторы, формирующие речевой этикет.		2

деятельности. Факторы, формирующие речевой этикет	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> написание реферата Значение речевого этикета в профессиональной деятельности	1	
Тема 3.2 Национальные особенности речевого этикета. Этикетные жанры и формулы для различных коммуникативных ситуаций	<b>Содержание учебного материала</b> Национальная специфика речевого этикета. Факторы, определяющие формирование речевого этикета и его использование. Формулы речевого этикета.	2	2
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> написание реферата Национальная специфика речевого этикета	1	
Раздел 4. Текст, его структура.		6	
Тема 4.1 Текст как речевое произведение	<b>Содержание учебного материала</b> Текст как речевое произведение. Структура текста. Смысловая и композиционная целостность текста. Связи предложений в тексте. Сложное синтаксическое целое и его виды.	2	2
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> сочинить текст на любую тему и доказать	1	
Тема 4.2 Функционально- смысловые типы текстов (описание, повествование, рассуждение)	<b>Содержание учебного материала</b> Функционально – смысловые типы текстов (описание, повествование, рассуждение). Соединение в тексте различных типов речи.	1	2
	<b>Практическое занятие</b> по определению стилистических особенностей текста и его структуры.	1	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> подобрать тексты разных типов и доказать	1	
Раздел 5. Функциональные стили речи		18	
	<b>Содержание учебного материала</b>	1	



<b>Тема:5.1 Общая характеристика стилей речи</b>	Функциональные стили литературного языка: официально-деловой, научный, публицистический, обиходно-разговорный (функции, стилевые черты, языковые особенности). Особый статус языка художественной литературы.		2
	<b>Практическое занятие</b> по определению функциональных стилей речи.	1	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> подобрать тексты разных стилей речи	1	
<b>Тема:5.2 Функции, стилевые черты, языковые особенности официально-делового стиля</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
	Определение и содержание официально-делового стиля. Составляющие официально-делового стиля.		2
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> написание резюме	1	
<b>Тема:5.3 Официально-деловая письменная речь. История русского делового письма</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
	Требования к официально-деловой письменной речи. История русского делового письма.		2
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> написание реферата История русского делового письма	1	
<b>Тема:5.4 Типы документов. Требования к оформлению реквизитов-документов.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	1	
	Документ. Типы и виды документов. Структура и содержание служебных документов. Структура официальных писем. Реквизиты. Требования к содержанию и оформлению основных реквизитных документов.		2
	<b>Практическое занятие</b> по составлению деловых документов	1	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> написание реферата Реквизиты. Требования к содержанию и оформлению основных реквизитных документов.	1	
<b>Тема:5.5 Новые тенденции в практике русского делового письма</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
	Реклама в деловой речи. Содержание и оформление резюме.		2
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> написание реферата Реклама в деловой речи.	1	

<b>Тема:5.6 Функции, стилевые черты, языковые особенности научного стиля</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
	Жанры научного стиля. Черты научного стиля. Языковые особенности научного стиля.		2
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> написание реферата Характеристика жанров научного стиля	1	
<b>ВСЕГО:</b>		<b>81</b>	

### **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:

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., 2021.
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 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
1	2	3	4
<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; определяет функции языка как средства формирования и трансляции мысли	

-связь языка и истории, культуры русского и других языков;	Написание рефератов, тесты, публичные выступления	Понимает 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	Раскрывает и понимает 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 и применяет 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	Определяет и понимает специфику устной и письменной речи, 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  
19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий  
(базовая подготовка)**

**Пенза, 2022**

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 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий (базовая подготовка)

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

Председатель методической цикловой комиссии \_\_\_\_\_ Е.В. Комарова

УТВЕРЖДАЮ  
Зам. директора по учебно –  
воспитательной работе  
\_\_\_\_\_ Л.В. Волкова  
« » \_\_\_\_\_ 20 \_ г.

Разработчик: Волкова С..Ю., преподаватель математических дисциплин

**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>11</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>13</b>



# 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 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий (базовая подготовка).

Программа учебной дисциплины может быть использована в программах дополнительного профессионального образования.

**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 ППССЗ

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 и производить приемку сырья.

ПК 1.2. Контролировать качество поступившего сырья.

ПК 1.3. Организовывать и осуществлять хранение сырья.

ПК 1.4. Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке.

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

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

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

ПК 2.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства.

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

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

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

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

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

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

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

ПК 5.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 5.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 5.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 5.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

Личностные результаты: ЛР1-ЛР4; ЛР 13-ЛР18.

**1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 93 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 62 часа;

самостоятельной работы обучающегося – 31 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>	<b>93</b>
в том числе в форме практической подготовки	24
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>62</b>
в том числе:	
практические занятия	24
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего),</b>	<b>31</b>
в том числе:	
выполнение индивидуальных заданий, решение задач	
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

## 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 Основные понятия и методы математического анализа</b>		<b>60</b>		
Тема 1.1 Предел и непрерывность функции	<b>Содержание учебного материала</b>		6	
	1	Предел числовой последовательности. Определение предела функции в точке. Основные теоремы о пределах.		2
	2	Предел функции на бесконечности. Первый и второй замечательные пределы.		2
	3	Непрерывность функции. Точки разрыва и их род.	2	
	<b>Практические занятия</b>		2	
	1	Вычисление пределов в точке и на бесконечности		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		4	
	Бесконечно-малые и бесконечно-большие функции. Замечательные пределы Вычисление пределов функции повышенной сложности			
Тема 1.2 Производная функции и её приложения	<b>Содержание учебного материала</b>		6	
	1	Понятие производной. Правила дифференцирования. Производные элементарных функций. Производная сложной и обратной функции.		2
	2	Признаки, возрастания и убывания функции. Экстремумы функции. Наибольшее и наименьшее значения функции.		2
	3	Применение производных при решении экономических задач.	2	
	<b>Практические занятия</b>		6	
	1	Вычисление производных функций.		
2	Исследование функций и построение графиков			

	3	Решение прикладных задач в области профессиональной деятельности		
	<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>Самостоятельная работа обучающихся</b>		1	
	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.		2
	2	Методы интегрирования.		2
	<b>Практические занятия</b>		2	
	1	Вычисление неопределенных интегралов		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		3	
	Приложения неопределенного интеграла к решению прикладных задач в области профессиональной деятельности			
Тема 1.5 Определенный интеграл и его приложения	<b>Содержание учебного материала</b>		4	
	1	Определенный интеграл и его свойства. Формула Ньютона-Лейбница.		2
	2	Методы вычисления определенного интеграла		2
	<b>Практические занятия</b>		4	
	1	Вычисление площадей плоских фигур с помощью определенного интеграла		
	2	Применение определенного интеграла к решению прикладных задач в области профессиональной деятельности		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		4	
	Приближенное вычисление определенного интеграла			
Тема 1.6	<b>Содержание учебного материала</b>		2	

Дифференциальные уравнения	1	Определение дифференциального уравнения. Обыкновенные дифференциальные уравнения первого порядка с разделяющимися переменными		2
	<b>Практические занятия</b>		2	
	1	Решение дифференциальных уравнений первого порядка с разделяющимися переменными.		
	<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 и математической статистики</b>			<b>24</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>		6	
	1	Предмет теории вероятностей. Основные понятия и определения. Классическое определение вероятности		2
	2	Вероятность суммы, произведения событий. Условная вероятность.		2
	3	Формула полной вероятности. Формула Байеса.		2
	<b>Практические занятия</b>		2	
1	Вычисление вероятности события с использованием элементов комбинаторики, классического определения			

	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	4	
	Формула Бернулли. Закон распределения случайной величины		
Тема 2.3. Элементы математической статистики	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
	1   Предмет математической статистики. Выборки, выборочные распределения. Геометрическая интерпретация статистических распределений выборки. Числовые характеристики выборки		2
	<b>Практические занятия</b>	2	
	1   Расчет по заданной выборке ее числовых характеристик		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	2	
	Доверительная вероятность, доверительные интервалы		
<b>Раздел 3 Математическое моделирование</b>		<b>9</b>	
Тема 3.1 Математическое моделирование объектов и процессов в пищевых производствах.	<b>Содержание учебного материала</b>	4	
	1   Понятие математической модели. Классификация математических моделей. Математическое моделирование пищевых систем, рецептурных смесей.		2
	2   Методы моделирования процессов, повышающих эффективность использования сырьевых ресурсов.		2
	<b>Практические занятия</b>	2	
	1   Решение задач оптимизации.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	3	
	Решение прикладных задач в области профессиональной деятельности		
	<b>Всего</b>	<b>93</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:

- 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», 2018. – 384 с.
2. Дадаян А.А. Математика: Учебник. 2-е издание. – М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2021. – 552 с.
3. Дадаян А.А. Сборник задач по математике. М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2018. – 352с.
4. Пехлецкий И. Д. Математика. Учебник для студентов образовательных учреждений среднего профессионального образования. М.: Академия, 2021. – 304с.
5. 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.



6. 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.
7. 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», 2018. 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», 2018. 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\\_lss0&feature=channel](http://www.youtube.com/watch?v=dU_FMq_lss0&feature=channel) (Лекция 12. Понятие определенного интеграла)

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

**Контроль и оценка** результатов освоения дисциплины осуществляется 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;	Контроль при выполнении заданий практических работ	Решает прикладные задачи в области профессиональной 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 задач, оценивать их эффективность и качество.
применять простые математические модели систем и процессов в сфере профессиональной деятельности	Контроль при выполнении заданий практических работ Контроль выполнения домашних заданий	Применяет простые математические модели систем и процессов в сфере профессиональной деятельности	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.
<b>знания:</b>			

значение математики в профессиональной деятельности и при освоении ППСЗ;	Фронтальный опрос	Анализирует, делает выводы и обосновывает свою точку при решении задач, связанных с производственной деятельностью.	ОК7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий. ОК8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. ОК9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
основные понятия и методы математического анализа, теории вероятностей и математической статистики;	Выполнение тестов Дидактический диктант	Понимает и оперирует основными понятиями, понимает основные методы математического анализа, теории вероятности и математической статистики и их значение для решения практических ситуаций	ПК1.1. Организовывать и производить приемку сырья. ПК1.2. Контролировать качество поступившего сырья. ПК1.3. Организовывать и осуществлять хранение сырья. ПК1.4. Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке. ПК2.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве хлеба и хлебобулочных изделий. ПК2.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий. ПК2.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий. ПК2.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства. ПК3.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий.

<p>основные математические методы решения прикладных задач в области профессиональной деятельности</p>	<p>Выполнение теста</p>	<p>Понимает и воспроизводит основные математические методы решения прикладных задач в области профессиональной деятельности</p>	<p>ПК3.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий.  ПК3.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий.  ПК3.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий.  ПК4.1. Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве различных видов макаронных изделий.  ПК4.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства различных видов макаронных изделий.  ПК4.3. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве различных видов макаронных изделий.  ПК5.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.  ПК5.2. Планировать выполнение работ исполнителями.  ПК5.3. Организовывать работу трудового коллектива.  ПК5.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.  ПК5.5. 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  
19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий  
(базовая подготовка)**

**Пенза, 2022**

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 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий (базовая подготовка)

Протокол № \_\_\_\_ от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 202\_\_ г.

Председатель МЦК \_\_\_\_\_ Е.В.  
Комарова

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по учебно –  
воспитательной работе

\_\_\_\_\_ Л.В. Волкова  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 202\_\_ г.

Разработчик: Сборщикова В.П., преподаватель



## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	стр. <b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>5</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>10</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**

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий (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 общий естественнонаучный цикл.

**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 и производить приемку сырья.

ПК 1.2. Контролировать качество поступившего сырья.

ПК 1.3. Организовывать и осуществлять хранение сырья.

ПК 1.4. Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке.

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

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

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

ПК 2.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства.

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

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

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

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

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

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

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

ПК 5.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 5.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 5.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 5.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

Личностные результаты: ЛР1-ЛР4; ЛР7, ЛР13-ЛР15.

#### **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>
в том числе в форме практической подготовки	16
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>36</b>
в том числе:	
практические занятия	<b>16</b>
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>18</b>
Подготовка сообщений, рефератов, выполнение индивидуальных заданий	
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>	
<b>Тема 1.1</b> Взаимодействие человека и природы	<b>Содержание учебного материала</b>	6	
	1   Введение. Значение экологических знаний		1
	2   Природа и общество. Общие и специфические черты		2
	3   Признаки экологического кризиса		2
	<b>Практические занятия</b>	4	
	1.Охрана биосферы от загрязнений выбросами хозяйственной деятельности человека 2.Научно-технический прогресс и природа в современную эпоху		
<b>Тема 1.2.</b> Природные ресурсы и рациональное природопользование	<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»		
	<b>Содержание учебного материала</b>	6	
	1   Проблемы использования и воспроизводства природных ресурсов, их взаимосвязь с размещением производства		2
	2   Природная вода и ее распространение. Роль воды в природе и хозяйственной деятельности людей.		2
	3   Истощение и загрязнение водных ресурсов. Основные загрязняющие вещества и поставщики загрязнений.		
	<b>Практические занятия</b>	4	

	1.Пищевые ресурсы человечества. Проблемы питания и производства с/х продукции 2.Природные ресурсы и их классификация		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	5	
	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»		
<b>Тема 1.3.</b> Загрязнение окружающей среды токсическими и радиоактивными отходами	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
	1 «Зеленая» революция и её последствия. Значение и экологическая роль применения удобрений и пестицидов		2
			2
	<b>Практические занятия</b>	4	
	1.Загрязнение биосферы. Антропогенное и естественное загрязнение 2.Мониторинг окружающей среды		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	3	
	Подготовка сообщений «Загрязнение озера Байкал», «Загрязнение атмосферы, гидросферы, литосферы» Подготовка мультимедийных презентаций на тему «Виды загрязнений», «Виды мониторинга». Рациональное использование водных ресурсов, меры по предотвращению их истощения и загрязнения.		
<b>Раздел II</b> <b>Правовые и социальные вопросы экологической безопасности</b>		<b>15</b>	
<b>Тема 2.1</b> Охрана окружающей среды	<b>Содержание учебного материала</b>	6	
	1 История Российского природоохранного законодательства		2
	2 Новые эколого-экономические вопросы и подходы к природоохранной деятельности		2

	3   Концепция устойчивого развития		2
	<b>Практические занятия</b> 1.Международное сотрудничество в области природопользования и охраны окружающей среды	4	
	2.Охраняемые природные территории, их значение в экологической политике России		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	5	
	Подготовка сообщений «Экологическая оценка производств и предприятий», «Заповедники»		
	Подготовка мультимедийных презентаций на тему «Охраняемые природные территории»		
<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:

1. Авраменко И.М. Природопользование. - М: «Лань», 2019
2. Акимова Т.А. Экология. - М: ЮНИТИ, 2019
3. Андреева А.Е. Беседы по экологии. - М, 2020
4. Гурова Т.Ф. Основы экологии и рационального природопользования.- М, 2020
5. Валова В.Д. Основы экологии. - М, 2019
6. Демина Т.А. Экология природопользования, охрана окружающей среды. - М.:»Аспект Пресс», 2020
7. Николайкин Н.И. Экология. - М: Дрофа, 2021
8. Константинов В.М., Челидзе Ю.Б. Экологические основы природопользования. - М: «АСАДЕМА», 2021
9. Протасов В.Ф. Экология, здоровье и охрана окружающей среды в России. - М «Фин и стат», 2019

Дополнительные источники:

1. Андреева А.Е., Тюрюканов А. Н., Гурова Т.Ф. Беседы по экологии. - М., 2021
2. Гурова Т.Ф. Основы экологии и рационального природопользования. - М, 2019
3. Воронцов А.И. Охрана природы. – М., 2020
4. Миркин Б.М., Наумова Л.Г. Экология России. - М., 2020

Интернет-ресурсы

1. <http://businesseco.ru/>
  2. <http://www.mnr.gov.ru/>
  3. <http://rgp.agava.ru/>
  4. <http://ecoportal.su/>
  5. <http://mosecom.ru/air/air-today/>
  6. <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>			
анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности;	Выполнение практических работ, индивидуальных заданий	Анализирует и прогнозирует экологические последствия различных видов 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 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. ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
соблюдать в профессиональной деятельности регламенты экологической безопасности;	Отчет по работе с научными статьями по экологии	Соблюдает в профессиональной деятельности регламенты экологической безопасности;	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>			ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
принципы взаимодействия живых организмов и среды обитания;	Тестовые задания по теме «Принципы взаимодействия живых организмов и среды обитания»	Понимает и воспроизводит принципы взаимодействия живых организмов и среды обитания;	ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно

особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного воздействия на окружающую среду;	Подготовка мультимедийных презентаций	Понимает и воспроизводит особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного воздействия на окружающую среду;	планировать повышение квалификации. ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. ПК 1.1. Организовывать и производить приемку сырья. ПК 1.2. Контролировать качество поступившего сырья. ПК 1.3. Организовывать и осуществлять хранение сырья.
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 1.4. Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке. ПК 2.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве хлеба и хлебобулочных изделий. ПК 2.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.
принципы и методы рационального природопользования	Тестовые задания «Рациональное природопользование»	Понимает и воспроизводит принципы и методы рационального природопользования;	ПК 2.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий. ПК 2.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства.
методы экологического регулирования;	Тестовые задания «Методы экологического регулирования»	Понимает и воспроизводит методы экологического регулирования;	ПК 3.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий. ПК 3.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий.
принципы размещения производств различного типа;	Подготовка мультимедийных презентаций	Понимает и характеризует принципы размещения производств различного типа;	ПК 3.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий.
основные группы отходов, их источники и масштабы образования;	Подготовка мультимедийных презентаций	Различает и характеризует основные группы отходов, их источники и масштабы образования;	ПК 3.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий.

понятие и принципы мониторинга окружающей среды;	Дидактический диктант по теме «Мониторинг окружающей среды»	Понимает и раскрывает содержание понятия и принципов мониторинга окружающей среды;	<p>ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве различных видов макаронных изделий.</p> <p>ПК 4.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства различных видов макаронных изделий.</p> <p>ПК 4.3. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве различных видов макаронных изделий.</p> <p>ПК 5.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.</p> <p>ПК 5.2. Планировать выполнение работ исполнителями.</p> <p>ПК 5.3. Организовывать работу трудового коллектива.</p> <p>ПК 5.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.</p> <p>ПК 5.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.</p>
правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности;	Тестовые задания «Правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности»	Понимает и воспроизводит правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности;	
принципы и правила международного сотрудничества в области природопользования и охраны окружающей среды;	Подготовка мультимедийных презентаций	Понимает и воспроизводит принципы и правила международного сотрудничества в области природопользования и охраны окружающей среды;	
природоресурсный потенциал Российской Федерации;	Подготовка мультимедийных презентаций	Понимает и характеризует понятие природоресурсный потенциал Российской Федерации;	
охраняемые природные территории	Тестовые задания «Охраняемые природные территории»	Называет и характеризует охраняемые природные территории	







**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  
19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий  
(базовая подготовка)**

**Пенза, 2022**

Рассмотрена и одобрена на заседании методической цикловой комиссии математических и естественнонаучных дисциплин

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

Председатель МЦК \_\_\_\_\_ Е.В.  
Комарова

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий (базовая подготовка)

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по учебно-воспитательной работе

\_\_\_\_\_ Л.В. Волкова

« » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Разработчик: Шмелёва Л.Н., 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>15</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>19</b>

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ 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 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий (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 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;

использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса;

описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов;

проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции;

использовать лабораторную посуду и оборудование;

выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру;

проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений;

выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений;

соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории;

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

основные понятия и законы химии;

теоретические основы органической, физической, коллоидной химии;

понятие химической кинетики и катализа;

классификацию химических реакций и закономерности их протекания;

обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов;

окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена;

гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах;

тепловой эффект химических реакций, термохимические уравнения;

характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции;

свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений;

дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов;

роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах;

основы аналитической химии;

основные методы классического количественного и физико-химического анализа;

назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры;

методы и технику выполнения химических анализов;

приемы безопасной работы в химической лаборатории.

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 и производить приемку сырья.

ПК 1.2. Контролировать качество поступившего сырья.

ПК 1.3. Организовывать и осуществлять хранение сырья.

ПК 1.4. Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке.

ПК 2.1. Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.

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

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

ПК 2.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства.

ПК 3.1. Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве кондитерских изделий.

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

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

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

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

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

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

Личностные результаты: ЛР1-ЛР4; ЛР10.

#### **1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 195 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося –130 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 65 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>195</b>
в том числе в форме практической подготовки	40
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>130</b>
в том числе:	
практические занятия (лабораторные работы)	<b>40</b>
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего),</b> в том числе подготовка сообщений, выполнение индивидуальных заданий	<b>65</b>
Итоговая аттестация в форме экзамена	

## 2.2. Примерный 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>	<b>Содержание учебного материала</b>	2		
	Предмет химия. Основные понятия и законы химии. Значение химии в профессиональной деятельности и при освоении профессиональной образовательной программы			
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Подготовка сообщений	1		
<b>Раздел 1</b> <b>Физическая химия</b>		<b>57</b>		
<b>Тема 1.1</b> <b>Агрегатные состояния.</b> <b>Основные свойства газов, жидкостей и твердых веществ.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	4		
	1   Основные агрегатные состояния вещества. Газообразное состояние.			2
	2   Жидкое и твердое состояние вещества Общая характеристика.			2
	Практические занятия	4		
	<b>Лабораторная работа №1</b> «Определение поверхностного натяжения жидкостей».			
	<b>Лабораторная работа №2</b> «Определение вязкости жидкостей»			
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> 1. Строение и свойства воды 2. ПАВ и неПАВ – за и против.	4		
<b>Тема 1.2</b> <b>Основы химической термодинамики.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	6		
1   Содержание и основные понятия термодинамики. Первое начало термодинамики. Энтальпия.	2			
2   Термохимия. Основные законы термохимии. Действие законов термодинамики в общественном питании.	2			
3   Второй закон термодинамики. Энтропия. Сущность тепловых процессов	2			

		выпечки.		
		<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> 1. Свободная и связанная энергия 2. Второй закон термодинамики. Энтропия.	3	
<b>Тема 1.3 Кинетика и катализ</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		6	
	1	Скорость химической реакции. Влияние различных факторов на скорость химических реакций. Кинетика процессов выпечки и сушки пищевых продуктов в общественном питании.		2
	2	Химическое равновесие. Способы смещения. Обратимость химических реакций.		2
	3	Общие сведения о катализе и катализаторах.		2
	Практические занятия		2	
	<b>Лабораторная работа №3</b> «Определение зависимости скорости реакции от температуры и концентрации реагирующих веществ».			
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Константа равновесия и её физический смысл Принцип Ле Шателье.		4	
<b>Тема 1.4 Растворы электролитов. Химические реакции в водных растворах</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		6	
	1	Основные положения электролитической диссоциации. Диссоциация электролитов. Общая характеристика растворов. Вода как растворитель.		2
	2	Диссоциация воды. Водородный показатель.		2
	3	Диффузия и осмос в растворах, 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 ».			
<b>Лабораторная работа №5</b> «Определение pH растворов».				

	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> 1. Виды растворов и их значение в природе. 2. Твердые растворы в продукции общественного питания. 3. Свойство разбавленных растворов. Диффузия. 4. Свойство растворов электролитов. Электролитическая диссоциация.	6	
<b>Тема 1.5</b> <b>Адсорбция и</b> <b>поверхностные</b> <b>явления.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
	1 Сорбционные процессы и поверхностные явления. Адсорбция в технологических процессах общественного питания.		2
	<b>Практическое занятие</b>	2	
	<b>Лабораторная работа №6</b> «Исследование процессов адсорбции активированным углем различных примесей из пищевых растворов».		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Понятие о хроматографии, её использование для определения качества хлеба, кондитерских и макаронных изделий.	2	
<b>Раздел 2</b> <b>Коллоидная химия</b>		<b>36</b>	
<b>Тема 2.1</b> <b>Коллоидно-</b> <b>дисперсные</b> <b>системы</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
	1 Общие сведения о коллоидно-дисперсных системах, их использование в технологии хлеба, кондитерских и макаронных изделий		2
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Коллоидная защита. Пептизация	1	
<b>Тема 2.2</b> <b>Коллоидные</b> <b>растворы</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	6	
	1 Коллоидные растворы (золи): понятие, виды, общая характеристика.		2
	2 Методы получения коллоидных растворов: диспергирование, конденсация, пептизация.		2
	3 Свойства коллоидных растворов. Строение коллоидных частиц.		2
	<b>Практические занятия</b>	2	
	<b>Лабораторная работа №7</b> «Получение коллоидных растворов и изучение их свойств».		

	<p><b>Самостоятельная работа обучающихся:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Молекулярно - кинетические свойства зелей.</li> <li>2. Строение коллоидных частиц.</li> <li>3. Оптические свойства зелей.</li> <li>4. Устойчивость и коагуляция зелей.</li> </ol>	4	
<p><b>Тема 2.3</b> <b>Грубодисперсные системы</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p>	10	
	1   Суспензии и эмульсии: состав, строение, свойства, получение. Эмульсии в продуктах общественного питания и пищевой промышленности.		2
	2   Аэрозоли. Дымы и туманы.		2
	3   Общая характеристика пен. Пищевые пены, пенообразователи. Порошки. Их значение в производстве хлеба, кондитерских и макаронных изделий.		2
	4   Студни и гели в общественном питании.		2
	5   Отмокание студней. Синерезис.	2	
	<p><b>Самостоятельная работа обучающихся:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Загрязнение окружающей среды дисперсными системами; защита окружающей среды.</li> <li>2. Набухание и растворение полимеров.</li> </ol>	5	
<p><b>Тема 2.4</b> <b>Физико-химические изменения важнейших органических веществ пищевых продуктов при кулинарной обработке</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p>	4	
	1   Белки - важнейшие органические вещества пищевых продуктов; их изменения при термической обработке.		2
	2   Жиры и углеводы - важнейшие органические вещества пищевых продуктов; их изменения при термической обработке.	2	
	<p><b>Самостоятельная работа обучающихся:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Биологическая роль жиров</li> <li>2. Биологическая роль углеводов.</li> <li>3. Биологическая роль белков.</li> </ol>	2	
<p><b>Раздел 3</b> <b>Аналитическая</b></p>		<b>99</b>	



<b>химия</b>			
<b>Тема 3.1 Предмет аналитическая химия. Методы аналитического анализа. Значение аналитической химии в подготовке технологов хлеба, кондитерских и макаронных изделий.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		6
	1	Аналитическая химия и её задачи. Значение в подготовке технологов хлеба, кондитерских и макаронных изделий.	2
	2	Классификация катионов . Первая аналитическая группа катионов.	2
	3	Правила работы и техника выполнения лабораторных работ в аналитической лаборатории.	2
	<b>Практические занятия</b>		4
	Лабораторная работа №8 «Проведение частных реакций катионов первой аналитической группы».		
	Лабораторная работа №9 «Анализ смеси катионов первой аналитической группы»		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Систематический ход анализа смеси катионов первой аналитической группы.		5
<b>Тема 3.2 Вторая аналитическая группа</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		8
	1	Общая характеристика катионов второй аналитической группы. Значение катионов второй аналитической группы в проведении химико-технологического анализа.	2
	2	Частные реакции на катионы второй аналитической группы	2
	3	Гидролиз солей.	2
	4	Правило растворимости.	2
	<b>Практические занятия</b>		4
	Лабораторная работа №10 «Проведение частных реакций катионов второй аналитической группы».		
	Лабораторная работа №11 «Анализ смеси катионов второй аналитической группы»		
<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Систематический ход анализа смеси катионов второй и первой аналитических групп.		6	

<b>Тема 3.3</b> <b>Третья</b> <b>аналитическая</b> <b>группа катионов.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		4	
	1	Общая характеристика катионов третьей аналитической группы и их значение в осуществлении химико-технологического процесса.		2
	2	Частные реакции катионов третьей аналитической группы.	2	
	<b>Практические занятия</b>		4	
	Лабораторная работа №12 «Проведение частных реакций катионов третьей аналитической группы».			
	Лабораторная работа №13 «Анализ смеси катионов первой, второй и третьей аналитической группы».			
<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Реакции окрашивания пламени.		4		
<b>Тема 3.4</b> <b>Четвертая</b> <b>аналитическая</b> <b>группа катионов.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		4	
	1	Общая характеристика катионов четвертой аналитической группы и их значение в осуществлении химико-технологического процесса.		2
	2	Частные реакции катионов четвертой аналитической группы.	2	
	<b>Практические занятия</b>		4	
	Лабораторная работа №14 «Проведение частных реакций катионов четвертой аналитической группы».			
	Лабораторная работа №15 «Анализ смеси катионов первой, второй, третьей и четвертой группы катионов».			
<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> 1. Значение анионов четвертой аналитической группы в осуществлении химико-технологического процесса.		4		
<b>Тема 3.5</b> <b>Анионы. Анализ</b> <b>сухой смеси.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		2	
	1	Классификация и значение анионов. Частных реакций на анионы.		2
	<b>Практические занятия</b>		4	
	Лабораторная работа №16 «Проведение опытов частных реакций на анионы».			
Лабораторная работа №17 «Анализ сухой смеси».				

	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Способы аналитического удаления нитратов и нитритов из мясного сырья.	3	
<b>Тема 3.6</b> <b>Гравиметрический (весовой) метод анализа</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	6	
	1 Методы количественного анализа. Гравиметрический весовой метод анализа		2
	2 Посуда и оборудование весового метода анализа		2
	3 Вычисления в гравиметрическом анализе.	2	
	<b>Практические занятия</b>	2	
<b>Лабораторная работа №18</b> «Определение кристаллизационной воды в кристаллогидратах».			
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> 1. Оборудование быстрой заморозки теста на предприятиях пищевой промышленности. 2. Слоёное замороженное тесто дрожжевое и бездрожжевое.	4	
<b>Тема 3.7</b> <b>Титриметрический (объемный) метод анализа.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	6	
	1. Сущность и методы объемного (титриметрического) анализа. Приборы и оборудование титриметрического метода анализа.		2
	2. Титр. Титрование		2
	3. Способы приготовления стандартных растворов. Вычисления в титриметрическом методе анализа.	2	
	<b>Практические занятия</b>	2	
<b>Практическая работа №2</b> «Вычисления в титриметрическом методе анализа».			
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> 1. Калибрование и проверка измерительной посуды. 2. Приготовление стандартных растворов щелочей 3. Сущность и методы объемного анализа. Приготовление стандартных растворов кислот и солей.	4	
<b>Тема 3.8</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	4	

<b>Методы окисления-восстановления. Осаждения и комплексообразования</b>	1.Общая характеристика методов окисления – восстановления и осаждения.		2
	2. Общая характеристика методов окисления – восстановления и осаждения.		2
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> 1.Условия осаждения и растворения осадков. 2.Комплексные соединения. 3.Определение жесткости воды. 4.Установление титра	2	
<b>Тема 3.9 Физико-химические методы анализа</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
	1.Сущность и виды физико-химических методов анализа. Калориметрический метод. Хроматография. Рефрактометрия		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> 1.Приборы калориметрического метода анализа. 2.Способы неводных методов титрования 3.Фотокалориметры	1	
<b>Итого</b>		<b>195</b>	

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

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

Реализация программы учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета и лаборатории химии.

Оборудование учебного кабинета:

- 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.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: микроскоп, предметные и покровные стёкла, пипетка, иглы, фильтровальная бумага, мерный цилиндр, чашки Петри, пробирки, технические весы, лупа, реактивы.

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

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

Основные источники:

1. Аналитическая химия. Физические и физико-химические методы анализа. учебник для студентов сред. проф. учреждений / Под ред. О.М.Петрухина. -М.: Высшая школа.; 2021.- 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. 2019.342с.
5. Биохимия / Под редакцией В.Г.Щербакова. - СПб., 2020.307с.
6. Вольхин В.В. Общая химия. Избранные главы. – СПб., М., Краснодар. 2019.

7. Вольхин В.В. Общая химия. Основной курс.- СПб., М., Краснодар.; 2020.
8. Гельфман М.И., Юстратов В.П. Химия. – СПб., М., Краснодар.; 2020.
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.; 2021.
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.,; 2019.-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; 2020.
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; 2020.
22. Никольский А.Б.,Суворов А.В. Химия. -СПб.; 2019.
23. Петров А.А., Бальян Х.В., Трощенко А.Т. Органическая химия. СПб.;2020. -216с.
24. Семенов И.Н., Перфилова Н.Л. Химия. - СПб.; 2020.
25. Семчиков Ю.Д. Высокомолекулярные соединения.- М.: Высшая школа,; 2021.-259с.
26. Семчиков Ю.Д., Жильцов С.В., Кашаева В.Н. Введение в химию полимеров.- М.2020;
27. Кунце У., Шведт Г. Основы качественного и количественного анализа. –М.: Химия.; 2019.249с.
28. Филиппович Ю.В. Основы биохимии М Высш. шк.; 2020.-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. , 2019. – 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., 2020.
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», 2019. – 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», 2019. 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, 2020. – 352с.

37. Е.Д. Щукин, А.В. Перцов, Е.А. Амелина Коллоидная химия. Учебник для студентов образовательных учреждений среднего профессионального образования. М.: Академия, 2019. – 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», 2020. -548 с.

3. Ю.Г. Фролов Курс коллоидной химии: поверхностные явления и дисперсные системы. 2-е изд., испр. и доп. – М.: ФОРУМ:ИНФРА-М, 2020. – 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, 2021.-137с.

7. Адамсон А. Физическая химия поверхностей. Пер. с англ./ Под ред.З.М.Зорина. М.: Мир, 2021. -588 с.

8. Зонтаг г., Штрэнге К. Коагуляция и устойчивость дисперсных систем. Пер с нем. / Под ред. О.Г.Усырова. Л-д: Химия, 2020. 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/Source/PhCol\\_B.html](http://physchem.narod.ru/Source/PhCol_B.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 осуществляется 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.	Решение ситуационных задач, составление аналитических таблиц	Решает прикладные задачи в области профессиональной деятельности.	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
Применять основные законы органической, физической и коллоидной химии в сфере профессиональной деятельности.	Решение технологических задач	Применяет основные законы органической, физической и коллоидной химии в сфере профессиональной деятельности.	
Описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов;	Выполнение заданий на узнавание и перенос знаний. Решение задач по образцу.	Описывает уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов;	
Проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции;	Выполнение заданий по образцу. Письменный контроль: проверочная работа.	Проводит расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции;	
Использовать лабораторную посуду и оборудование.	Выполнение заданий практических и лабораторных работ, решение ситуационных задач.	Использует лабораторную посуду и оборудование.	
Выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и	Составление алгоритма исследования состава неизвестного вещества,	Выбирает метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру с учетом заданной ситуации.	

аппаратуру.	выполнение индивидуальных заданий.		совершенствования 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 по установленной методике.	ОК 6. Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
Выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений.	Выполнение заданий по образцу. Письменный контроль: проверочная работа.	Выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений по установленной методике	ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за 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 личного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
<b>Знания</b>			ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.
Значение химии, химических процессов и технологий в профессиональной деятельности и при освоении профессиональной образовательной программы.	Фронтальная контролирующая беседа. Индивидуальный опрос	Оперировать основными теоретическими понятиями химии. Понимает значение химии, химических процессов и технологий в профессиональной деятельности и при освоении профессиональной образовательной программы.	ПК 1.1. Организовывать и производить приемку сырья. ПК 1.2. Контролировать качество поступившего сырья. ПК 1.3. Организовывать и осуществлять хранение сырья. ПК 1.4. Организовывать и осуществлять подготовку
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 и характеризует обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов. Анализирует, понимает и определяет направление смещения химического равновесия технологических процессов под действием различных факторов	
Основные понятия и методы	Выполнение тестов,	Оперировать основными теоретическими	

аналитического анализа, теории растворов, термодинамики и термохимии, катализа и сорбции.	дидактический диктант	понятиями методов аналитического анализа, воспроизводит методику приготовления растворов заданной концентрации. Характеризует методы аналитического анализа, теории растворов, термодинамики и термохимии, катализа и сорбции.	сырья к переработке. ПК 2.1. Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.
Основные методы решения прикладных задач с использованием химических знаний в области профессиональной деятельности.	Индивидуальный опрос, тестирование, самостоятельная работа	Понимает сущность основных методов решения прикладных задач с использованием химических знаний в области профессиональной деятельности.	ПК 2.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.
Окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена.	Индивидуальные задания	Понимает и характеризует окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена. Планирует алгоритмы выполнения окислительно-восстановительных реакций и реакций ионного обмена	ПК 2.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий. ПК 2.4. Обеспечивать эксплуатацию
Гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах.	Устный индивидуальный контроль, тестирование, выполнение индивидуальных задач	Понимает, воспроизводит и характеризует гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах. Определяет направление возможного течения реакций гидролиза, оперирует основными положениями теории электролитической диссоциации	технологического оборудования хлебопекарного производства. ПК 3.1. Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве кондитерских изделий.
Тепловой эффект химических реакций, термохимические уравнения.	Выполнение тестовых заданий, самостоятельная работа по решению расчетных задач на определение теплового эффекта.	Понимает и характеризует тепловой эффект химических реакций, термохимические уравнения. Понимает и воспроизводит основные законы термодинамики применительно к технологическим процессам в кондитерском, хлебопекарном и макаронном производстве	ПК 3.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий.
Дисперсные и коллоидные системы пищевых	Подготовка сообщений и докладов	Анализирует и понимает суть классификации дисперсных и коллоидных систем пищевых	ПК 3.3. Организовывать и осуществлять

продуктов.		продуктов	технологический процесс производства мучных кондитерских изделий. ПК 3.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий. ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве различных видов макаронных изделий. ПК 4.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства различных видов макаронных изделий. ПК 4.3. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве различных видов макаронных изделий.
Характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции.	Составление схем генетической связи различных классов органических веществ.	Различает и определяет характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции. Составляет схемы генетической связи различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой продукции	
Свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений.	Составление сравнительной характеристики высокомолекулярных соединений.	Анализирует и понимает свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений.	
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.	Фронтальная беседа, выполнение тестовых заданий.	Воспроизводит содержание основных вопросов 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.	
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 ИНЖЕНЕРНАЯ ГРАФИКА**

**для студентов, обучающихся по специальности  
19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий  
(базовая подготовка)**

**Пенза, 2022**

Рассмотрена и одобрена на заседании методической цикловой комиссии профессиональных дисциплин по укрупненным группам специальностей «Промышленная экология и биотехнология»

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий (базовая подготовка)

Протокол № \_\_\_\_\_ от  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 202\_\_ г.

Председатель МЦК \_\_\_\_\_ Т.В.Фомина

УТВЕРЖДАЮ  
Зам. директора по учебно-воспитательной работе  
\_\_\_\_\_ Л. В. Волкова  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 202\_\_ г.

Разработчик: Жуйкова М. В., преподаватель специальных дисциплин



## 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 ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>12</b>
<b>4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>13</b>

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

## **ИНЖЕНЕРНАЯ ГРАФИКА**

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

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.03. Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий (базовая подготовка).

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительной профессиональной подготовке по программе: «Кондитер».

**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:

- читать конструкторскую и технологическую документацию по профилю специальности;
- выполнять комплексные чертежи геометрических тел и проекции точек, лежащих на их поверхности, в ручной и машинной графике;
- выполнять эскизы, технические рисунки и чертежи деталей, их элементов, узлов в ручной и машинной графике;
- выполнять графические изображения технологического оборудования и технологических схем в ручной и машинной графике;
- оформлять проектно-конструкторскую, технологическую и другую техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- правила чтения конструкторской и технической документации;
- способы графического представления объектов, пространственных образов технологического оборудования и схем;
- законы, методы и приемы проекционного черчения;
- требования Единой системы конструкторской документации (ЕСКД) и Единой системы технологической документации (ЕСТД);
- правила выполнения чертежей, технических рисунков, эскизов и схем;
- технику и принципы нанесения размеров;
- классы точности и их обозначение на чертежах;
- типы и назначение спецификаций, правила их чтения и составления.

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, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

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

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

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

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

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

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

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

ПК 2.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства.

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

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

ПК 5.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

Личностные результаты: ЛР1-ЛР8; ЛР13-ЛР18.

#### **1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 123 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 82 часа;

самостоятельной работы обучающегося 41 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>	<b>123</b>
в том числе в форме практической подготовки	64
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>82</b>
в том числе:	
практические занятия	64
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>41</b>
в том числе:	
Изготовление чертежей: «детализовка узла», «проекция детали», «технический рисунок детали»	41
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Инженерная графика

Наименование разделов и тем	Содержание материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
<b>Введение</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		2	
	1	Предмет инженерная графика. Значение инженерной графики в профессиональной деятельности и при освоении профессиональной образовательной программы		2
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		1	
	Виды конструкторских документов			
<b>Раздел I</b> Графическое оформление чертежей			<b>42</b>	
<b>Тема 1.1.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		2	
<b>Стандарты</b>	1	Линии, применяемые на чертеже. Форматы. Основные надписи. Шрифты чертежные, масштабы.		2
	<b>Практические занятия</b>		12	
	1	Изучение стандартов ЕСКД		
	2	Оформление чертежных листов		
	3	Ознакомление с масштабами		
	4	Виды линий, их основные назначения		
	5	Выполнение надписей на чертежах, различными шрифтами		
	6	Выполнение формата А4 согласно стандартов ЕСКД		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		7	
	Выполнить на формате А3 надписи различными шрифтами, вписать буквы алфавита с			

	<p>наклоном в сетку.  Начертить формат А-4.  Начертить угловой штамп на формате А-4.  Заполнить угловой штамп.  Изображение изделий на чертеже.  Дополнительные виды для изображения на чертеже.  Выбор количества видов детали для изображения на чертеже.</p>		
<b>Тема 1.2.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
<b>Нанесение размеров и предельных отклонений на чертежах</b>	1   Виды размеров, правила их нанесения на чертежах. Понятие предельных отклонений нанесения их на чертежах.		2
	<b>Практические занятия</b>	12	
	1   Изучение правил нанесения размеров на чертежах		
	2   Начертить деталь в трех проекциях и проставить размеры		
	3   Изучение правил нанесения предельных отклонений размеров		
	4   Выполнить чертеж и указать предельные отклонения		
	5   Изучение правил указания на чертежи шероховатой поверхности		
	6   Начертить на формате А3 деталь в трех проекциях с указанием размеров их предельных отклонений, шероховатости поверхности		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	7	
	<p>Определить конусность усеченного конуса, если диаметр его меньшего основания равен 50мм, большего 80мм, а высота – 90мм.  Построить конус в рабочей тетради, не используя размер 80мм и нанести на нем обозначения конусности.  Построить в рабочей тетради линии, уклоны которых горизонтальной прямой составляют 1:7 20%.  Нанести на построенных линиях обозначения уклона.  Классификация шероховатости поверхности.  Правила нанесения предельных отклонений на чертежах.  Знаки, применяемые для обозначения шероховатости поверхностей.</p>		

<b>Раздел II</b> Начертательная геометрия		<b>6</b>	
	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
	1 Геометрические построения и проекции точек лежащих на их поверхности		2
	<b>Практические занятия</b>	2	
	АксонOMETрическое и прямоугольное проецирование		
	<b>Самостоятельная работа учащихся</b>	2	
	Построение детали $\frac{1}{4}$ части. Начертить три проекции детали в аксонOMETрическом проецировании.		
<b>Раздел III</b> Машиностроительное черчение.		<b>72</b>	
	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
	1 Элементы деталей		2
	<b>Практические занятия</b>		
	1 Разрезы		
	2 Условия и упрощения при выполнении разрезов		
	3 Сечения		
	4 Построение наклонного сечения		
	5 Построение изображений вырезов деталей		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	6	
	Геометрические построения на чертеже. Выполнить ступенчатый разрез детали. Расположение разрезов на поле чертежа. Расположение сечений на поле чертежа. Обозначение разрезов и сечений на чертежах.		

	Выполнить чертеж детали с наложенным сечением.		
	<b>Содержание учебного материала</b>		
	1 Разъемные соединения		2
	2 Неразъемные соединения		2
	<b>Практические занятия</b>		
	1 Резьбовые соединения. Передачи		
	2 Крепежные и содержательные детали		
	3 Шпоночные соединения		
	4 Сварные соединения		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	6	
	Зацепление зубчатых колес цилиндрической формы Выполнить чертеж винтового соединения. Основные геометрические параметры резьбы. Изображение резьбы на чертежах. Выполнить чертеж с примерами нанесения обозначений резьбы на чертежах. Виды сварных соединений, их обозначение на чертежах.		
	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
	1 Изображение типовых элементов деталей. Обозначение шероховатости поверхностей, материалов и технических требований.		2
	<b>Практические занятия</b>		
	1 Эскизирование деталей с натуры		
	2 Чертежи сборочных единиц		
	3 Выполнение сборочного чертежа		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	4	
	Выполнение сборочного чертежа Обозначение материалов на сборочных чертежах.		



	Обозначение технических требований на сборочных чертежах. Этапы выполнения эскиза детали.		
	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
1	Спецификация: порядок заполнения, назначения. Виды схем		2
	<b>Практические занятия</b>		
1	Составление спецификации		
2	Интерфейс программы КОМПАС-3Д		
3	Типы документов КОМПАС-3Д		
4	Настройка чертежа		
5	Создание изображений на чертеже		
6	Создание графических примитивов		
7	Редактирование изображения на чертеже		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	8	
	Создание и редактирование чертежа детали «Вал». Настройка масштаба чертежа. Выделение объектов и отмена выделения Установка системы координат. Управление изображением документа в окне. Детализирование чертежа общего вида. Правила выполнения схем.		
<b>Всего:</b>		123	

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

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

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета инженерной графики.

Оборудование учебного кабинета:

- доска информационная;
- компьютерное автоматизированное рабочее место преподавателя;
- посадочные места по количеству учащихся;
- комплекс плакатов;
- справочники;
- инструкции;
- комплект учебно-наглядных пособий;

Технические средства обучения:

- проектор мультимедийный;
- экран настенный

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

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

Основные источники:

1. ГОСТы Единая система конструктивной документации.- М. Изд-во стандартов, 2014.
2. Инженерная графика /В.П. Куликов, А.В. Кузин: учебник – 3-е изд., испр. – М.:Форум, 2021. – 368 с. – Профессиональное образование.
3. Техническое черчение: Учебник для нач. проф. образования: Учебн. пособие для студ. учреждений сред. Проф. образования/ Г.В. Чумаченко. Издательство: «Феникс», 2018.- 352 с.
4. Техническое черчение: Учебник для нач. проф. образования/ Г.В. Коньшева. Издательство: «Дашков и Ко», 2017-312 с.
5. Чертежно-графический редактор КОМПАС 3Д: практ. руководство.- СПб АСКОН, 2012-474 с.
6. Чумаченко В.Г., Техническое черчение: учебное пособие. - Ростов – на – Дону; Феникс 2019

Дополнительные источники:

1. Ануфриев В.И. Справочник конструктора-машиностроителя.- М.; Машиностроение, 2018.
2. ГОСТ 21.204-93. Условные графические обозначения и изображения элементов генеральных планов и транспорта. – М., 2019.
3. ГОСТ 21.101-97, СПДС. Основные требования к проектной и рабочей документации. – М., 2012.

Интернет- ресурсы:

[www.rsl.ru](http://www.rsl.ru) – Российская государственная библиотека им. Ленина

[www.rgdb.ru](http://www.rgdb.ru) – Российская государственная детская библиотека

[www.libfl.ru](http://www.libfl.ru) – Всероссийская Государственная библиотека иностранной литературы

[www.gpntb.ru](http://www.gpntb.ru) – Государственная публичная научно-техническая библиотека России

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ 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>			
читать конструкторскую и технологическую документацию по профилю специальности	Демонстрация чтения чертежей и технической документации	читает конструкторскую и технологическую документацию по профилю специальности	ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
выполнять комплексные чертежи геометрических тел и проекции точек, лежащих на их поверхности, в ручной и машинной графике	Построение геометрических тел и проецирование точек, лежащих на их поверхности в ручной и машинной графике	выполняет комплексные чертежи геометрических тел и проекции точек, лежащих на их поверхности, в ручной и машинной графике	ОК 2. Организовывать собственную
выполнять эскизы, технические рисунки и чертежи деталей, их элементов, узлов в ручной и машинной графике	Выполнение чертежей, технических рисунков, эскизов в ручной и машинной графике	выполняет эскизы, технические рисунки и чертежи деталей, их элементов, узлов в ручной и машинной графике	
выполнять графические изображения технологического оборудования и технологических схем в ручной и машинной графике	Создание кинематических схем, демонстрация условных графических обозначений для построения схем	выполняет графические изображения технологического оборудования и технологических схем в ручной и машинной графике	
оформлять проектно-конструкторскую, технологическую и другую техническую документацию в	Выполнение оформления чертежа согласно ЕСКД, ЕСТД	оформляет проектно-конструкторскую, технологическую и другую техническую документацию в соответствии с	

соответствии с действующей нормативной базой		действующей нормативной базой	деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения
<b>Знания</b>		<b>Знания</b>	профессиональных задач, оценивать их
Правила чтения конструкторской и технической документации	Индивидуальный опрос, тестирование	Понимает и воспроизводит правила чтения конструкторской и технической документации	эффективность и качество. ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных
способы графического представления объектов пространственных образов технологического оборудования и схем	Проверка выполнения чертежей, схем	Понимает и воспроизводит способы графического представления объектов пространственных образов технологического оборудования и схем	ситуациях и нести за них ответственность. ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного
Законы, методы и приемы проекционного черчения	Проверка выполнения эпюр	Понимает и воспроизводит законы, методы и приемы проекционного черчения	
требования Единой системы конструкторской документации (ЕСКД) и Единой системы технологической документации (ЕСТД)	Индивидуальный опрос, тестирование	Понимает и воспроизводит требования Единой системы конструкторской документации (ЕСКД) и Единой системы технологической документации (ЕСТД)	
Правила выполнения чертежей, технических рисунков, эскизов, схем	Проверка выполнения технических рисунков, эскизов, схем	Понимает и воспроизводит правила выполнения чертежей, технических рисунков, эскизов, схем	
технику и принципы нанесения размеров	Проверка постановки размеров на чертежах	Понимает и воспроизводит технику и принципы нанесения размеров	
классы точности и их обозначение на чертежах	Проверка постановки классов точности и их обозначения на чертежах	Понимает и воспроизводит классы точности и их обозначение на чертежах	
типы и назначение спецификаций, правила их чтения и	Проверка составления спецификаций	Понимает и воспроизводит типы и назначение	

составления		спецификаций, правила их чтения и составления	
-------------	--	---	--



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

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОП.02 ТЕХНИЧЕСКАЯ МЕХАНИКА**

**для студентов, обучающихся по специальности 19.02.03  
Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий  
(базовая подготовка)**

**Пенза, 2022**

Рассмотрена и одобрена на заседании методической цикловой комиссии профессиональных дисциплин по укрупненным группам специальностей «Промышленная экология и биотехнология»

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий (базовая подготовка)

Протокол № \_\_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 202\_\_ г.

Председатель МЦК \_\_\_\_\_ Т.В.Фомина

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по учебно-воспитательной работе

\_\_\_\_\_ Л. В. Волкова

«\_\_» \_\_\_\_\_ 202\_\_ г.

Разработчик: Жуйкова М. В., преподаватель специальных дисциплин



## **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 ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>13</b>
<b>4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>14</b>

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

## **1.1 Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.03. Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий (базовая подготовка).

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:

читать кинематические схемы;

проводить расчет и проектировать детали и сборочные единицы общего назначения;

проводить сборочно-разборочные работы в соответствии с характером соединений деталей и сборочных единиц;

определять напряжения в конструкционных элементах;

производить расчеты элементов конструкций на прочность, жесткость и устойчивость;

определять передаточное отношение;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

виды машин и механизмов, принцип действия, кинематические и динамические характеристики;

типы кинематических пар;

типы соединений деталей и машин;

основные сборочные единицы и детали;

характер соединения деталей и сборочных единиц;

принцип взаимозаменяемости;

виды движений и преобразующие движения механизмы;

виды передач;

их устройство, назначение, преимущества и недостатки, условные обозначения на схемах;

передаточное отношение и число;

методику расчета элементов конструкций на прочность, жесткость и

устойчивость при различных видах деформации

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, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

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

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

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

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

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

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

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

ПК 2.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства.

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

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

Личностные результаты: ЛР1-ЛР7; ЛР10, ЛР 13-ЛР20.

#### **1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 105 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 70 часов;

самостоятельной работы обучающегося 35 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>105</b>
в том числе в форме практической подготовки	32
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>70</b>
в том числе:	
Практические занятия	22
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>35</b>
в том числе:	
расчетно - графическая работа	20
доклады, рефераты	15
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Техническая механика

Наименование разделов и тем	Содержание материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Введение	Содержание учебного материала	2	
	Предмет техническая механика. Значение технической механики в профессиональной деятельности и при освоении профессиональной образовательной программы.		2
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Наука о сопротивлении материалов	1	
<b>Раздел 1. Сопротивление материалов</b>		<b>30</b>	
<b>Тема 1.1.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
	1 Наука сопротивления материалов. Деформация. Внешние силы (нагрузки). Напряжения.		2
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Внутренние силы. Метод сечений	1	
<b>Тема 1.2.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
	1 Определение напряжений. Условия прочности. Три основных типа задач при расчетах на прочность. Закон Гука. Жесткость при растяжении.		2

## Растяжение и сжатие

	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Опытное исследование свойств материалов.		1	
<b>Тема 1.3.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		2	
<b>Напряженные</b>	1	Виды напряженного состояния материала. Главные напряжения. Теория прочности.		2
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Исследование одноосного напряженного состояния		1	
<b>Тема 1.4.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		4	
<b>Сдвиг. Срез.</b>	1	Общие положения. Расчет деталей на срез. Деформации при сдвиге.		2
<b>Контактные напряжения</b>	2	Смятие. Контактные напряжения		2
	<b>Практические занятия</b>		2	
	1	Расчет на прочность при смятии. Расчет по контактными напряжениям		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Геометрические характеристики сечения Моменты инерции сечения Моменты сопротивления сечений		3	
<b>Тема 1.5.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		2	
<b>Кручение. Изгиб.</b>	1	Основные положения. Построение эпюр крутящих моментов. Деформация при кручении. Балки. Условия опирания. Зависимость между изгибающим моментом, поперечной силой и интенсивностью распределенной нагрузки		2
	<b>Практические занятия</b>		2	
	1	Определение напряжений при кручении. Расчет на жесткость. Расчет на прочность по нормальным напряжениям при изгибе.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		2	

	Зависимость между мощностью, передаваемой валом, моментом и угловой скоростью Построение эпюр поперечных сил и изгибающих моментов			
<b>Тема 1.6.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		2	
<b>Допускаемые</b>	1	Общие положения. Допускаемые напряжения при смятии. Допускаемые контактные напряжения. Устойчивость сжатого стержня. Формула Эйлера.		2
	<b>Практические занятия</b>		2	
	1	Определение допускаемых напряжений при переменных нагрузках. Пределы применимости формулы Эйлера. Устойчивость стержня за пределами пропорциональности.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Сложное сопротивление Устойчивость стержня за пределами пропорциональности		2	
<b>Раздел 2 Теория механизмов и детали машин</b>			<b>72</b>	
<b>Тема 2.1.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		4	
	1	Механизмы и машины. Определения. Кинематические пары и их классификация.		2
	2	Степень подвижности механизмов. Плоские шарнирно-рычажные механизмы.		2
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Лишние степени свободы. Пассивные связи		2	
<b>Тема 2.2.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		2	
	1	Общие положения. Масштабы. Построение планов механизмов.		2
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Определение скоростей и ускорений аналитическим методом		1	

<b>Тема 2.3.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		2	
	1	Задачи и метод силового расчета. Силы, действующие в механизме.		2
	<b>Практические занятия</b>		2	
	1	Кинетостатический расчет механизмов		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Условие статистической определимости плоских механизмов		2	
	<b>Содержание учебного материала</b>		2	
	1	Уравновешивание вращающихся масс. Движение машины под действием заданных сил.		2
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Коэффициент полезного действия механизмов		1	
	<b>Содержание учебного материала</b>		2	
	1	Общие сведения. Кинематический анализ кулачковых механизмов.		2
	<b>Практические занятия</b>		2	
	1	Расчет кулачковых механизмов на прочность		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Силы, действующие на звенья кулачкового механизма. Угол давления.		2	
	<b>Содержание учебного материала</b>		2	
	1	Положения о трении, используемые в теории винтовых механизмов. Резьбы		2
	<b>Практические занятия</b>		2	
	1	Расчет винта на прочность		



	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Винтовые механизмы с телами качения. Виды передач, их назначение, область применения.		2	
	<b>Содержание учебного материала</b>			
	1	Передачи в машинах и механизмах. Виды передач		2
	2	Зубчатые передачи. Планетарные передачи		2
	3	Фрикционные передачи и вариаторы.		2
	4	Цепные и ременные передачи		2
	5	Червячные передачи		2
	<b>Практические занятия</b>		2	
	1	Расчет передаточного числа различных типов передач		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Расчет червячных передач на прочность. Расчет на прочность зубчатых передач. Расчет на прочность планетарных передач. Расчет на прочность цепных передач. Расчет на прочность клиноременных передач. Расчет передаточного числа вариатора скорости.		6	
	<b>Содержание учебного материала</b>		2	
	1	Редукторы: назначение, типы, устройства		2
	<b>Практические занятия</b>		2	
	1	Расчет передаточного числа редуктора		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		2	

	Расчет передаточного числа двухступенчатого цилиндрического редуктора Роль редуктора в приводе ПМ -1,1		
<b>Тема 2.9.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
	1   Оси, валы, подшипники, муфты: назначение, устройство, применение.		2
	<b>Практические занятия</b>	2	
	1   Расчет валов, выбор муфт, проверочный расчет муфт		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Материалы осей и муфт. Монтаж подшипников.	2	
	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
	1   Соединение деталей: назначение, виды разъемных и неразъемных соединений, их краткая характеристика.		2
	<b>Практические занятия</b>	2	
	1   Порядок сборки, разборки разъемных соединений		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Требования, предъявляемые к конструкции деталей машин. Выбор материалов для изготовления деталей машин.	2	
	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
	1   Универсальные приводы: назначение, устройство, принцип работы, правила эксплуатации.		2
	<b>Практические занятия</b>	2	
	1   Изучение устройства, принцип действия приводов, правила эксплуатации. Комплектность сменными механизмами		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	2	

	Приводы для горячих, холодных, мясных цехов, их отличительные особенности. Комплектация приводов сменными механизмами		
<b>Всего:</b>		<b>105</b>	

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

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

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета Технической механики.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя
- наглядные пособия (учебники, опорные конспекты, плакаты, стенды, 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.

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

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

Основные источники:

- 1) Олофинская В.П. Техническая механика: Курс лекций с вариантом практических и тестовых заданий: Учебное пособие. - 2-е изд. - М.:ФОРУМ: ИНФРА-М, 2021. - 349с. - (Профессиональное обучение)
- 2) Щеглов Н.Г., Гайворонский К.Я. Техническое оборудование предприятий общественного питания и торговли: Учебник для средних специальных учебных заведений. - М.: Издательский Дом «Деловая литература», 2021.- 480с.
- 3) Эрдеди А.А., Медведев А.А., Эрдеди Н.А. Техническая механика. Соппротивление материалов: Учебник для машиностроительных специальностей техникумов 3-е изд., перераб. И доп. - М.: Издательство «Высшая школа», 2018.-305с.

Дополнительные источники:

- 1) Нестеренко В.П., Зитов А.И. Техническая механика. Томск: ТПУ. 2019. -175с.
- 2) Олофинская В.П. Техническая механика. Курс лекций с вариантами практических и тестовых заданий. – М.: Издательство «Форум», 2018. -348с.

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, исследование.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения	Основные показатели оценки результата	ОК,ПК
<b>Умения:</b>			
читать кинематические схемы;	Решение задач	читает кинематические схемы;	ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость
проводить расчет и проектировать детали и сборочные единицы общего назначения;	Решение задач	проводит расчет и проектирует детали и сборочные единицы общего назначения;	своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. ОК 2. Организовывать собственную деятельность,
проводить сборочно- разборочные работы в соответствии с характером соединений деталей и сборочных единиц;	Решение задач	проводит сборочно- разборочные работы в соответствии с характером соединений деталей и сборочных единиц;	выбирать типовые методы и способы выполнения
определять напряжения в конструкционных элементах;	Решение задач	определяет напряжения в конструкционных элементах;	
производить расчеты элементов конструкций на прочность, жесткость и устойчивость;	Решение задач	производит расчеты элементов конструкций на прочность, жесткость и устойчивость;	
определять передаточное отношение;	Решение задач	Определяет передаточное отношение	
<b>Знания:</b>			
виды машин и механизмов, принцип действия, кинематические и динамические характеристики;	Индивидуальный опрос, тестирование	Различает виды машин и механизмов, понимает принцип действия, отличает кинематические и динамические характеристики;	

типы кинематических пар;	Индивидуальный опрос, правовой диктант	Отличает типы кинематических пар;	
типы соединений деталей и машин;	Индивидуальный опрос, тестирование	Отличает типы соединений деталей и машин;	
основные сборочные единицы и детали;	Индивидуальный опрос, правовой диктант	Отличает основные сборочные единицы и детали;	
характер соединения деталей и сборочных единиц;	Индивидуальный опрос	Понимает характер соединения деталей и сборочных единиц;	
принцип взаимозаменяемости;	Индивидуальный опрос, правовой диктант	Понимает содержание и значение принципа взаимозаменяемости;	
виды движений и преобразующие движения механизмы;	Индивидуальный опрос, тестирование	Понимает виды движений и преобразующие движения механизмы;	
виды передач; их устройство, назначение, преимущества и недостатки, условные обозначения на схемах;	Индивидуальный опрос, тестирование	Различает виды передач; понимает их устройство, назначение, преимущества и недостатки, различает и понимает условные обозначения на схемах;	
передаточное отношение и число;	Индивидуальный опрос	Понимает характеристику передаточного отношения и числа;	
методику расчета элементов конструкций на прочность, жесткость и устойчивость при различных видах деформации	Индивидуальный опрос, правовой диктант	Понимает и воспроизводит методику расчета элементов конструкций на прочность, жесткость и устойчивость при различных видах деформации	



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

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОП.04 МИКРОБИОЛОГИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА В ПИЩЕВОМ  
ПРОИЗВОДСТВЕ**

**для студентов, обучающихся по специальности  
19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий  
(базовая подготовка)**

**Пенза, 2022**



Рассмотрена и одобрена на заседании методической цикловой комиссии математических и естественнонаучных дисциплин

Протокол № \_\_\_ от «\_» \_\_\_\_\_ 202 г.

Председатель МЦК \_\_\_\_\_ Е.В.  
Комарова

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий (базовая подготовка)

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по учебно –  
воспитательной работе

\_\_\_\_\_ Л.В. Волкова

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 202 г.

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>13</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>12</b>

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

## **Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве**

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

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий (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 профессиональный цикл как общепрофессиональная дисциплина.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- работать с лабораторным оборудованием;
- определять основные группы микроорганизмов;
- проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования в условиях пищевого производства;
- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;
- осуществлять микробиологический контроль пищевого производства.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- основные понятия и термины микробиологии;
- классификацию микроорганизмов;
- морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;
- генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;
- роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;
- характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;
- особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития;
- методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;
- схему микробиологического контроля;
- санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;
- правила личной гигиены работников пищевых производств.

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 и производить приемку сырья.

ПК 1.2. Контролировать качество поступившего сырья.

ПК 1.3. Организовывать и осуществлять хранение сырья.

ПК 1.4. Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке.

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

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

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

ПК 2.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства.

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

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

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

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

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

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

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

ПК 5.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 5.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 5.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 5.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

Личностные результаты: ЛР1-ЛР4; ЛР 13-ЛР18.

#### **1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 111 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 74 часа,

самостоятельной работы обучающегося – 37 часов .

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

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>111</b>
в том числе в форме практической подготовки	44
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>74</b>
в том числе:	
практические занятия (лабораторные работы)	<b>28</b>
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего),</b>	<b>37</b>
в том числе подготовка сообщений, подготовка презентаций	
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения	
1	2	3	4	
Введение	<b>Содержание учебного материала</b>	2		
	1 Предмет микробиология, санитария и гигиена. Основные понятия дисциплины. Значение микробиология, санитария и гигиена в профессиональной деятельности и при освоении профессиональной образовательной программы			
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> 1.Подготовка мультимедийных презентаций на тему: «Значение микробиология, санитария и гигиена в профессиональной деятельности».	1		
Раздел 1 Микробиология в пищевом производстве		75		
Тема 1.1 Агрегатные состояния. Основные свойства газов, жидкостей и твердых веществ.	<b>Содержание учебного материала</b>	10		
	1 Классификация и строение микроорганизмов.			2
	2 Бактерии, плесневые грибы, дрожжи: строение, размножение.			2
	3 Химический состав микробной клетки			2
	4 Обмен веществ. Питание микроорганизмов. Рост микробной культуры			2
	5 Виды брожения: маслянокислое, молочнокислое, спиртовое, спонтанное (самопроизвольное) брожение.			2
	<b>Практические занятия</b>	10		
Лабораторная работа №1«Ознакомление с оборудованием и принадлежностями микробиологической лаборатории».				
Лабораторная работа №2 «Получение чистых культур»				
Лабораторная работа №3 «Устройство микроскопа и правила работы с ним»				
Лабораторная работа №4 «Способы приготовления препаратов для микроскопирования»				
Лабораторная работа №5 «Изучение под микроскопом морфологии бактерий, дрожжей и микроскопических грибов»				
<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b>	10			

	1. Подготовка сообщений на тему «Виды брожения, его практическое применение» 2. Подготовка мультимедийных презентаций на тему: « Микроорганизмы, грибы и дрожжи»		
<b>Тема 1.2</b> <b>Влияние внешней среды на микроорганизмы</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	2
	1   Физические, химические и биологические факторы среды.		
	<b>Практические занятия</b>	2	
	<b>Лабораторная работа №6</b> «Определение влажности и кислотности жидких дрожжей»		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> 1. Подготовка сообщений на тему «Управление микробиологическими процессами с помощью температуры, концентрации и кислотности среды» 2. Подготовка мультимедийных презентаций на темы: «Физические, химические и биологические факторы среды».	2	
<b>Тема 1.3</b> <b>Распространение микроорганизмов в природе</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	4	2
	1   Микрофлора почвы и воздуха		
	2   Микрофлора воды. Роль микроорганизмов в круговороте веществ		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> 1. Подготовка сообщений на тему: «Распространение микроорганизмов в природе», «Санитарно-гигиенические требования к питьевой воде», «Роль микроорганизмов в круговороте веществ». 2. Подготовка мультимедийных презентаций на темы: «Микроорганизмы воздуха, воды и почвы», «Микроорганизмы и круговорот веществ в природе»		
<b>Тема 1.4</b> <b>Микрофлора сырья, используемого для производства хлебобулочных и мучных кондитерских изделий</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	2
	1   Микрофлора сырья, используемого для производства хлебобулочных и мучных кондитерских изделий		
	<b>Практические занятия</b>	8	
	<b>Лабораторная работа №7</b> «Определение состояния культуры дрожжей микрокопированием».		
	<b>Лабораторная работа №8</b> «Органолептическая оценка качества и определение подъемной силы прессованных дрожжей».		
	<b>Лабораторная работа №9</b> «Органолептическая оценка и определение подъемной силы сушеных дрожжей»		
	<b>Лабораторная работа №10</b> «Органолептическая оценка и определение подъемной силы дрожжевого молока»		
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	5		

	1. Подготовка сообщений на тему: «Виды микробов, загрязняющих муку и крахмал», «Виды сырья, редко подвергающиеся порче», «Виды микробиологической порчи молока и молочных продуктов», «Микрофлора патоки, меда, жиров, кофе, какао, орехов». 2. Подготовка мультимедийных презентаций на темы: «Виды микробов, загрязняющих муку и крахмал»; «Виды сырья, редко подвергающиеся порче»; «Виды микробиологической порчи молока и молочных продуктов»; «Микрофлора патоки, меда, жиров, кофе, какао, орехов»		
<b>Тема 1.5 Микробиология хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	6	
	1   Особенности технологии хлебобулочных и мучных кондитерских изделий. Факторы, влияющие на жизнедеятельность микрофлоры теста		2
	2   Микрофлора пшеничного и ржаного теста.		2
	3   Микроорганизмы сохраняющиеся в изделиях во время выпечки. Виды микробной порчи хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий.		2
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> 1. Подготовка сообщений на тему: «Факторы, влияющие на жизнедеятельность микрофлоры теста», «Виды микробной порчи хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий» 2. Подготовка мультимедийных презентаций на темы: «Факторы, влияющие на жизнедеятельность микрофлоры теста», «Виды микробной порчи хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий»	3	
<b>Тема 1.6 Пищевые инфекции и пищевые отравления</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	4	
	1   Основные пищевые инфекции		2
	2   Возбудители пищевых отравлений. Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве		2
	<b>Практические занятия</b>	2	
	<b>Лабораторная работа № 11</b> «Определение микробиологических показателей безопасности пищевых продуктов».		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> 1. Подготовка сообщений на тему: «Пищевые инфекции», «Гельминтозы» 2. Выпонение простейших микробиологических исследований и оценка полученных результатов. 3. Провести «Анализ материалов расследования пищевых отравлений»	3	
<b>Раздел 2 Санитария и</b>		<b>33</b>	



<b>гигиена в пищевом производстве</b>			
<b>Тема 2.1</b> <b>Основы гигиены труда, личной гигиены и производственной санитарии</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		4
	1	Понятие гигиены и санитарии. Производственная санитария. Личная гигиена работников пищевой промышленности.	2
	2	Личная гигиена работников пищевой промышленности. Санитарно-технические требования к одежде рабочих.	2
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Подготовка сообщений на темы: «Виды ответственности за нарушение санитарного законодательства», «Источники и виды загрязнений», «Методы санитарно-гигиенической оценки продуктов»		2
<b>Тема 2.2</b> <b>Дезинфекция, дезинсекция, дератизация</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		2
	1	Санитарный режим. Уборка помещений. Дезинфекция, дезинсекция, дератизация	2
	<b>Практические занятия</b>		2
	<b>Практическая работа № 1 «Приготовление дезинфицирующих растворов»</b>		2
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> 1. Приготовление растворов дезинфицирующих и моющих средств. 2. Решение ситуационных задач, выполнение практических заданий.		2
<b>Тема 2.3</b> <b>Санитарно-гигиенический режим и контроль производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	1	Требование к предприятиям малой мощности. Водоснабжение и канализация. Отопление и вентиляция.	8
	2	Требования к оборудованию, инвентарю и таре. Санитарно-гигиенические требования к сырью.	2
	3	Санитарно-гигиенические требования к производственным цехам и технологическому оборудованию. Подготовительное оборудование.	2
	4	Санитарно-гигиенические требования к готовой продукции, её хранение и транспортированию	2
	<b>Практические занятия</b>		2
	<b>Практическая работа № 2 «Санитарные требования к устройству и содержанию предприятий».</b>		2
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Подготовка сообщений на темы: «Требование к территории предприятия», «требования к хранению сырья», «Требования к воде, используемой на предприятиях общественного питания».		5
<b>Тема 2.4</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		2

<b>Контроль санитарного состояния предприятий пищевой промышленности</b>	1	Государственный и ведомственный контроль за состоянием санитарных норм и правил в производстве хлеба, кондитерских и макаронных изделий		2
	<b>Практические занятия</b>		2	
	<b>Практическая работа №3 «Схема микробиологического контроля».</b>			
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> 1.Подготовить сообщение по теме: «Санитария и гигиена в пищевом производстве». 2. Выполнение заданий по образцу «Схема микробиологического контроля»		2	
<b>Итого</b>			<b>111</b>	

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

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

Реализация программы учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета микробиологии, санитарии и гигиены.

Оборудование кабинета:

- посадочные места студентов;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий «Основы микробиологии», «Санитария и гигиена в пищевой промышленности»;
- комплект учебно-методической документации.

Технические средства обучения:

- мультимедийный проектор;
- ноутбук;
- проекционный экран;
- принтер;
- колонки;
- реактивы;
- оборудование для проведения лабораторных работ;
- инструктивные карты.

#### **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 дл 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/dmfs1zu](http://panor.ru/upload/iblock/990/dmfs1zu)

## 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**Контроль и оценка** результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения аудиторных занятий, 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>			
работать с лабораторным оборудованием;	Отчет по лабораторной работе «Изучение устройства микроскопа и овладение техникой микроскопирования»	работает с лабораторным оборудованием;	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.
определять основные группы микроорганизмов;	Отчет по лабораторной работе «микроскопирование бактерий, грибов и дрожжей»	определяет основные группы микроорганизмов;	
проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;	Выполнение лабораторных работ	проводит микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;	
соблюдать санитарно-гигиенические требования в условиях пищевого производства;	Решение ситуационных задач, выполнение практических заданий	соблюдает санитарно-гигиенические требования в условиях пищевого производства;	
производит санитарную обработку оборудования и инвентаря;	Приготовление растворов дезинфицирующих и моющих средств	производит санитарную обработку оборудования и инвентаря;	
осуществлять	Отчет по самостоятельной работе	осуществляет микробиологический	

микробиологический контроль пищевого производства.	«Анализ материалов расследования пищевых отравлений»	контроль пищевого производства.	<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 и производить приемку сырья.</p> <p>ПК 1.2. Контролировать качество поступившего сырья.</p> <p>ПК 1.3. Организовывать и осуществлять хранение сырья.</p> <p>ПК 1.4. Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке.</p> <p>ПК 2.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.</p> <p>ПК 2.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.</p> <p>ПК 2.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий.</p> <p>ПК 2.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства.</p> <p>ПК 3.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий.</p> <p>ПК 3.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс</p>
<b>Знания:</b>			
Основные понятия и термины микробиологии	Дидактический диктант «Основные понятия и термины микробиологии»	понимает основные понятия и термины микробиологии, оперирует ими	
Морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов	Тестовые задания по теме «Морфология и физиология микроорганизмов»; индивидуальный опрос, фронтальный опрос	анализирует морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов	
Классификацию микроорганизмов	Тестовые задания по теме «Классификация микроорганизмов»; индивидуальный и фронтальный опросы	Понимает и воспроизводит классификацию микроорганизмов	
Генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов	Дидактический диктант «Генетическая и химическая основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов»	характеризует генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов	
Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе	Подготовка мультимедийных презентаций	Понимает роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе	
Характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха	Выполнение заданий по образцу «Характеристики микрофлоры почвы, воздуха и воды»	Характеризует микрофлору почвы, воды и воздуха	
Особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов	Тестовые задания «Особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов»	Понимает и характеризует особенности сапрофитных и патогенных	

микроорганизмов		микроорганизмов	производства сахаристых кондитерских изделий.
Основные пищевые инфекции и пищевые отравления	Подготовка мультимедийных презентаций.	Понимает и различает основные пищевые инфекции и пищевые отравления	ПК 3.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий.
Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития	Тестовые задания «Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития»	Различает и характеризует возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития	ПК 3.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий. ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве различных видов макаронных изделий.
Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции	Тестовые задания «Порча сырья и готовой продукции, методы предотвращения»	Понимает и характеризует методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции	ПК 4.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства различных видов макаронных изделий.
Схему микробиологического контроля	Выполнение заданий по образцу «Схема микробиологического контроля»	Понимает и характеризует схему микробиологического контроля	ПК 4.3. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве различных видов макаронных изделий.
Санитарно-технические требования к помещениям, оборудованию, одежде	Тестовые задания «Санитарно – гигиенический режим и контроль пищевого производства»	Понимает, воспроизводит и анализирует санитарно-технические требования к помещениям, оборудованию, одежде	ПК 5.1. Участвовать в планировании основных показателей производства. ПК 5.2. Планировать выполнение работ исполнителями.
Правила личной гигиены работников пищевых производств	Тестовые задания «Санитарно – гигиенический режим и контроль пищевого производства»	Понимает и воспроизводит правила личной гигиены работников пищевых производств	ПК 5.3. Организовывать работу трудового коллектива. ПК 5.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями. ПК 5.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

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

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОП.05 АВТОМАТИЗАЦИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ**

**для студентов, обучающихся по специальности  
19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий  
(базовая подготовка)**

**Пенза, 2022**



Рассмотрена и одобрена на заседании методической цикловой комиссии профессиональных дисциплин по укрупненным группам специальностей «Промышленная экология и биотехнология»

Протокол № \_\_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 202\_\_ г.

Председатель МЦК \_\_\_\_\_ Т.В. Фомина

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий (базовая подготовка)

Зам. директора по учебно-воспитательной работе

\_\_\_\_\_ Л.В. Волкова

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 201\_\_ г.

Разработчик: Кузина А.В., преподаватель, Жуйкова М.В., преподаватель.

## 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>	16
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	18

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

## **Автоматизация технологических процессов**

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

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных (базовая подготовка).

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании при реализации программы повышения квалификации техников-технологов предприятий по производству хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

### **1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:**

Учебная дисциплина «Автоматизация технологических процессов» 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 в производственной деятельности средства механизации и автоматизации технологических процессов;
- проектировать, производить настройку и сборку систем автоматизации.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- понятие о механизации и автоматизации производства, их задачи;
- принципы измерения, регулирования, контроля и автоматического управления параметрами технологического процесса;
- основные понятия автоматизированной обработки информации;
- классификацию автоматических систем и средств измерений;
- общие сведения об автоматизированных системах управления (АСУ) и системах автоматического управления (САУ);
- классификацию технических средств автоматизации;
- основные виды электрических, электронных, пневматических, гидравлических и комбинированных устройств, в том числе соответствующие датчики и исполнительные механизмы, интерфейсные, микропроцессорные и компьютерные устройства, область их применения;
- типовые средства измерений, область их применения;
- типовые системы автоматического регулирования технологических процессов, область их применения.

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 и производить приемку сырья.

ПК 1.2. Контролировать качество поступившего сырья.

ПК 1.3. Организовывать и осуществлять хранение сырья.

ПК 1.4. Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке.

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

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

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

ПК 2.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства.

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

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

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

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

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

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

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

Личностные результаты: ЛР1-ЛР4; ЛР 13-ЛР18.

#### **1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 84 часа, в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 56 часов;  
самостоятельной работы обучающегося 28 часов.

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

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>84</b>
в том числе в форме практической подготовки	26
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>56</b>
в том числе:	
практические занятия	26
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>28</b>
в том числе: Внеаудиторная самостоятельная работа (составление схем, таблиц, графиков, написание эссе, решение типовых задач, подготовка лекционного материала и др.)	28
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Автоматизация технологических процессов

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объём часов	Уровень освоения
1	2	3	4
	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
	1 Роль учебной дисциплины в формировании специалиста и ее место среди дисциплин, формирующих знания и умения техника. Краткие исторические сведения о развитии автоматизации. Роль русских ученых в развитии автоматизации как науки. Понятие механизации и автоматизации технологических процессов. Понятие о системах автоматического контроля, сигнализации, регулирования и управления технологическими процессами.		2
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Понятие частичной, комплексной и полной автоматизации. Влияние автоматизации технологических процессов на качество продукции, экономию энергоресурсов, сырья, материалов, экологическое состояние окружающей среды.	1	
<b>Раздел 1</b> Технические средства автоматизации		<b>39</b>	
	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
	1 Классификация средств измерения. Показывающие, регистрирующие, сигнализирующие, компарирующие, регулирующие приборы. Метрологические характеристики средств измерения. Класс точности приборов. Технические, лабораторные, образцовые, эталонные приборы. Понятие погрешности измерения. Абсолютная и относительная погрешность. Вариация прибора. Понятие надежности приборов. Работоспособность, ремонтпригодность. Понятие о ГСП. Краткая характеристика ветвей ГСП. Понятие о системах дистанционной передачи информации (СДПИ). Принципы построения СДПИ, характеристика линий связи.		3
	<b>Практическое занятие</b> 1. Определение основных средств измерения по внешнему виду.	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	2	

	Подготовить сообщения по темам: «Классификация средств измерения», «Метрологические характеристики средств измерения. Класс точности приборов», «Класс точности приборов. Технические, лабораторные, образцовые, эталонные приборы».		
	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
1	Анализ влияния степени автоматизации технологических процессов (контроль, сигнализация, автоматическое регулирование давления) на качество готовой продукции и эффективность производства в соответствии с конкретной отраслью. Основные понятия, определения, единицы измерения давления. Методы измерения давления. Классификация, устройство, принцип действия основных средств измерения давления, технические характеристики, область применения. Жидкостные манометры. Деформационные манометры: пружинные, мембранные, сильфонные.		2
	<b>Лабораторная работа</b> 1. Определение основных метрологических характеристик технического деформационного манометра. Градуировка шкалы технического манометра. Определение погрешностей мембранного напоромера. Определение погрешностей тяго- и напоромера.	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Подготовить сообщения по темам: «Влияние степени автоматизации технологических процессов (контроль, сигнализация) на качество готовой продукции и эффективность производства в соответствии с конкретной отраслью». Подготовить сообщения по темам: «Влияние степени автоматизации технологических процессов (автоматическое регулирование давления) на качество готовой продукции и эффективность производства в соответствии с конкретной отраслью».	2	
	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
1	Анализ влияния степени автоматизации технологических процессов (контроль, сигнализация, автоматическое регулирование температуры) на качество готовой продукции и эффективность производства в соответствии с конкретной отраслью. Основные понятия, определения, единицы измерения температуры. Методы измерения температуры. Классификация, устройство, принцип действия основных средств измерения температуры,		2

<p><b>Тема 1.3</b> <b>Средства измерения температуры</b></p>	<p>технические характеристики, область применения. Термометры расширения: жидкостные, стеклянные, механические (биметаллические, дилатометрические), манометрические. Электрические термометры: термопреобразователи сопротивления, термоэлектрические преобразователи (термопары). Вторичные приборы, работающие в комплекте с термопреобразователями сопротивления: логометры и автоматические мосты, их основные типы, применение. Вторичные приборы, работающие в комплекте с термоэлектрическими преобразователями: милливольтметры и автоматические потенциометры, их основные типы, применение. Понятие о пирометрах излучения. Примеры использования стандартных условных обозначений средств контроля, сигнализации и регулирования температуры для построения функциональных схем автоматизации</p>		
	<p><b>Лабораторные работы</b> 1. Определение основных метрологических характеристик электронного потенциометра. Определение основных метрологических характеристик милливольтметра. Исследование работы милливольтметра в комплекте с термоэлектрическим преобразователем. Определение основных метрологических характеристик манометрического термометра. Определение основных метрологических характеристик логометра. 2. Исследование работы логометра в комплекте с термопреобразователем сопротивления. Определение основных метрологических характеристик уравновешенного моста. Исследование работы автоматического уравновешенного моста в комплекте с термопреобразователем сопротивления. Исследование работы электронного потенциометра в комплекте с термоэлектрическим преобразователем.</p>	4	
	<p><b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Пользуясь ПК приготовить презентации по темам: «Классификация, устройство, принцип действия основных средств измерения температуры, технические характеристики, область применения». «Термометры расширения: жидкостные, стеклянные, механические (биметаллические, дилатометрические), манометрические». «Электрические термометры».</p>	3	
	<p><b>Содержание учебного материала</b></p>	2	
1	Анализ влияния степени автоматизации технологических процессов (контроль, сигнализация,		2



<p><b>Тема 1.4</b> <b>Средства измерения расхода и количества вещества</b></p>	<p>автоматическое регулирование расхода и количества вещества) на качество готовой продукции и эффективность производства в соответствии с конкретной отраслью. Основные понятия, определения, единицы измерения расхода и количества вещества. Методы измерения расхода и количества вещества. Классификация, устройство, принцип действия основных средств измерения расхода и количества вещества, технические характеристики и область применения. Расходомеры переменного перепада давления. Стандартные сужающие устройства. Вторичные приборы, работающие в комплекте с расходомерами переменного перепада давления (дифманометры), технические характеристики, применение. Расходомеры постоянного перепада давления (ротаметры). Местные и дистанционные ротаметры. Технические характеристики, область применения. Общая характеристика и применение объемных, тахометрических, электромагнитных преобразователей расхода. Автоматические весоизмерительные устройства. Счетчики автоматического учета штучной продукции, общая характеристика, область применения. Примеры использования стандартных условных обозначений средств контроля, сигнализации и регулирования расхода и количества вещества для построения функциональных схем автоматизации.</p>		
	<p><b>Лабораторные работы</b> 1. Градуировка расходомера переменного перепада давления с нестандартным сужающим устройством. Измерение расхода воды ротаметром. Определение основных метрологических характеристик ротаметра. 2. Определение расхода газа с помощью газового счётчика. Поверка ротационного счётчика. Определение размеров и расчёт сужающего устройства расходомера переменного перепада давления.</p>	4	
	<p><b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Подготовить реферат по теме «Средства измерения расхода и количества вещества». Расходомеры переменного давления Основные сужающие устройства</p>	3	
	<p><b>Содержание учебного материала</b></p>	2	
1	<p>Анализ влияния степени автоматизации технологических процессов (контроль, сигнализация, автоматическое регулирование уровня) на качество готовой продукции и эффективность производства в соответствии с конкретной отраслью. Основные понятия, определения, единицы измерения уровня.</p>		2

<b>Тема 1.5</b> <b>Средства измерения уровня</b>	<p>Методы измерения уровня.</p> <p>Классификация, устройство, принцип действия основных средств измерения уровня, технические характеристики, область применения.</p> <p>Визуальные уровнемеры. Мерные стекла проходящего и отраженного света.</p> <p>Уровнемеры и сигнализаторы уровня жидких сред: поплавковые, буйковые, гидростатические, пьезометрические. Электрические: емкостные и кондуктометрические уровнемеры и сигнализаторы уровня.</p> <p>Уровнемеры и сигнализаторы уровня для сыпучих веществ: весовые, мембранные.</p> <p>Понятие о радиационных, ультразвуковых и других бесконтактных методах и средствах измерения уровня.</p> <p>Примеры использования стандартных условных обозначений средств контроля, сигнализации и регулирования уровня для построения функциональных схем автоматизации.</p>		
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Подготовить доклад по теме: «Классификация, устройство, принцип действия основных средств измерения уровня, технические характеристики, область применения».		1	
<b>Содержание учебного материала</b>		2	
<b>Тема 1.6</b> <b>Средства измерения свойств и химического состава вещества</b>	<p>1 Анализ влияния степени автоматизации технологических процессов (контроль, сигнализация, автоматическое регулирование химического состава и свойств вещества) на качество готовой продукции и эффективность производства в соответствии с конкретной отраслью.</p> <p>Основные понятия, определения, единицы измерения химического состава и свойств вещества.</p> <p>Основные методы измерения состава и свойств веществ.</p> <p>Классификация, устройство, принцип действия основных средств измерения химического состава и свойств вещества, технические характеристики и область применения.</p> <p>Методы измерения влажности воздуха, газов, сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.</p> <p>Автоматические психрометры, гигрометры, кондуктометрические и диэлькометрические влагомеры.</p> <p>Физико-химические основы метода измерения рН растворов. Автоматические рН-метры, их основные элементы.</p> <p>Методы измерения концентрации веществ в растворе. Автоматические рефрактометры, поляриметры, нефелометры, колориметры, концентратометры.</p> <p>Методы измерения вязкости жидкости. Вискозиметры.</p> <p>Методы измерения плотности жидких веществ.</p>		3

		Методы измерения состава газовой смеси. Автоматические газоанализаторы и сигнализаторы для определения состава дымовых газов в печах и котлах, токсических веществ и паров в воздухе.		
		<b>Лабораторная работа</b> 1 Настройка и поверка рН- метра по буферным растворам. Определение абсолютной влажности воздуха автоматическим психрометром. Определение абсолютной влажности сырья, полуфабрикатов и сыпучих продуктов влагомером. Определение вязкости жидкости вискозиметром. Определение концентрации растворов концентратомером. Определение состава газовой смеси газоанализатором.	2	
		<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Пользуясь ПК приготовить мультимедиа презентации по теме «Средства измерения свойств и химического состава вещества». Роль средств измерения и автоматического контроля физико-химического состава пищевых продуктов.	2	
<b>Раздел 2</b> <b>Основы теории</b> <b>автоматического</b> <b>регулирования</b>			<b>27</b>	
<b>Тема 2.1</b> <b>Общие свойства</b>		<b>Содержание учебного материала</b>	2	
<b>систем</b> <b>регулирования</b>	1	Основные понятия теории автоматического регулирования. Структурная схема автоматического регулирования в общем виде, ее основные элементы. Классификация систем автоматического регулирования по принципам регулирования: принцип регулирования по отклонению (Ползунова), принцип регулирования по возмущению (Понселе). Виды систем автоматического регулирования, их основные свойства (стабилизирующие, программные, следящие, оптимизирующие). Примеры систем автоматического регулирования в конкретной отрасли пищевой промышленности. Понятие о функциональных схемах автоматического регулирования (ФСА).		2
		<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Подготовить сообщение по теме «Общие свойства систем регулирования».	1	
<b>Тема 2.2</b>		<b>Содержание учебного материала</b>	2	
	1	Объекты автоматического регулирования, их особенности, статические и динамические		2

	характеристики. Свойства объектов регулирования: емкость, самовыравнивание, запаздывание. Характеристика свойств объектов регулирования в мясной отрасли.		
	<b>Практические занятия</b> 1 Определение свойств объекта регулирования по кривой разгона. Определение процесса запаздывания в объекте регулирования.	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Подготовить сообщение по теме «Объекты автоматического регулирования». Понятие о переходных режимах в объектах.	2	
	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
	1 Применение регуляторов с непрерывным законом регулирования или регуляторов периодического действия. Классификация регуляторов: по способу действия (прямого и непрямого), по виду регулирующего воздействия (непрерывного и прерывного), по виду регулируемого параметра. Основные законы непрерывного регулирования: пропорциональный, интегральный, дифференциальный, их комбинации, математическое выражение. Влияние закона регулирования на качество автоматического регулирования. Классификация регуляторов по закону регулирования. Пропорциональные, интегральные регуляторы, их схемы, принцип действия, область применения. Понятие об изодромном и об изодромном с предварением регуляторах, их область применения. Применение регуляторов в конкретной отрасли при автоматизации технологических процессов. Примеры использования в стандартных условных обозначений регуляторов для построения функциональных схем автоматизации.		3
	<b>Практические занятия</b> 1 Исследование процесса регулирования регулятором прямого действия. Исследование характеристик пневматического регулятора.	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Подготовить сообщение по теме «Законы регулирования и автоматические регуляторы». Настройка двухпозиционного регулятора.	2	
<b>Тема 2.4</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
	1 Основные понятия и определения. Классификация систем автоматического регулирования.		2

<b>Системы автоматического регулирования</b>		Устойчивость систем регулирования, механический аналог устойчивых и неустойчивых систем. Понятие о настройке систем автоматического регулирования.		
		<b>Практические занятия</b> 1 Определение показателей и параметров качества работы регулятора по кривой переходного процесса. Определение показателей качества автоматических регуляторов: время регулирования, перерегулирование, динамическая ошибка, установившаяся погрешность.	2	
		<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	2	
		Подготовить сообщение по теме «Системы автоматического регулирования». Понятие о настройке систем автоматического регулирования.		
<b>Тема 2.5</b>		<b>Содержание учебного материала</b>	2	
<b>Регулирующие органы и исполнительные механизмы технологических процессов отрасли</b>	1	Регулирующие органы, их назначение, классификация. Устройство, принцип действия регулирующих органов основных типов. Исполнительные механизмы, их классификация. Электрические, пневматические и гидравлические исполнительные механизмы, их назначение, типы, устройство, принцип действия, краткая техническая характеристика, область применения. Применение исполнительных механизмов и регулирующих органов в мясной отрасли.		3
		<b>Практические занятия</b> 1 Исследование исполнительных механизмов и регулирующих органов в мясной промышленности.	2	
		<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	2	
		Подготовить сообщение по теме: «Регулирующие органы и исполнительные механизмы технологических процессов отрасли».		
<b>Раздел 3 Автоматизация технологических процессов отрасли</b>			<b>15</b>	
		<b>Содержание учебного материала</b>	2	
<b>Тема 3.1 Основы построения</b>	1	Структура АСУ ТП. Функции АСУ ТП: информационная, управляющая. Иерархический принцип построения АСУ ТП. Подсистемы АСУ ТП, их задачи. Виды обеспечения АСУ ТП: техническое, программное, информационное, организационное.		2

<b>АСУ ТП</b>		Перспективы развития АСУ ТП в пищевой промышленности.		
		<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	1	
		Подготовить сообщение по теме: «Основы построения АСУ ТП».		
		<b>Содержание учебного материала</b>		
	1	Общие сведения о составе документации проекта автоматизации. Основные принципы и правила построения ФСА. Изображение технологического оборудования и трубопроводов на схемах автоматизации. Условные обозначения приборов и средств автоматизации на ФСА.		3
	2	Чтение и анализ ФСА ТП: механических, гидравлических, гидромеханических, тепловых и массообменных. Принципиальные электрические схемы.		3
		<b>Практические занятия:</b> 1. Составление и анализ локальных систем автоматического контроля. Составление и анализ локальных систем сигнализации и регулирования. 2. Составление и анализ ФСА технологических процессов и их звеньев. Составление и анализ ФСА механических, гидравлических и гидромеханических процессов. Составление и анализ ФСА тепловых и массообменных процессов.	4	
		<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	4	
		Подготовить сообщение по теме «Функциональные и принципиальные схемы автоматизации технологических процессов». Условные обозначения приборов и средств автоматизации на ФСА. Принципиальные электрические схемы. Документация на автоматизированную систему.		
		<b>Всего</b>	<b>84</b>	

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

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

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета и лаборатории автоматизации технологических процессов.

Оборудование учебного кабинета

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий «Автоматизация технологических процессов»;
- комплект проверочных заданий для тестирования.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: датчики измерения давления, манометры, реле температуры, реле уровня жидкости, схемы автоматизации технологических процессов, термометры расширения, средства измерения расхода и количества вещества, средства измерения химического состава вещества.

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

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

Основные источники:

1. Соколов В.А. Автоматизация технологических процессов пищевой промышленности. - М.: Агропромиздат, 2021.
2. Благовещенская М.М. и др. Автоматика и автоматизация пищевых производств.-М.: Агропромиздат, 2019.
3. Брусиловский Л.П., Вайнберг А.Я. АСУ ТП цельномолочных и молочноконсервных производств. - М.: Колос, 2018.
4. Голубятников В.А., Шувалов В.В. Автоматизация процессов химической промышленности.—М.: Химия, 2018.

Дополнительные источники:

1. Евдокимова Г.М. и др. Автоматизация производственных процессов мясной и молочной промышленности. -М.: Колос, 2019.
2. Котов К.И., Шершевер М.А. Средства измерения, контроля и автоматизации технологических процессов. Вычислительная и микропроцессорная техника. - М.: Металлургия, 2019.
3. Митин В.В., Усков В.И., Смирнов Н.Н. Автоматика и автоматизация производственных процессов мясной и молочной промышленности. - М.: Агропромиздат, 2018.

4. Родинов В.Д., Терехов В.А., Яковлев В.В. Технические средства АСУ ТП.  
- М.: Высшая школа, 2019.

Интернет – ресурсы:

1. [www internetelite.ru/sambook](http://www.internetelite.ru/sambook).
2. [www pedsovet.org/](http://www.pedsovet.org/)
3. [www pedagog.ru](http://www.pedagog.ru)



## 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной 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>			
использовать в производственной деятельности средства механизации и автоматизации технологических процессов;	Оценка выполнения практической работы	использует в производственной деятельности средства механизации и автоматизации технологических 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
проектировать, проводить настройку и сборку систем автоматизации	Оценка выполнения практической работы	проектирует, проводит настройку и сборку систем автоматизации	
<b>Знания:</b>		<b>Знания:</b>	
понятия механизации и автоматизации производства, их задачи	Защита докладов	Оперировать понятиями механизации и автоматизации производства, понимает их задачи	
принципы измерения, регулирования, контроля и автоматического управления параметрами технологического процесса	Решение проблемных ситуаций	Понимает и воспроизводит принципы измерения, регулирования, контроля и автоматического управления параметрами технологического процесса	
основные понятия автоматизированной обработки информации	Устный опрос	Понимает и характеризует основные понятия автоматизированной обработки информации на практике	
классификации автоматизированных систем управления (АСУ) и систем автоматического управления (САУ)	Проверка самостоятельной работы	классифицирует автоматизированные системы управления (АСУ) и системы автоматического управления (САУ)	
классификации технических средств	Создание презентации и ее обсуждение	Классифицирует технические	

автоматизации		средства автоматизации	
основные виды электрических, электронных, пневматических, гидравлических и комбинированных устройств, в том числе соответствующие датчики и исполнительные механизмы, интерфейсные, микропроцессорные и компьютерные устройства, область их применения	Тестирование	Различает и характеризует основные виды электрических, электронных, пневматических, гидравлических и комбинированных устройств, в том числе соответствующие датчики и исполнительные механизмы, интерфейсные, микропроцессорные и компьютерные устройства, понимает область их применения	
типовые средства измерений, область их применения	Устный опрос	Различает и характеризует типовые средства измерений, понимает область их применения	
типовые системы автоматического регулирования технологических процессов, область их применения	Решение проблемных ситуаций	Различает и характеризует типовые системы автоматического регулирования технологических процессов, понимает область их применения	

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

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОП.06 Информационные технологии в профессиональной деятельности  
для студентов, обучающихся по специальности  
19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий  
(базовая подготовка)**

**Пенза, 2022**

Рассмотрена и одобрена на заседании методической цикловой комиссии математических и естественнонаучных дисциплин

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

Председатель МЦК \_\_\_\_\_  
Е.В. Комарова

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий (базовая подготовка)

УТВЕРЖДАЮ  
Зам. директора по учебно –  
воспитательной работе  
\_\_\_\_\_ Л.В. Волкова  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_ г.

Разработчик: Ермолаева М.А., преподаватель

## **СОДЕРЖАНИЕ**

	<b>СТР.</b>
<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 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**

## **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 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий (базовая подготовка).

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительной профессиональной подготовке по программе: «Кондитер».

**1.2 Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:** дисциплина входит в профессиональный цикл и относится к общепрофессиональным дисциплинам.

**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 компьютеров 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, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

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

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

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

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

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

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

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

ПК 1.1. Организовывать и производить приемку сырья.

ПК 1.2. Контролировать качество поступившего сырья.

ПК 1.3. Организовывать и осуществлять хранение сырья.

ПК 1.4. Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке

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

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

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

ПК 2.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства.

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

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

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

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

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

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

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

ПК 5.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 5.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 5.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 5.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

Личностные результаты: ЛР1-ЛР4; ЛР 13-ЛР18.

#### **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>	<b>63</b>
в том числе в форме практической подготовки	38
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>42</b>
в том числе	
Практические занятия	<b>26</b>
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>21</b>
в том числе	
Внеаудиторная самостоятельная работа (выполнение индивидуальных заданий, подготовка сообщений)	<b>21</b>
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	



## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплин Информационные технологии в профессиональной деятельности

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. Информация. Информационные системы.</b>		<b>3</b>	
<b>Тема 1.1. Информация и информационные ресурсы и проблемно-ориентированные пакеты прикладных программ</b>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>1   Информация: классификация и свойства. Информационные ресурсы. Назначение, состав, основные характеристики компьютера. Основные методы и средства обработки, хранения, передачи и накопления информации. Проблемно-ориентированные пакеты прикладных программ.</p> <p><b>Самостоятельная работа</b> Понятие информационных и коммуникационных технологий, их классификация и роль в обработке экономической информации. Назначение и принципы работы. Проблемно-ориентированные пакеты прикладных программ.</p>	2	1
<b>Раздел 2. Прикладное программное обеспечение профессиональной деятельности</b>		<b>51</b>	
<b>Тема 2.1. Технология обработки текстовой информации</b>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>1   Оформление документов с помощью текстового редактора MS Word. Стили оформления документов. Шаблоны и формы. Таблицы в текстовых документах. Внедрение и связывание объектов, комплексные документы. Использование деловой графики для визуализации текстовой информации</p> <p><b>Практические занятия</b></p> <p>1   Создание текстовых документов сложной структуры.</p> <p>2   Организационные диаграммы в документе MS Word.</p> <p><b>Самостоятельная работа</b> Создание составных документов. Создание многоступенчатого документа.</p>	2	2
		4	
		3	
<b>Тема 2.2. Технология обработки</b>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>1   Возможности системы электронных таблиц для анализа, планирования,</p>	2	2

числовой и текстовой информации, представленной в табличном виде.		прогнозирования деятельности предприятия и решения экономических задач. Расчёт показателей, применение стандартных функций, создание вычисляемых условий. Фильтрация информации, консолидация, сводные таблицы, подведение промежуточных итогов.			
	<b>Практические занятия</b>		6		
	1	Организация расчётов в табличном процессоре MS Excel.			
	2	Задачи оптимизации. Поиск решения.			
	3	Решение экономических задач в системе электронных таблиц.			
<b>Самостоятельная работа</b> Создание технологических карт с помощью совместного использования программ MS Word и MS Excel.		4			
<b>Тема 2.3.</b> Использование деловой графики.	<b>Практические занятия</b>		2		
	1	Работа с программой MS Power Point. Создание презентаций.			
	<b>Самостоятельная работа</b> Выполнение индивидуального проектного задания по теме: «Создание компьютерной презентации учебного проекта», «Информационные технологии в обработке экономической информации».		1		
<b>Тема 2.4.</b> Автоматизированное рабочее место специалиста в MS Access.	<b>Содержание учебного материала</b>		2		2
	1	Понятие АРМ. Принципы создания, основные элементы. Автоматизированные системы делопроизводства, их виды и функции. Принципы построения баз данных. Теоретические основы и структура БД.			
	<b>Практические занятия</b>		6		
	1	Система управления базами данных в MS Access. Создание и редактирование таблиц.			
	2	Система управления базами данных в MS Access. Работа с формами, отчётами.			
	3	Создание запросов, форм, отчётов в MS Access.			
	<b>Самостоятельная работа</b> Использование справочной системы. Защита информации и средства обеспечения целостности данных.		4		
<b>Тема 2.5.</b> Справочно-правовые системы.	<b>Содержание учебного материала</b>		2		
	1	Справочно-правовые системы: понятие, назначение. Поиск информации.			
	<b>Практические занятия</b>		4		
	1	Организация поиска документа, когда известны его реквизиты.			
	2	Организация поиска информации по вопросу и документа, когда не известны их реквизиты.			
	<b>Самостоятельная работа</b> Поиск информационных материалов с использованием программ Консультант плюс, Гарант, Кодекс.		3		

<b>Тема 2.6.</b> Интегрированные информационные системы профессионального назначения.	<b>Содержание учебного материала</b>		2	2
	1	Программа «1С: Предприятие. Общепит».		
	<b>Практические занятия</b>		2	
	2	Работа с программой «1С: Предприятие. Общепит».		
<b>Самостоятельная работа</b> Подбор материалов по работе с программой «1С: Предприятие. Общепит».		2		
<b>РАЗДЕЛ 3.</b> <b>Интернет-технологии.</b>		<b>6</b>		
<b>Тема 3.1.</b> Коммуникационные технологии в обработке экономической информации.	<b>Содержание учебного материала</b>		2	2
	1	Компьютерные сети. Сервисы локальных и глобальных сетей.		
	<b>Практические занятия</b>		2	
	1	Организация поиска информации в сети Интернет. Настройка и работа с электронной почтой.		
<b>Самостоятельная работа.</b> Подготовить сообщение «Совместное использование сетевых устройств»		2		
<b>РАЗДЕЛ 4.</b> <b>Основные методы и приёмы обеспечения информационной безопасности.</b>		<b>3</b>		
<b>Тема 4.1</b> Методы и средства защиты информации.	<b>Содержание учебного материала</b>		2	2
	1	Информационная безопасность. Основные угрозы и методы обеспечения информационной безопасности. Принципы защиты информации от несанкционированного доступа. Антивирусные средства защиты информации. Правовое регулирование в области информационной безопасности. Правовые аспекты использования информационных технологий и программного обеспечения.		
	<b>Самостоятельная работа</b> Организация безопасной работы с компьютерной техникой.		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 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, 2019.

2. Гришин В.Н., Панфилова Е.Е. Информационные технологии в профессиональной деятельности (имеется ГРИФ), 2019 г.

3. Кудрявцев Е.М. Оформление дипломных проектов на компьютере. – М.: ДМК Пресс, 2020.

4. Михеева Е.В. Информационные технологии в профессиональной деятельности. 2021 г.

5. Михеева Е.В. Практикум по информационным технологиям в профессиональной деятельности. 2021 г.

6. Ощенко И.А. 1С:Предприятие. Торговля и склад для начинающих. Экспресс-курс. – СПб.: БХВ-Петербург, 2018. – 256с.

7. Якубайтис Э.А. Информационные сети и системы – М.: Финансы и статистика, 2019.

Дополнительные источники:

1. Гохберг Г.С., Зафиевский А.В., Короткин А.А. Информационные технологии: учебник для студентов среднего профессионального образования- М.: Издательский центр «Академия», 2019.

2. Залогова Л.А. Компьютерная графика. Практикум. Учебное пособие. Элективный курс. – М., 2019.

3. Михеева Е.В. Практикум по информатике: учебное пособие для начального профессионального образования - М.: Издательский центр «Академия», 2021

4. Уваров В.М., Силакова Л.А., Красникова Н.Е. Практикум по основам информатики и вычислительной техники: учебное пособие – М. 2019г

**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>).

#### 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;	Контроль при выполнении заданий практических работ Решение профессиональных (технологических) задач при выполнении практических заданий Оценка выполнения домашних заданий	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, 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.
использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в том числе специального;		Использует в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в том числе специального;	
применять компьютерные и телекоммуникационные средства.		Применяет компьютерные и телекоммуникационные средства	
<b>Знания</b>			
основные понятия	Фронтальный опрос	Понимает основные	

автоматизированной обработки информации	Индивидуальный опрос Терминологический	понятия автоматизированной обработки информации	ПК 1.1. Организовывать и производить приемку сырья. ПК 1.2. Контролировать качество поступившего сырья. ПК 1.3. Организовывать и осуществлять хранение сырья.
общий состав и структуру персональных компьютеров и вычислительных систем	диктант Самостоятельная работа Письменная проверка (тестирование). Подготовка рефератов	Понимает и характеризует общий состав и структуру персональных компьютеров и вычислительных систем	ПК 1.4. Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке ПК 2.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве хлеба и хлебобулочных изделий. ПК 2.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.
состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности	Выполнение домашней работы	Понимает и характеризует состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности	ПК 2.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий. ПК 2.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства. ПК 3.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий. ПК 3.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий.
методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации		Понимает, характеризует и воспроизводит методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации	ПК 3.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий. ПК 3.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий.
базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности		Различает и характеризует базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности	ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве различных видов макаронных изделий. ПК 4.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства различных видов макаронных изделий. ПК 4.3. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве различных видов макаронных изделий.
основные методы и приемы обеспечения		Понимает и воспроизводит основные	ПК 5.1. Участвовать в планировании основных показателей производства. ПК 5.2. Планировать выполнение работ исполнителями. ПК 5.3. Организовывать работу трудового коллектива. ПК 5.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения

информационной безопасности.		методы и приемы обеспечения информационной безопасности.	работ исполнителями. ПК 5.5. 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.07 МЕТРОЛОГИЯ И СТАНДАРТИЗАЦИЯ**

**для студентов, обучающихся по специальности  
19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий  
(базовая подготовка)**

**Пенза, 2022**

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 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий (базовая подготовка)

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УВР

\_\_\_\_\_ Л.В. Волкова

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Разработал преподаватель С.Ю.Гоголева

## 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.</b>	
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>11</b>
<b>4.</b>	
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>14</b>

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ 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 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий (базовая подготовка).

Программа учебной дисциплины может быть использована для повышения квалификации работников предприятий по производству хлеба, кондитерских и макаронных изделий на специальных семинарах.

**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 действующими нормативными правовыми актами;

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 и производить приемку сырья.

ПК 1.2. Контролировать качество поступившего сырья.

ПК 1.3. Организовывать и осуществлять хранение сырья.

ПК 1.4. Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке.

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

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

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

ПК 2.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства.

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

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

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

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

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

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

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

ПК 5.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 5.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

- ПК 5.3. Организовывать работу трудового коллектива.  
 ПК 5.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.  
 ПК 5.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.  
 Личностные результаты: ЛР1-ЛР4; ЛР9-ЛР10.

**1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 72 часа, в том числе:  
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 48 часов;  
 самостоятельной работы обучающегося 24 часа.

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>72</b>
в том числе в форме практической подготовки	28
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>48</b>
в том числе:	
лабораторные занятия	-
практические занятия	20
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>24</b>
в том числе:	
Наблюдение за деятельностью торговых организаций, выполнение индивидуальных заданий	14
Написание докладов, рефератов.	10
<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	4
<b>Введение</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
	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.		1
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Подготовить доклад на тему: Роль Д.И. Менделеева в метрологии	1	
<b>Раздел 1. Основы стандартизации</b>		<b>33</b>	
<b>Тема 1.1.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	12	
<b>Методологические основы стандартизации</b>	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.		2
	2 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
	3 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

	4	Средства стандартизации — нормативные документы по стандартизации. Понятие. Виды нормативных документов по стандартизации, их характеристика.		2
	5	Техническое регулирование. Технические регламенты. Содержание и применение технических регламентов. Разработка технических регламентов.		2
	6	Стандарты: понятие, категории и виды. Классификационные признаки. Порядок разработки, согласования, принятия, учета и применения стандартов разных категорий. Требования к структуре и содержанию стандартов разных категорий. Технические условия. Определение. Назначение. Порядок разработки, принятия, учета и применения. Государственный контроль и надзор за соблюдением обязательных требований стандартов.		2
	<b>Практические занятия</b> 1.Изучение Федерального закона «О техническом регулировании» 2.Анализ структуры технических регламентов. 3.Анализ структуры технических регламентов. 4. Изучение методов оценки уровня качества однородной продукции. 5. Решение ситуационных задач по теме.		10	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> 1.Изучение основных положений Государственной и межгосударственной системы стандартизации 2. Изучение видов стандартов. 3.Подготовка реферата по теме: «Оценочные стандарты и технические спецификации». 4. Подготовить доклад по теме: Системный подход к управлению качеством продукции на отечественных предприятиях.		11	
<b>Раздел 2. Основы метрологии</b>			<b>18</b>	
<b>Тема 2.1. Структурные элементы метрологии</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		6	
	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.		2
	2	Объекты метрологии: величины физические и нефизические Общность объектов метрологии		2

	с объектами коммерческой деятельности. Субъекты метрологии: Госстандарт России, Государственные научные метрологические центры и службы, ЦСМ, метрологические службы юридических лиц. Их права, обязанности и функции.		
	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 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.		2
	<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	
	<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</b>		<b>18</b>	

<b>продукции и услуг</b>			
<b>Тема 3.1.</b> Оценка и подтверждение соответствия	<b>Содержание учебного материала</b>	8	
	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> 1. Добровольное подтверждение соответствия: составление документов, решение ситуаций. 2. Обязательное подтверждение соответствия: составление документов, решение ситуаций.	4	
	<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.	6	
<b>Всего:</b>		<b>72</b>	

### **3.3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета и лаборатории 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.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: комплект нормативных документов, измерительное оборудование.

#### **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 01.09.2021)
2. Федеральный закон от 26.06.2008 N 102-ФЗ (ред. от 11.06.2021) "Об обеспечении единства измерений"
3. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 11.06.2021) "О защите прав потребителей"
4. Приказ Минтранса РФ N 106, Госстандарта РФ N 176 от 01.08.2002 "Об утверждении Правил Системы сертификации в гражданской авиации Российской Федерации" (вместе с "Правилами по проведению аккредитации в Системе сертификации в гражданской авиации Российской Федерации", "Порядком инспекционного контроля за соблюдением Правил сертификации и за объектами сертификации в Системе сертификации в гражданской авиации Российской Федерации") (Зарегистрировано в Минюсте РФ 02.08.2002 N 3661)
5. Басаков М.И. Сертификация продукции и услуг с основами стандартизации и метрологии. – Ростов-на-Дону, 2019.
6. Крылова Г.Д. Основы стандартизации, сертификации, метрологии. – М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2018.
7. Лифиц И.М. Основы стандартизации, метрологии, сертификации. – М.: Юрайт, 2018.
8. Лифиц И.М. Стандартизация, метрология, сертификация. – М.: Юрайт, 2020.
9. Сергеев А.Г., Латышев М.В., Терегеря В.В. Метрология. Стандартизация. Сертификация. – М.: Логос, 2018.

Дополнительные источники:

- 1.Басаков М.И. Сертификация продукции и услуг с основами стандартизации и метрологии. – Ростов-на Дону, 2018
- 2.Гиссин В.И. Управление качеством продукции. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2018.
3. Крылова Г.Д. Основы стандартизации, сертификации, метрологии. - М.: Аудит: ЮНИТИ, 2017.
- 4.Окрепиллов В.В. Управление качеством. – М.: Экономика, 2018.
- 5.Розова Н.К. Управление качеством – СПб.: Питер, 2019
- 6.Стандартизация и управление качеством продукции /Под ред. Швандара В.А. – М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2019.
7. Сергеев А.Г. Сертификация. – М.: Логос, 2018.
- 8.Стандартизация и управление качеством продукции. /Под ред. Швандара В.а. – М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2018.
- 9.Управление качеством. /Под. ред. Ильенковой С.Д. – М.: Банки и биржи: ЮНИТИ, 2019
- 10.Торговое право России: Сборник законодательных и иных нормативных документов, регламентирующих торговую деятельность России (по состоянию на 1 декабря 2010 г.) – М.: ТЕИС, 2018.
- 11.Тартаковский Д.Ф., Ястребов А.С. Метрология, стандартизация и технические средства измерений. – М.: Высшая школа, 2018.
- 12.Фомин В.Н. Квалиметрия. Управление качеством. Сертификация. – М.: ТАНДЕМ: Экмос, 2018
- 13.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 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>			
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 действующими нормативными правовыми актами	Выполнение практических заданий	оформляет техническую документацию в соответствии с действующими нормативными правовыми актами	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 соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ.	Выполнение практических заданий	приводит несистемные величины измерений в соответствии 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 и раскрывает содержание основных понятий метрологии;	ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
задачи стандартизации, ее экономическую эффективность;	Устный опрос, тестирование	Понимает и характеризует задачи стандартизации, ее экономическую	ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

формы подтверждения соответствия;	Индивидуальное задание, устный опрос	эффективность; Понимает, различает и характеризует формы подтверждения соответствия;	ПК 1.1. Организовывать и производить приемку сырья. ПК 1.2. Контролировать качество поступившего сырья. ПК 1.3. Организовывать и осуществлять хранение сырья. ПК 1.4. Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке.
основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов;	Индивидуальное задание, устный опрос	Понимает и воспроизводит основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов;	ПК 2.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве хлеба и хлебобулочных изделий. ПК 2.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.
терминологию и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ	Индивидуальное задание, устный опрос, решение практических ситуаций	Оперировать терминологией и единицами измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ	ПК 2.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий. ПК 2.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства. ПК 3.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий. ПК 3.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий. ПК 3.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий. ПК 3.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий. ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве различных видов макаронных изделий. ПК 4.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства различных видов макаронных изделий. ПК 4.3. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве различных видов



			<p>макаронных изделий.</p> <p>ПК 5.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.</p> <p>ПК 5.2. Планировать выполнение работ исполнителями.</p> <p>ПК 5.3. Организовывать работу трудового коллектива.</p> <p>ПК 5.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.</p> <p>ПК 5.5. 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 ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ  
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

**для студентов, обучающихся по специальности  
19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий  
(базовая подготовка)**

**Пенза, 2022**

Рассмотрена и одобрена на заседании методической цикловой комиссии профессиональных дисциплин по укрупненным группам специальностей «Экономика и управление», «Юриспруденция»

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

Председатель методической цикловой комиссии \_\_\_\_\_ А.Г.Кольцова

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта СПО по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий (базовая подготовка)

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по учебно-воспитательной работе

\_\_\_\_\_  
Л.В. Волкова  
«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 202\_\_ г.

Разработчики: Красовская Е.Ю., Щеглов А.В. преподаватели правовых дисциплин

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
<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>18</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 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий (базовая подготовка).

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в профессиональной подготовке и повышении квалификации по профессии 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий (базовая подготовка)

**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 нормативно-правовые акты;  
защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством;  
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;  
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 его прекращения;  
механизмы формирования заработной платы;  
формы оплаты труда;  
роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения;  
право социальной защиты граждан;  
понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника;

виды административных правонарушений и административной ответственности;

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 и производить приемку сырья.

ПК 1.2. Контролировать качество поступившего сырья.

ПК 1.3. Организовывать и осуществлять хранение сырья.

ПК 1.4. Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке.

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

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

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

ПК 2.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства.

ПК 3.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при

производстве кондитерских изделий.

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

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

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

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

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

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

ПК 5.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 5.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 5.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 5.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

Личностные результаты: ЛР1-ЛР8; ЛР 13-ЛР18.

#### **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 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>	<i>102</i>
в том числе в форме практической подготовки	24
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<i>68</i>
в том числе:	
практические занятия	20
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<i>34</i>
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	<i>34</i>
<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		12	
<b>Тема 1.1.</b> <b>Российское государство по Конституции РФ 1993 г.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	2
	Понятие и признаки государства. Форма государства. Функции государства. Механизм государства. Понятие конституции. Сущность конституции. Виды конституций. Конституция РФ 1993 г. и ее особенности. Характеристика Российского государства по Конституции 1993 г. Основы конституционного строя. Понятие и принципы федеративного устройства РФ. Конституционно – правовой статус РФ как федеративного суверенного государства. Предметы ведения и полномочия РФ. Предметы совместного ведения РФ и субъектов РФ. Конституционно – правовой статус субъектов РФ.		
	<b>Практическое занятие</b> Анализ текста Конституции РФ и составление таблицы «Предметы ведения и полномочия РФ и субъектов РФ»	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Составление аналитической таблицы «Особенности Конституций РСФСР 1918, 1925, 1937 и 1978 гг.» Анализ текста Устава Пензенской области и определение содержания признаков Пензенской области как субъекта РФ.	2	
<b>Тема 1.2. Органы государственной власти и местного самоуправления</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	4	
	1 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.		2
	2 Понятие и принципы правосудия. Судебная система РФ		2



	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> 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»	2	
<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> 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.	2	1
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> 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>		6	
<b>Тема 3.1. Право как регулятор общественных отношений</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Право, понятие и признаки. Система права. Нормы права. Правоотношения, их структура. Юридические факты.	2	2
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Составление перечня нормативно – правовых актов, регулирующих предпринимательские отношения, с использованием информационной системы «Консультант»	1	
<b>Тема 3.2. Законодательные акты и другие</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Источники права. Нормативно – правовые акты, их виды. Законы и подзаконные акты. Система нормативных актов, регулирующих правоотношения в сфере профессиональной деятельности.	2	2

<p><b>нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности</b></p>	<p><b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Составление перечня нормативно – правовых актов, регулирующих предпринимательские отношения, с использованием информационной системы «Консультант»</p>	<p>1</p>	
<p><b>Раздел 4.</b> Субъекты предпринимательской деятельности.</p>		<p><b>18</b></p>	
<p><b>Тема 4.1. Правовое положение субъектов предпринимательской деятельности</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p>	<p>6</p>	
	<p>1 Понятие предпринимательской деятельности и ее признаки. Субъекты предпринимательской деятельности, их виды. Граждане как субъекты предпринимательской деятельности. Правоспособность и дееспособность граждан. Особенности правового статуса индивидуального предпринимателя. Порядок государственной регистрации индивидуального предпринимателя.</p>		<p>2</p>
	<p>2 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.</p>		<p>2</p>
	<p>3 Реорганизация юридических лиц, ее основные способы и основания. Порядок реорганизации. Основания и порядок ликвидации юридических лиц. Несостоятельность (банкротство).</p>	<p>2</p>	
	<p><b>Практическое занятие</b> Решение ситуационных задач</p>		<p>2</p>
<p><b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Составление заявления о государственной регистрации юридического лица при его создании, заявления о государственной регистрации индивидуального предпринимателя Составление схемы «Порядок ликвидации юридического лица» Составление перечня документов, необходимых для государственной регистрации реорганизации и ликвидации юридического лица Анализ положений ФЗ «О несостоятельности (банкротстве)» и составление аналитической таблицы «Процедуры банкротства»</p>		<p>4</p>	
	<p><b>Содержание учебного материала</b></p>	<p>4</p>	

<b>Тема 4.2. Организационно – правовые формы юридических лиц</b>	1	Понятие и виды организационно – правовых форм юридических лиц. Товарищества. Полное товарищество и товарищество на вере (коммандитное). Крестьянское (фермерское) хозяйство. Общества. Публичные общества. Общество с ограниченной ответственностью. Акционерное общество. Производственные кооперативы. Унитарные предприятия.		2
	2	Некоммерческие организации, их виды. Особенности правового статуса некоммерческих организаций.		2
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Составление перечня нормативно – правовых актов, определяющих особенности правового статуса юридических лиц различных организационно – правовых форм Составление аналитической таблицы «Хозяйственные общества»		2	
<b>Раздел 5. Договоры в профессиональной деятельности</b>			<b>15</b>	
<b>Тема 5.1. Гражданско – правовые договоры</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		2	
	Понятие и виды гражданско – правовых договоров. Содержание и форма договоров. Порядок заключения, изменения и прекращения договоров.			2
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Анализ положений ГК РФ, определение особенностей заключения договора на торгах		1	
<b>Тема 5.2. Характеристика отдельных видов гражданско – правовых договоров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		4	
	1	Основные виды договоров, используемых в профессиональной деятельности. Имущественные договоры. Договор купли – продажи, его условия. Права, обязанности и ответственность сторон. Особенности отдельных видов договора купли – продажи. Договор аренды, его особенности и содержание. Права, обязанности и ответственность сторон. Особенности отдельных видов договора аренды.		2
	2	Договоры о производстве работ и оказании услуг. Договор подряда, его характеристика. Права, обязанности и ответственность сторон по договору подряда. Договор перевозки и его особенности. Договоры, регулирующие кредитно-расчетные отношения (кредит, банковский счет).		2
	<b>Практические занятия</b> 1. Составление проекта договора поставки, решение ситуационных задач 2. Решение ситуационных задач по теме		4	

	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Составление аналитической таблицы «Виды договора купли - продажи» Составление аналитической таблицы «Виды договора аренды» Составление аналитической таблицы « Особенности договоров об оказании услуг» Составление проекта договора аренды	4	
<b>Раздел 6.</b> Правовое регулирование трудовых отношений		<b>27</b>	
<b>Тема 6.1. Права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Трудовое законодательство РФ: система, источники. Трудовые отношения. Основания возникновения трудовых отношений. Стороны трудовых отношений. Основные права и обязанности работника. Основные права и обязанности работодателя.	2	2
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Анализ положений ТК РФ, определяющих порядок заключения и содержание коллективного договора	1	
<b>Тема 6.2</b> <b>Государственное регулирование в обеспечении занятости населения</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Понятие занятости населения. Занятые граждане. Порядок признания гражданина безработным. Государственная политика в области занятости населения. Федеральная государственная служба занятости.	2	2
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Анализ программ занятости в Пензенской области	1	
<b>Тема 6.3.</b> <b>Порядок заключения трудового договора и основания его прекращения</b>	<b>Содержание учебного материала</b> 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	2
	<b>Практическое занятие</b> Решение ситуационных задач	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Составление проекта трудового договора	2	
	<b>Содержание учебного материала</b>	2	

<b>Тема 6.4. Рабочее время и время отдыха. Оплата труда</b>	Понятие рабочего времени. Продолжительность рабочего времени. Работа за пределами нормальной продолжительности рабочего времени. Режим рабочего времени. Понятие и виды времени отдыха. Отпуска и порядок их предоставления. Основные понятия в сфере оплаты труда. Основные государственные гарантии по оплате труда работников. Формы оплаты труда. Заработная плата, порядок ее выплаты. Удержания из заработной платы. Системы оплаты труда.			2
	<b>Практические занятия</b> 1.Решение ситуационных задач 2.Составление аналитической таблицы «Оплата труда в особых условиях»		4	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Составление заявления о предоставлении учебного отпуска, графика отпусков, приказа о предоставлении отпуска		3	
<b>Тема 6.5. Понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		2	
	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, размер и порядок взыскания. Материальная ответственность работодателя.			2
	<b>Практическое занятие</b> Решение ситуационных задач		2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> 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>6</b>	
<b>Тема 7.1. Пенсионное обеспечение граждан РФ Пособия по системе социального обеспечения</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		4	
	1	Страховой стаж и его исчисление. Пенсионная система РФ. Понятие и виды пенсий. Страховые и накопительные пенсии. Порядок назначения и выплаты пенсий.		2
	2	Понятие пособий и их классификация. Пособие по временной нетрудоспособности. Пособия гражданам, имеющим детей.		2
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Определение порядка и оснований предоставления компенсационных выплат (с использованием информационной системы «Консультант»)		2	

<b>Раздел 8. Основы административного права</b>		<b>6</b>	
<b>Тема 8.1. Административные правонарушения и административная ответственность</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	2
	Правонарушение, его признаки. Состав правонарушения. Виды правонарушений. Юридическая ответственность. Виды и функции юридической ответственности. Административное правонарушение, его признаки и состав. Административная ответственность. Административное наказание, его виды. Общие правила наложения административных наказаний. Ответственность за отдельные виды административных правонарушений.		
	<b>Практическое занятие</b> Составление таблицы «Ответственность за отдельные виды административных правонарушений»	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Анализ положений КоАП РФ, составление таблицы «Виды административных наказаний» Составление протокола об административном правонарушении	2	
<b>Раздел 9. Защита нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров</b>		<b>9</b>	
<b>Тема 9.1. Понятие и способы защиты нарушенных прав.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	4	2
	1 Основные способы защиты нарушенных прав. Защита прав в судах общей юрисдикции. Подведомственность дел. Стадии рассмотрения дел. Особенности защиты трудовых прав.		
	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
	<b>Практическое занятие</b> Решение ситуационных задач	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Составление искового заявления в арбитражный суд, суд общей юрисдикции	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 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. 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., 2012.



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 I), 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 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 и ПК
<b>Умения</b>			
использовать необходимые нормативно-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.
защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством;	Составление правоприменительных документов	Защищает свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством Российской Федерации;	ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
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 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
<b>Знания</b>			ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
основные положения Конституции Российской Федерации;	Индивидуальный опрос, составление схемы «Органы государственной власти в РФ»	Понимает и воспроизводит основные положения <u>Конституции</u> Российской Федерации;	ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии 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;	ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности;	Терминологический диктант	Понимает содержание понятия правового регулирования в сфере профессиональной деятельности;	ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
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	ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития,

организационно-правовые формы юридических лиц;	Составление схемы	Различает и характеризует организационно-правовые формы юридических лиц	заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
правовое положение субъектов предпринимательской деятельности;	Индивидуальный опрос	Анализирует правовое положение субъектов предпринимательской деятельности	ПК 1.1. Организовывать и производить приемку сырья.
права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности;	Индивидуальный опрос, тестирование	Понимает и воспроизводит права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности	ПК 1.2. Контролировать качество поступившего сырья.
порядок заключения трудового договора и основания 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 1.3. Организовывать и осуществлять хранение сырья.
механизмы формирования заработной платы;	Индивидуальный опрос	Понимает и воспроизводит механизмы формирования заработной платы;	ПК 1.4. Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке.
формы оплаты труда;	Индивидуальный опрос	Различает и характеризует формы оплаты труда;	ПК 2.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.
роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения;	Индивидуальный опрос, тестирование	Понимает роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения	ПК 2.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.
право социальной защиты граждан;	Индивидуальный опрос	Понимает и воспроизводит содержание основных положений права социальной защиты граждан	ПК 2.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий.
понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника;	Индивидуальный опрос, тестирование, решение ситуационных задач	Различает и характеризует понятия дисциплинарной и материальной ответственности работника;	ПК 2.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства.
виды административных правонарушений и административной ответственности;	Индивидуальный опрос	Различает и характеризует виды административных правонарушений и административной ответственности	ПК 3.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий. ПК 3.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс

<p>механизмы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров.</p>	<p>Индивидуальный опрос, составление правоприменительных документов</p>	<p>Анализирует механизм защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров</p>	<p>производства сахаристых кондитерских изделий.  ПК 3.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий.  ПК 3.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий.  ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве различных видов макаронных изделий.  ПК 4.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства различных видов макаронных изделий.  ПК 4.3. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве различных видов макаронных изделий.  ПК 5.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.  ПК 5.2. Планировать выполнение работ исполнителями.  ПК 5.3. Организовывать работу трудового коллектива.  ПК 5.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.  ПК 5.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.</p>
---	---	---	---

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

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОП.09 ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ, МЕНЕДЖМЕНТА И МАРКЕТИНГА**

**для студентов, обучающихся по специальности  
19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий  
(базовая подготовка)**

**Пенза, 2022**

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 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий (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>15</b>
<b>КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>17</b>

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## Основы экономики, менеджмента и маркетинга

### 1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании при реализации программы повышения квалификации техников-технологов.

**1.2. Место дисциплины в структуре подготовки специалистов среднего звена:** учебная дисциплина 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;  
роли 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 и производить приемку сырья.

ПК 1.2. Контролировать качество поступившего сырья.

ПК 1.3. Организовывать и осуществлять хранение сырья.

ПК 1.4. Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке.

ПК 2.1. Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.

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

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

ПК 2.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства.

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

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

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

ПК 3.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования

при производстве кондитерских изделий.

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

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

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

ПК 5.1. Планировать основные показатели производства продукции и оказания услуг в области производства хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий.

ПК 5.2. Планировать выполнение работ и оказание услуг исполнителями.

ПК 5.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 5.5. Изучать рынок и конъюнктуру продукции и услуг в области производства хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий.

Личностные результаты: ЛР1-ЛР4; ЛР 10; ЛР 13-ЛР20.

#### **1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 201 час, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 134 часа;

самостоятельной работы обучающегося - 67 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>201</b>
в том числе в форме практической подготовки	54
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>134</b>
в том числе:	
практические занятия	48
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>67</b>
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой	
<i>Внеаудиторная самостоятельная работа</i> Выполнение домашних заданий, решение ситуационных задач, написание рефератов	67
<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>57</b>	
<b>Тема 1.1. Сущность экономики и история ее развития</b>	<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> Составление глоссария, включающего определения и содержательные характеристики общенаучных методов, применяемых при анализе экономических процессов.	1	
<b>Тема 1.2. Сущность и типы экономических систем. Отношения собственности</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	4	
	1. Экономическая система: понятие и характеристики. Основные элементы экономической системы. Различные подходы к классификации экономических систем. Понятие воспроизводства, его виды. Стадии воспроизводственного цикла: производство, распределение, обмен и потребление.		2
	2. Собственность: социально-экономические характеристики типов собственности. Субъекты и объекты собственности. Формы собственности. Роль собственности в формировании экономической системы. Социально-экономические типы производства.		2
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Описание взаимосвязи основных черт рыночной экономики Проведение сравнительного анализа особенностей функционирования смешанной экономики в развитых странах современного мира.	2	
<b>Тема 1.3. Производство и экономика</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	4	
	1. Значение процесса производства и его место в экономике страны. Факторы производства. Издержки производства. Ограниченность ресурсов. Стадии развития производства. Структура современного производства.		1
	2. Натуральное и товарное производство. История товарного производства. Нетоварный сектор экономики. Товарное обращение. Товар как экономическая категория.	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Определение последовательности потребления материальных благ по ситуационным задачам. Построение кривых безразличия	2	
	<b>Содержание учебного материала</b>	2	

<b>Тема 1.4. Принципы рыночной экономики</b>	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 Решение практических ситуаций		2	
<b>Тема 1.5. Модели поведения потребителя в экономике. Предпосылки анализа предпочтений</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		4	
	1.	Рациональное поведение потребителя. Количественная теория полезности. Полезность: общая и предельная. Закон убывающей предельной полезности. Правило максимизации полезности. Состояние равновесия потребителя.		2
	2	Сравнительная теория полезности. Кривые безразличия и бюджетные линии (бюджетные ограничения). Максимизация полезности в рамках бюджетного ограничения. Изменения в ценах благ и доходе потребителя. Эффекты, обусловленные изменением цен на блага: эффект замещения и эффект дохода. Эффекты взаимного влияния потребителей. Излишек потребителя.		2
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Анализ человеческих потребностей по А. Маслоу Построение кривых безразличия		2	
<b>Тема 1.6. Технико-экономические показатели</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		2	
	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 производства.		4	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Группировка издержек обращения по ситуационным задачам Решение практических ситуаций		3	
<b>Содержание учебного материала</b>		4		

<b>Тема 1.7. Рынки факторов производства</b>	1.	Рынок труда. Допущения построения модели рынка труда. Несовершенная конкуренция на рынке труда. Монопольная власть на рынке труда. Модель равновесия на монопольном рынке труда. Влияние профсоюзов на рынке труда. Монополия на рынке труда. Двусторонняя монополия на рынке труда.		2
	2	Рынок капитала. Основной и оборотный капитал. Амортизация. Сегменты рынка капитала. Рынок ссудного капитала. Дисконтирование и принятие инвестиционных решений. Рынок природных ресурсов (земли). Спрос и предложение природных ресурсов (земли). Цена природного ресурса (земли).		2
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Обзор современных рынков труда, капитала, земли		2	
<b>Тема 1.8. Оплата труда в производстве</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		2	
	1.	Формы и виды оплаты труда на производственных предприятиях. Сущность тарификационной системы, ее составные элементы.		2
	<b>Практическое занятие</b> Определение расценки за единицу продукции. Начисление заработной платы.		2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Решение практических ситуаций		2	
<b>Тема 1.8. Макроэкономическая нестабильность</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		2	
	1.	Макроэкономическое равновесие. Цикличность развития рыночной экономики. Экономический цикл и его фазы. Две стороны экономического кризиса. Последствия неравновесия. Безработица, ее типы и последствия. Сущность и виды инфляции. Причина и последствия инфляции. Взаимосвязь безработицы и инфляции.		1
	<b>Практическое занятие</b> Решение практических ситуаций с применением показателей дифференциации доходов населения		2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Обзор реформ в сфере образования, здравоохранения, науки и культуры Решение практических ситуаций		2	
<b>Тема 1.9. Макроэкономическое регулирование</b>	<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	
<b>Раздел 2. Основы менеджмента</b>			<b>66</b>	

<b>Тема 2.1. Сущность современного менеджмента</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			
	1.	Сущность и характерные черты современного менеджмента. Цели и задачи менеджмента. Принципы управления. Объекты и субъекты управления. История развития менеджмента.	4	2
	2.	Школы менеджмента. Особенности менеджмента в области профессиональной деятельности (по отраслям). Организация, как форма существования людей. Организация как открытая система.		2
	<b>Практическое занятие</b> Оценка и анализ внешней среды конкретного производственного предприятия		2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Написание рефератов на тему «Эволюция управления» Оценка внутренней среды конкретного предприятия общественного питания Выполнение практических заданий		3	
<b>Тема 2.2. Цикл управления</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		14	
	1.	Функции менеджмента в рыночной экономике: организация, планирование, мотивация и контроль деятельности экономического субъекта. Значение и содержание функций менеджмента. Цикл менеджмента. Связующие процессы.		2
	2.	Планирование как функция менеджмента. Стратегия и тактика. Этапы стратегического планирования. Стратегические альтернативы. Реализация и оценка стратегического плана.		2
	3.	Организация как функция менеджмента. Полномочия и ответственность. Делегирование полномочий. Виды полномочий. Категории работников аппарата управления и выполняемые ими операции.		2
	4.	Организационные структуры управления: линейная, функциональная, комбинированная, продуктовая, матричная, дивизионная, их характеристика, достоинства и недостатки.		2
	5.	Мотивация как функция менеджмента. Потребности и вознаграждения. Содержательные и процессуальные теории мотивации, их применение в управлении.		2
	6.	Контроль как функция менеджмента. Значение и задачи контроля. Виды контроля. Процесс контроля. Показатели эффективности контроля. Ошибки контроля.		2
	7.	Теория принятия управленческих решений. Понятие решения и требования, предъявляемые к нему. Виды решений. Процесс принятия решений. Методы оптимизации управленческих решений		2
	<b>Практические занятия</b> 1. Построение структуры управления производственного предприятия 2. Решение практических ситуаций по мотивации персонала 3. Решение практических ситуаций по принятию управленческих решений 4. Деловая игра «Мозговой штурм»		8	



	<p><b>Самостоятельная работа обучающихся</b>          Формулировка миссии производственного предприятия на конкретном примере          Изучение процедуры планирования на примере конкретного производственного предприятия          Выполнение практических заданий          Изучение процедуры контроля на конкретном предприятии          Формирование собственных мотивов в профессиональной деятельности          Решение практических ситуаций</p>	11	
<p><b>Тема. 2.3.</b>  <b>Методы управления</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p>	10	
	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		2
	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.		2
	5. Управление конфликтами и стрессами	2	
	<p><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, демократичного и либерального стилей управления</p>	6	
	<p><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»          Конспектирование Л 2, с. 23-28; 43-60          Решение практических ситуаций          Конспектирование Л 2, с. 39-43; Л3, с. 165-194</p>	8	
<p><b>Раздел 3</b>  <b>Основы маркетинга</b></p>		<b>78</b>	
	<b>Содержание учебного материала</b>	6	

<b>Тема 3.1. Сущность маркетинга</b>	1.	Маркетинг как экономическая категория. Сущность и цели маркетинга. История развития маркетинга и концепции рыночной экономики.		1
	2.	Объекты маркетинговой деятельности: нужда, потребность, спрос, рынок, обмен, сделка. Виды спроса и типы маркетинга, применяемые в зависимости от вида спроса; задачи маркетинга.		2
	3.	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>		6	
	1.	Решение практических ситуаций по выявлению комплекса маркетинга		
2.	Решение практических ситуаций по определению концепции рыночной деятельности			
3.	Выявление типов маркетинга по ситуационным задачам			
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		6		
Конспектирование Л1, с. 19-22				
Решение практических ситуаций				
Решение практических ситуаций по определению принципов и функций маркетинга				
<b>Тема 3.2. Маркетинговая среда фирмы</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		2	
	1	Понятие маркетинговой среды. Основные факторы макросреды функционирования фирмы на рынке: демографические составляющие, образовательный уровень, изменение социального статуса населения. Экономическая среда, природная среда, культурная среда. Микросреда функционирования фирмы; поставщики, маркетинговые посредники, клиентура, конкуренты, контактные аудитории.		2
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		1		
Анализ микросреды конкретного производственного предприятия				
<b>Тема 3.3. Маркетинговые исследования</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		2	
	1	Маркетинговые исследования. Основные этапы проведения. Кабинетные и полевые маркетинговые исследования. Методы сбора данных: наблюдение, панель, эксперимент, опрос. Условия их применения, достоинства и недостатки методов.		2
	<b>Практическое занятие</b>		2	
	Проведение анкетирования потребителей			
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		2		
Анализ различных методов сбора данных на примере конкретной товарной группы				
Составление анкет для письменного опроса				
<b>Тема 3.4. Покупательское</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		2	
	1.	Характеристика покупательских потребностей. Модели поведения потребителей: простая и развернутая. Процесс принятия решения о покупке.		2

поведение потребителей	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Характеристика процесса принятия решения о покупке конкретного товара		1		
Тема 3.5. Сегментация рынка	1.	Сегментирование потребительского рынка. Виды сегментации. Признаки сегментации: географический, демографический, психографический и поведенческий. Варианты позиционирования товаров.	2	2	
	<b>Практическое занятие</b> Сегментирование потребителей по различным признакам.		2		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Конспектирование Л1, с. 227-247 Решение практических ситуаций		2		
Тема 3.6. Основные стратегии маркетинга	<b>Содержание учебного материала</b>		12		
	1.	Понятие товара в маркетинге. Понятие нового товара в маркетинговой системе. Стратегия разработки нового товара. Жизненный цикл продукции.			2
	2.	Сущность ассортиментной политики, формирование товарного ассортимента и товарной номенклатуры. Уровни товара.			2
	3.	Понятие и сущность цены. Факторы, влияющие на установление цены продукта. Механизмы ценообразования на продукцию. Методы ценообразования. Основные виды ценовой стратегии.			2
	4.	Сбытовая стратегия маркетинга. Понятие сбытовой политики, ее основные направления. Методы сбыта. Каналы сбыта, их функции. Уровни сбытовых каналов. Достоинства и недостатки различных каналов товародвижения.			2
	5.	Стратегия продвижения товара на рынке. Коммуникационная политика фирмы. Методы ФОССТИС, их характеристика.			2
	6.	Реклама: понятие, виды, достоинства и недостатки различных средств. Определение рекламного бюджета. Экономическая и психологическая эффективность рекламы.	2		
	<b>Практические занятия</b> 1.Классификация товаров по различным признакам 2.Анализ жизненного цикла товара 3. Оценка эффективности различных каналов товародвижения 4.Оценка эффективности рекламы		8		
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Разработка товарной номенклатуры на примере конкретного предприятия общественного питания Определение уровней товара по ситуационным задачам Анализ жизненных циклов различных товаров, реализуемых на российском рынке Разработка системы товародвижения по условиям ситуационных задач Оценка психологической эффективности рекламы конкретного продукта		10			

<b>Тема 3.7. Планирование, управление и контроль маркетинга</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		4	
	1.	Понятие плана маркетинга. Этапы стратегического маркетингового планирования. Основные разделы плана маркетинга. Маркетинговый контроль: его типы, масштабы, ответственные за выполнение		2
	2.	Организация службы маркетинга на предприятии. Варианты построения службы маркетинга: рыночная, товарная, функциональная, региональная. Их достоинства и недостатки. Должностная характеристика специалиста по маркетингу.	2	
	<b>Практические занятия</b>		4	
	1.	Построение матрицы БКГ на примере ассортимента конкретного производственного предприятия		
2.	Построение схем службы маркетинга, определение их разновидностей			
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		4		
Провести внутреннюю или внешнюю ревизию маркетинга по индивидуальным заданиям Конспектирование Л 1, с. 88-116 Выполнение практических заданий				
<b>Всего:</b>			<b>201</b>	

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

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

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета 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, 2021.
2. Котлер Ф. Маркетинг. – СПб.: Питер, 2021.
3. Куликов Л.М. Основы экономической теории: Учеб. пособие. М.: Финансы и статистика, 2021.
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, 2019.
6. Чуев И.Н., Чуева Л.Н. Экономика предприятия: Учебник. – 4-е изд., перераб. и доп. – М., 2020.

Дополнительные источники:

1. Барышев А.Ф. Маркетинг – М.: Академия, 2021.
2. Виханский О.С., Наумов А.И. Менеджмент. Учебник. – 4-е изд., перераб. и доп. – М.: Экономистъ, 2019.
3. Грязнова А.Г., Юданов А.Ю., ред. Микроэкономика: практический подход. (Managerial Economics) – М., 2021.
4. Тарасевич Л.С., Гребенников П.И., Леусский А.И. Микроэкономика. Учебник. – М., 2020.
5. Теория управления: Учебник/Под общ. ред. Гапоненко А.Л. и Панкрухина А.П. изд. 3-е, доп. и перераб. – М.: Изд-во РАГС, 2020.
6. Экономика отраслей АПК./ Под ред. Минакова И.А. – М.: КолосС, 2020.
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. 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
применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения	Деловая игра	Понимает и применяет приемы делового и управленческого общения	
анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг	Решение ситуационных задач	Анализирует состояние современного рынка товаров и услуг в ходе выполнения индивидуального задания	
<b>Знания:</b>			
основные положения экономической теории	Устный опрос, тестирование	Оперировать основными теоретическими понятиями экономики, понимает и воспроизводит основные положения экономической теории	
принципы рыночной экономики	Устный опрос, тестирование	понимает и анализирует принципы рыночной экономики	
современное состояние и перспективы развития отрасли	Устный опрос, тестирование	Характеризует современное состояние и понимает перспективы развития отрасли	

роли и организацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике	Устный опрос, тестирование	Понимает роли и организацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике	квалификации. ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. ПК 1.1. Организовывать и производить приемку сырья.
механизмы ценообразования на продукцию (услуги);	Тестирование	понимает и анализирует механизмы ценообразования на продукцию (услуги)	ПК 1.2. Контролировать качество поступившего сырья. ПК 1.3. Организовывать и осуществлять хранение сырья. ПК 1.4. Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке.
механизмы формирования заработной платы	Индивидуальный опрос	Понимает и характеризует механизмы формирования заработной платы	ПК 2.1. Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.
формы оплаты труда	Терминологический диктант	Анализирует и характеризует формы оплаты труда при решении задач профессиональной деятельности	ПК 2.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.
стили управления, виды коммуникации	Тестирование	Воспроизводит и понимает сущность стилей управления, различает виды организационных коммуникаций	ПК 2.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий. ПК 2.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства.
принципы делового общения в коллективе	Индивидуальное задание, деловая игра	анализирует и понимает принципы делового общения в коллективе	ПК 3.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий.
управленческий цикл	Индивидуальное задание	Оперрует понятиями функций управления, воспроизводит содержание основных функций управления	ПК 3.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий.
особенности менеджмента в области профессиональной деятельности	Тестирование	Понимает особенности организации и управления в сфере профессиональной деятельности	ПК 3.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий. ПК 3.4. Обеспечивать эксплуатацию



<p>сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга, его связь с менеджментом</p>	<p>Тестирование</p>	<p>Понимает сущность маркетинга, воспроизводит цели, понимает сущность и воспроизводит содержание принципов и функций маркетинга, воспроизводит логические связи маркетинга с другими дисциплинами</p>	<p>технологического оборудования при производстве кондитерских изделий.  ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве различных видов макаронных изделий.  ПК 4.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс  ПК 4.3. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве различных видов макаронных изделий.</p>
<p>формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации</p>	<p>Тестирование, индивидуальное задание</p>	<p>Понимает и различает методы сбыта продукции, анализирует и применяет способы сбыта при решении задач профессиональной деятельности</p>	<p>ПК 5.1. Планировать основные показатели производства продукции и оказания услуг в области производства хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий.  ПК 5.2. Планировать выполнение работ и оказание услуг исполнителями.  ПК 5.3. Организовывать работу трудового коллектива.  ПК 5.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ и оказания услуг исполнителями.  ПК 5.5. Изучать рынок и конъюнктуру продукции и услуг в области производства хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий.</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 ОХРАНА ТРУДА**

**для студентов, обучающихся по специальности  
19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий  
(базовая подготовка)**

**Пенза, 2022**

Рассмотрена и одобрена на заседании методической цикловой комиссии профессиональных дисциплин по укрупненным группам специальностей «Промышленная экология и биотехнология»

Протокол № \_\_\_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 202\_\_ г.

Председатель МЦК \_\_\_\_\_ Т.В. Фомина

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий (базовая подготовка)

Зам. директора по учебно-воспитательной работе

\_\_\_\_\_ Л.В. Волкова

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Разработчик: Жуйкова М. В., преподаватель специальных дисциплин

## 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 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 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 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий (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 и производить приемку сырья.

ПК 1.2. Контролировать качество поступившего сырья.

ПК 1.3. Организовывать и осуществлять хранение сырья.

ПК 1.4. Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке.

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

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

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

ПК 2.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства.

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

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

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

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

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

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

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

ПК 5.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 5.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 5.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 5.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

Личностные результаты: ЛР1-ЛР8; ЛР 10; ЛР 13.

**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.

## **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>
в том числе в форме практической подготовки	16
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>36</b>
в том числе:	
практические занятия	8
<b>Самостоятельная работа обучающихся (всего)</b>	<b>18</b>
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	<b>Содержание учебного материала</b>	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
	<b>Практические занятия</b>	2	
	1 Изучение ФЗ, нормативно-технических документов в области охраны труда.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> 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	<b>Содержание учебного материала</b>	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
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Написать доклад на тему: «Организация охраны труда в предприятиях общественного питания». Написать доклад на тему: «Обеспечение охраны труда в предприятиях общественного питания».	2	
	<b>Содержание учебного материала</b>	4	
Тема 1.3. Условия труда в предприятиях общественного питания	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
	<b>Практические занятия</b>	2	
	1 Изучение метрологических условий в предприятиях общественного питания		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> 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.	3	

<b>Тема 1.4.</b> Производственный травматизм и профессиональные заболевания	<b>Содержание учебного материала</b>		4	2
	1	Производственный травматизм и профессиональные заболевания: понятие, причины и их анализ. Изучение травматизма: методы, документальное оформление. Мероприятия по предупреждению травматизма.		
	2	Несчастные случаи на производстве: понятие, классификация. Порядок расследования и документальное оформление, учет несчастных случаев в организациях.	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>			
Научиться заполнять акт несчастного случая по форме Н-1. Написать порядок проведения расследования несчастного случая на производстве.		2		
<b>Тема 1.5.</b> Электробезопасность	<b>Содержание учебного материала</b>		4	2
	1	Электробезопасность: понятие, последствия поражения электрическим током. Опасные узлы и зоны машин. Защита от поражения током.		
	2	Средства защиты от поражения электрическим током: виды, сроки проверки, правила эксплуатации и хранения.	2	
	<b>Практические занятия</b>			
	Научиться рассчитывать напряжение шага, воздействующего на человека в случае поражения его электрическим током.		2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		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.».				
<b>Тема 1.6.</b> Пожарная безопасность	<b>Содержание учебного материала</b>		4	2
	1	Пожарная безопасность: понятие, последствия несоблюдения. Организация пожарной охраны в предприятиях. Обязанности и ответственность должностных лиц за обеспечение пожарной безопасности в предприятиях.		
	2	Средства тушения пожаров: устройство, принцип работы.	2	
	<b>Практические занятия</b>			
	Изучение устройства и овладение приемами эксплуатации средств тушения пожаров, пожарной сигнализации и связи.		2	
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		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».		
<b>Тема 1.7</b> Требования безопасности к производственному оборудованию	<b>Содержание учебного материала</b>	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	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	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 безопасности жизнедеятельности и охраны труда

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места студентов;
- рабочее место преподавателя;
- наглядные пособия (учебники, опорные конспекты, плакаты, стенды, 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.

#### **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 2021.-332с.

2) Сайткулов Н.Н. Техническое оснащение и охрана труда в торговле: Учебное пособие/Н.Н. Сайткулов.- Пермь: ПГТУ, 2018.-215с.

3) Сайткулов Н.Н. Торговое оборудование и охрана труда: Учебное пособие/Н.Н. Сайткулов.-3-е изд., перераб. и доп.-Пермь: ПГТУ, 2019.-270с.

4) Щербакова Л.М. Охрана труда в торговле и общественном питании: Учебное пособие/Л.М. Щербакова, В.В. Шевелев.-М.: Деловая литература 2019.-248с.

Дополнительные источники:

1) Конституция РФ.-М.: Эксмо, 2020.-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 осуществляется 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
1	2	3	4
<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;	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.
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 в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности	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.
участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;	Решение ситуационных задач	Участвует в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивает условия труда и уровень травмобезопасности	ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

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), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ	ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результата 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.
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	ПК 1.1. Организовывать и производить приемку сырья. ПК 1.2. Контролировать качество поступившего сырья.
вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;	Решение ситуационных задач	Вырабатывает и контролирует навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труд	ПК 1.3. Организовывать и осуществлять хранение сырья. ПК 1.4. Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке.
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, соблюдает сроки ее заполнения и условия хранения	ПК 2.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве хлеба и хлебобулочных изделий. ПК 2.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.
<b>Знания:</b>			ПК 2.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий.
системы управления охраной труда в организации;	Индивидуальный опрос, тестирование	Характеризует системы управления охраной труда в организации;	

законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования по охране труда, распространяющиеся на деятельность организации;	Фронтальный опрос, заслушивание докладов, тестирование	Понимает и воспроизводит содержание законов и иных нормативных правовых актов, содержащих государственные нормативные требования по охране труда, распространяющиеся на деятельность организации;	ПК 2.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства. ПК 3.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий. ПК 3.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий. ПК 3.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий.
обязанности работников в области охраны труда;	Индивидуальный опрос, решение ситуационных задач, тестирование	Характеризует обязанности работников в области охраны труда;	ПК 3.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий.
фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;	Индивидуальный опрос	Понимает последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;	ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве различных видов макаронных изделий.
возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);	Индивидуальный опрос, тестирование	Характеризует возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);	ПК 4.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства различных видов макаронных изделий. ПК 4.3. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве различных видов макаронных изделий.
порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);	Индивидуальный опрос, решение ситуационных задач	Понимает и характеризует порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);	ПК 5.1. Участвовать в планировании основных показателей производства. ПК 5.2. Планировать выполнение работ исполнителями.
порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты	Индивидуальный опрос	Понимает и характеризует порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты	ПК 5.3. Организовывать работу трудового коллектива. ПК 5.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями. ПК 5.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.







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

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОП.11 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

**для студентов, обучающихся по специальности  
19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий  
(базовая подготовка)**

**Пенза, 2022**

Рассмотрена и одобрена на заседании методической цикловой комиссии математических и естественнонаучных дисциплин

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

Председатель МЦК\_\_\_\_\_ Е.В. Комарова

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий (базовая подготовка)

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по учебно-воспитательной работе

\_\_\_\_\_ Л.В. Волкова

« » \_\_\_\_\_ 202\_\_ г.

Разработчик: Кармаев В.В., 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 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий (базовая подготовка).

**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 и производить приемку сырья.

ПК 1.2. Контролировать качество поступившего сырья.

ПК 1.3. Организовывать и осуществлять хранение сырья.

ПК 1.4. Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке.

ПК 2.1. Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.

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

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

ПК 2.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства.

ПК 3.1. Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве кондитерских изделий.

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

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

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

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

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

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

ПК 5.1. Планировать основные показатели производства продукции и оказания услуг в области производства хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий.

ПК 5.2. Планировать выполнение работ и оказание услуг исполнителями.

ПК 5.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 5.5. Изучать рынок и конъюнктуру продукции и услуг в области производства хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий.

Личностные результаты: ЛР1-ЛР8; ЛР 13; ЛР17-18.

#### **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 часа.

## 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>	<b>102</b>
в том числе в форме практической подготовки	48
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>68</b>
в том числе:	
лабораторные занятия	
практические занятия	48
контрольные работы	
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>34</b>
<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	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Чрезвычайные ситуации мирного и военного и техногенного характера и организация защиты населения</b>		30	
<b>Тема 1.1</b> Чрезвычайные ситуации природного, техногенного и военного характера	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Понятие чрезвычайной ситуации.		2
	<b>Практические занятия</b>	4	
	1   Чрезвычайные ситуации природного и техногенного характера, их возможные последствия. Классификация чрезвычайных ситуаций природного и техногенного 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		2	

	<p>6.Биологические ЧС 7.Космические ЧС 8.Пожары Угроза возникновения ЧС техногенного характера на различных промышленных объектах:</p> <ol 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></ol> <p>Опасности, возникающие при ведении военных действий или в следствии этих действий;</p> <ol 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></ol>		
--	--	--	--

<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>			
	1	Основные принципы и нормативная правовая база защиты населения от чрезвычайных ситуаций.		2
	<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>			
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»				
Тема 1.4 Обеспечение устойчивости функционирования	<b>Содержание учебного материала</b>			
		Понятие устойчивости функционирования объектов экономики при воздействии поражающих факторов.	2	
	<b>Практические занятия</b>		2	

объектов экономики	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>72</b>	
<b>Основы военной службы</b>				
<b>Тема 2.1</b> Основы обороны государства	<b>Содержание учебного материала</b>		10	
	1	Национальная безопасность и национальные интересы России.		2
	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> Подготовка к занятиям- работа с нормативно-правовыми актами. Подготовить рефераты: 1.История создания вооруженных сил: <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> 2.Функции и задачи современных Вооруженных Сил России <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> Вопросы для обсуждения на семинаре: 1. Понятие о национальной безопасности и национальных интересах Российской Федерации. 2. Структура и задачи военной организации нашего государства. 3. Военная доктрина Российской Федерации. 4. Другие войска и их основные задачи. 5. Предназначение и структура Вооруженных Сил Российской Федерации. 6. Состав и задачи видов и родов Вооруженных Сил Российской Федерации.		11
<b>Тема 2.2</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		8

Военная служба – особый вид федеральной государственной службы	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	
<p><b>Тема 2.3</b> Военно-патриотическое воспитание молодежи</p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>1   Понятие патриотизма, дружбы, войскового товарищества. Воинские символы и ритуалы.</p>		2
	<p><b>Практические занятия</b></p> <p>1   Боевые традиции Вооруженных Сил Российской Федерации. Патриотизм и верность воинскому долгу - главные качества защитника отечества.</p> <p>2   Дружба, войсковое товарищество – основа боевой готовности частей и подразделений</p> <p>3   Воинские символы и ритуалы. Боевое знамя воинской части, ордена и медали – важный символ чести доблести и славы, ритуалы Вооруженных Сил.</p>	6	

	<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 безопасности жизнедеятельности и охраны труда; 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, видеоманитон, 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. Безопасность жизнедеятельности: учебник и практикум для среднего профессионального образования / С. В. Абрамова [и др.]; под общей редакцией В. П. Соломина. – Москва: Юрайт, 2021. – 399 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5534-02041-0. – Текст: непосредственный.

2. Белов, С. В. Безопасность жизнедеятельности и защита окружающей среды (техносферная безопасность) в 2 ч.: учебник для среднего профессионального образования / С. В. Белов. – 5-е изд., перераб. и доп. – Москва: Юрайт, 2020. — 350 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-9916-9962-4. – Текст: непосредственный.

3. Косолапова, Н. В. Безопасность жизнедеятельности. Практикум: учебное пособие / Н. В. Косолапова, Н. А. Прокопенко. – Москва: КноРус, 2021. – 156 с. – (Профессиональное образование). – ISBN: 978-5-406-08196-9. – Текст: непосредственный.

4. Мисюк, М. Н. Основы медицинских знаний: учебник и практикум для среднего профессионального образования / М. Н. Мисюк. – 3-е изд., перераб. и доп. – Москва : Юрайт, 2019. – 499 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-00398-7. – Текст: непосредственный.

5. Основы медицинских знаний (анатомия, физиология, гигиена человека и оказание первой помощи при неотложных состояниях): учебное пособие; под ред. И. В. Гайворонского / И. В. Гайворонский, Г. И. Ничипорук, А. И. Гайворонский, С. В. Виноградов — 3е изд., испр. и доп. — Санкт-Петербург: СпецЛит, 2021. — 311 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-299-01110-4. — Текст: непосредственный.

6. Безопасность жизнедеятельности: учебник и практикум для среднего профессионального образования / С. В. Абрамова [и др.]; под общей редакцией В. П. Соломина. — Москва: Юрайт, 2021. — 399 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5534-02041-0. — Текст: электронный // Электронная библиотечная система Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/469524>.

7. Белов, С. В. Безопасность жизнедеятельности и защита окружающей среды (техносферная безопасность) в 2 ч.: учебник для среднего профессионального образования / С. В. Белов. — 5-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 350 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-9962-4. — Текст: электронный // Электронная библиотечная система Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/453161>.

8. Мисюк, М. Н. Основы медицинских знаний: учебник и практикум для среднего профессионального образования / М. Н. Мисюк. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва: Юрайт, 2019. — 499 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-00398-7. — Текст: электронный // Электронная библиотечная система Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/433458>.

9. Безопасность жизнедеятельности. Практикум: учебное пособие / В. А. Бондаренко, С. И. Евтушенко, В. А. Лепихова — Москва: ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2019. — 150 с. — Текст: электронный. — ISBN 978-5-16-107123-6. — URL: <https://znanium.com/catalog/product/995045>.

10. Михаилиди, А. М. Безопасность жизнедеятельности и охрана труда на производстве: учебное пособие для СПО / А. М. Михаилиди. — Саратов, Москва: Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2021. — 111 с. — ISBN 978-5-4488-0964-4, 978-5-4497-0809-0. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/100492.html>. — Режим доступа: для авторизир. пользователей. - DOI: <https://doi.org/10.23682/100492>

11. Курбатов, В. А. Безопасность жизнедеятельности. Основы чрезвычайных ситуаций: учебное пособие для СПО / В. А. Курбатов, Ю. С. Рысин, С. Л. Яблочников. — Саратов: Профобразование, 2020. — 121 с. — ISBN 978-5-4488-0820-3. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование: [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/93574>

12. Михайлиди, А. М. Безопасность жизнедеятельности и охрана труда на производстве: учебное пособие для СПО / А. М. Михайлиди. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2021. — 111 с. — ISBN 978-5-4488-0964-4, 978-5-4497-0809-0. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование: [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/100492> "

Дополнительные источники:

1. Конституция Российской Федерации от 12 декабря 1993 года (действующая редакция).

2. Концепция национальной безопасности Российской Федерации // Вестник военной информации. - 2022. - № 2.

3. Семейный кодекс Российской Федерации - Издательство: М.: Эксмо, 2022.

4. Уголовный кодекс Российской Федерации -Издательство: М.: Эксмо, 2022.

5. Федеральный закон «О статусе военнослужащих» - Издательство: Омега-Л, 2022

6. Федеральный закон «О воинской обязанности и военной службе» - Издательство: Омега-Л, 2022

7. Федеральный закон «Об альтернативной гражданской службе» » - Издательство: Омега-Л, 2022

8. Федеральный закон «О противодействии терроризму» - Издательство: Омега-Л, 2022

9. Большой энциклопедический словарь. М., 2014.

10. Васнев В.А. Основы подготовки к военной службе: Кн. для учителя / В. А.Васнев, С.А.Чиненный. – М., 2019.

11. Дуров В.А. Русские награды XVIII — начала XX в. /В.А.Дуров. - 2-с изд., доп. М., 2018.

12. Дуров В.А. Отечественные награды /В.А.Дуров. - М.: Просвещение. 2018.

13. Основы безопасности жизнедеятельности: справочник для учащихся/ [А.Т.Смирнов, Б.О.Хренников, Р.А.Дурнев, Э Н.Аюбов]; под ред. А.Т.Смирнова. – М., 2020.

14. Айзман, Р. И. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни: учебное пособие / Р.И. Айзман, В.Б. Рубанович, М.А. Суботялов. – Новосибирск: Сибирское университетское издательство, 2017. – 214 с.

15. Безопасность в техносфере: Всероссийский научно-методический и информационный журнал. Режим доступа: <http://www.magbvt.ru>.

16. Безопасность жизнедеятельности. Практикум: Учебное пособие / Бондаренко В.А., Евтушенко С.И., Лепихова В.А. - Москва: ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2019. – 150 с.

17. Официальный сайт МЧС РФ. Режим доступа: <http://www.mchs.gov.ru>.

18. Суворова, Г.М. Методика обучения безопасности жизнедеятельности: учебное пособие для среднего профессионального образования / Г.М. Суворова, В.Д. Горичева. – 2-е изд., испр. и доп. – Москва: Юрайт, 2021. – 212 с. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/471671> .

19. Петров СВ. Первая помощь в экстремальных ситуациях: практическое пособие/ С.В.Петров, В.Г.Бубнов. - М., 2019.

20. Смирнов А.Т., Мишин Б.И., Васнев В.А. Основы безопасности жизнедеятельности. Методические рекомендации. 10 кл. - М., 2018.

21. 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., 2018.

22. 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.,2018.

23. Энциклопедия безопасности жизнедеятельности. Режим доступа: <http://bzhde.ru>.

24. Армия государства Российского и защита Отечества/Под ред. В.В Смирнова. - М., 2018.

25. Основы подготовки к военной службе. Методические материалы и документы. Книга для учителя. Составители В.Л. Васнев, С.А. Чиненный. -М.; Просвещение, 2018.

26. 100 вопросов — 100 ответов о прохождении военной службы солдатами и сержантами по призыву и по контракту: Сборник. - 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.lpmaps.com/](http://www.lpmaps.com/) - курс лекций по БЖД [allbzhde.ru/](http://allbzhde.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
<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
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
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
применять первичные средства пожаротушения;	Сдача норматива	Применяет первичные средства пожаротушения
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
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
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
оказывать первую помощь пострадавшим	Сдача нормативов	Оказывает первую помощь пострадавшим
<b>Знать:</b>		
принципы обеспечения устойчивости объектов экономики,	Индивидуальный опрос,	Оперирует принципами обеспечения устойчивости



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;	тестирование	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;	Индивидуальный опрос, тестирование Выполнение индивидуальных заданий (написание рефератов, подготовка докладов)	Анализирует основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации
основы военной службы и обороны государства;	Индивидуальный опрос, тестирование, выполнение индивидуальных заданий (написание рефератов, подготовка докладов)	Понимает сущность основ военной службы и обороны государства
задачи и основные мероприятия гражданской обороны;	Индивидуальный опрос, тестирование	Анализирует задачи и основные мероприятия гражданской обороны
способы защиты населения от оружия массового поражения;	Индивидуальный опрос, тестирование, выполнение индивидуальных заданий (написание рефератов, подготовка докладов)	Понимает сущность способов защиты населения от оружия массового поражения
меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожаре;	Индивидуальный опрос, тестирование	Понимает сущность мер пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожаре
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
основные виды вооружения и военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются	Индивидуальный опрос, тестирование	Анализирует и понимает классификацию основных видов вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении

<p>военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО          область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;</p>		<p>(оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО</p>
<p>порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим</p>	<p>Индивидуальный опрос, тестирование</p>	<p>Понимает 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.12 ОСНОВЫ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

**для студентов, обучающихся по специальности  
19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий  
(базовая подготовка)**

**Пенза, 2022**

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 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий (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 предпринимательской деятельности**

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

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в профессиональной подготовке и повышении квалификации техников-технологов.

**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 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

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 5.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 5.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 5.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 5.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

Личностные результаты: ЛР1-ЛР8; ЛР 13; ЛР17-18.

#### **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

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	60
в том числе в форме практической подготовки	24
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	40
в том числе:	
практические занятия	14
курсовая работа	0
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	20
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой	0
<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	20
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

## 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>		<b>15</b>	
<b>Тема 1.1. Факторы, функции и принципы предпринимательства</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	2
	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.		
	<b>Практическое занятие</b> Анализ внешней среды предпринимательских структур	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Написание рефератов по истории предпринимательства Изучение факторов, влияющих на деятельность предприятия на примере конкретного действующего предприятия г. Пензы.	2	
<b>Тема 1.2. Виды предпринимательства</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	4	2
	1. Виды предпринимательской деятельности, их классификация по назначению, формам собственности, количеству собственников. Организационно-экономические формы предпринимательства, их характеристика: концерн, ассоциация, консорциум, синдикат, картель, финансово-промышленные группы.		
	2. Изучение организационно-правовых форм в соответствии с ГК РФ		2
	<b>Практическое занятие:</b> Обоснование выбора организационно – правовой формы предпринимательской деятельности конкретного предприятия по ситуационным задачам	2	

	<p><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</p>	3	
<b>Раздел 2. Организация и развитие собственного дела</b>		<b>45</b>	
<b>Тема 2.1. Значение и задачи малого предприятия</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	4	
	1. Место малого предприятия в рыночной экономике. Развитие малого предпринимательства в России. Субъекты малого предпринимательства. Этапы развития малого предпринимательства. Условия создания и развитие малого предприятия. Виды малых предприятий. Характеристика экономической деятельности малого предприятия.		
	2. Формы государственной поддержки малых предприятий. Проблемы малого бизнеса в России и пути их преодоления. Содержание федеральных и региональных программ поддержки малого бизнеса		
	<b>Практическое занятие</b> Решение практических ситуаций с применением программ поддержки малого предпринимательства	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Конспект по вопросу «Содержание региональных программ поддержки малого бизнеса» Выполнение практических заданий Решение практических ситуаций	3	
<b>Тема 2.2. Создание, развитие, реорганизация и ликвидация предприятий – юридических лиц</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
	1. Этапы создания нового предприятия, их характеристика. Стадии развития предприятия, их характеристика		
	<b>Практические занятия</b> 1. Деловая игра «Открытие нового предприятия» 2. Изучение порядка лицензирования в соответствии с ФЗ «О лицензировании отдельных видов деятельности»	4	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Изучение учредительных документов предприятий различных форм собственности. Конспект по теме «Банкротство юридических лиц» Подготовка форм отчетности по результатам деловой игры	3	
	<b>Содержание учебного материала</b>	4	

<b>Тема 2.3. Предпринимательство без образования юридического лица</b>	1.	Статус предпринимателя. Наиболее популярные виды индивидуального бизнеса. Возможности для сотрудничества индивидуальных предпринимателей и крупных фирм. Основные качества индивидуального предпринимателя. Оценка и анализ собственных возможностей. Индивидуальный бизнес – права и преимущества. Формальности необходимые для начала деятельности. Ответственность индивидуальных предпринимателей за результаты деятельности.		2
	2.	Постановка индивидуального предпринимателя на учет в налоговом органе. Документы, необходимые для постановки на учет. Ведение отчетности индивидуального предпринимателя.		2
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Решение практических ситуаций по расчету страховых взносов Конспект по вопросу «Налоговые режимы»		2	
<b>Тема 2.4. Предпринимательски й 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. 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. 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. Технология проведения маркетингового исследования</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	1
	1. Выдвижение и генерирование предпринимательских идей с использованием метода мозгового штурма. Оценка бизнес-идей. Принципы осуществления презентации итогов групповой работы.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Провести исследование рынка конкретного продукта на Пензенском рынке	1	
<b>Тема 2.8. Особенности проектной деятельности</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	1
	1. Понятие проекта. Классификация проектов. Структура предпринимательского проекта. Критерии оценки проекта		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Подготовить контрольный список вопросов по разделам проекта.	1	
<b>Всего</b>		<b>60</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», 2021. – 336 с.
2. Валигурский Д.И. Организация предпринимательской деятельности. Учебник.- М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2020. – 740 с.
3. Замедлина Е.А. Предпринимательство. Учеб. пособие / Е.А. Замедлина – Ростов н/Д: Феникс, 2019. – 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, 2021. – 431 с.: ил. – (Высшее образование).
5. Лапуста М.Г. Малое предпринимательство. Учебник. – М.: ИНФРА-М, 2020. – 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 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, 2020. – 192 с.
- 2.Грибов В.Д. Основы бизнеса: Учеб. пособие.- М.: Финансы и статистика, 2021. – 160 с.
- 3.Кислов Д.В. Малые предприятия. – М.: ЗАО «Издательский дом «Главбух». – 2020.- 352 с. – («Бухгалтерская панорама»).
- 4.Крутик А.Б., Горенбургов М.Д. Малое предпринимательство и бизнес – коммуникации. Учеб. пособие.- СПб,: Изд.дом «Бизнес-пресса», 2020. – 295 с.
- 5.Коммуникации в бизнесе /Е.А. Моисеенко. – Ростов н/Д.: Феникс, 2019. – 515с.
- 6.Предпринимательство. Учебник для ВУЗов/ Под ред. проф. В.Я. Горфинкеля, проф. Г.Б. Поляка, проф. В.А. Швандара. – М.: ЮНИТИ, 2019. – 475 с.
- 7.Федцов В.Г., Федцов В.В. Предпринимательство: сфера сервиса. Учебное пособие. – 2-е изд. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К»; 2021. – 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.penza-gorod.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 осуществляется 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 задач, оценивать их эффективность
составлять документы, связанные с осуществлением предпринимательской деятельности	Составление и анализ документов	составляет документы, связанные с осуществлением предпринимательской деятельности	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
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	ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
анализировать состояние современного рынка сбыта продукции (услуг)	Индивидуальное задание	анализирует состояние современного рынка сбыта продукции (услуг) в ходе выполнения индивидуального задания	ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды(подчиненных), результат выполнения заданий ОК 8. Самостоятельно определять задачи

планировать маркетинговую деятельность	Индивидуальное задание	планирует маркетинговую деятельность	профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности ПК 5.1. Участвовать в планировании основных показателей производства. ПК 5.2. Планировать выполнение работ исполнителями. ПК 5.3. Организовывать работу трудового коллектива. ПК 5.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями. ПК 5.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.
осуществлять управление человеческими ресурсами	Решение ситуационных задач	осуществляет управление 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	
<b>Знания:</b>			
сущность и основные черты современного предпринимательства	Устный опрос, терминологический диктант	Оперировать основными теоретическими понятиями 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	Понимает и воспроизводит содержание организационно-правовых форм	
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 основные параметры, характеризующие отрасль хозяйства и методы организации в данной отрасли	
показатели, характеризующие структуру потенциального рынка сбыта организации	Устный опрос, тестирование	Понимает и воспроизводит 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 и воспроизводит основные показатели, характеризующие производственную программу организации	

финансовые стратегии организации	Устный опрос, терминологический диктант	Понимает и воспроизводит содержание основных финансовых стратегий	
предпринимательский риск и методы его снижения	Тестирование	Оперирует понятием предпринимательского риска, различает разновидности предпринимательских рисков	
ответственность предпринимателя	Тестирование	Понимает и воспроизводит виды и 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.13 ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ  
ТОВАРОВ**

**для студентов, обучающихся по специальности  
19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий  
(базовая подготовка)**

**Пенза, 2022**

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 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий (базовая подготовка)

Протокол № \_\_\_\_ от «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 202 г.

Председатель МЦК \_\_\_\_\_  
Т.В. Фомина

УТВЕРЖДАЮ  
Зам. директора по учебно –  
воспитательной работе  
\_\_\_\_\_  
Л.В. Волкова  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 202 г.

Разработчик: Шешнищан И.Н., преподаватель специальных дисциплин.

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>стр. 4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>5</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>13</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>14</b>

# **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

## **Основы товароведения продовольственных товаров**

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

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий (базовая подготовка).

Программа учебной дисциплины может быть использована для повышения квалификации работников общественного питания в дополнительном профессиональном образовании (переподготовка и повышение квалификации) и профессиональной подготовке 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 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

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

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

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

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



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

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

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

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

ПК 1.1. Организовывать и производить приемку сырья.

ПК 1.2. Контролировать качество поступившего сырья.

ПК 1.3. Организовывать и осуществлять хранение сырья.

ПК 1.4. Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке.

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

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

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

Личностные результаты: ЛР1-ЛР8; ЛР 13-15; ЛР17-18.

**1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 156 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 104 часа;

самостоятельной работы обучающегося 52 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>156</b>
в том числе в форме практической подготовки	60
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>104</b>
в том числе:	
практические занятия	40
контрольные работы	-
курсовая работа (проект)	-
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>52</b>
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом)	-
написание рефератов по заданным темам	52
составление таблиц	
составление схем	

Итоговая аттестация в форме экзамена

## 2.2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ 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 продовольственных товаров</b>		<b>6</b>	
<b>Тема 1.1 Основные понятия товароведения</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	2
	1. Основные понятия товароведения: классификация продовольственных товаров, маркировка, качество товаров, химический состав продовольственных товаров, методы определения качества товаров. Сохранение продовольственных товаров. Процессы происходящие при хранении товаров.		
	<b>Практические занятия</b> 1. Расчет энергетической ценности продуктов.	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> - 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»;	2	
<b>Раздел 2 Товароведение однородных групп продовольственных товаров</b>		<b>150</b>	
<b>Тема 2.1. Зерно и продукты его переработки</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	12	2
	1. Общие сведения о зерномучных товарах. Строение зерна. Химический состав, ассортимент, условия и сроки хранения. Требование к качеству. Дефекты.		

	2.	Крупа. Химический состав, ассортимент, условия и сроки хранения. Требование к качеству. Дефекты.		2
	3.	Мука. Химический состав. Производство.		2
	4.	Мука. Ассортимент.		2
	5.	Мука. Требование к качеству. Условия и сроки хранения.		
	6.	Макаронные изделия. Химический состав, ассортимент, условия и сроки хранения. Требование к качеству.		2
	<b>Практические занятия</b>		2	2
	1. Изучение ассортимента макаронных изделий по натуральным образцам.			
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b>		7	
	-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>	<b>Содержание учебного материала</b>		2	
	1.	Производство хлеба, ассортимент хлебобулочных изделий. Сухарные и бараночные изделия. Химический состав, ассортимент, условия и сроки хранения. Требование к качеству. Дефекты.		2
	<b>Практические занятия</b>		4	
	1. Оценка качества хлебобулочных изделий по органолептическим показателям. 2. Оценка качества сухарных и бараночных изделий.			
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b>		3	
	- 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>	<b>Содержание учебного материала</b>		6	
	1.	Пищевая ценность свежих плодов и овощей. Свежие овощи и плоды: классификация, характеристика отдельных групп овощей.		2
	2.	Переработанные овощи : овощи квашеные и соленые, овощные маринады, томатные		2

		продукты концентрированные. Сушеные овощи и плоды. Химический состав, ассортимент, условия и сроки хранения. Требование к качеству.		
	3.	Овощные и плодово-ягодные консервы. Быстрозамороженные плоды и овощи. Грибы свежие и переработанные. Химический состав, ассортимент, условия и сроки хранения. Требование к качеству.		2
		<b>Практические занятия</b> 1 . Оценка о качества картофеля и ознакомление с хозяйственно- ботаническими сортами картофеля.Отбор проб. Определение товарного сорта. 2. Оценка овощных и плодово-ягодных консервов их качества.	4	
		<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> - 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.	5	
<b>Тема 2.4 Рыбные товары</b>		<b>Содержание учебного материала</b>	6	
	1.	Общие сведения о рыбе. Семейства важнейших промысловых рыб. Характеристика рыбы по термическому состоянию.		2
	2.	Переработанная рыба: соленая, сушеная, вяленая, копченая. Балычные изделия. Икра. Нерыбное водное сырье. Химический состав, ассортимент, условия и сроки хранения. Требование к качеству.		2
	3.	Рыбные полуфабрикаты и кулинарные изделия. Рыбные консервы и пресервы. Производство. Химический состав, ассортимент, условия и сроки хранения. Требование к качеству.	2	
		<b>Практические занятия</b> 1.Оценка качества рыбных консервов по органолептическим показателям. 2. Решение ситуационных задач.	4	
		<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> - зарисовать строение туловища рыбы; - составить таблицу «Сравнительная характеристика промысловых рыб»;	5	

	<ul style="list-style-type: none"> <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>		
<b>Тема 2.5. Мясо и мясные продукты</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	8	
	1. Мясо убойных животных: химический состав мяса, классификация мяса, маркировка мяса. Условия и сроки хранения. Требование к качеству. Мясные субпродукты, ассортимент, условия и сроки хранения. Требование к качеству.		2
	2. Мясо птицы и дичи: химический состав, классификация мяса, маркировка мяса птицы.		2
	3. Колбасные изделия: классификация, характеристика сырья, производство. Ассортимент, характеристика колбасных изделий, условия и сроки хранения. Дефекты.		2
	4. Мясные копчености. Мясные консервы. Мясные полуфабрикаты и кулинарные изделия. Ассортимент, требование к качеству. Условия и сроки хранения. Производство. Химический состав, условия и сроки хранения. Дефекты.		2
<b>Практические занятия</b> 1. Оценка качества мясных консервов. 2. Оценка качества поступившего мяса убойных животных. 3. Решение ситуационных задач.	6		
<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> - зарисовать в тетрадь виды ветеринарных клейм мяса; - зарисовать в тетради схемы разделки туш говядины, свинины, баранины; - составить таблицу сравнительной характеристики колбасных изделий; - дать расшифровку маркировки различных мясных консервов; - составить схему ассортимента колбасных изделий; - зарисовать в тетради схему разделки и использования птицы; -изучить ГОСТы.	7		
<b>Тема 2.6. Яйца и яичные</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
	1. Яйца. Продукты переработки яиц. Химический состав, классификация яиц, требования к		2

<b>товары</b>		качеству яиц, недопустимые дефекты яиц.		
	<b>Практические занятия</b> 1 .Определение качества яиц и яичных продуктов.		2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> - ассортимент и товароведная характеристика яиц и яичных товаров; - изучить ГОСТы.		2	
<b>Тема 2.7. Крахмал, сахар, мед</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		2	
	1.	Характеристика продуктов: сырье и способы получения крахмала и сахара: продукты переработки крахмала, сахара, меда. Химический состав, ассортимент, условия и сроки хранения. Требование к качеству.		2
	<b>Практические занятия</b> 1.Определение качества меда, сахара, крахмала.		2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> - 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>	<b>Содержание учебного материала</b>		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. Тебование к качеству. Дефекты.		2
	3.	Мучные кондитерские изделия. Восточные сладости. Химический состав, ассортимент, условия и сроки хранения. Требование к качеству.	2	
	<b>Практические занятия</b> 1.Определение качества сахаристых кондитерских изделий по органолептическим показателям. 2. Определение качества печенья по органолептическим показателям .		4	
<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b>		5		

	<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>		
<b>Тема 2.9. Вкусовые товары</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	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
	<b>Практические занятия</b> 1. Оценка качества чая. 2. Оценка качества безалкогольных напитков по органолептическим показателям.	4	
<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> - 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>	<b>Содержание учебного материала</b>	6	
	1. Молоко и сливки. Мороженое. Кисломолочные продукты: классификация, производство, характеристика. Химический состав, ассортимент, условия и сроки хранения. Требование к качеству.		2
	2. Молочные консервы. Масло коровье. Химический состав, ассортимент, условия и сроки хранения. Требование к качеству.		2
	3. Сыры: классификация производство сыров, характеристика отдельных групп сыров.		2



		Химический состав, ассортимент, условия и сроки хранения. Требование к качеству. Дефекты.		
		<b>Практические занятия</b> 1. Приемка, отбор проб и оценка качества молока. 2. Определение товарного сорта сыров.	4	
		<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> - 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>	<b>Содержание учебного материала</b>		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	
		<b>Практические занятия</b> 1. Оценка качества растительных масел.	2	
		<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> -составить таблицу «Недопустимые дефекты животных жиров и их отличительные признаки»; - подготовить рефераты по теме «Производство и использование растительных масел из нетрадиционного сырья».	3	
	<b>Всего:</b>	<b>156</b>		

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

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

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета товароведения и экспертизы продовольственных товаров.

Оборудование учебного кабинета: рабочее место преподавателя, посадочные места по количеству обучающихся, учебная доска, шкафы, электрический чайник, весы, набор пколбы, 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.Калачев, С. Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы: учебник для среднего профессионального образования / С. Л. Калачев. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021.

2.Матюхина З. П. Товароведение пищевых продуктов.- М.: Академия, 2018.-272с.

3.Никифорова Н.С. Товароведение продовольственных товаров: Практикум: учеб. пособие для нач. проф. образования. -М.: Академия, 2019.- 128с.

Дополнительные источники:

1.Дубцов Г.Г. Товароведение пищевых продуктов.- М. Академия, 2018.- 286с.

2.Химический состав российских продуктов питания. –М.: ДеЛи принт, 2018. – 236 с.

3.Конспект лекции по товароведению прод.товаров.-М.: ПРИОР, 2019.- 144с.

4.Справочник таблиц содержания аминокислот, жирных кислот, витаминов, микро- макроэлементов, органических кислот и углеводов. – 360 с.

5.Сборник задач по товароведению - М. Академия, 2019.-120 с.

6.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...](#)  
[vupk.ru/lib\\_arhiv/lit1.doc](#)  
[minsk.gov.by/ru/org/5612/](#)

#### 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>			
определять наличие запасов и расход продуктов;	наблюдение и оценка деятельности при выполнении практических работ	Определяет наличие запасов и расход продуктов в соответствии с мощностью предприятия для обеспечения бесперебойной работы предприятия	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
оценивать условия хранения состояние продуктов и запасов;	наблюдение и оценка деятельности при выполнении практических работ;	оценивает условия хранения продуктов и запасов в соответствии с нормами СанПиН 2.3.2.1324-03"Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов" и правилами хранения	
проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов.	наблюдение и оценка деятельности при выполнении практических работ;	Проводит инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов в соответствии с нормами СанПиН 2.3.2.1324-03"Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов" и правилами хранения.	
<b>Знания</b>			
ассортимент и характеристики основных групп продовольственных	фронтальный и индивидуальный опрос, тест;	Различает ассортимент и дает характеристики основным группам продовольственных	

товаров;		товаров	членов команды
общие требования к качеству сырья и продуктов	фронтальный и индивидуальный опрос, тест;	Понимает и характеризует общие требования к качеству сырья и продуктов в соответствии с нормативными документами	(подчиненных), результат выполнения заданий. ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. ПК 1.1. Организовывать и производить приемку сырья.
условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов	фронтальный и индивидуальный опрос;	Понимает и характеризует условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов в соответствии с нормативными документами	ПК 1.2. Контролировать качество поступившего сырья. ПК 1.3. Организовывать и осуществлять хранение сырья. ПК 1.4. Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке. ПК 2.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве хлеба и хлебобулочных изделий. ПК 3.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий. ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве различных видов макаронных изделий.
методы контроля качества продуктов при хранении.	фронтальный опрос	Понимает и характеризует методы контроля качества продуктов при хранении в соответствии с нормативными документами	



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

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОП.14 ДОКУМЕНТАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УПРАВЛЕНИЯ**

**для студентов, обучающихся по специальности  
19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий  
(базовая подготовка)**

**Пенза, 2022**

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 по специальности среднего профессионального образования 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий (базовая подготовка)

Протокол № \_\_\_\_\_ от «\_\_\_» \_\_\_\_ 202\_\_\_\_ г.

Председатель МЦК  
\_\_\_\_\_ А.Г.Кольцова

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по учебно – воспитательной работе

\_\_\_\_\_ Л.В. Волкова  
«\_\_\_» \_\_\_\_ 202\_\_\_\_ г.

Разработчик: Сборщикова В.П.



## **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 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий (базовая подготовка).

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании при реализации программы повышения квалификации техников-технологов.

**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:

- 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 1.1. Организовывать и производить приемку сырья.

Личностные результаты: ЛР1-ЛР8; ЛР 13-18.

**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>
в том числе в форме практической подготовки	24
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>40</b>
В том числе:	
лабораторные занятия	0
практические занятия	20
контрольные работы	0
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>20</b>
в том числе:	
Внеаудиторная самостоятельная работа Подготовка индивидуальных сообщений, составление документов	20
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
Раздел 1. Общая характеристика документационного обеспечения управления		3	
Тема 1.1 Основные понятия и термины документационного обеспечения управления	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>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.</p> <p>Основные положения по документированию управленческой деятельности.</p> <p>Понятия: документ, документооборот, делопроизводство, унификация, стандартизация.</p> <p>Классификация документов по общим признакам.</p>	2	1
	<p><b>Самостоятельная работа обучающихся</b></p> <p>Подготовить реферат на тему: «Исторические этапы делопроизводства»</p> <p>Подготовить доклад на тему «История развития служб документации в России»</p>	1	
Раздел 2. Требования к составлению и оформлению документов		12	
Тема 2.1 Общие правила оформления	<p><b>Содержание учебного материала</b></p>	2	
	<p>Оформление документации в соответствии с нормативной базой, в том числе с использованием информационных технологий. Требования к форматированию текста.</p>		2

<b>управленческих документов</b>	Формуляр и бланк документа.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Реферат на тему: «Правила оформления машинописных текстов».	1	
<b>Тема 2.2 Оформление основных реквизитов документа</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
	Основные реквизиты документа, правила оформления в соответствии с ГОСТом. 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>39</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 документация</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
	Распорядительные документы. Их назначение, формуляры-образцы. Процедура оформления и составления распорядительных документов. Область применения распорядительных документов. Использование унифицированных форм.		2

	<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	
	Информационно-справочные документы. Их назначение формуляры-образцы. Справочно-информационные документы. Их назначение формуляры-образцы.		2
	<b>Практические занятия</b> 1.Оформление основных видов справочно-информационных документов. 2. Оформление протокола.	4	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Подготовить подборку справочно- информационной документации.	3	
<b>Тема 3.4 Документация по личному составу</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
	Документы по личному составу. Особенности работы с кадровыми документами. Документирование трудовых правоотношений. Использование унифицированных форм документов по личному составу. Издание приказов по личному составу. Ведение трудовых книжек работников.		2
	<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 обучающихся</b> Подготовить подборку документации по персоналу предприятия	3	
<b>Тема 3.5 Документация личного характера</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
	Виды документов личного характера, их назначение, понятие, состав. Формуляры -образцы документов личного характера. Правила оформления документов личного характера		2

	<b>Практические занятия</b> 1. Оформление документов личного характера. Заявления, расписка. Доверенность.	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Требования к составлению и оформлению документов личного характера.	2	
<b>Раздел 4.</b> Организация документооборота		<b>3</b>	
<b>Тема 4.1.</b> <b>Организация документооборота и регистрация документов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
	Организация документооборота и регистрация документов. Организация оперативного хранения. Порядок передачи документов в архив.		2
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Оформить реферат на тему: «Систематизация документов внутри дела». «Оформление дел. Типовые сроки хранения документов».	1	
<b>Раздел 5.</b> Автоматизация процессов ДОУ		<b>3</b>	
<b>Тема 5.1.</b> <b>Автоматизация процессов ДОУ</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
	Автоматизированные системы делопроизводства. Оформление документов в автоматизированной системе ДОУ		2
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Компьютерные технологии в организации ДОУ	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 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.

#### **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 28.07.2021) «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.

11.Спивак В.А. Документирование управленческой деятельности. - СПб.: Издательство Питер, 2020.

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», 2018-2020.

2. Делопроизводство. Ежеквартальный профессиональный журнал. М.: Издательство «Делопроизводство», 2019-2020.

3. Секретарское дело. Ежемесячный профессиональный журнал. М.: Издательство «Секретарское дело». -2019-2020.

Интернет-ресурсы:

Электронный учебный курс ДОУ

[http://portal.tolgas.ru/edt/ef\\_eo/уве4399/index/htm?e=4399&sc=1784](http://portal.tolgas.ru/edt/ef_eo/уве4399/index/htm?e=4399&sc=1784)

#### 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>			
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. ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. ПК 1.1. Организовывать и производить приемку сырья.
осваивать технологии автоматизированной обработки документации	обработка документации с использованием автоматизированных систем обработки документации	осваивает технологии автоматизированной обработки документации	
осуществлять хранение и поиск документов	выполнение заданий по поиску документов	осуществляет хранение и поиск документов	
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, тестирование	понимает и раскрывает содержание понятия делопроизводства	
основные понятия документационного обеспечения управления	тестирование, терминологический диктант	понимает содержание основных понятий документационного обеспечения управления, оперирует ими	
системы документационного обеспечения управления; понятия и виды организационной документации,	индивидуальный опрос, составление распорядительной документации, оформление документации, терминологический	Понимает и характеризует системы документационного обеспечения управления; Понимает	

распорядительной документации, справочной документации, документации персонала предприятия, документов личного характера.	по	диктант, тестирование, составление схемы «Виды документации»	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 оформления документов	к и	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 организацию 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.15 Технология производства национального хлеба, национальных  
кондитерских и макаронных изделий**

**для студентов, обучающихся по специальности  
19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий  
(базовая подготовка)**

**Пенза, 2022**

Рассмотрена и одобрена на заседании методической цикловой комиссии профессиональных дисциплин по укрупненным группам специальностей «Промышленная экология и биотехнологии, сервис»

Протокол №\_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 202\_\_ г.

Председатель методической цикловой комиссии

\_\_\_\_\_ Фомина Т.В.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий (базовая подготовка)

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по учебно – воспитательной работе

\_\_\_\_\_ Л.В. Волкова

«\_\_» \_\_\_\_\_ 202\_\_ г.

Разработчик:

\_\_\_\_\_ Потапова О.В.

преподаватель специальных дисциплин



## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
<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 И ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>14</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>17</b>

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

## **Технология производства национального хлеба, национальных кондитерских и макаронных изделий**

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

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий (базовая подготовка).

Программа учебной дисциплины может быть использована в профессиональном образовании (повышения квалификации и переподготовки) работников предприятий по производству хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

**1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:** дисциплина входит в профессиональный цикл как общепрофессиональная дисциплина.

### **1.2. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

Органолептически оценивать качество сырья и продуктов для приготовления национального хлеба, национальных кондитерских и макаронных изделий;

Проводить расчеты выхода национального хлеба, национальных кондитерских и макаронных изделий;

Составлять производственную рецептуру на национальный хлеб, национальные кондитерские и макаронные изделия;

Проводить расчеты по формулам;

Безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении национального хлеба, национальных кондитерских и макаронных изделий;

Выбирать различные способы и приемы приготовления национального хлеба, национальных кондитерских и макаронных изделий;

Выбирать температурный режим выпечки, сушки и хранения;

Оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

Основные понятия, термины и определения в области технологии национального хлеба, национальных кондитерских и макаронных изделий;

Основные понятия о способах, методах, приемах и режимах механической и тепловой кулинарной обработки различных видов сырья;

Ассортимент, рецептуры, технологические процессы приготовления национального хлеба, национальных кондитерских и макаронных изделий;

Основные виды национального инвентаря, оборудования используемого для приготовления национального хлеба, национальных кондитерских и макаронных изделий;

Ассортимент, классификацию, условия хранения и требования к качеству, методы организации производства, требования к безопасности процессов приготовления и хранения готовой продукции традиционных национальных изделий;

Национальные традиции в современных условиях производства национального хлеба, национальных кондитерских и макаронных изделий.

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 и производить приемку сырья.

ПК 1.2. Контролировать качество поступившего сырья.

ПК 1.3. Организовывать и осуществлять хранение сырья.

ПК 1.4. Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке.

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

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

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

ПК 2.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства.

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

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

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

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

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

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

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

Личностные результаты: ЛР1-ЛР8; ЛР 13-18.

#### **1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 255 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 170 часов;

самостоятельной работы обучающегося - 85 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>255</b>
в том числе в форме практической подготовки	170
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>170</b>
в том числе:	
лабораторные занятия	58
практические занятия	12
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>85</b>
в том числе: написание рефератов по заданным темам составление таблиц составление схем	
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Технология производства национального хлеба, национальных кондитерских и макаронных изделий

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Технология производства национального хлеба		123	
Тема 1.1.	<b>Содержание учебного материала</b>	24	
	1 Приготовление теста, выпечка изделий, хранение готовой продукции. Общая технологическая схема.		2
	2 Расчет выхода хлеба и составление производственных рецептур.		2
	3 Способы приготовления теста из пшеничной муки: однофазный (безопарный), двухфазный (опарный), многофазный.		2
	4 Способы приготовления теста из ржаной муки на заквасках.		2
	5 Выпечка хлеба: температурный режим, продолжительность. Виды печей применяемых для выпечки хлеба.		2
	6 Хранение готовой продукции. Процессы, происходящие при остывании и хранении.		2
	7 Особенности технологии приготовления национальных хлебных изделий Средней Азии.		2
	8 Ассортимент, технология приготовления национальных Узбекских лепешек.		2
	9 Ассортимент, технология приготовления национальных Киргизских лепешек.		2
	10 Ассортимент, технология приготовления национальных Таджикских лепешек.		2
	11 Ассортимент, технология приготовления национальных Казахских лепешек и баурсаков		2
	12 Ассортимент, технология приготовления национальных Туркменских чуреков		2
	<b>Практическая работа № 1</b> Решение ситуационных задач по теме «Расчет выхода хлеба и составление производственных рецептур».	2	
	<b>Лабораторная работа № 1</b>	6	

	Приготовление национальных хлебных изделий Средней Азии.		
	<p><b>Самостоятельная работа обучающихся:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Сообщение по теме «Требования к качеству основного и дополнительного сырья, используемого для приготовления национальных хлебных изделий».</li> <li>- Изучение нормативных и технологических инструкций на национальные хлебные изделия.</li> <li>- Сообщение по теме: «Однофазный (безопарный), способ приготовления теста из пшеничной муки»; «Двухфазный (опарный) способ приготовления теста из пшеничной муки»; «Многофазный способ приготовления теста из пшеничной муки».</li> <li>- Сообщение по теме: «Способы приготовления теста из ржаной муки на заквасках»</li> <li>- Написание рефератов: «Особенности выпечки хлебных изделий в национальных печах «Тандыр»</li> <li>- Написание рефератов: «Процессы, происходящие при остывании и хранении хлеба»</li> <li>- Составление ассортиментного перечня национальных хлебных изделий Средней Азии</li> <li>- Сообщение по теме: «Характерные черты и особенности приготовления Узбекских национальных лепешек».</li> <li>- Сообщение по теме: «Характерные черты и особенности приготовления национальных киргизских и таджикских лепешек».</li> <li>- Сообщение по теме: «Национальные Казахские лепешки и баурсаки».</li> </ul>	16	
Тема 1.2.	<b>Содержание учебного материала</b>	8	
	1   Особенности приготовления национальных хлебных изделий Закавказья.		2
	2   Ассортимент, технология приготовления национальных хлебных изделий Азербайджана.		2
	3   Ассортимент, технология приготовления национальных хлебных изделий Грузии.		2
	4   Приготовление национальных хлебных изделий Армении.	2	
	<p><b>Практическая работа № 2</b> Решение ситуационных задач по теме «Национальные хлебные изделия Закавказья». Расчет сырья, расчеты выхода, составление производственной рецептуры на национальный хлеб.</p>	2	
	<p><b>Лабораторная работа № 2</b> Приготовление национальных хлебных изделий Закавказья.</p>	6	
	<p><b>Самостоятельная работа обучающихся:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Сообщение по теме «Требования к качеству основного и дополнительного сырья, используемого для приготовления национальных хлебов Закавказья».</li> <li>- Сообщение по теме: «Характерные черты и особенности приготовления Азербайджанского национального хлеба».</li> </ul>	8	

	- Составление технологических схем приготовления национальных хлебов Закавказья.		
Тема 1.3.	<b>Содержание учебного материала</b>	20	
	1	Ассортимент, особенности технологии приготовления национальных хлебных изделий России.	2
	2	Ассортимент, особенности приготовления национальных хлебных изделий народов России.	2
	3	Ассортимент, особенности приготовления национальных хлебных изделий Северного Кавказа.	2
	4	Особенности приготовления национальных хлебных изделий Украины.	2
	5	Особенности приготовления национальных хлебных изделий Белоруссии.	2
	6	Особенности приготовления национальных хлебных изделий Молдовы.	2
	7	Особенности приготовления национальных хлебных изделий Прибалтийских стран.	2
	8	Приготовление национальных хлебных изделий Латвии.	2
	9	Приготовление национальных хлебных изделий Литвы.	2
	10	Приготовление национальных хлебных изделий Эстонии.	2
	<b>Практическая работа № 3</b> Решение ситуационных задач по теме «Национальные хлебные изделия». Расчет сырья, расчеты выхода, составление производственной рецептуры на национальный хлеб.	2	
	<b>Лабораторные работы:</b> № 3. Приготовление национальных хлебных изделий России, Украины, Белоруссии. № 4. Приготовление национальных хлебных изделий Прибалтийских стран.	12	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> - Составление технологических схем приготовления национальных хлебов народов России. - Сообщение по теме «Требования к качеству основного и дополнительного сырья, используемого для приготовления национальных хлебов России». - Сообщение по теме: «Характерные черты и особенности приготовления Украинского национального хлеба». - Составление технологических схем приготовления национальных хлебов Белоруссии. - Сообщение по теме: «Характерные черты и особенности приготовления национального хлеба Молдавии». - Сообщение по теме: «Характерные черты и особенности приготовления национального хлеба Прибалтийских стран». - Составление технологических схем приготовления национальных хлебов Латвии. - Составление технологических схем приготовления национальных хлебов Литвы.	17	

	- Составление технологических схем приготовления национальных хлебов Эстонии.		
<b>Раздел 2. Технология производства национальных кондитерских изделий</b>		<b>57</b>	
Тема 2.1.	<b>Содержание учебного материала</b>	14	
1	Ассортимент национальных кондитерских изделий. Особенности приготовления. Основное и дополнительное сырье, используемое для приготовления восточных кондитерских изделий.		2
2	Пахвала сдобная, кята карабахская, мютаки бакинские: технология производства теста и изделий. Требования к качеству готовых изделий.		2
3	Шакер-чурек, курабье бакинское, шакер-пури: технология производства теста и изделий. Требования к качеству готовых изделий.		2
4	Шакер-лукум, нан бухарский, нан азербайджанский, крендель с корицей: технология производства теста и изделий. Требования к качеству готовых изделий.		2
5	Земелак, кята ереванская, лейла: технология производства теста и изделий. Требования к качеству готовых изделий.		2
6	Рулет ореховый, струдель с яблоками, трубочки миндальные: технология производства теста и изделий. Требования к качеству готовых изделий.		2
7	Тыхма кубинская, шор-гогалы, трубочки ореховые: технология производства теста и изделий. Требования к качеству готовых изделий.		2
	<b>Практическая работа № 4</b> Решение ситуационных задач по теме «Технология производства национальных кондитерских изделий». Расчет сырья, составление производственных рецептов на тесто для кондитерских изделий, определение выхода.	2	
	<b>Лабораторные работы:</b> № 5. Приготовление национальных кондитерских изделий № 6. Приготовление национальных кондитерских изделий № 7. Приготовление национальных кондитерских изделий	22	



	<p>№ 8. Приготовление национальных кондитерских изделий</p> <p><b>Самостоятельная работа обучающихся:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Сообщение по теме «Требования к качеству основного и дополнительного сырья, используемого для приготовления национальных кондитерских изделий».</li> <li>- Сообщение по теме: «Характерные черты и особенности приготовления национальных кондитерских изделий».</li> <li>- Сообщение по теме «Национальные мучные восточные сладости».</li> <li>- Составление технологических схем приготовления национальных кондитерских изделий.</li> <li>- Сообщение по теме «Требования к качеству основного и дополнительного сырья, используемого для приготовления национальных кондитерских изделий».</li> <li>- Сообщение по теме: «Характерные черты и особенности приготовления мучных восточных сладостей».</li> <li>- Составление технологических схем приготовления национальных мучных восточных сладостей.</li> </ul>	19																			
<p><b>Раздел 3. Технология производства национальных макаронных изделий</b></p>		75																			
<p>Тема 3.1.</p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <table border="1" data-bbox="376 970 1827 1385"> <tr> <td data-bbox="376 970 472 1010">1</td> <td data-bbox="472 970 1827 1010">Ассортимент, особенности приготовления итальянских национальных макаронных изделий.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="376 1010 472 1086">2</td> <td data-bbox="472 1010 1827 1086">Ассортимент, характеристика и особенности технологии производства длинных макаронных изделий.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="376 1086 472 1163">3</td> <td data-bbox="472 1086 1827 1163">Ассортимент, характеристика и особенности технологии производства коротких и мелких макаронных изделий.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="376 1163 472 1240">4</td> <td data-bbox="472 1163 1827 1240">Ассортимент, характеристика и особенности технологии производства особо больших макаронных изделий.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="376 1240 472 1316">5</td> <td data-bbox="472 1240 1827 1316">Технология производства цветного теста для макаронных изделий, особенности приготовления, использование.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="376 1316 472 1385">6</td> <td data-bbox="472 1316 1827 1385">Ассортимент, характеристика и особенности технологии производства разноцветных макаронных изделий.</td> </tr> </table>	1	Ассортимент, особенности приготовления итальянских национальных макаронных изделий.	2	Ассортимент, характеристика и особенности технологии производства длинных макаронных изделий.	3	Ассортимент, характеристика и особенности технологии производства коротких и мелких макаронных изделий.	4	Ассортимент, характеристика и особенности технологии производства особо больших макаронных изделий.	5	Технология производства цветного теста для макаронных изделий, особенности приготовления, использование.	6	Ассортимент, характеристика и особенности технологии производства разноцветных макаронных изделий.	34	<table border="1" data-bbox="1957 970 2148 1385"> <tr> <td data-bbox="1957 970 2148 1010">2</td> </tr> <tr> <td data-bbox="1957 1010 2148 1086">2</td> </tr> <tr> <td data-bbox="1957 1086 2148 1163">2</td> </tr> <tr> <td data-bbox="1957 1163 2148 1240">2</td> </tr> <tr> <td data-bbox="1957 1240 2148 1316">2</td> </tr> <tr> <td data-bbox="1957 1316 2148 1385">2</td> </tr> </table>	2	2	2	2	2	2
1	Ассортимент, особенности приготовления итальянских национальных макаронных изделий.																				
2	Ассортимент, характеристика и особенности технологии производства длинных макаронных изделий.																				
3	Ассортимент, характеристика и особенности технологии производства коротких и мелких макаронных изделий.																				
4	Ассортимент, характеристика и особенности технологии производства особо больших макаронных изделий.																				
5	Технология производства цветного теста для макаронных изделий, особенности приготовления, использование.																				
6	Ассортимент, характеристика и особенности технологии производства разноцветных макаронных изделий.																				
2																					
2																					
2																					
2																					
2																					
2																					

7	Технология производства теста и начинок для макаронных изделий с начинкой, особенности приготовления, использование.		2
8	Характеристика, особенности технологии производства макаронных изделий с начинкой.		2
9	Характеристика, особенности технологии производства макаронных изделий из муки грубого помола.		2
10	Технология производства теста для широкой (ленточной) лапши. Особенности приготовления папарделле, феттуччини, тальятелле, лингин.		2
11	Технология производства теста для фигурных макаронных изделий. Особенности приготовления фузилли, ореккьетте, «бабочек».		2
12	Технология производства теста из обойной пшеничной, гречневой муки для макаронных изделий.		2
13	Ассортимент, технология производства макаронных изделий из теста, приготовленного из обойной пшеничной, гречневой муки, особенности приготовления.		2
14	Характеристика и особенности технологии производства макаронных изделий из муки грубого помола с начинками.		2
15	Ассортимент азиатских национальных макаронных изделий. Особенности приготовления, использование.		2
16	Технология приготовления теста для китайской лапши и лапши из рисовой муки, особенности приготовления, использование.		2
17	Характеристика и особенности технологии приготовления китайской и стеклянной лапши, макаронных изделий из рисовой муки, собы, удола.		2
<b>Практические работы</b> Практическая работа № 5. Решение ситуационных задач по теме «Итальянские национальные макаронные изделия». Расчет сырья, составление производственных рецептур на тесто для макаронных изделий, определение количества воды необходимой для замеса теста. Практическая работа № 6 Решение ситуационных задач по теме «Азиатские национальные макаронные изделия». Расчет сырья, составление производственных рецептур на тесто для макаронных изделий, определение количества воды необходимой для замеса теста.		4	
<b>Лабораторные работы:</b> № 9. Приготовление макаронных изделий с начинками. № 10. Приготовление макаронных изделий из обойной пшеничной муки, гречневой, пшённой и		12	

	ржаной муки.		
	<p><b>Самостоятельная работа обучающихся:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Сообщение по теме «Требования к качеству основного и дополнительного сырья, используемого для приготовления национальных итальянских макаронных изделий».</li> <li>- Сообщение по теме: «Характерные черты и особенности приготовления итальянских национальных макаронных изделий».</li> <li>- Сообщение по теме «Национальные итальянские цветные макароны».</li> <li>- Составление технологических схем приготовления национальных итальянских макаронных изделий.</li> <li>- Сообщение по теме «Требования к качеству основного и дополнительного сырья, используемого для приготовления национальных азиатских макаронных изделий».</li> <li>- Сообщение по теме: «Характерные черты и особенности приготовления азиатских национальных макаронных изделий».</li> <li>- Составление технологических схем приготовления национальных азиатских макаронных изделий.</li> </ul>	25	
	<b>ИТОГО</b>	<b>255</b>	

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

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

Реализация программы учебной дисциплины предполагает наличие учебных кабинетов: технологии изготовления хлебобулочных изделий, технологического оборудования хлебопекарного производства; лабораторий: «Учебная пекарня».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- учебные столы и стулья;
- шкафы;
- плакатницы;
- учебная доска.

Технические средства обучения:

- компьютер;
- мультимедийное оборудование;

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- рабочее место преподавателя
- учебные столы и стулья;
- столы производственные;
- столы производственные с деревянным покрытием;
- стеллажи;
- шкафы;
- плиты электрические;
- шкаф пекарский;
- расстоечный шкаф;
- холодильники;
- весы настольные;
- взбивальная машина;
- блендер;
- миксер;
- ванна производственная (мочная);
- жарочный шкаф;
- микроволновая печь;
- протирачная машина;
- раковина для мытья рук;
- мясорубка;
- фритюрница;
- холодильное оборудование;
- контактный гриль.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

- пароконвектомат;
- шкаф пекарский;
- плита электрическая;
- кремвзбивальная машина;

- тестомесильная машина;
- тестораскаточная машина;
- холодильный шкаф;
- производственные столы с деревянным покрытием;
- весы товарные;
- весы настольные.

#### **Инструмент, приспособления, инвентарь:**

доски разделочные маркированные;  
 дуршлаг; набор сит;  
 кастрюли разной емкости (комплект); ножницы;  
 лопатки; нож консервный; ножи маркированные (комплект);  
 посуда для сырья, полуфабрикатов (комплект)  
 посуда лабораторная (комплект); сотейник; шумовка.  
 ножи для теста и хлеба; скребки для теста;  
 выемки для теста; кондитерские трубочки и мешки отсадочные;  
 скалки деревянные и металлические;  
 тарелки (пирожковые, закусочные); сковороды;  
 противень с бортиками; листы кондитерские;  
 сита металлические, пластмассовые;  
 формы для выпечки хлеба и хлебобулочных изделий;  
 венчик;  
 бак для пищевых отходов.

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

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

Основные источники:

1. Дубцов Г. Г. Производство национальных хлебных изделий. М.: Агропромиздат, 2018г.
2. Мармузова Л.В. Технология хлебопекарного производства. Сырье и материалы: учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/ Л.В. Мармузова – 7-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018г.
3. Медведев Г. М. Технология и оборудование макаронного производства. - М.: «Легкая промышленность», 2017г.
4. Типсина Н.Н. Восточные сладости и национальные изделия: учеб. пособие/ Н.Н. Типсина, Краснояр. гос. аграр. ун-т. – Красноярск, 2018г.
5. Хромеенков В.М. Оборудование хлебопекарного производства: учебник для нач. проф. образования/В. М. Хромеенков. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: Издательский центр «Академия», 2017г.
6. Цыганова Т.Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий. – М.: Издательский центр «Академия», 2019г.
7. Чернов М.Е., Медведев Г.М., Негруб В.П. Справочник по макаронному производству.- М.: Легкая и пищевая промышленность, 2018г.

8. Чижикова, О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий: учебник для вузов / О. Г. Чижикова, Л. О. Коршенко. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 251 с.

Дополнительные источники:

1. Ахмадиева А. Магия бисквита., издательский дом «Комсомольская правда», 2020г.

2. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента: Лабораторный практикум: учеб. пособие для студ. Учреждений сред. проф. образования/ И.Ю. Бурчакова – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2019г.

3. Джанджгава С. Король эклеров. – М.:Издательство: «Хлеб\*Соль», 2019

4. Справочник кондитера. Под общей редакцией М.Н. Николаевой, Н.И. Номофиловой, Издательский дом «Экономические новости», 2018г.

5. Романов А.С., Давыденко Н.И., Шатнюк Л.Н., Матвеева И.В., Позняковский В.М. «Экспертиза хлеба и хлебобулочных изделий качество и безопасность». – Новосибирск: Лань Спб, 2017г.

6. Т.И. Шнейдер, Д.В. Шнейдер, Н.К. Казеннова, И.В. Казеннов «Технохимический контроль макаронного производства»: ДеЛи плюс, 2017г.

**Интернет-ресурсы:**

1. Токоч.ру

2. Хлебопечение с ООО "Russian bread"

3. <http://www.peku-sam.ru>

4. <http://kuking.net>

5. <http://www.edu>.

#### 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>			
Органолептически оценивать качество сырья и продуктов для приготовления национального хлеба, национальных кондитерских и макаронных изделий	выполнение лабораторных работ	Органолептически оценивает качество сырья и продуктов для приготовления национального хлеба, национальных кондитерских и макаронных изделий по органолептическим показателям	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.
Проводить расчеты выхода национального хлеба, национальных кондитерских и макаронных изделий	выполнение практических работ	Проводит расчеты выхода национального хлеба, национальных кондитерских и макаронных изделий при выполнении практических работ	ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
Составлять производственную рецептуру на национальный хлеб, национальные кондитерские и макаронные изделия;	выполнение практических работ	Составляет производственную рецептуру на национальный хлеб, национальные кондитерские и макаронные изделия при выполнении практических заданий	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.
Проводить расчеты по формулам;	выполнение практических работ	Проводит расчеты по формулам при выполнении практических заданий	ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
Безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении национального хлеба, национальных	выполнение лабораторных работ	пользуется производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении национального хлеба, национальных кондитерских и макаронных изделий с	ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат

кондитерских и макаронных изделий;		соблюдением требований безопасности	выполнения заданий. ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
Выбирать различные способы и приемы приготовления национального хлеба, национальных кондитерских и макаронных изделий;	выполнение лабораторных работ	Выбирает различные способы и приемы приготовления национального хлеба, национальных кондитерских и макаронных изделий при выполнении лабораторных работ с учетом предложенной ситуации	ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
Выбирать температурный режим выпечки, сушки и хранения;	выполнение лабораторных работ	Выбирает температурный режим выпечки, сушки и хранения с учетом вида изделия и в соответствии с технологическими требованиями	ПК 1.1. Организовывать и производить приемку сырья. ПК 1.2. Контролировать качество поступившего сырья. ПК 1.3. Организовывать и осуществлять хранение сырья.
Оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами	выполнение лабораторных работ	Оценивает качество и безопасность готовой продукции различными способами в зависимости от вида изделия	ПК 1.4. Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке. ПК 2.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.
<b>Знания</b>			
Основные понятия, термины и определения в области технологии национального хлеба, национальных кондитерских и макаронных изделий	Текущий контроль в форме: устного опроса, тестирования, защиты лабораторных работ	Раскрывает содержание основных понятий, терминов и определений в области технологии национального хлеба, национальных кондитерских и макаронных изделий	ПК 2.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.
Основные понятия о способах, методах, приемах и режимах механической и тепловой кулинарной обработки различных видов сырья	Текущий контроль в форме: устного опроса, тестирования, защиты лабораторных работ;	Характеризует и воспроизводит способы, методы, приемы и режимы механической и тепловой кулинарной обработки различных видов сырья.	ПК 2.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий. ПК 2.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования
Ассортимент, рецептуры, технологические процессы приготовления	Текущий контроль в форме: устного опроса, тестирования, защиты	Характеризует ассортимент, рецептуры, технологические процессы	хлебопекарного производства. ПК 3.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве



национального хлеба, национальных кондитерских и макаронных изделий;	лабораторных работ	приготовления национального хлеба, национальных кондитерских и макаронных изделий;	кондитерских изделий. ПК 3.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий.
Основные виды национального инвентаря, оборудования используемого для приготовления национального хлеба, национальных кондитерских и макаронных изделий; традиционных национальных изделий	Текущий контроль в форме: устного опроса, тестирования, защиты лабораторных работ;	Различает и характеризует основные виды национального инвентаря, оборудования используемого для приготовления национального хлеба, национальных кондитерских и макаронных изделий; традиционных национальных изделий и порядок его использования	ПК 3.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий. ПК 3.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий. ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве различных видов макаронных изделий.
Ассортимент, классификацию, условия хранения и требования к качеству, методы организации производства, требования к безопасности процессов приготовления и хранения готовой продукции традиционных национальных изделий	Текущий контроль в форме: устного опроса, тестирования, защиты лабораторных работ	Различает и характеризует ассортимент, классификацию, условия хранения и требования к качеству, методы организации производства, требования к безопасности процессов приготовления и хранения готовой продукции традиционных национальных изделий	ПК 4.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства различных видов макаронных изделий. ПК 4.3. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве различных видов макаронных изделий.
Национальные традиции в современных условиях производства национального хлеба, национальных кондитерских и макаронных изделий	Текущий контроль в форме: устного опроса, тестирования, защиты лабораторных работ	Понимает национальные традиции в современных условиях производства национального хлеба, национальных кондитерских и макаронных изделий	



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

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ  
ПМ.01 ПРИЕМКА, ХРАНЕНИЕ И ПОДГОТОВКА СЫРЬЯ К  
ПЕРЕРАБОТКЕ**

**для студентов, обучающихся по специальности  
19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий  
(базовая подготовка)**

**ПЕНЗА, 2022**

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 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий (базовая подготовка)

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по учебно – воспитательной работе

\_\_\_\_\_ Л.В. Волкова

Протокол № \_\_\_\_ от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 202 г.

Председатель МЦК \_\_\_\_\_ Фомина Т.В.

Разработчик: Шешницан И.Н., преподаватель правовых 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 ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>19</b>
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)</b>	<b>21</b>

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## ПМ.01 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий (базовая подготовка) в части освоения основного вида деятельности:

Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке и соответствующих профессиональных компетенций:

ПК 1.1. Организовывать и производить приемку сырья.

ПК 1.2. Контролировать качество поступившего сырья.

ПК 1.3. Организовывать и осуществлять хранение сырья.

ПК 1.4. Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке.

Освоение профессионального модуля направлено на формирование общих компетенций:

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

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

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

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

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

ОК 6. Работать в коллективе и 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.

Личностные результаты:

ЛР 1. Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.

ЛР 2. Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном

самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.

ЛР 3. Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.

ЛР 4. Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».

ЛР 5. Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.

ЛР 6. Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.

ЛР 7. Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.

ЛР 8. Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.

ЛР 10. Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.

ЛР 13. Выполняющий трудовые функции в сфере общественного питания и промышленной переработки и производства.

ЛР 14. Умение реализовать лидерские качества на производстве.

ЛР 15. Стрессоустойчивость, коммуникабельность.

ЛР 16. Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий

ЛР 17. Гармонично, разносторонне развитый, активно выражающий отношение к преобразованию общественных пространств, промышленной и технологической эстетике предприятия, корпоративному дизайну, товарным знакам.

ЛР 18. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно-сложных или стремительно меняющихся ситуациях.

Программа профессионального модуля может быть использована в повышении квалификации и переподготовки по профессии Кондитер.

**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:**

- приемки сырья;
- контроля качества поступившего сырья;
- ведения процесса хранения сырья;
- подготовки сырья к дальнейшей переработке;

**уметь:**

-проводить испытания по определению органолептических и физико-химических показателей качества сырья хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства;

-использовать результаты контроля сырья для оптимизации производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;

-эксплуатировать основные виды оборудования;

-оформлять производственную и технологическую документацию при контроле качества, приемке, хранении и отпуске сырья хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства;

-определять потери сырья при хранении;

-подготавливать сырье к дальнейшей переработке;

-подбирать сырье для правильной замены;

-рассчитывать необходимое количество заменителя;

-соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии;

**знать:**

-виды, химический состав и свойства сырья;

-требования действующих стандартов к качеству сырья;

-основные органолептические и физико-химические показатели качества;

-правила приемки, хранения и отпуска сырья;

-правила эксплуатации основных видов оборудования;

-особенности хранения сырья тарным и бестарным способом;

-виды порчи сырья при хранении и способы ее предотвращения;

-правила подготовки сырья к производству;

-способы снижения потерь сырья при хранении и подготовке к производству;

-производственное значение замены одного сырья другим;

-основные принципы и правила взаимозаменяемости;

-правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии.

**1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

всего – 393 часа, в том числе:

в форме практической подготовки – 393 часа;

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 285 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 190 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 95 часов;

учебной практики – 108 часов.



## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля ПМ.01 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: приемка, хранение и подготовка сырья к переработке, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
ПК 1.1.	Организовывать и производить приемку сырья
ПК 1.2.	Контролировать качество поступившего сырья
ПК 2.3.	Организовывать и осуществлять хранение сырья
ПК 2.4.	Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке
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.	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	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практика)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)		Практика		
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	Производственная, часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 1.1.- ПК 1.4.	Раздел 1. Ведение приемки, хранения и подготовки сырья к переработке	393	285	50	95	108	0
	Производственная практика, часов	0					
	<b>Всего:</b>	<b>393</b>	<b>285</b>	<b>50</b>	<b>95</b>	<b>108</b>	<b>0</b>

### 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю

Наименование разделов профессионального модуля, междисциплинарных курсов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел ПМ 1. Ведение приемки, хранения и подготовки сырья к переработке		393	
МДК.01.01. Технология хранения и подготовки сырья		285	
Тема 1.1. Основное и дополнительное сырьё для хлебопекарных, кондитерских и макаронных изделий. Контроль качества поступившего сырья	<b>Содержание учебного материала</b>	92	
	1. Введение. Предмет, цели, задачи и структура дисциплины. Взаимосвязь с другими дисциплинами.		2
	2. Зерновые культуры: ассортимент, свойства, химический состав, требования действующих стандартов, основные органолептические и физико-химические показатели качества.		2
	3. Крупяные культуры: ассортимент, свойства, химический состав, требования действующих стандартов, основные органолептические и физико-химические показатели качества.		2
	4. Бобовые культуры: ассортимент, свойства, химический состав, требования действующих стандартов, основные органолептические и физико-химические показатели качества.		2
	5. Строение зерна. Химический состав зерна. Качественная оценка зерна пшеницы и ржи.		2
	6. Виды помолов пшеничной муки. Виды помолов ржаной муки.		2
	7. Виды, типы и сорта хлебопекарной муки. Химический состав пшеничной и ржаной муки.		2
	8. Хлебопекарные свойства пшеничной муки. Газообразующая и сахарообразующая способности муки.		2
	9. Сила пшеничной муки, изменение цвета муки в процессе приготовления изделий, влияние размера частиц муки на свойства теста, качество и выход изделий.		2
10. Хлебопекарные свойства ржаной муки. Влияние хлебопекарных свойств муки на	2		

качество продукции.	
11. Контроль качества муки: виды проб, органолептические показатели,	2
12. Определение физико-химических показателей муки: влажность, кислотность, зольность.	2
13. Определение количества и качества клейковины муки.	2
14. Определение аналитической активности пшеничной муки.	2
15. Определение числа падения муки.	2
16. Солод, пряности: ассортимент, товароведные и технологические свойства, физико-химические показатели качества, подготовка к пуску в производство, использование в хлебопекарной промышленности.	2
17. Вода. Химический состав. Органолептическая и физико-химическая оценка качества воды, подготовка к производству, применение.	2
18. Пищевая поваренная соль: сорта, товароведные и технологические свойства, физико-химические показатели качества, подготовка к пуску в производство, использование.	2
19. Дрожжи: ассортимент, товароведные и технологические свойства, физико-химические показатели качества, подготовка к пуску в производство, использование.	2
20. Сахар и сахаристые вещества: ассортимент, товароведные и технологические свойства, подготовка к пуску в производство, физико-химические показатели качества, использование.	2
21. Глюкоза, фруктоза и лактоза: товароведные и технологические свойства, подготовка к пуску в производство, физико-химические показатели качества, использование.	2
22. Инвертный сироп, патока крахмальная, мед натуральный: товароведные и технологические свойства, подготовка к пуску в производство, физико-химические показатели качества.	2
23. Фруктово-ягодное сырьё: ассортимент, классификация, товароведные и технологические свойства, подготовка к пуску в производство, физико-химические показатели качества, использование.	2
24. Фруктово-ягодные полуфабрикаты: ассортимент, товароведные и технологические свойства, подготовка к пуску в производство, физико-химические показатели качества, использование.	2
25. Мука соевая, кукурузная: товароведные и технологические свойства, подготовка к пуску в производство, физико-химические показатели качества, использование.	2
26. Крахмал картофельный и кукурузный: товароведные и технологические свойства, подготовка к пуску в производство, физико-химические показатели качества,	2

	использование.	
	27. Какао-бобы: товароведные и технологические свойства, подготовка к пуску в производство, физико-химические показатели качества, использование.	2
	28. Орехи и масличные семена: ассортимент, товароведные и технологические свойства, подготовка к пуску в производство, физико-химические показатели качества, использование.	2
	29. Молоко и молочные продукты: ассортимент, товароведные и технологические свойства, подготовка к пуску в производство, физико-химические показатели качества, использование	2
	30. Яйца куриные: товароведные и технологические свойства, подготовка к пуску в производство, физико-химические показатели качества, использование.	2
	31. Яичные продукты: ассортимент, товароведные и технологические свойства, подготовка к пуску в производство, физико-химические показатели качества, использование.	2
	32. Пищевые жиры: ассортимент, товароведные и технологические свойства, подготовка к пуску в производство, физико-химические показатели качества, использование.	2
	33. Какао-масло, кокосовое масло: товароведные и технологические свойства, подготовка к пуску в производство, физико-химические показатели качества, использование.	2
	34. Масло коровье (сливочное): ассортимент, товароведные и технологические свойства, подготовка к пуску в производство, физико-химические показатели качества, использование.	2
	35. Маргарин, кондитерские жиры: товароведные и технологические свойства, подготовка к пуску в производство, физико-химические показатели качества, использование.	2
	36. Жидкие растительные масла: ассортимент, товароведные и технологические свойства, подготовка к пуску в производство, физико-химические показатели качества, использование.	2
	37. Пищевые кислоты: ассортимент, товароведные и технологические свойства, подготовка к пуску в производство, физико-химические показатели качества, использование.	2
	38. Ароматические вещества: ассортимент, товароведные и технологические свойства, физико-химические показатели качества, подготовка к пуску в производство, использование.	2

39. Химические разрыхлители: ассортимент, товароведные и технологические свойства, физико-химические показатели качества, подготовка к пуску в производство, использование.		2
40. Студне - и пенообразователи: ассортимент, товароведные и технологические свойства, физико-химические показатели качества, подготовка к пуску в производство, использование.		2
41. Пищевые красители, эмульгаторы: ассортимент, товароведные и технологические свойства, физико-химические показатели качества, подготовка к пуску в производство, использование.		2
42. Макароны свойства муки: количество и качество клейковины, крупнота помола.		2
43. Требования, предъявляемые к качеству муки, используемой при производстве макарон.		2
44. Использование витаминов в макаронном производстве: ассортимент, требования к качеству, подготовка к пуску в производство, использование.		2
45. Овощные продукты, используемые в макаронном производстве: ассортимент, товароведные и технологические свойства, физико-химические показатели качества, подготовка к пуску в производство, использование.		2
46. Нетрадиционное сырьё, используемое в макаронном производстве: ассортимент, товароведные и технологические свойства, физико-химические показатели качества, подготовка к пуску в производство, использование.		2
<b>Практические занятия</b>	<b>28</b>	
1. Определение органолептических и физико-химических показателей качества мягких типов пшеницы.		
2. Определение органолептических и физико-химических показателей качества твердых типов пшеницы.		
3. Определение органолептических и физико-химических показателей качества ржи.		
4. Определение органолептических и физико-химических показателей качества крупяных культур.		
5. Определение органолептических и физико-химических показателей качества бобовых культур.		
6. Определение органолептических и физико-химических показателей хлебопекарной пшеничной муки различных типов и сортов.		
7. Определение количества и качества клейковины пшеничной муки.		
8. Определение органолептических и физико-химических показателей качества		

	сахаросодержащих продуктов.		
	9. Определение органолептических и физико-химических показателей качества молока и молочных продуктов.		
	10. Определение органолептических и физико-химических показателей качества яиц и яичных продуктов.		
	11. Определение органолептических и физико-химических показателей качества жиров.		
	12. Определение органолептических и физико-химических показателей качества растительных масел.		
	13. Решение задач по определению содержания сухих веществ в пшеничной и ржаной муке.		
	14. Решение задач по определению содержания сухих веществ в молоке и молочных продуктах.		
<b>Тема 1.2. Приемка, хранение и подготовка основного и дополнительного сырья к переработке</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>34</b>	
	1. Способы доставки и правила приема муки на предприятия. Сопроводительная документация.		2
	2. Особенности размещения, хранения муки при бестарном и тарном способах на предприятиях отрасли.		2
	3. Процессы, протекающие при созревании муки. Изменение влажности, цвета и кислотности муки при хранении.		2
	4. Процессы, протекающие при созревании муки. Изменение жира и свойства клейковины муки при хранении. Влияние процессов созревания муки на качество муки и готовой продукции.		2
	5. Виды порчи муки при хранении: прогоркание, плесневение, прокисание и самосогревание. Способы их предотвращения.		2
	6. Изменение структуры массы муки при хранении: уплотнение, слеживание. Влияние процессов изменения структуры муки на качество муки, способы предотвращения изменений структуры муки.		2
	7. Технологический процесс подготовки муки к производству: просеивание, магнитная очистка и взвешивание.		2
	8. Приемка, размещение и хранение сахара-песка, патоки, меда на предприятиях отрасли. Технологический процесс подготовки к производству.		2
	9. Приемка, размещение и хранение яиц и яйцепродуктов. Технологический процесс подготовки яиц и яйцепродуктов к производству. Санитарная обработка яиц и яйцепродуктов.		2

	10. Приемка, размещение и хранение пищевых жиров. Технологический процесс подготовки пищевых жиров к производству.		2
	11. Приемка, размещение и хранение пищевых кислот, ароматических веществ, химических разрыхлителей. Технологический процесс подготовки пищевых кислот, ароматических веществ, химических разрыхлителей к производству.		2
	12. Приемка, размещение и хранение фруктово-ягодного сырья и фруктовых полуфабрикатов. Технологический процесс подготовки фруктово-ягодного сырья и фруктовых полуфабрикатов к производству.		2
	13. Приемка, размещение и хранение студне - и пенообразователей, пищевых красителей. Технологический процесс подготовки студне - и пенообразователей, пищевых красителей к производству.		2
	14. Приемка, размещение и хранение молочных и кисломолочных продуктов на предприятиях отрасли. Технологический процесс подготовки молочных и кисломолочных продуктов к переработке.		2
	15. Приемка, размещение, хранение и подготовка к переработке ароматических, орехоплодных и пряных семян на предприятиях отрасли.		2
	16. Приемка, размещение, хранение и подготовка к переработке овощных продуктов, используемых в макаронном производстве. Технологический процесс подготовки овощных продуктов к переработке.		2
	17. Производственное значение замены одного сырья другим. Основные принципы и правила взаимозаменяемости.		2
	<b>Практические занятия</b>	<b>14</b>	
	1. Оформление приемо-сдаточной документации на получение муки.		
	2. Оформление приемо-сдаточной документации на получение яиц и яичепродуктов.		
	3. Решение задач по теме: «Расчет технологических потерь сырья на складах, при хранении».		
	4. Решение задач по теме: «Расчет технологических потерь сырья на складах, при хранении».		
	5. Решение задач по теме: « Основные принципы и правила взаимозаменяемости сырья		
	6. Решение задач по теме: « Основные принципы и правила взаимозаменяемости сырья		
	7. Решение задач по теме: « Основные принципы и правила взаимозаменяемости сырья».		
<b>Тема 1.3. Оборудование для приема, хранения и подготовки к переработке</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>14</b>	
	1.Оборудование, применяемое для разгрузки муки. Назначение, устройство, принцип действия.		2



<b>основного и дополнительного сырья</b>	2. Условия рациональной и безопасной эксплуатации оборудования для разгрузки муки.		2
	3. Оборудование, применяемое для хранения муки. Назначение, устройство, безопасная эксплуатация.		2
	4. Бункеры для хранения муки. Назначение, устройство, принцип действия.		2
	5. Условия рациональной и безопасной эксплуатации бункеров для бестарного хранения муки.		2
	6. Устройство и принцип работы просеивателя «Пионер».		2
	7. Правила техники безопасности при работе в просеивательном отделении.		2
	<b>Практические занятия</b>	<b>8</b>	
1. Определение оборудования для хранения сырья в таре, по нормам оснащения.			
2. Оформление схемы бестарного хранения муки.			
3. Определение мер противопожарной безопасности при хранении сырья на складах предприятий.			
4. Определение требований промышленной санитарии к бестарному хранению муки.			
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 1</b>	<b>95</b>		
1. Написание рефератов на тему: «Основное для хлебопекарных, кондитерских и макаронных изделий.			
2. Написание рефератов на тему: «Ассортимент зерновых культур, химический состав, органолептические показатели качества».			
3. Написание рефератов на тему: «Ассортимент крупяных культур, химический состав, органолептические показатели качества».			
4. Оформление таблицы: «Органолептические показатели качества крупяных культур»			
5. Написание рефератов на тему: «Ассортимент бобовых культур, химический состав, органолептические показатели качества».			
6. Оформление таблицы: «Качественная оценка зерна пшеницы и ржи»			
7. Написание рефератов на тему: «Строение и химический состав зерна пшеницы».			
8. Написание рефератов на тему: «Строение и химический состав зерна ржи»			
9. Оформление таблицы: «Органолептические показатели качества твердых типов пшеницы»			
10. Оформление таблицы: «Органолептические показатели качества ржи»			
11. Оформление таблицы «Классификация помолов зерна».			
12. Оформление таблицы «Значения крупности помола пшеничной муки.			
13. Оформление таблицы «Значения крупности помола ржаной муки».			
14. Написание рефератов на тему: «Хлебопекарные свойства пшеничной муки».			

15. Написание рефератов на тему: «Изменение цвета муки в процессе приготовления изделий».
16. Написание рефератов на тему: «Хлебопекарные свойства ржаной муки».
17. Оформление таблицы «Показатели качества муки».
18. Написание рефератов на тему: «Виды и сорта хлебопекарной муки».
19. Оформление таблицы «Классификация клейковины пшеничной муки».
20. Написание рефератов на тему: «Влияние химического состава пшеничной муки на качество хлеба и хлебобулочных изделий».
21. Написание рефератов на тему: «Аналитическая активность пшеничной муки.».
22. Написание рефератов на тему: «Влияние химического состава ржаной муки на качество хлеба и хлебобулочных изделий».
23. Оформление таблицы «Химический состав муки, в % пересчете на сухое вещество».
24. Написание рефератов на тему: «Использование пряностей в хлебопекарной промышленности».
25. Написание рефератов на тему: «Влияние качества и химического состава воды на качество хлеба и хлебобулочных изделий».
26. Написание рефератов на тему: «Технологические свойства пищевой поваренной соли».
27. Написание рефератов на тему: «Технологические свойства хлебопекарных дрожжей».
28. Написание рефератов на тему: «Ассортимент сахаристых веществ, используемых в кондитерском производстве».
29. Написание рефератов на тему: «Глюкоза, фруктоза и лактоза, технологические свойства и использование в кондитерском производстве».
30. Написание рефератов на тему: «Свойства и значение углеводов».
31. Оформление сравнительной таблицы: «Органолептические показатели качества сахаросодержащих продуктов».
32. Оформление сравнительной таблицы: «Органолептические показатели качества фруктово-ягодного сырья».
33. Написание рефератов на тему: «Использование современных фруктово-ягодных полуфабрикатов в производстве кондитерских изделий».
34. Написание рефератов на тему: «Соевая мука, её свойства и использование в производстве мучных кондитерских изделий».
35. Оформление сравнительной таблицы: «Органолептические показатели качества крахмала картофельного и кукурузного».
36. Написание рефератов на тему: «Какао-бобы, использование в производстве мучных кондитерских изделий».
37. Написание рефератов на тему: «Масличные семена, ассортимент и использование в производстве мучных кондитерских изделий».

38. Оформление сравнительной таблицы: «Органолептические показатели качества молока и молочных продуктов».
39. Оформление сравнительной таблицы: «Органолептические показатели качества молока и молочных продуктов».
40. Оформление сравнительной таблицы: «Содержание сухих веществ в молоке и молочных продуктах».
41. Написание рефератов на тему: «Яичные продукты, ассортимент и использование в производстве мучных изделий».
42. Оформление сравнительной таблицы: «Содержание сухих веществ в яйце яичных продуктах».
43. Оформление таблицы: «Органолептические и физико-химические показатели качества яиц и яичных продуктов».
44. Написание рефератов на тему: «Пищевые жиры, ассортимент и использование в производстве мучных изделий».
45. Написание рефератов на тему: «Какао-масло, кокосовое масло, ассортимент и использование в производстве мучных изделий».
46. Написание рефератов на тему: «Масло коровье (сливочное), ассортимент и использование в производстве мучных изделий».
47. Написание рефератов на тему: «Маргарин, кондитерские жиры, ассортимент и использование в производстве мучных изделий».
48. Оформление таблицы: «Органолептические и физико-химические показатели качества жиров».
49. Написание рефератов на тему: «Жидкие растительные масла, ассортимент и использование в производстве мучных изделий».
50. Оформление таблицы: «Органолептические и физико-химические показатели качества растительных масел».
51. Написание рефератов на тему: «Пищевые кислоты, ассортимент и использование в производстве мучных изделий».
52. Написание рефератов на тему: «Ароматические вещества, ассортимент и использование в производстве мучных изделий».
53. Написание рефератов на тему: «Химические разрыхлители, ассортимент и использование в производстве мучных изделий».
54. Написание рефератов на тему: «Студне - и пенообразователи, ассортимент и использование в производстве мучных изделий».
55. Написание рефератов на тему: «Пищевые красители, эмульгаторы, консерванты, ассортимент и использование в производстве мучных изделий».
56. Написание рефератов на тему: «Требования к качеству макаронной муки».
57. Оформление сравнительной таблицы: «Качественные показатели пшеничной и макаронной муки».
58. Написание рефератов на тему: «Использование витаминов в макаронном производстве».
59. Написание рефератов на тему: «Использование овощных продуктов в макаронном производстве».
60. Написание рефератов на тему: «Использование нетрадиционного сырья в макаронном производстве».

61. Оформление качественного удостоверения на ржаную муку первого сорта
62. Оформление качественного удостоверения на пшеничную муку высшего сорта
63. Написание рефератов на тему: «Особенности хранения муки при бестарном способе»
64. Написание рефератов на тему: «Изменение влажности, цвета и кислотности муки при хранении»
65. Написание рефератов на тему: «Влияние процессов созревания муки на качество муки и готовой продукции»
66. Оформление таблицы: «Способы предотвращения прогоркания, плесневения муки».
67. Написание рефератов на тему: «Правила приемки, размещения и хранения патоки и меда на предприятиях отрасли»
68. Написание рефератов на тему: «Санитарная обработка яиц и яйцепродуктов»
69. Оформление товарно-транспортной накладной на получение меланжа.
70. Написание рефератов на тему: «Технологический процесс подготовки масла сливочного к производству»
71. Оформление таблицы: «Влияние процессов изменения структуры муки на качество муки».
72. Изучение цели просеивания муки и ее влияние на качество хлеба.
73. Написание рефератов на тему: «Технологический процесс подготовки химических разрыхлителей к производству»
74. Составление таблицы: «Требования к качеству фруктово-ягодного сырья»
75. Составление таблицы: «Требования к качеству пищевых красителей»
76. Составление таблицы: «Сроки и условия хранения молочных и кисломолочных продуктов»
77. Написание рефератов на тему: «Технологический процесс размещения и хранения пряных семян на предприятиях отрасли»
78. Написание рефератов на тему: «Технологический процесс подготовки овощных продуктов к переработке»
79. Оформление таблицы: «Нормируемые потери муки пшеничной при хранении её на складах»
80. Оформление таблицы: «Нормируемые потери жиров при хранении их на складах»
81. Написание рефератов на тему: «Изучение влияния сыворотки на подъемную силу дрожжей».
82. Написание рефератов на тему: «Использование нетрадиционного сырья при производстве кондитерских изделий».
83. Написание рефератов на тему: «Изучение целей теххимического контроля сырья хлебопекарного производства».
84. Оформление таблицы: «Составление перечня основных органолептических показателей качества сырья».
85. Написание рефератов на тему: «Оборудование, применяемое для разгрузки муки».
86. Оформление таблицы: «Условия безопасной эксплуатации оборудования для разгрузки муки».
87. Написание рефератов на тему: «Оборудование, применяемое для хранения муки».
88. Написание рефератов на тему: «Назначение, устройство, принцип действия бункеров для хранения муки».

89.	Составление перечня необходимого оборудования для хранения сырья в таре, по нормам оснащения.	
90.	Составление требований: «Условия безопасной эксплуатации бункеров для бестарного хранения муки».	
91.	Составление перечня основных гигиенических требований к моющим дезинфицирующим средствам.	
92.	Составление таблицы: «Характеристики моющих и дезинфицирующих средств».	
93.	Назначение, устройство, принцип действия	
94.	Составление схемы разгрузки муки с указанием оборудования и принципов его действия.	
95.	Написание рефератов на тему: «Способы доставки дополнительного сырья, используемого в производстве».	
<b>Учебная практика</b>		<b>108</b>
<b>Виды работ:</b>		
1.	Инструктаж по технике безопасности. Осуществление отбора проб основного сырья.	
2.	Осуществление отбора проб дополнительного сырья.	
3.	Отработка навыков эксплуатации оборудования для приема и хранения основного и дополнительного сырья.	
4.	Проведение и соблюдение параметров хранения основного и дополнительного сырья.	
5.	Проведение оценки качества основного сырья.	
6.	Проведение оценки качества дополнительного сырья.	
7.	Отработка навыков эксплуатации оборудования для подготовки основного и дополнительного сырья.	
8.	Подготовка основного сырья к пуску в производство.	
9.	Подготовка дополнительного сырья к пуску в производство.	
10.	Проведение анализов качества основного и дополнительного сырья.	
11.	Выполнение расчетов по взаимозаменяемости сырья согласно рецептурам	
12.	Проведение и соблюдение за работой оборудования в мукопросеивательном отделении	
13.	Дифференцированный зачет	
Итого по практики		<b>108</b>
Всего:		<b>393</b>

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

### **4.1 Требования к материально-техническому обеспечению**

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов: технологии изготовления хлебобулочных изделий, технологического оборудования хлебопекарного производства; лабораторий: «Учебная пекарня».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- учебные столы и стулья;
- шкафы;
- плакатницы;
- учебная доска.

Технические средства обучения:

- компьютер;
- мультимедийное оборудование;

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- учебные столы и стулья;
- столы производственные;
- столы производственные с деревянным покрытием;
- стеллажи;
- шкафы;
- плиты электрические;
- шкаф пекарский;
- расстоечный шкаф;
- холодильники;
- весы настольные;
- взбивальная машина;
- блендер;
- миксер;

Реализация программы модуля предполагает обязательную учебную практику.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

- пароконвектомат;
- шкаф пекарский;
- плита электрическая;
- кремвзбивальная машина;
- тестомесильная машина;
- тестораскаточная машина;
- холодильный шкаф;
- производственные столы с деревянным покрытием;
- весы товарные;
- весы настольные.

## **4.2. Информационное обеспечение обучения**

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

Основные источники:

1. Мармузова Л.В. Технология хлебопекарного производства. Сырье и материалы – М.: Издательский центр «Академия», 2017.
2. Хромеенков В.М. Оборудование хлебопекарного производства. – М.: Издательский центр «Академия», 2019.
3. Цыганова Т.Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.

Дополнительные источники:

Бутейкис Н.Г., Жукова А.А. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. – М.: ПрофОбрИздат, 2018

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.

Ермилова С.В., Соколова Е.И. Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.

Ермилова С.В., Соколова Е.И. Мучные кондитерские изделия из дрожжевого теста. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.

Романов А.С., Давыденко Н.И., Шатнюк Л.Н., Матвеева И.В., Позняковский В.М. Экспертиза хлеба и хлебобулочных изделий качество и безопасность. – Новосибирск: Сиб. унив. изд-во, 2018

ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.

ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.

ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.

ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.

ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.

ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.

ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.

ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.

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.

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»].

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.

Федеральный закон Российской Федерации от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (действующая редакция)

Постановление Правительства Российской Федерации от 21.09.2020 г. № 1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания» (действующая редакция)

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.- 544с.

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.

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

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>

Шрамко Е.В. Уроки и техника кондитерского мастерства / Е. Шрамко – Москва: Ресторанные ведомости, 2014. – 160 с.

Интернет-ресурсы:

1. Токоч. ру
2. Хлебопечение с ООО "Russian bread"
3. <http://www.peku-sam.ru>
4. <http://kuking.net>
5. <http://www.edu.ru>

#### **4.3. Общие требования к организации образовательного процесса**

Для реализации компетентностного подхода по данному модулю для обучающихся используются в образовательном процессе активные формы проведения занятий с применением электронных образовательных ресурсов, деловых игр, индивидуальных и групповых проектов, анализа производственных ситуаций в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Обучающиеся должны выполнять в установленные сроки все задания, предусмотренные основной профессиональной образовательной программой.

Учебная практика проводится в соответствии с календарным учебным графиком на базе учебной пекарни. Целью учебной практики является получение первичных профессиональных навыков в рамках профессионального



модуля. Итоговая аттестация учебной практики проходит в форме дифференцированного зачета.

#### **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам):

наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю специальности и профессионального модуля «Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке».

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

Педагогический состав: дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов, а также общепрофессиональных дисциплин, имеющие высшее профессиональное образование, соответствующее профилю профессионального модуля, прошедшие стажировку в предприятиях хлебопекарной промышленности или мини-пекарнях при предприятиях торговли и общественного питания (не реже 1 раза в 3 года).

### **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>
ПК.1.1.Организовывать и производить приемку сырья.	Осуществление организации и приема сырья в соответствии с требованиями нормативных документов	Экспертная оценка по критериям, экспертное наблюдение
ПК.1.2.Контролировать качество поступившего сырья.	Экспертная оценка органолептических и физико-химических показателей основного и дополнительного сырья по установленной методике в соответствии с нормативными документами	Экспертная оценка по критериям, экспертное наблюдение
ПК.1.3. Организовывать и осуществлять хранение сырья.	Организация и осуществления хранения основного и дополнительного сырья в соответствии с заданными параметрами с учетом требований нормативных документов	Экспертная оценка по критериям, экспертное наблюдение при прохождении учебной практики
ПК.1.4.Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке.	Организация и осуществление подготовки основного и дополнительного сырья к переработке по установленной технологии на основании требований нормативных документов	Экспертная оценка по критериям, экспертное наблюдение при прохождении учебной 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.	Демонстрация устойчивого интереса к будущей профессии,	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
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 соответствии с конкретной ситуацией Оценка качества и эффективности выполнения	
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	Решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области технологии производства хлеба и хлебобулочных изделий	
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	Эффективность поиска необходимой информации Использование различных источников информации, включая электронные	
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Эффективность использования навыков информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности, - работа с ПК и Интернетом.	
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	Демонстрация навыков работы в коллективе и в команде, взаимодействие с обучающимися, преподавателями и руководителями практики и потребителями в ходе обучения	
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий	Организация взаимодействия с обучающимися Принятие самостоятельных решений при изучении профессионального модуля	
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	- Самоанализ и коррекция результатов собственной работы Организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля	
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в	Проведение анализа текущих изменений в нормативно-	

профессиональной деятельности	технологической документации, технологий приготовления хлеба и хлебобулочных изделий	
-------------------------------	--	--



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

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ  
УП.01 ПРИЕМКА, ХРАНЕНИЕ И ПОДГОТОВКА СЫРЬЯ К  
ПЕРЕРАБОТКЕ**

**для студентов, обучающихся по специальности  
19.02.03 ТЕХНОЛОГИЯ ХЛЕБА, КОНДИТЕРСКИХ И МАКАРОННЫХ  
ИЗДЕЛИЙ (базовая подготовка)**

**Пенза, 2022**

Рассмотрена и одобрена на заседании методической цикловой комиссии профессиональных дисциплин по укрупненным группам специальностей «Промышленная экология и биотехнология», «Сервис»

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

Председатель методической цикловой комиссии \_\_\_\_\_ Фомина Т.В.

Рабочая программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий (базовая подготовка)

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по учебно-воспитательной работе

\_\_\_\_\_ Л.В. Волкова

« \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_ г.

Разработчик:

Т.В. Стамбулиди- преподаватель

С.В. Куликова – преподаватель

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>стр.</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 УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>9</b>
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>11</b>

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ по ПМ.01 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке**

## **1.1.Область применения программы**

Рабочая программа учебной практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий и способствует формированию первичных профессиональных навыков и приобретению профессионального опыта в рамках освоения основного вида профессиональной деятельности: Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке

и соответствующих профессиональных компетенций:

ПК 1.1. Организовывать и производить приемку сырья.

ПК 1.2. Контролировать качество поступившего сырья.

ПК 1.3. Организовывать и осуществлять хранение сырья.

ПК 1.4. Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке.

Освоение программы практики направлено на формирование общих компетенций:

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

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

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

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

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

ОК 6. Работать в коллективе и 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.

Личностные результаты:

ЛР 1. Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.



ЛР 2. Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.

ЛР 3. Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.

ЛР 4. Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».

ЛР 5. Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.

ЛР 6. Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.

ЛР 7. Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.

ЛР 8. Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.

ЛР 10. Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.

ЛР 13. Выполняющий трудовые функции в сфере общественного питания и промышленной переработки и производства.

ЛР 14. Умение реализовать лидерские качества на производстве.

ЛР 15. Стрессоустойчивость, коммуникабельность.

ЛР 16. Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий

ЛР 17. Гармонично, разносторонне развитый, активно выражающий отношение к преобразованию общественных пространств, промышленной и

технологической эстетике предприятия, корпоративному дизайну, товарным знакам.

ЛР 18. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно-сложных или стремительно меняющихся ситуациях.

Программа учебной практики может быть использована в повышении квалификации и переподготовки Кондитер.

### **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:**

- приемки сырья;
- контроля качества поступившего сырья;
- ведения процесса хранения сырья;
- подготовки сырья к дальнейшей переработке;

#### **уметь:**

-проводить испытания по определению органолептических и физико-химических показателей качества сырья хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства;

-использовать результаты контроля сырья для оптимизации производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;

-эксплуатировать основные виды оборудования;

-оформлять производственную и технологическую документацию при контроле качества, приемке, хранении и отпуске сырья хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства;

-определять потери сырья при хранении;

-подготавливать сырье к дальнейшей переработке;

-подбирать сырье для правильной замены;

-рассчитывать необходимое количество заменителя;

-соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии;

#### **знать:**

-виды, химический состав и свойства сырья;

-требования действующих стандартов к качеству сырья;

-основные органолептические и физико-химические показатели качества;

-правила приемки, хранения и отпуски сырья;

-правила эксплуатации основных видов оборудования;

-особенности хранения сырья тарным и бестарным способом;

-виды порчи сырья при хранении и способы ее предотвращения;

-правила подготовки сырья к производству;

-способы снижения потерь сырья при хранении и подготовке к производству;

-производственное значение замены одного сырья другим;

-основные принципы и правила взаимозаменяемости;  
-правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии.

**1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной практики:**

всего – 108 часов, в том числе

в форме практической подготовки – 108 часов;

в рамках освоения ПМ.01. – 108 часов.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения учебной практики является приобретение обучающимися первичного профессионального опыта в рамках овладения видом профессиональной деятельности по приемке, хранению и подготовке сырья к переработке, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1.	Организовывать и производить приемку сырья
ПК 1.2.	Контролировать качество поступившего сырья
ПК 1.3.	Организовывать и осуществлять хранение сырья
ПК 1.4.	Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6.	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), 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. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1. Содержание учебной практики

Наименование разделов профессионального модуля и тем	Виды работ	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>ПМ.01 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке.</b>	<b>Учебная практика</b>		
<b>Тема 1.1 Ознакомление с предприятием</b>	<b>Виды работ:</b> Ознакомление с предприятием и кондитерским цехом. Ознакомление с ассортиментом выпускаемой продукции.	<b>6</b>	
<b>Тема 1.2. Основное и дополнительное сырьё для хлебопекарных, кондитерских и макаронных изделий. Контроль качества поступившего сырья</b>	<b>Виды работ:</b> Участие в технологическом процессе подготовки муки к использованию. Ознакомление с видами муки. Ознакомление с видами разрыхлителей. Участие в технологическом процессе обработки яиц. Участие в технологическом процессе подготовки яичных продуктов к использованию. Определение видов порчи и болезней яиц. Участие в технологическом процессе подготовки компонентов для приготовления дрожжевого теста. Ознакомление с видами молочных товаров и пищевых жиров, используемых на производстве. Определение взаимозаменяемости продуктов на производстве. Участие в технологическом процессе подготовки жиров к использованию. Определение качества жиров.	<b>54</b>	
<b>Тема 1.3. Приемка,</b>	<b>Виды работ:</b>	<b>36</b>	

<p><b>хранение и подготовка основного дополнительного сырья к переработке</b></p>	<p>Ознакомление с используемой на производстве нормативной документацией. Анализ документации по приемке продукции кондитерского цеха. Участие в приемке продуктов по качеству и количеству. Определение маркировки продовольственных товаров, находящихся на складе. Анализ условий и сроков хранения продуктов на складе. Определение видов потерь товаров при хранении и способов их снижения. Работа с документами на списание продуктов, составления документов на списание в пределах норм естественной убыли.</p>		
<p><b>Тема 1.4. Работа с оборудованием для приема, хранения и подготовки к переработке основного дополнительного сырья</b></p>	<p><b>Виды работ:</b> Ознакомление с оборудованием для приема, хранения и подготовки сырья к переработке. Ознакомление с холодильным оборудованием на производстве. Эксплуатация оборудования для приема, хранения и подготовки к переработке основного и дополнительного сырья</p>	<p><b>12</b></p>	
<p>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</p>		<p><b>108</b></p>	

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

### **4.1. Требования к материально-техническому обеспечению.**

Реализация учебной практики предполагает наличие Лаборатории изготовления хлебобулочных изделий. Учебная практика может проводиться на базе предприятий общественного питания в специально оборудованных помещениях.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- учебная доска;
- демонстрационный стол;
- разделочные столы по числу обучающихся;
- тестомесильное оборудование;
- пекарский шкаф;
- шкаф для расстойки;
- 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;

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. Мармузова Л.В. Технология хлебопекарного производства. Сырье и материалы – М.: Издательский центр «Академия», 2017.
2. Хромеев В.М. Оборудование хлебопекарного производства. – М.: Издательский центр «Академия», 2019.
3. Цыганова Т.Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.

Дополнительные источники:

1. Бутейкис Н.Г., Жукова А.А. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. – М.: ПрофОбрИздат, 2018
2. Ермилова С.В., Соколова Е.И. Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.
3. Ермилова С.В., Соколова Е.И. Мучные кондитерские изделия из дрожжевого теста. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.
4. Романов А.С., Давыденко Н.И., Шатнюк Л.Н., Матвеева И.В., Позняковский В.М. Экспертиза хлеба и хлебобулочных изделий качество и безопасность. – Новосибирск: Сиб. унив. изд-во, 2018

Интернет-ресурсы:

1. Токоч. ру
2. Хлебопечение с ООО "Russian bread"
3. <http://www.peku-sam.ru>
4. <http://kuking.net>
5. <http://www.edu.ru>
6. <http://www.russbread.ru>
7. <http://Saechka.ru>
8. <http://www.peku-sam.ru>
9. <http://kuking.net>
10. <http://www.edu.ru>

#### **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 проходит в учебной лаборатории, а также в специально оборудованных помещениях на предприятиях общественного питания (столовая колледжа и столовая 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 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.

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, имеющие высшее образование, соответствующее профилю специальности, и имеющие опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы; прошедшие стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

## **5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ПК.1.1.Организовывать и производить приемку сырья.	<ul style="list-style-type: none"><li>- соблюдение промсанитарии при приемке сырья;</li><li>- организация рабочего места при приемке сырья;</li><li>- выполнение подбора технологического оборудования для приемки сырья;</li><li>- проведение входного контроля приемки сырья в соответствии с техническими документами;</li><li>- оформление производственной документации приема основного и дополнительного сырья в соответствие с установленными требованиями;</li><li>- соблюдение и контролирование</li></ul>	Экспертное наблюдение; экспертная оценка по критериям

	<p>работы разгрузочных устройств;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- распределение сырья на склады тарного хранения;</li> <li>- распределение сырья на склады бестарного хранения;</li> <li>- соблюдение параметров концентрации пыли в отделении для приемки муки;</li> <li>- соблюдение ТБ при работе на оборудовании по приемке сырья;</li> <li>- выполнение заключительных работ;</li> </ul>	
ПК.1.2. Контролировать качество поступившего сырья.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдение промсанитарии во время контроля качества сырья;</li> <li>- организация рабочего места для контроля сырья;</li> <li>- выполнение подбора технологического оборудования для контроля сырья;</li> <li>- определение показателей качества поступившего сырья (по заданным условиям) с использованием необходимого лабораторного оборудования;</li> <li>- проведение отбора проб при входном контроле основного и дополнительного сырья;</li> <li>- выполнение органолептических и физико-химических анализов поступившего основного и дополнительного сырья;</li> <li>- оформление журналов - учета качества поступившего сырья;</li> <li>- соблюдение ТБ при работе на оборудовании;</li> <li>- выполнение заключительных работ;</li> </ul>	<p>Экспертное наблюдение; экспертная оценка по критериям</p>
ПК.1.3. Организовывать и осуществлять хранение сырья.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдение промсанитарии при хранении сырья;</li> <li>- организация рабочего места при хранении сырья;</li> <li>- выполнение подбора технологического оборудования для хранения сырья;</li> <li>- соблюдение концентрации воздуха в силосах и бункерах для хранения муки;</li> <li>- соблюдение параметров хранения сыпучего основного и дополнительного сырья (мука, соль, сахар, пищевые добавки);</li> <li>- соблюдение параметров хранения жидкого сырья (дрожжевого молока, солевого раствора, жидкого жира.);</li> <li>- соблюдение параметров хранения сырья в холодильном отделении</li> </ul>	<p>Экспертное наблюдение; экспертная оценка по критериям</p>

	(дрожжи прессованные, жировые продукты, молочные продукты); - заполнение производственной документации хранения сырья; - соблюдение ТБ при работе на оборудовании для хранения сырья; - выполнение заключительных работ;	
ПК.1.4.Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке.	- соблюдение промсанитарии во время подготовки сырья; - организация рабочего места для подготовки сырья; - выполнение подбора технологического оборудования для подготовки сырья; - осуществление подготовки муки к переработке; - соблюдение концентрации пыли в просеивательном отделении; - ведение журнала учета металлопримесей в муке; - соблюдение параметров приготовления основного и дополнительного сырья к переработке; - соблюдение правил техники безопасности при работе на оборудовании по подготовке сырья к переработке; - ведение журналов – учетов по отпуску сырья в производство.	Экспертное наблюдение; экспертная оценка по критериям

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	- проявление устойчивого интереса к будущей профессии, - участие в конкурсах и олимпиадах и конкурсах профессионального мастерства, - активное и систематическое участие в профессионально значимых мероприятиях (конференциях, проектах) - наличие положительных отзывов по итогам практики.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе учебной практики

<p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы ведения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организация собственной профессиональной деятельности,</li> <li>- постановка целей и выбор методов ее достижения,</li> <li>- определение эффективности и качества решения задач выполнения практических занятий в соответствии с технологическими требованиями.</li> </ul>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе учебной практики</p>
<p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определение алгоритма действий в нестандартных ситуациях и их анализ,</li> <li>- самоанализ и коррекция результатов собственной работы;</li> <li>- грамотное решение ситуационных задач с применением профессиональных знаний и умений</li> </ul>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе учебной практики</p>
<p>ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- эффективный выбор методов поиска необходимой информации,</li> <li>- использование различных источников, включая электронные;</li> <li>- нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач,</li> <li>- освоение программ, необходимых для профессиональной деятельности.</li> </ul>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе учебной практики</p>
<p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-использование навыков информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности,</li> <li>- работа с ПК и Интернетом.</li> </ul>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе учебной практики</p>
<p>ОК 6. Работать в коллективе и в команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- способность работать в команде и коллективе,</li> <li>- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения</li> </ul>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе учебной практики</p>
<p>ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- самоанализ эффективности и качества выполнения работ,</li> <li>- умение контролировать работу подчиненных,</li> <li>- проявление ответственности за работу подчиненных.</li> </ul>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе учебной практики</p>

<p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации</p>	<p>-определение задач профессионального роста и самообразования, - планирование студентом повышения личностного и квалификационного уровня.</p>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе учебной практики</p>
<p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p>	<p>- эффективный поиск необходимой информации, - изучение новых технологий и оборудования в профессиональной деятельности.</p>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе учебной практики</p>



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

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ  
ПМ.02 ПРОИЗВОДСТВО ХЛЕБА И ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ**

**для студентов, обучающихся по специальности  
19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий  
(базовая подготовка)**

**Пенза, 2022**

Рассмотрена и одобрена на заседании методической цикловой комиссии профессиональных дисциплин по укрупненным группам специальностей «Промышленная экология и биотехнологии, сервис»

Протокол № \_\_\_\_ от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 202 \_\_\_\_ г.

Председатель МЦК \_\_\_\_\_ Фомина Т.В.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий (базовая подготовка)

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по учебно-воспитательной работе

\_\_\_\_\_ Л.В. Волкова

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 202 \_\_\_\_ г.

Разработчик: \_\_\_\_\_ О.В. Потапова  
преподаватель специальных дисциплин



## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
<b>1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	4
<b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	7
<b>3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	8
<b>4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	22
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)</b>	25

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## ПМ.02 Производство хлеба и хлебобулочных изделий

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий (базовая подготовка) в части освоения основного вида деятельности:

Производство хлеба и хлебобулочных изделий  
и соответствующих профессиональных компетенций:

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

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

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

ПК 2.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства

Освоение профессионального модуля направлено на формирование общих компетенций:

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

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

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

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

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

ОК 6. Работать в коллективе и 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.

Личностные результаты:

ЛР 1. Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.

ЛР 2. Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.

ЛР 3. Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.

ЛР 4. Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».

ЛР 5. Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.

ЛР 6. Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.

ЛР 7. Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.

ЛР 8. Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, профессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.

ЛР 10. Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.

ЛР 13. Выполняющий трудовые функции в сфере общественного питания и промышленной переработки и производства

ЛР 14. Умение реализовать лидерские качества на производстве

ЛР 15. Стрессоустойчивость, коммуникабельность

ЛР 16. Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий

ЛР 17. Гармонично, разносторонне развитый, активно выражающий отношение к преобразованию общественных пространств, промышленной и технологической эстетике предприятия, корпоративному дизайну, товарным знакам

ЛР 18. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно-сложных или стремительно меняющихся ситуациях

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в профессиональном образовании (повышение квалификации и переподготовка) работников хлебопекарной промышленности.

### **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:**

- производства хлеба и хлебобулочных изделий;
- контроля качества сырья и готовой продукции;
- ведения процесса изготовления хлеба и хлебобулочных изделий;
- эксплуатации и обслуживания технологического оборудования для производства хлеба и хлебобулочных изделий;

#### **уметь:**

- определять качество сырья и готовой продукции органолептически и аппаратно;
- по результатам контроля давать рекомендации для оптимизации технологического процесса;
- вести соответствующую производственную и технологическую документацию;
- рассчитывать производственные рецептуры;
- определять расход сырья;
- рассчитывать потери и затраты сырья, полуфабрикатов на отдельных участках технологического процесса;
- рассчитывать производительность печей различных конструкций для различных видов изделий;
- рассчитывать массу тестовой заготовки, упек и усушку, выход готовых изделий;
- подбирать операции и режимы разделки и выпечки для различных групп изделий;
- эксплуатировать основные виды оборудования при производстве хлеба и хлебобулочных изделий;
- проектировать и подбирать оборудование для автоматизированных и комплексно-механизированных линий для производства хлеба и хлебобулочных изделий;
- соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии.

#### **знать:**

- требования стандартов к качеству сырья и готовой продукции;
- органолептические и физико-химические показатели качества сырья и готовой продукции;

- основные методы органолептических и физико-химических испытаний;
- ассортимент, рецептуру и способы приготовления хлеба и хлебобулочных изделий;
- сущность процессов брожения полуфабрикатов хлебопекарного производства;
- способы регулирования скорости брожения полуфабрикатов;
- методы расчета производственных рецептур, расхода сырья, затрат и потерь сырья и полуфабрикатов на отдельных участках технологического процесса;
- правила эксплуатации основных видов оборудования при производстве хлеба и хлебобулочных изделий;
- понятие «унифицированные рецептуры»;
- назначение, сущность и режимы операций разделки;
- требования к соблюдению массы штучных изделий;
- сущность процессов, происходящих в тесте и хлебе при выпечке;
- режимы выпечки в зависимости от вырабатываемого ассортимента;
- виды технологических потерь и затрат на производстве;
- нормы расхода сырья и выхода готовых изделий, пути их снижения;
- причины и технологическое значение упека и усушки хлеба, меры по их снижению;
- понятие «выход хлеба»;
- способы укладки, условия и сроки хранения хлеба, хлебобулочных и сдобных изделий;
- способы сохранения свежести хлеба и хлебобулочных изделий;
- виды, назначения и принцип действия основного технологического, вспомогательного и транспортного оборудования хлебопекарного производства;
- правила безопасной эксплуатации оборудования;
- правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии в хлебопекарном производстве;

### **1.3 Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

всего – 654 часа, в том числе:

в форме практической подготовки – 496 часов;

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 474 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 316 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 158 часов;

учебной практики - 180 часов.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: Производство хлеба и хлебобулочных изделий, в том числе профессиональными и общими компетенциями:

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
ПК 2.1.	Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве хлеба и хлебобулочных изделий
ПК 2.2.	Организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий
ПК 2.3.	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий
ПК 2.4.	Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6.	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), 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. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименование 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, часов		Учебная, часов	Производственная, часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч. курсовая работа, часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа, часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 2.1	Раздел 1. Ведение технологии приготовления теста	270	120	78		60		90	0
ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4	Раздел 2. Ведение технологии разделки теста и выпечки хлебобулочных изделий	384	196	88	20	98	10	90	0
	Производственная практика, часов	0							0
	<b>Всего:</b>	<b>654</b>	<b>316</b>	166	20	<b>158</b>	<b>0</b>	<b>180</b>	<b>0</b>

### 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю

Наименование разделов профессионального модуля, междисциплинарных курсов 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. Ведение технологии приготовления теста</b>		<b>270</b>	
<b>МДК 02.01. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий</b>		<b>120</b>	
<b>Тема 1.1 Приготовление теста</b>	<b>Содержание</b>	<b>22</b>	
	1. Понятие о рецептуре. Утвержденные (унифицированные) и производственные рецептуры. Нормативно-техническая документация.		2
	2. Взаимозаменяемость сырья. Правила взаимозаменяемости сырья.		2
	3. Дозирование сырья. Виды дозаторов. Назначение, устройство и принцип действия. Безопасные условия работы.		2
	4. Замес и образование теста. Виды замесов и процессы, протекающие при замесе опары и теста.		2
	5. Способы разрыхления теста биологический, механический, химический.		2
	6. Брожение теста: спиртовое, молочнокислое. Сущность процессов, происходящих при брожении и созревании теста.		2
	7. Коллоидные и биохимические процессы, происходящие при брожении теста. Изменение белковых веществ и крахмала.		2
	8. Роль продуктов брожения в формировании вкуса и аромата хлеба. Влияние компонентов теста на процессы, протекающие при брожении теста.		2
9. Приготовление и применение заварок. Виды заварок и применение их в приготовлении хлеба и хлебобулочных изделий.	2		



	10	Приготовление жидких дрожжей. Разводочный и производственный циклы приготовления жидких дрожжей		2
	11	Производственный цикл приготовления жидких дрожжей. Заваривание муки и осахаривание заварок.		2
	<b>Практические работы</b>		<b>10</b>	
	1	Решение задач по теме: «Взаимозаменяемость сырья»		
	2	Составление и расчет производственных рецептур при периодическом и непрерывном способе приготовления теста.		
	3	Решение задач по теме: «Определение количества муки при периодическом способе приготовления теста»		
	4	Решение задач по теме: «Определение количества дрожжей, соли и другого сырья для замеса теста»		
	5	Решение задач по теме: «Определение количества воды, необходимого для замеса теста»		
<b>Тема 1.2 Приготовление теста из пшеничной муки.</b>	<b>Содержание</b>		<b>8</b>	
	1	Способы приготовления теста из пшеничной муки. Приготовление теста на густых и жидких опарах. Приготовление теста опарными способами.		2
	2	Приготовление теста из пшеничной муки на концентрированной молочной закваске.		2
	3	Приготовление теста на полуфабрикатах из целого зерна и на сухих смесях.		2
	4	Приготовление теста безопарным, ускоренным способами, по интенсивной (холодной) технологии. Сравнительная оценка способов.		2
	<b>Лабораторные работы</b>		<b>36</b>	
	1	Приготовление формового хлеба из пшеничной муки.		
	2	Приготовление подового хлеба из пшеничной муки.		
	3	Приготовление хлеба из пшеничной муки на заквасках.		
	4	Приготовление хлеба из пшеничной муки на густой и жидкой опаре		
5	Приготовление улучшенного хлеба из пшеничной муки			
6	Приготовление фирменного (нового) хлеба из пшеничной муки			
	<b>Практические занятия</b>		<b>2</b>	
	1	Решение задач по определению количества концентрированной молочной закваски для приготовления жидких заквасок.		
<b>Тема 1.3 Приготовление теста из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>12</b>	
	1	Приготовление теста из ржаной муки. Отличительные особенности приготовления ржаного теста. Микрофлора ржаных заквасок.		2
	2	Способы приготовления теста из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки.		2
	3	Приготовление ржаного теста на густой и жидкой заквасках.		2

	4	Приготовление ржаного теста на концентрированной бездрожжевой молочнокислой закваске (КМКЗ).		2
	5	Однофазные технологии приготовления ржаного теста. Определение готовности теста.		2
	6	Использование полуфабрикатов хлебопекарного производства, идущих на переработку.		2
	<b>Лабораторные работы</b>		<b>30</b>	
	1	Приготовление подового хлеба из смеси пшеничной и ржаной муки		
	2	Приготовление фирменного (нового) хлеба из смеси пшеничной и ржаной муки		
	3	Приготовление ржаного хлеба на жидких и густых ржанных заквасках		
	4	Приготовление заварного ржаного хлеба		
	5	Приготовление фирменного (нового) хлеба из ржаной муки на основе композиционных смесей		
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 1.</b>			<b>60</b>	
<b>Примерная тематика домашних заданий</b>				
1. Основные требования, которые обязательно учитываются при составлении технологического режима (для расчета рецептуры);				
2. Изучение способов приготовления теста. Составление их классификации;				
3. Составление элементов расчета рецептур теста из пшеничной муки при периодическом способе тестоведения;				
4. Составление элементов расчета рецептур теста из пшеничной муки при непрерывном способе тестоведения;				
5. Составление элементов расчета рецептур теста из ржаной муки при периодическом способе тестоведения;				
6. Составление элементов расчета рецептур теста из ржаной муки при непрерывном способе тестоведения;				
7. Составление элементов расчета рецептур теста из ржано-пшеничной муки при периодическом способе тестоведения;				
8. Составление элементов расчета рецептур теста из ржано-пшеничной муки при непрерывном способе тестоведения;				
9. Составление таблиц норм загрузки дежи мукой;				
10. Формулирование предложений по обеспечению условий рациональной и безопасной эксплуатации дозировочного оборудования;				
11. Формулирование предложений по обеспечению условий рациональной и безопасной эксплуатации тестомесильного оборудования;				
12. Подготовка информации об основном назначении операции - брожение теста. Перечисление характерных признаков готового теста;				
13. Характеристика назначения и особенностей интенсивного замеса теста;				
14. Подготовка сравнительного анализа способов получения жидких дрожжей;				
15. Характеристика заварок, применяемых в хлебопекарном производстве;				
16. Изучение видов сырья, которые входят в состав диспергированной фазы, применяемой для приготовления теста для сдобных и булочных изделий;				
17. Характеристика реологических свойств ржаного теста;				
18. Составление схем приготовления жидких дрожжей (разводочный цикл);				

19. Составление схемы приготовления пшеничного теста на густой опаре;
20. Составление схемы приготовления пшеничного теста на большой густой опаре;
21. Составление аппаратурной схемы непрерывного приготовления теста из пшеничной муки на большой густой опаре;
22. Составление схемы приготовления теста из пшеничной муки на жидких опарах;
23. Составление схемы приготовления теста из пшеничной муки на больших жидких опарах;
24. Составление аппаратурно-технологической схемы приготовления теста из ржаной муки на «большой» густой закваске;
25. Составление аппаратурно-технологической схемы приготовления теста из смеси ржано-пшеничной муки на «большой» густой закваске;
26. Составление аппаратурно-технологической схемы периодического приготовления жидкой закваски без заварки теста из ржаной муки;
27. Составление аппаратурно-технологической схемы периодического приготовления жидкой закваски без заварки теста из ржано-пшеничной муки;
28. Составление аппаратурно-технологической схемы периодического приготовления жидкой закваски с заваркой теста из ржаной муки;
29. Составление аппаратурно-технологической схемы периодического приготовления жидкой закваски с заваркой теста из ржано-пшеничной муки;
30. Составление аппаратурно-технологической схемы непрерывного приготовления жидкой закваски без заварки теста из ржаной муки;
31. Составление аппаратурно-технологической схемы непрерывного приготовления жидкой закваски без заварки теста из ржано-пшеничной муки;
32. Определение преимуществ жидких опар по сравнению с густыми опарами. Оформление результата в виде таблицы;
33. Составление перечня основных технологических мероприятий, необходимых для приготовления теста ускоренным способом;
34. Составление перечня основных органолептических и физико-химических показателей, по которым оценивают качество хлеба;
35. Составление перечня основных органолептических и физико-химических показателей, по которым оценивают качество хлебобулочных изделий;
36. Составление требований к организации работы в дрожжевом отделении;
37. Составление перечня основных технологических мероприятий, необходимых для приготовления теста ускоренным способом;
38. Составление перечня основных органолептических и физико-химических показателей, по которым оценивают качество полуфабрикатов;
39. Органолептические показатели качества полуфабрикатов и показать, как по этим показателям можно судить о правильности ведения технологического процесса;

<p>40. Составление перечня основных реологических характеристик, по которым оценивают качество полуфабрикатов;</p> <p>41. Составление классификации кислотообразующих бактерий;</p> <p>42. Составление требования к организации работы в тестоприготовительном отделении.</p> <p><b>Выполнение и заданий:</b></p> <p>1. Определение преимуществ жидких опар по сравнению с густыми опарами. Оформление результата в виде таблицы;</p> <p>2. Составление перечня основных технологических мероприятий, необходимых для приготовления теста ускоренным способом;</p> <p>3. Составление перечня основных органолептических и физико-химических показателей, по которым оценивают качество хлеба;</p> <p>4. Составление перечня основных органолептических и физико-химических показателей, по которым оценивают качество хлебобулочных изделий;</p> <p>5. Составление требований к организации работы в дрожжевом отделении;</p> <p>6. Составление перечня основных технологических мероприятий, необходимых для приготовления теста ускоренным способом;</p> <p>7. Составление перечня основных органолептических и физико-химических показателей, по которым оценивают качество полуфабрикатов;</p> <p>8. Органолептические показатели качества полуфабрикатов и показать, как по этим показателям можно судить о правильности ведения технологического процесса;</p> <p>9. Составление перечня основных реологических характеристик, по которым оценивают качество полуфабрикатов;</p> <p>10. Составление классификации кислотообразующих бактерий;</p> <p>11. Составление требования к организации работы в тестоприготовительном отделении.</p>		
<p><b>Учебная практика</b></p> <p><b>Виды работ</b></p> <p>1. Инструктаж по ТБ на рабочем месте.</p> <p>2. Замес опары. Виды замесов опары. Процессы, протекающие при замесе опары.</p> <p>3. Замес теста. Виды замесов и процессы, протекающие при замесе теста.</p> <p>4. Приготовление теста из пшеничной муки на густых и жидких опарах. Требования к качеству.</p> <p>5. Приготовление теста из пшеничной муки на концентрированной молочной закваске (КМКЗ). Требования к качеству.</p> <p>6. Приготовление теста на полуфабрикатах из целого зерна и на сухих смесях. Требования к качеству.</p> <p>7. Приготовление теста безопасным, ускоренными способами, по интенсивной (холодной) технологии. Требования к качеству.</p> <p>8. Приготовление заварок. Виды заварок и применение их в приготовлении хлеба и хлебобулочных изделий. Требования к качеству.</p> <p>9. Приготовление теста из ржаной муки. Отличительные особенности приготовления ржаного теста. Микрофлора ржаных заквасок. Требования к качеству.</p>	<b>90</b>	

10.	Ассортимент хлеба из ржаной муки. Органолептические и физико-химические показатели.		
11.	Приготовление теста из смеси ржаной и пшеничной муки.		
12.	Приготовление ржаного теста на густой и жидкой заквасках.		
13.	Приготовление ржаного теста на концентрированной бездрожжевой молочнокислой закваске (КМКЗ).		
14.	Приготовление формового и подового хлеба из пшеничной муки.		
15.	Приготовление формового и подового хлеба из ржаной муки.		
<b>Раздел ПМ 2 Ведение технологии разделки теста и выпечки хлебобулочных изделий</b>		<b>384</b>	
<b>МДК 02.01. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий</b>		<b>176</b>	
<b>Тема 2.1 Разделка теста</b>		<b>28</b>	
<b>Содержание учебного материала</b>			
1	Понятие разделки теста. Операции разделки теста. Деление теста на куски. Назначение и сущность операции.		2
2	Тестоделительные машины, их классификация, Безопасные условия работы.		2
3	Тестоделительные машины с шнековым, лопастным, валковым нагнетанием теста. Устройство, принцип действия. Округление кусков теста. Назначение и сущность операции.		2
4	Типы тестоокруглителей их устройство и принцип действия. Безопасные условия работы.		2
5	Предварительная расстойка тестовых заготовок. Назначение и сущность операций. Оборудование, применяемое для предварительной расстойки. Окончательное формование тестовых заготовок.		2
6	Тестоукаточные машины, их устройство и принцип действия. Безопасные условия работы.		2
7	Окончательная расстойка тестовых заготовок. Назначение и сущность операции. Факторы, влияющие на продолжительность расстойки.		2
8	Особенности разделки теста для формового и подового хлеба.		2
9	Разделка теста для булочных и сдобных изделий. Особенности разделки теста для булочных и сдобных изделий.		2
10	Приготовление отделочных полуфабрикатов для сдобных изделий: крем, помада, яичная смазка, заварное тесто.		2

	11	Технология приготовления булочных изделий: булочки сдобной, «веснушки», бриоши, лепешек сметанных, плюшек московских, булочек гражданских, булочек круглых с надрезами.. Особенности приготовления, отделка поверхности изделий.		2	
	12	Технология приготовления сдобы обыкновенной различных видов. Технология приготовления сдобы выборгской, сдобы белгородской, сдобы витой. Особенности приготовления, отделка поверхности изделий.		2	
	13	Технология приготовления и разделка теста для слоеных изделий. Ассортимент изделий из слоеного дрожжевого теста. Особенности приготовления, формования и отделки поверхности изделий.		2	
	14	Технология приготовления любительских изделий. Ассортимент, особенности приготовления, формования и отделки поверхности изделий. Разделка теста для замороженных полуфабрикатов.		2	
	<b>Лабораторные работы</b>			<b>42</b>	
	1	Приготовление хлебобулочных изделий батонов.			
	2	Приготовление булочных изделий			
	3	Приготовление булочных изделий: булочки сдобной, «веснушки», бриоши, лепешек сметанных.			
	4	Приготовление сдобы обыкновенной в виде плюшек, устриц, плетенок, крученых изделий.			
	5	Приготовление сдобной булочки с помадой, ватрушек, кренделя выборгского.			
	6	Приготовление сдобы выборгской фигурной, сдобы белгородской, сдобы витой.			
	7	Приготовление изделий из слоеного дрожжевого теста.			
	<b>Практические занятия</b>			<b>2</b>	
	1	Решение ситуационных задач по определению массы тестовой заготовки.			
<b>Тема 2.2 Выпечка хлебобулочных изделий</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			<b>16</b>	
	1	Режимы выпечки хлебобулочных изделий. Процессы, происходящие в тестовой заготовке при выпечке: прогревание, образование корки, образование мякиша, увеличение объёма.	2		
	2	Микробиологические и биохимические процессы, протекающие при выпечке тестовых заготовок. Микроорганизмы, сохраняющиеся в изделиях во время выпечки.	2		
	3	Упек и суммарные затраты при выпечке изделий, их зависимость от различных факторов. Пути снижения упека.	2		
	4	Виды, назначение и принцип действия хлебопекарных печей. Конвейерные тупиковые печи: назначение, принцип действия, правила безопасной эксплуатации.	2		
	5	Конвейерные тоннельные печи: назначение, принцип действия, правила безопасной эксплуатации.	2		
	6	Режимы выпечки хлебных изделий. Определение готовности хлебобулочных изделий.	2		
	7	Особенности выпечки различных видов изделий: формового хлеба, подового хлеба, булочных изделий, сдобных изделий.	2		
	8	Общие правила эксплуатации хлебопекарных печей. Организация работы в пекарном отделении.	2		

		Санитарное содержание рабочих мест в пекарном отделении.		
		<b>Лабораторные работы</b>	<b>6</b>	
	1	Приготовление новых (фирменных) сдобных булочных изделий. Проведение органолептической оценки качества готовых изделий. Определение массы изделия. Определение упека по результатам пробной выпечки.		
		<b>Практические занятия</b>	<b>4</b>	
	1	Решение ситуационных задач по определению массы упека, суммарных затрат при выпечке изделий.		
	2	Решение ситуационных задач по определению ритма движения конвейера печи.		
<b>Тема 2.3 Хранение и транспортирование готовых изделий</b>		<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	
	1	Способы укладки, условия и сроки хранения хлеба, хлебобулочных и сдобных изделий.		2
	2	Процессы, протекающие в хлеба, хлебобулочных и сдобных изделиях после выпечки. Остывание и усушка. Способы сохранения свежести хлеба, хлебобулочных и сдобных изделий.		2
		<b>Лабораторные работы</b>	<b>6</b>	
	1	Приготовление хлебобулочного изделия. Проведение органолептической и дегустационной оценки качества свежести хлеба. Определение усушки по результатам пробной выпечки и расчетным путем.		
<b>Тема 2.4 Выход хлеба и хлебобулочных изделий</b>		<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	
	1	Понятие выхода хлеба. Норма выхода. Технологические затраты. Технологические потери. Расчет выхода готовых изделий.		2
	2	Факторы, влияющие на выход изделий: влажность муки, хлебопекарные свойства муки, влажность теста, количество сырья.		2
	3	Понятие технологические затраты и технологические потери. Средние величины технологических затрат и потерь.		2
	4	Контроль выхода хлеба и хлебобулочных изделий на предприятии. Расчет фактического выхода хлеба.		2
		<b>Практические занятия</b>	<b>4</b>	
	1	Решение ситуационных задач по определению фактического выхода хлеба подового из пшеничной муки.		
2	Решение ситуационных задач по контролю выхода батонов простых из пшеничной муки.			
<b>Тема 2.5 Качество хлеба</b>		<b>Содержание учебного материала</b>	<b>12</b>	
	1	Понятие качества хлеба и факторы его определяющие: пищевая, энергетическая и биологическая ценность хлеба. Физико-химические показатели качества хлеба.		2
	2	Улучшители качества хлеба. Понятие, ассортимент улучшителей качества хлеба. Особенности применения, действие.		2

	3	Ферментные препараты различного принципа действия. Ассортимент, особенности применения, действие.		2
	4	Поверхностно-активные вещества (ПАВ), модифицированные крахмалы. Ассортимент, особенности применения, действие.		2
	5	Применение дополнительного сырья при производстве хлеба, хлебобулочных и сдобных изделий. Ассортимент, особенности применения, действие.		2
	6	Применение комплексных улучшителей хлеба, хлебобулочных и сдобных изделий. Ассортимент, особенности применения, значение, действие.		2
<b>Тема 2.6 Дефекты и болезни хлеба.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>8</b>	
	1	Дефекты хлеба, вызванные качеством сырья и неправильным проведением технологического процесса производства.		2
	2	Дефекты хлеба, вызванные неправильной разделкой теста.		2
	3	Дефекты хлеба, вызванные неправильной выпечкой и неправильным его перемещением и хранением после выпечки		2
	4	Картофельная болезнь хлеба. Применение способов подавления картофельной болезни хлеба.		2
<b>Тема 2.7 Ассортимент хлебных изделий</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>12</b>	
	1	Характеристика группового ассортимента хлебобулочных изделий: хлеб из ржаной муки и из смеси разных сортов муки.		2
	2	Характеристика группового ассортимента хлебобулочных и булочных изделий.		2
	3	Характеристика группового ассортимента бараночные изделий, соломка, палочек хлебных.		2
	4	Технологический процесс приготовления бараночных изделий: на опаре, на притворе, на молочной сыворотке, на концентрированной молочнокислой закваске. Отлёжка, натирка и формирование бараночных изделий. Расстойка, шпарка или обварка и выпечка. Упаковка и хранение изделий.		2
	5	Характеристика группового ассортимента сухарных изделий. Технологический процесс приготовления сухарей армейских и сухарей сдобных пшеничных. Упаковка и хранение сухарей.		2
	6	Технологический процесс приготовления хрустящих хлебцов и диетических изделий. Упаковка и хранение хрустящих хлебцов и диетических изделий.		2
	<b>Лабораторные работы</b>		<b>24</b>	
	1	Приготовление бараночных изделий. Определение потерь при выпечке, остывании, выхода изделий. Проведение органолептической оценки качества полуфабрикатов и готовых изделий.		
	2	Приготовление палочек хлебных. Определение потерь при выпечке, остывании, выхода изделий. Проведение органолептической оценки качества полуфабрикатов и готовых изделий.		
	3	Приготовления сухарей сдобных пшеничных. Определение потерь при выпечке, остывании, выхода изделий. Проведение органолептической оценки качества полуфабрикатов и готовых		



		изделий.		
	4	Приготовления хрустящих хлебцов и диетических изделий. Определение потерь при выпечке, остывании, выхода изделий. Проведение органолептической оценки качества полуфабрикатов и готовых изделий.		
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 2</b>			<b>88</b>	
<b>Примерная тематика домашних заданий</b>				
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Определение факторов, влияющие на продолжительность окончательной расстойки;</li> <li>2. Влияние условий расстойки тестовых заготовок на качество хлебобулочных изделий;</li> <li>3. Процессы, происходящие в тестовой заготовке, при окончательной расстойке;</li> <li>4. Подбор операций и режимов разделки теста для подового хлеба;</li> <li>5. Подбор операций и режимов разделки теста для формового хлеба;</li> <li>6. Подбор операций и режимов разделки теста для хлебобулочных изделий;</li> <li>7. Подбор операций и режимов разделки теста для булочных изделий;</li> <li>8. Составление таблицы: «Дефекты хлебобулочных изделий и причины их возникновения»;</li> <li>9. Составление таблицы: «Дефекты булочных изделий и причины их возникновения»;</li> <li>10. Составление технологических схем приготовления хлебобулочных изделий для лечебного питания;</li> <li>11. Составление технологических схем приготовления изделий для профилактического питания;</li> <li>12. Составление таблицы: «Схема контроля свойств полуфабрикатов и параметров технологического процесса»;</li> <li>13. Составление таблиц: «Пористость готовых хлебобулочных изделий»;</li> <li>14. Составление таблицы: «Показания преломления плотности жиров»;</li> <li>15. Оформление журналов контроля и первичного учета производства;</li> <li>16. Составление требований к организации работы в дрожжевом отделении;</li> <li>17. Определение преимуществ жидких опар по сравнению с густыми опарами. Оформление результата в виде таблицы;</li> <li>18. Составление перечня основных технологических мероприятий, необходимых для приготовления теста ускоренным способом;</li> <li>19. Составление перечня основных органолептических и физико-химических показателей, по которым оценивают качество хлеба;</li> <li>20. Составление перечня основных органолептических и физико-химических показателей, по которым оценивают качество хлебобулочных изделий;</li> <li>21. Составление требований к организации работы в дрожжевом отделении.</li> <li>22. Влияние условий расстойки тестовых заготовок на качество хлебобулочных изделий;</li> <li>23. Процессы, происходящие в тестовой заготовке при окончательной расстойке;</li> <li>24. Устройство и принцип действия ленточного надрезчика;</li> <li>25. Анализ преимуществ и недостатков печей тупикового и туннельного типа;</li> <li>26. Составление перечня мероприятий, направленных на снижение величины упека;</li> </ol>				

<p>27. Составление перечня показателей, по которым оценивается качество хлебобулочных изделий на предприятии;</p> <p>28. Технологии приготовления отделочных полуфабрикатов для отделки сдобных изделий;</p> <p>29. Описание методов органолептической оценки качества хлебобулочных изделий;</p> <p>30. Составление последовательности операций для определения упека изделий с отделкой;</p> <p>31. Составление хронологии изменений, протекающих в хлебе при черствении и усыхании;</p> <p>32. Устройство и принцип действия ленточного надрезчика;</p> <p>33. Анализ преимуществ и недостатков печей тупикового и туннельного типа.</p> <p><b>Оформить в виде доклада:</b></p> <p>1. Тестоделительные машины с валковым нагнетанием теста. Устройство, принцип действия;</p> <p>2. Тестоделительные машины с шнековым нагнетанием теста. Устройство, принцип действия;</p> <p>3. Тестоделительные машины с лопастным нагнетанием теста. Устройство, принцип действия;</p> <p>4. Правила по эксплуатации оборудования для округления и формования тестовых заготовок;</p> <p>5. Приготовление булочки сдобной, «веснушки», бриошей. Особенности приготовления, отделка поверхности изделий;</p> <p>6. Приготовление лепешек сметанных, плюшек московских, Особенности приготовления, отделка поверхности изделий;</p> <p>7. Приготовление булочек гражданских, булочек круглых с надрезами. Особенности приготовления, отделка поверхности изделий;</p> <p>8. Приготовление дрожжевого слоеного теста. Особенности приготовления;</p> <p>9. Приготовление изделий из дрожжевого слоеного теста. Особенности приготовления, отделка поверхности изделий.</p> <p>10. Повышение пищевой ценности хлеба;</p> <p>11. Технологические мероприятия, повышающие качество хлеба;</p> <p>12. Плесневение хлеба, хлебобулочных и сдобных изделий;</p> <p>13. Мероприятия по подавлению развития плесени;</p> <p>14. Ассортимент бараночных изделий. Органолептические и физико-химические показатели;</p> <p>15. Ассортимент сухарных изделий. Органолептические и физико-химические показатели;</p> <p>16. Процессы, происходящие в тестовой заготовке при выпечке, в результате которых, образовывается корка;</p> <p>17. Правила подготовки хлебных форм, листов, противней к формовке.</p>		
<p><b>Учебная практика</b></p> <p><b>Виды работ</b></p> <p>1. Приготовление хлеба улучшенного качества из пшеничной муки.</p> <p>2. Приготовления композиционного хлеба.</p> <p>3. Приготовление батонов из пшеничной муки.</p> <p>4. Приготовление отделочных полуфабрикатов для сдобных изделий: крем, помада, яичная смазка, заварное тесто</p> <p>5. Технология приготовления мелкоштучных булочных изделий: булочки сдобной, «веснушки», бриоши. Особенности приготовления, отделка поверхности изделий</p> <p>6. Технология приготовления мелкоштучных булочных изделий: лепешек сметанных, плюшек московских. Особенности</p>	<b>90</b>	

<p>приготовления, отделка поверхности изделий</p> <p>7. Технология приготовления мелкоштучных булочных изделий: булочек гражданских, булочек круглых с надрезами. Особенности приготовления, отделка поверхности изделий</p> <p>8. Технология приготовления сдобы обыкновенной различных видов. Особенности приготовления, отделка поверхности изделий.</p> <p>9. Технология приготовления сдобы выборгской. Особенности приготовления, отделка поверхности изделий.</p> <p>10. Технология приготовления сдобы белгородской, сдобы витой. Особенности приготовления, отделка поверхности изделий.</p> <p>11. Технология приготовления теста для слоеных изделий. Ассортимент изделий из слоеного дрожжевого теста. Особенности приготовления, формования и отделки поверхности изделий.</p> <p>12. Технология приготовления изделий из слоеного теста. Ассортимент изделий из слоеного дрожжевого теста. Особенности приготовления, формования и отделки поверхности изделий. Упаковка и хранение изделий.</p> <p>13. Технология приготовления любительских изделий. Ассортимент, особенности приготовления, формования и отделки поверхности. Упаковка и хранение изделий.</p> <p>14. Технологический процесс приготовления бараночных изделий: на опаре, на притворе, на молочной сыворотке, на концентрированной молочнокислой закваске. Отлёжка, натирка и формирование бараночных изделий. Расстойка, шпарка или обварка и выпечка. Упаковка и хранение изделий.</p> <p>Технологический процесс приготовления сухарных изделий. Технологический процесс приготовления сухарей армейских и сухарей сдобных пшеничных. Требования к качеству, сроки хранения. Упаковка и хранение сухарей.</p>		
<p><b>Примерная тематика курсовых работ</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Приготовление формового хлеба из ржаной сеяной муки</li> <li>2. Приготовление подового хлеба из ржаной сеяной муки</li> <li>3. Приготовление подового хлеба из ржаной обдирной муки</li> <li>4. Приготовление формового хлеба из ржаной обдирной муки</li> <li>5. Приготовление формового хлеба из ржаной обойной муки</li> <li>6. Приготовление формового хлеба ржаного улучшенного с добавлением солода, патоки, тмина, кориандра</li> <li>7. Приготовление заварного формового штучного хлеба из ржаной обойной муки с добавлением ржаного ферментированного солода и тмина</li> <li>8. Приготовление фирменного (нового) хлеба из ржаной муки</li> <li>9. Приготовление простого формового ржано-пшеничного хлеба из муки ржаной обойной и пшеничной обойной</li> <li>10. Приготовление простого подового ржано-пшеничного хлеба из муки</li> <li>11. Приготовление хлеба ржано-пшеничного заварного из ржаной обойной и пшеничной обойной муки с добавлением ржаного ферментированного солода</li> <li>12. Приготовление фирменного (нового) хлеба из смеси пшеничной и ржаной муки</li> <li>13. Приготовление простого формового и подового хлеба из пшеничной муки</li> <li>14. Приготовление улучшенного формового и подового хлеба из пшеничной муки</li> </ol>	<b>10</b>	

15.	Приготовление сдобного формового и подового хлеба из пшеничной муки		
16.	Приготовление формового хлеба на основе композиционных смесей в мини пекарнях		
17.	Приготовление ржаного заварного хлеба на хлебозаводах		
18.	Приготовление фирменного (нового) хлеба на основе композиционных смесей в мини пекарнях		
19.	Приготовление булочных изделий из пшеничной муки на хлебозаводах		
20.	Приготовление мелкоштучных булочных изделий из пшеничной муки в мини пекарнях		
21.	Приготовление сдобных хлебобулочных изделий из пшеничной муки в мини пекарнях		
22.	Приготовление бараночных изделий (бубликов украинских, молочных) из муки пшеничной 1 сорта		
23.	Приготовление простого подового ржано-пшеничного хлеба из муки		
24.	Приготовление хлеба ржано-пшеничного заварного из ржаной обойной и пшеничной обойной муки с добавлением ржаного ферментированного солода		
25.	Приготовление сухарных изделий из муки высшего сорта		
26.	Приготовление диетических изделий из пшеничной муки		
27.	Приготовление булочек повышенной калорийности из муки пшеничной 1 сорта в мини пекарнях		
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка по курсовой работе</b>		<b>20</b>	
<b>Всего</b>		<b>654</b>	

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

### **4.1 Требования к материально-техническому обеспечению**

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов: технологии изготовления хлебобулочных изделий, технологического оборудования хлебопекарного производства; лабораторий: «Учебная пекарня».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- учебные столы и стулья;
- шкафы;
- плакатницы;
- учебная доска.

Технические средства обучения:

- компьютер;
- мультимедийное оборудование;

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- учебные столы и стулья;
- столы производственные;
- столы производственные с деревянным покрытием;
- стеллажи;
- шкафы;
- плиты электрические;
- шкаф пекарский;
- расстоечный шкаф;
- холодильники;
- весы настольные;
- взбивальная машина;
- блендер;
- миксер;

Реализация программы модуля предполагает обязательную учебную практику.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

- пароконвектомат;
- шкаф пекарский;
- плита электрическая;
- кремвзбивальная машина;
- тестомесильная машина;
- тестораскаточная машина;
- холодильный шкаф;
- производственные столы с деревянным покрытием;
- весы товарные;
- весы настольные.

## 4.2. Информационное обеспечение обучения

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

Основные источники:

1. Ауэрман Л.Я. Технология хлебопекарного производства учебник – 9-е изд., перераб. и доп. / Под общ. ред. Л.И. Пучковой – СПб: Профессия, 2019г.
2. Драгилев А.И., Хромеенков В.М., Чернов М.Е. Технологическое оборудование: хлебопекарное, макаронное и кондитерское. Учебник для вузов 4-е изд. стер.- СПб: Издательский центр «Лань», 2020г.
3. Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования/ С.В. Ермилова – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2019г.
4. Мармузова Л.В. Технология хлебопекарного производства. Сырье и материалы: учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/ Л.В. Мармузова – 7-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018г.
5. Цыганова Т.Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий. – М.: Издательский центр «Академия», 2019г.
6. Чижикова, О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий: учебник для вузов / О. Г. Чижикова, Л. О. Коршенко. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 251 с.

Дополнительные источники:

1. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента: Лабораторный практикум: учеб. пособие для студ. Учреждений сред. проф. образования/ И.Ю. Бурчакова – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2019г.
2. Романов А.С., Давыденко Н.И., Шатнюк Л.Н., Матвеева И.В., Позняковский В.М. Экспертиза хлебобулочных изделий. – Учебник для вузов - СПб.: «Лань», 2017г.
3. Сборник рецептов на хлеб и хлебобулочные изделия / Составитель: Ершов П.С., 12-е изд., - СПб.: «Профи», 2017г.
4. Хамельман Джеффри Хлеб. Технология и рецептуры / Дж. Хамельман – Пер. с англ. – 2-е изд., перераб. и доп. – СПб.: «Профессия», 2020г.

Интернет-ресурсы:

1. Токоч. ру
2. Хлебопечение с ООО "Russian bread"
3. <http://www.peku-sam.ru>
4. <http://kuking.net>
5. <http://www.edu.ru>

### **4.3. Общие требования к организации образовательного процесса**

Для реализации компетентностного подхода по данному модулю для обучающихся используются в образовательном процессе активные формы проведения занятий с применением электронных образовательных ресурсов, деловых игр, индивидуальных и групповых проектов, анализа производственных ситуаций в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Обучающиеся должны выполнять в установленные сроки все задания, предусмотренные основной профессиональной образовательной программой.

Учебная практика проводится в соответствии с календарным учебным графиком на базе учебной пекарни. Целью учебной практики является получение первичных профессиональных навыков в рамках профессионального модуля. Итоговая аттестация учебной практики проходит в форме дифференцированного зачета.

### **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам):

наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю специальности и профессионального модуля «Производство хлеба и хлебобулочных изделий».

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

Педагогический состав: дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов, а также общепрофессиональных дисциплин, имеющие высшее профессиональное образование, соответствующее профилю профессионального модуля, прошедшие стажировку в предприятиях хлебопекарной промышленности или мини-пекарнях при предприятиях торговли и общественного питания (не реже 1 раза в 3 года).

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 2.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.	Проведение экспертной оценки требований к сырью в соответствии с требованиями нормативных документов	Экспертное наблюдение и экспертная оценка по критериям
ПК 2.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий	-- организация рабочего места для приготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий соответствует установленным требованиям правил и норм; технологический процесс приготовления полуфабрикатов соответствует предъявляемым требованиям; приготовленные полуфабрикаты соответствуют по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, консистенция, и запах) установленным требованиям; технологический процесс осуществляется в соответствии с технологической картой	Экспертное наблюдение и экспертная оценка по критериям Сравнение с эталоном
ПК 2.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий	-- организация рабочего места для производства хлеба и хлебобулочных изделий соответствует установленным требованиям правил и норм; технологический процесс приготовления хлеба и хлебобулочных изделий соответствует предъявляемым требованиям; приготовленные изделия соответствуют по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, консистенция, и запах) установленным требованиям; технологический процесс осуществляется в соответствии с технологической картой;	Экспертное наблюдение и экспертная оценка по критериям Сравнение с эталоном.
ПК 2.4. Обеспечивать	Эксплуатация технологического	Экспертное наблюдение и



эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства	оборудования осуществляется в соответствии с инструкцией по эксплуатации, с соблюдением правил техники безопасности	экспертная оценка по критериям
--	---	--------------------------------

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.		Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
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 соответствии с конкретной ситуацией Оценка качества и эффективности выполнения	
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	Решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области технологии производства хлеба и хлебобулочных изделий	
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	Эффективность поиска необходимой информации Использование различных источников информации, включая электронные	
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Эффективность использования навыков информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности, - работа с ПК и Интернетом.	
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	Демонстрация навыков работы в коллективе и в команде, взаимодействие с обучающимися, преподавателями и руководителями практики и потребителями в ходе обучения	
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий	Организация взаимодействия с обучающимися Принятие самостоятельных решений при изучении	

	профессионального модуля	
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	- Самоанализ и коррекция результатов собственной работы Организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля	
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	Проведение анализа текущих изменений в нормативно-технологической документации, технологий приготовления хлеба и хлебобулочных изделий	

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

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ  
УП.02 ПРОИЗВОДСТВО ХЛЕБА И ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ**

**для студентов, обучающихся по специальности  
19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий  
(базовая подготовка)**

**Пенза, 2022**

Рассмотрена и одобрена на заседании методической цикловой комиссии профессиональных дисциплин по укрупненным группам специальностей «Промышленная экология и биотехнология», «Сервис»

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

Председатель методической цикловой комиссии\_\_ Фомина Т.В.

Рабочая программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий (базовая подготовка)

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по учебно-воспитательной работе

\_\_\_\_\_ Л.В. Волкова

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20 \_ г.

Разработчики: Т.В.Стамбулиди —преподаватель  
С.В.Куликова — преподаватель

## СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
<b>1.ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ 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>10</b>
<b>5.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>12</b>

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

## **ПМ.02. Производство хлеба и хлебобулочных изделий**

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

Рабочая программа учебной практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий (базовая подготовка) и способствует формированию первичных профессиональных навыков и приобретению профессионального опыта в рамках освоения основного вида деятельности: Производство хлеба и хлебобулочных изделий и соответствующих профессиональных компетенций:

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

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

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

ПК 2.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства.

Освоение программы практики направлено на формирование общих компетенций:

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

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

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

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

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

ОК 6. Работать в коллективе и 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.

Личностные результаты:

ЛР 1. Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.

ЛР 2. Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.

ЛР 3. Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.

ЛР 4. Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».

ЛР 5. Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.

ЛР 6. Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.

ЛР 7. Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.

ЛР 8. Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.

ЛР 10. Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.

ЛР 13. Выполняющий трудовые функции в сфере общественного питания и промышленной переработки и производства

ЛР 14. Умение реализовать лидерские качества на производстве

ЛР 15. Стрессоустойчивость, коммуникабельность

ЛР 16. Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий

ЛР 17. Гармонично, разносторонне развитый, активно выражающий отношение к преобразованию общественных пространств, промышленной и технологической эстетике предприятия, корпоративному дизайну, товарным знакам

ЛР 18. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно-сложных или стремительно меняющихся ситуациях

Рабочая программа учебной практики может быть использована в профессиональном образовании (повышения квалификации и переподготовки) работников хлебопекарных предприятий.

## **1.2. Цели и задачи учебной практики – требования к результатам освоения учебной практики**

### **иметь практический опыт:**

- производства хлеба и хлебобулочных изделий;
- контроля качества сырья и готовой продукции;
- ведения процесса изготовления хлеба и хлебобулочных изделий;
- эксплуатации и обслуживания технологического оборудования для производства хлеба и хлебобулочных изделий;

### **уметь:**

- определять качество сырья и готовой продукции органолептически и аппаратно;
- по результатам контроля давать рекомендации для оптимизации технологического процесса;
- вести соответствующую производственную и технологическую документацию;
- рассчитывать производственные рецептуры;
- определять расход сырья;
- рассчитывать потери и затраты сырья, полуфабрикатов на отдельных участках технологического процесса;
- рассчитывать производительность печей различных конструкций для различных видов изделий;
- рассчитывать массу тестовой заготовки, упек и усушку, выход готовых изделий;
- подбирать операции и режимы разделки и выпечки для различных групп изделий;
- эксплуатировать основные виды оборудования при производстве хлеба и хлебобулочных изделий;
- проектировать и подбирать оборудование для автоматизированных и комплексно-механизированных линий для производства хлеба и хлебобулочных изделий;
- соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии.

### **знать:**

- требования стандартов к качеству сырья и готовой продукции;
- органолептические и физико-химические показатели качества сырья и готовой продукции;
- основные методы органолептических и физико-химических испытаний;
- ассортимент, рецептуру и способы приготовления хлеба и хлебобулочных изделий;
- сущность процессов брожения полуфабрикатов хлебопекарного производства;
- способы регулирования скорости брожения полуфабрикатов;
- методы расчета производственных рецептур, расхода сырья, затрат и потерь сырья и полуфабрикатов на отдельных участках технологического процесса;



- правила эксплуатации основных видов оборудования при производстве хлеба и хлебобулочных изделий;
- понятие «унифицированные рецептуры»;
- назначение, сущность и режимы операций разделки;
- требования к соблюдению массы штучных изделий;
- сущность процессов, происходящих в тесте и хлебе при выпечке;
- режимы выпечки в зависимости от вырабатываемого ассортимента;
- виды технологических потерь и затрат на производстве;
- нормы расхода сырья и выхода готовых изделий, пути их снижения;
- причины и технологическое значение упека и усушки хлеба, меры по их снижению;
- понятие «выход хлеба»;
- способы укладки, условия и сроки хранения хлеба, хлебобулочных и сдобных изделий;
- способы сохранения свежести хлеба и хлебобулочных изделий;
- виды, назначения и принцип действия основного технологического, вспомогательного и транспортного оборудования хлебопекарного производства;
- правила безопасной эксплуатации оборудования;
- правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии в хлебопекарном производстве.

### **1.3. Количество часов на освоение программы учебной практики:**

всего - 180 часов,

в форме практической подготовки – 180 часов;

в том числе в рамках освоения ПМ.02 -180 часов.

## **2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

Результатом освоения учебной практики является закрепление знаний и формирование первичного профессионального опыта в рамках овладения обучающимися видом профессиональной деятельности по производству хлеба и хлебобулочных изделий, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
ПК 2.1.	Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.
ПК 2.2.	Организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий
ПК 2.3.	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий.
ПК 2.4.	Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их

	эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6.	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), 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. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Наименование разделов профессионального модуля и тем	Виды работ	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>ПМ.02 Производство хлеба и хлебобулочных изделий. Учебная практика</b>			
<b>Тема 1.1 Ознакомление с предприятием по производству хлеба и хлебобулочных изделий.</b>	<b>Виды работ:</b> 1.Ознакомление с предприятием и организацией рабочего места в тестоприготовительном отделении.	<b>6</b>	
<b>Тема 1.2. Приготовление теста из пшеничной муки.</b>	<b>Виды работ:</b> 1.Проведение замеса теста. Определение готовности полуфабрикатов и теста. 2. Проведение замеса теста. Определение видов замесов и процессов, протекающих при замесе. 3.Брожение и созревание теста. Процессы, происходящие при брожение и созревании. 4.Использование различных способов интенсификации брожения теста. Обминка и отсдобка теста. 5. Определение роли продуктов брожения в формировании вкуса и аромата хлеба. Влияние компонентов теста на процессы, протекающие при брожении теста. 6. Определение влияния температуры теста и опары на микроорганизмы теста. 7.Классификация способов приготовления пшеничного теста.	<b>66</b>	

	<p>8. Определение аппаратурно-технологической схемы приготовления теста.</p> <p>9. Приготовление теста безопасным способом.</p> <p>10. Приготовление теста опарным способом. Определение влияния температуры теста и опары на микроорганизмы теста.</p> <p>11. Приготовление теста ускоренными способами.</p>		
<p><b>Тема 1.3.</b> <b>Приготовление теста из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки.</b></p>	<p><b>Виды работ:</b></p>	<p><b>36</b></p>	
	<p>1. Приготовление теста из ржаной или смеси ржаной и пшеничной муки.</p> <p>2. Приготовление закваски. Микрофлора ржаных заквасок</p> <p>3. Приготовление ржаного теста на густой закваске.</p> <p>4. Приготовление теста на жидких ржаных заквасках.</p> <p>5. Приготовление ржаного теста на концентрированной бездрожжевой молочнокислой закваске.</p> <p>6. Приготовление теста для заварных видов ржаного теста.</p>		
<p><b>Тема 1.4. Разделка теста.</b></p>	<p><b>Виды работ:</b></p>	<p><b>36</b></p>	
	<p>1. Проведение разделки теста. Понятие разделки теста. Операция разделки теста. Деление теста на куски.</p> <p>2. Округление кусков теста. Назначение и сущность операции.</p> <p>3. Проведение предварительной расстойки тестовых заготовок. Назначение и сущность операции.</p> <p>4. Формование тестовых заготовок. Назначение и сущность операции.</p> <p>5. Проведение окончательной расстойки тестовых заготовок. Назначение и сущность операции. Определение факторов, влияющих на продолжительность расстойки.</p> <p>6. Проведение отделки поверхности тестовых заготовок.</p>		
<p><b>Тема 1.5 Выпечка хлебобулочных изделий</b></p>	<p><b>Виды работ:</b></p>	<p><b>18</b></p>	
	<p>1. Определение дефектов хлеба и хлебобулочных изделий и выявление их причин. Дефекты, вызванные плохим качеством сырья и неправильным тестоведением.</p> <p>2. Дефекты хлеба и хлебобулочных изделий, связанные с неправильной разделкой. Определение способов предотвращения дефектов хлеба.</p> <p>3. Определение упёка, его зависимости от различных факторов. Определение</p>		

	путей снижения упека. Определение готовности хлебобулочных изделий.		
<b>Тема 1.6. Хранение и транспортирование готовых изделий</b>	<b>Виды работ:</b>	<b>12</b>	
	1.Проведение укладки и хранения изделий. Условия и сроки хранения. Процессы, протекающие в хлебе после выпечки. Остывание и усушка. 2.определение процессов, протекающих в хлебе при черствении. Определение способов сохранения свежести изделий.		
<b>Тема 1.7. Современное тесторазделочное и холодильное оборудование для хлебопекарного производства.</b>	<b>Виды работ:</b>	<b>6</b>	
	1.Участие в эксплуатации тесторазделочного и холодильного оборудования для хлебопекарного производства. Определение соблюдения санитарных требований к содержанию тесторазделочного и холодильного оборудования.		
	<b>ВСЕГО:</b>	<b>180</b>	

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

### 4.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация учебной практики предполагает наличие Лабораторий Технологии изготовления хлебобулочных изделий; Оборудования хлебобулочного, кондитерского и макаронного производства; Учебной пекарни.

Учебная практика может проводиться на базе предприятий общественного питания в специально оборудованных помещениях.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- лабораторный инвентарь, посуда и реактивы;
- 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;
- оборудование и инвентарь тестоприготовительного отделения, тестоделительного отделения, пекарного отделения,
- оборудование остывочного отделения и экспедиции базового предприятия.

## 4.2. Информационное обеспечение обучения

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

Основные источники:

1. Ауэрман Л.Я. Технология хлебопекарного производства учебник – 9-е изд., перераб. и доп. / Под общ. ред. Л.И. Пучковой – СПб: Профессия, 2019г.
2. Драгилев А.И., Хромеенков В.М., Чернов М.Е. Технологическое оборудование: хлебопекарное, макаронное и кондитерское. Учебник для вузов 4-е изд. стер.- СПб: Издательский центр «Лань», 2022 г.
3. Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования/ С.В. Ермилова – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2019г.
4. Мармузова Л.В. Технология хлебопекарного производства. Сырье и материалы: учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/ Л.В. Мармузова – 7-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018г.
5. Цыганова Т.Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий. – М.: Издательский центр «Академия», 2019г.
6. Чижикова, О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий: учебник для вузов / О. Г. Чижикова, Л. О. Коршенко. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 251 с.

Дополнительные источники:

1. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента: Лабораторный практикум: учеб. пособие для студ. Учреждений сред. проф. образования/ И.Ю. Бурчакова – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2019г.
2. Романов А.С., Давыденко Н.И., Шатнюк Л.Н., Матвеева И.В., Позняковский В.М. Экспертиза хлебобулочных изделий. – Учебник для вузов - СПб.: «Лань», 2017г.
3. Сборник рецептов на хлеб и хлебобулочные изделия / Составитель: Ершов П.С., 12-е изд., - СПб.: «Профи», 2017г.
4. Хамельман Джеффри Хлеб. Технология и рецептуры / Дж. Хамельман – Пер. с англ. – 2-е изд., перераб. и доп. – СПб.: «Профессия», 2020г.

Интернет-ресурсы:

1. Токоч. ру
2. Хлебопечение с ООО "Russian bread"
3. <http://www.peku-sam.ru>
4. <http://kuking.net>
5. <http://www.edu.ru>

### 4.3. Общие требования к организации учебной практики

Учебная практика проводится преподавателями профессионального цикла рассредоточено или концентрировано в соответствии с графиком учебного процесса.

Учебная практика проходит в учебной лаборатории, а также в специально оборудованных помещениях на предприятиях общественного питания (столовая колледжа и столовая 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 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.

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, имеющие высшее образование, соответствующее профилю специальности, и имеющие опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы; прошедшие стажировку в профильных организациях не реже 1-го 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
ПК 2.1. Контролировать	Проведение экспертной оценки требований к сырью в соответствии с	Экспертное наблюдение и экспертная оценка по



соблюдение требований к сырью при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.	требованиями нормативных документов	критериям
ПК 2.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий	-- организация рабочего места для приготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий соответствует установленным требованиям правил и норм; технологический процесс приготовления полуфабрикатов соответствует предъявляемым требованиям; приготовленные полуфабрикаты соответствуют по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, консистенция, и запах) установленным требованиям; технологический процесс осуществляется в соответствие с технологической картой	Экспертное наблюдение и экспертная оценка по критериям Сравнение с эталоном
ПК 2.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий	-- организация рабочего места для производства хлеба и хлебобулочных изделий соответствует установленным требованиям правил и норм; технологический процесс приготовления хлеба и хлебобулочных изделий соответствует предъявляемым требованиям; приготовленные изделия соответствуют по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, консистенция, и запах) установленным требованиям; технологический процесс осуществляется в соответствие с технологической картой;	Экспертное наблюдение и экспертная оценка по критериям Сравнение с эталоном.
ПК 2.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства	Эксплуатация технологического оборудования осуществляется в соответствие с инструкцией по эксплуатации, с соблюдением правил техники безопасности	Экспертное наблюдение и экспертная оценка по критериям

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>- проявление устойчивого интереса к будущей профессии,</li> <li>- участие в конкурсах и олимпиадах и конкурсах профессионального мастерства,</li> <li>- активное и систематическое участие в профессионально значимых мероприятиях (конференциях, проектах)</li> <li>- наличие положительных отзывов по итогам практики.</li> </ul>	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе выполнения учебно-производственных работ
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы ведения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организация собственной профессиональной деятельности,</li> <li>- постановка целей и выбор методов ее достижения,</li> <li>- определение эффективности и качества решения задач выполнения практических занятий в соответствии с технологическими требованиями.</li> </ul>	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе выполнения учебно-производственных работ
ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определение алгоритма действий в нестандартных ситуациях и их анализ,</li> <li>- самоанализ и коррекция результатов собственной работы;</li> <li>- грамотное решение ситуационных задач с применением профессиональных знаний и умений</li> </ul>	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе выполнения учебно-производственных работ
ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	<ul style="list-style-type: none"> <li>- эффективный выбор методов поиска необходимой информации,</li> <li>- использование различных источников, включая электронные;</li> <li>- нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач,</li> <li>- освоение программ, необходимых для профессиональной деятельности.</li> </ul>	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе выполнения учебно-производственных работ
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> <li>-использование навыков информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности,</li> <li>- работа с ПК и Интернетом.</li> </ul>	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося
ОК 6. Работать в коллективе и	<ul style="list-style-type: none"> <li>- способность работать в команде</li> </ul>	Интерпретация результатов

в команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	и коллективе, - взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения	наблюдений за деятельностью обучающегося
ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий	- самоанализ эффективности и качества выполнения работ, - умение контролировать работу подчиненных, - проявление ответственности за работу подчиненных.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	-определение задач профессионального роста и самообразования, - планирование студентом повышения личностного и квалификационного уровня.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	- эффективный поиск необходимой информации, - изучение новых технологий и оборудования в профессиональной деятельности.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося



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

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ  
ПМ 03. ПРОИЗВОДСТВО КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ**

**для студентов, обучающихся по специальности  
19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий  
(базовая подготовка)**

**Пенза, 2022**

Рассмотрена и одобрена на заседании методической цикловой комиссии профессиональных дисциплин по укрупненным группам специальностей «Промышленная экология и биотехнологии, сервис»

Протокол №\_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 202\_\_ г.

Председатель методической цикловой комиссии \_\_\_\_\_ Фомина Т.В.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий (базовая подготовка)

УТВЕРЖДАЮ  
Зам. директора по учебно-воспитательной работе  
\_\_\_\_\_  
Л.В. Волкова  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 202\_\_ г.

Разработчик: \_\_\_\_\_ О.В. Потапова  
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>25</b>

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## ПМ 03. Производство кондитерских изделий

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий (базовая подготовка) в части освоения основного вида деятельности: Производство кондитерских изделий и соответствующих профессиональных компетенций:

ПК 3.1. Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве кондитерских изделий.

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

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

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

Освоение профессионального модуля направлено на формирование общих компетенций:

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

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

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

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

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

ОК 6. Работать в коллективе и 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.

Личностные результаты:

ЛР 1. Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.

ЛР 2. Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически



активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.

ЛР 3. Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.

ЛР 4. Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».

ЛР 5. Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.

ЛР 6. Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.

ЛР 7. Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.

ЛР 8. Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.

ЛР 10. Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.

ЛР 13. Выполняющий трудовые функции в сфере общественного питания и промышленной переработки и производства

ЛР 14. Умение реализовать лидерские качества на производстве

ЛР 15. Стрессоустойчивость, коммуникабельность

ЛР 16. Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий

ЛР 17. Гармонично, разносторонне развитый, активно выражающий отношение к преобразованию общественных пространств, промышленной и технологической эстетике предприятия, корпоративному дизайну, товарным знакам

ЛР 18. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно-сложных или стремительно меняющихся ситуациях.

Программа профессионального модуля может быть использована в повышении квалификации и переподготовки работников кондитерских предприятий.

## **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:**

- контроля качества сырья и готовых кондитерских изделий;
- ведения технологического процесса производства мучных кондитерских изделий;
- эксплуатации и обслуживания технологического оборудования для производства кондитерских изделий;

**уметь:**

- проводить анализ качества сырья и готовой продукции;
- определять органолептические и физико-химические показатели качества сырья и готовой продукции;
- по результатам контроля давать рекомендации для оптимизации технологического процесса;
- оформлять производственную и технологическую документацию при производстве кондитерских изделий;
- рассчитывать производственные рецептуры по производству мучных кондитерских изделий;
- рассчитывать производительность печей;
- эксплуатировать основные виды оборудования при производстве мучных кондитерских изделий;
- проектировать и подбирать оборудование для автоматизированных и комплексно – механизированных линий для производства кондитерских изделий;

**знать:**

- состав, свойства, требования действующих стандартов к качеству сырья;
- органолептические и физико-химические показатели качества сырья и готовой кондитерской продукции;
- основные методы органолептических физико-химических испытаний;
- классификация и ассортимент мучных кондитерских изделий (печенья, пряников, тортов и пирожных, кексов, вафель);
- технология приготовления мучных кондитерских изделий (сахаристого и затяжного печенья, сырцовых и заварных пряников, выпеченных и отделочных полуфабрикатов, кексов, вафель);
- требования к качеству готовой продукции мучных кондитерских изделий;
- виды дефектов продукции и меры по их устранению;
- виды брака и меры по его предупреждению и устранению;
- виды, назначение и принцип действия оборудования для тепловой обработки сырья, полуфабрикатов;
- виды, назначение и принцип действия оборудования для производства мучных кондитерских изделий;
- виды, назначение и принцип действия оборудования для заправки, фасовки и упаковки кондитерских изделий;
- правила эксплуатации и технического обслуживания основных видов оборудования для производства мучных кондитерских изделий;
- правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии при производстве кондитерских изделий.

### **1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

всего –654 часа, в том числе:

в форме практической подготовки – 496 часов;

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 474 часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 316 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 158 часов;

производственной практики (по профилю специальности) – 180 часов.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: Производство кондитерских изделий, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 3.1.	Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве кондитерских изделий
ПК 3.2.	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий
ПК 3.3.	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий
ПК 3.4.	Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве 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	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 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 3.1., ПК 3.2, ПК 3.4	Раздел 1. Ведение технологического процесса производства сахаристых кондитерских изделий	174	116	60	20	58	10	0	
ПК 3.1, ПК 3.3, ПК 3.4	Раздел 2. Ведение технологического процесса производства мучных кондитерских изделий	300	200	116		100			
	Производственная практика	180							180
	<b>Всего:</b>	<b>654</b>	<b>316</b>	176	20	<b>158</b>	10	<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, курсовая работа	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>ПМ 03. Производство кондитерских изделий</b>		<b>474</b>	
<b>Раздел ПМ 1. Ведение технологического процесса производства сахаристых кондитерских изделий</b>		<b>174</b>	
<b>МДК 03.01 Технология производства сахаристых кондитерских изделий</b>		<b>159</b>	
<b>Тема 1.1 Контроль качества сырья при производстве сахаристых кондитерских изделий</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	
	1 Требования стандартов отрасли к качеству сырья, используемому при производстве сахаристых кондитерских изделий.		2
<b>Тема 1.2 Производство сахаристых кондитерских изделий</b>	<b>Содержание</b>	<b>24</b>	
	1 Карамель леденцовая: рецептура, технология приготовления, требования к качеству: органолептические и физико-химические показатели.		2
	2 Карамель с начинкой: ассортимент, рецептуры, технология приготовления, требования к качеству, органолептические и физико-химические показатели.		2
	3 Шоколад: ассортимент, рецептура, технология приготовления, требования к качеству, органолептические и физико-химические показатели.		2
	4 Конфетные массы: ассортимент, рецептуры, технология приготовления, требования к качеству, органолептические и физико-химические показатели.		2

	5	Конфеты: ассортимент, рецептуры, технология приготовления, требования к качеству, органолептические и физико-химические показатели.		2
	6	Ирис: ассортимент, рецептуры, технология приготовления, требования к качеству, органолептические и физико-химические показатели.		2
	7	Драже: ассортимент, рецептуры, технология приготовления, требования к качеству, органолептические и физико-химические показатели.		2
	8	Халва: ассортимент, рецептуры, технология приготовления, требования к качеству, органолептические и физико-химические показатели.		2
	9	Фруктово-ягодный мармелад: ассортимент, рецептуры, технология приготовления, требования к качеству, органолептические и физико-химические показатели.		2
	10	Желейный мармелад: ассортимент, рецептуры, технология приготовления, требования к качеству, органолептические и физико-химические показатели.		2
	11	Клеевая резная пастила: ассортимент, рецептуры, технология приготовления, требования к качеству, органолептические и физико-химические показатели.		2
	12	Отливная пастила (зефир): ассортимент, рецептуры, технология приготовления, требования к качеству, органолептические и физико-химические показатели		2
<b>Тема 1.3</b> <b>Технологическое оборудование, используемое при производстве сахаристых кондитерских изделий</b>	<b>Содержание</b>		<b>20</b>	
	1	Виды, назначение и принцип действия оборудования для приготовления карамели.		2
	2	Виды, назначение и принцип действия оборудования для приготовления сбивных масс.		2
	3	Виды, назначение и принцип действия оборудования для приготовления конфет.		2
	4	Виды, назначение и принцип действия оборудования для приготовления ириса.		2
	5	Виды, назначение и принцип действия оборудования для приготовления драже.		2
	6	Виды, назначение и принцип действия оборудования для приготовления		2

	халвы.		
7	Виды, назначение и принцип действия оборудования для приготовления желейного мармелада.		2
8	Виды, назначение и принцип действия оборудования для приготовления клеевой резной и отливной пастилы.		2
9	Виды, назначение и принцип действия оборудования для завертки, фасовки и упаковки кондитерских изделий.		2
10	Правила эксплуатации и технического обслуживания основных видов оборудования для производства сахаристых кондитерских изделий.		2
<b>Практические работы</b>			
1	Решение ситуационных задач по теме «Сахаристые кондитерские изделия». Расчет сырья, определение количества порций с учетом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья.	<b>6</b>	
2	Разработка новых видов Сахаристых кондитерских изделий, разработка рецептуры, технологических режимов приготовления, установление показателей качества, оформление технологической документации.		
3	Разработка новых видов сахаристых кондитерских изделий, разработка рецептуры, технологических режимов приготовления, установление показателей качества, оформление технологической документации.		
<b>Лабораторные работы</b>		<b>54</b>	
1	Приготовление карамели леденцовой.		
2	Приготовление карамели с начинкой		
3	Приготовление шоколада.		
4	Приготовление конфет.		
5	Приготовление ириса.		
6	Приготовление драже.		
7	Приготовление халвы.		
8	Приготовление мармелада.		
9	Приготовление пастилы.		
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 1.</b>		<b>53</b>	
1.	Составление алгоритмов приготовления карамели леденцовой.		
2.	Составление алгоритмов приготовления карамели с начинкой.		



3. Написание рефератов на тему «Ассортимент, приготовление карамели».					
4. Написание реферата на тему «Ассортимент, рецептуры, технологический процесс приготовления фруктово-ягодных начинок».					
5. Написание реферата на тему: «Ассортимент, рецептуры, технологический процесс приготовления помадных и молочных начинок».					
6. Написание реферата на тему: «Ассортимент, рецептура, технологический процесс приготовления марципановых, масляно-сахарных и сбивных начинок».					
7. Составление алгоритмов приготовления халвы.					
8. Составление алгоритмов приготовления мармелада.					
9. Написание реферата на тему: «Виды, назначение и принцип действия оборудования для заправки кондитерских изделий».					
10. Написание реферата на тему: «Виды, назначение и принцип действия оборудования для фасовки кондитерских изделий».					
11. Написание реферата на тему: «Виды, назначение и принцип действия оборудования для упаковки кондитерских изделий».					
12. Написание рефератов на тему «Ассортимент. Подготовка к производству сахаристых продуктов».					
<b>Раздел ПМ 2. Ведение технологии производства мучных кондитерских изделий</b>				<b>300</b>	
<b>МДК 03.02 Технология производства мучных кондитерских изделий</b>				<b>285</b>	
<b>Тема 2.1</b>	<b>Содержание</b>	<b>10</b>			
<b>Контроль качества сырья при производстве мучных кондитерских изделий</b>	1	Нормативные и технологические инструкции, действующие при производстве выпеченных и отделочных полуфабрикатов.	2		
	2	Нормативные и технологические инструкции, действующие при производстве готовых изделий.	2		
	3	ОСТ 10-060-95 «Стандарт отрасли. Торты и пирожные».	2		
	4	Органолептические и физико-химические показатели качества, подготовка к производству дополнительных видов сырья: поверхностно активных веществ, разрыхлителей, ароматизаторов, пищевых кислот и красителей	2		
	5	Органолептические и физико-химические показатели качества, подготовка	2		

		к производству, применение сухих смесей.		
<b>Тема 2.2 Производство мучных кондитерских изделий</b>	<b>Содержание</b>		<b>48</b>	
	1	Классификация и ассортимент мучных кондитерских изделий. Технология приготовления теста для сахарного печенья. Ассортимент, технология приготовления сахарного печенья, рецептуры, требования к качеству, виды дефектов и меры по их устранению, виды брака и меры по его предупреждению и устранению.		2
	2	Технология приготовления теста для затяжного печенья, требования к качеству, виды дефектов и меры по их устранению, виды брака и меры по его предупреждению и устранению.		2
	3	Ассортимент, технология приготовления затяжного печенья, рецептуры, требования к качеству, виды дефектов и меры по их устранению, виды брака и меры по его предупреждению и устранению.		2
	4	Технология приготовления теста для сырцовых пряников, требования к качеству, виды дефектов и меры по их устранению, виды брака и меры по его предупреждению и устранению.		2
	5	Ассортимент, технология приготовления сырцовых пряников, рецептуры, требования к качеству, виды дефектов и меры по их устранению, виды брака и меры по его предупреждению и устранению.		2
	6	Технология приготовления теста для заварных пряников, требования к качеству, виды дефектов и меры по их устранению, виды брака и меры по его предупреждению и устранению.		2
	7	Ассортимент, технология приготовления заварных пряников, рецептуры, требования к качеству, виды дефектов и меры по их устранению, виды брака и меры по его предупреждению и устранению.		2
	8	Технология приготовления теста для кексов на химических разрыхлителях, требования к качеству, виды дефектов и меры по их устранению, виды брака и меры по его предупреждению и устранению.		2
	9	Ассортимент, технология приготовления кексов на химических разрыхлителях, рецептуры, требования к качеству, виды дефектов и меры по их устранению, виды брака и меры по его предупреждению и устранению.		2

10	Технология приготовления вафельного теста, требования к качеству, виды дефектов и меры по их устранению, виды брака и меры по его предупреждению и устранению.	2
11	Ассортимент, технология приготовления кексов на химических разрыхлителях, рецептуры, требования к качеству, виды дефектов и меры по их устранению, виды брака и меры по его предупреждению и устранению.	2
12	Технология приготовления бисквитного полуфабриката, использование, требования к качеству, виды дефектов и меры по их устранению, виды брака и меры по его предупреждению и устранению.	2
13	Технология приготовления песочного полуфабриката, использование, требования к качеству, виды дефектов и меры по их устранению, виды брака и меры по его предупреждению и устранению.	2
14	Технология приготовления слоеного полуфабриката, использование, требования к качеству, виды дефектов и меры по их устранению, виды брака и меры по его предупреждению и устранению.	2
15	Технология приготовления заварного полуфабриката, использование, требования к качеству, виды дефектов и меры по их устранению, виды брака и меры по его предупреждению и устранению.	2
16	Технология приготовления воздушного полуфабриката, использование, требования к качеству, виды дефектов и меры по их устранению, виды брака и меры по его предупреждению и устранению.	2
17	Технология приготовления кремов сливочных, их использование, требования к качеству, виды дефектов и меры по их устранению, виды брака и меры по его предупреждению и устранению.	2
18	Технология приготовления белковых кремов, их использование, требования к качеству, виды дефектов и меры по их устранению, виды брака и меры по его предупреждению и устранению.	2
19	Технология приготовления сиропов для промочки, сахарных помад, их использование, требования к качеству, виды дефектов и меры по их устранению, виды брака и меры по его предупреждению и устранению	2
20	Технология приготовления желе, суфле и прочих отделочных	2

	полуфабрикатов, их использование, требования к качеству, виды дефектов и меры по их устранению, виды брака и меры по его предупреждению и устранению		
21	Технология приготовления белковых кремов, их использование, требования к качеству, виды дефектов и меры по их устранению, виды брака и меры по его предупреждению и устранению		2
22	Технология приготовления пирожных, требования к качеству, виды дефектов и меры по их устранению, виды брака и меры по его предупреждению и устранению		2
23	Технология приготовления тортов, требования к качеству, виды дефектов и меры по их устранению, виды брака и меры по его предупреждению и устранению		2
24	Упаковка, маркировка, хранение и транспортировка мучных кондитерских изделий.		2
<b>Практические работы</b>		<b>18</b>	
1	Решение ситуационных задач по теме «Приготовление сахарного и затяжного печенья». Расчет сырья, определение количества выхода с учетом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья.		
2	Решение ситуационных задач по теме «Приготовление сырцовых и заварных пряников». Расчет сырья, определение количества выхода с учетом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья.		
3	Решение ситуационных задач по теме «Приготовление кексов на химических разрыхлителях ». Расчет сырья, определение количества выхода с учетом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья.		
4	Решение ситуационных задач по теме «Приготовление вафельного теста и изделий из него». Расчет сырья, определение количества выхода с учетом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья.		
5	Решение ситуационных задач по теме «Приготовление основных мучных полуфабрикатов». Расчет сырья, определение количества выхода с учетом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья.		
6	Решение ситуационных задач по теме «Приготовление основных		

	отделочных полуфабрикатов». Расчет сырья, определение количества выхода с учетом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья.	
7	Заполнение таблиц: «Требования к качеству пирожных, виды дефектов и меры по их устранению, виды брака и меры по его предупреждению и устранению».	
8	Заполнение таблиц: «Требования к качеству тортов, виды дефектов и меры по их устранению, виды брака и меры по его предупреждению и устранению».	
9	Разработка новых видов мучных кондитерских изделий, разработка рецептуры, технологических режимов приготовления, установление показателей качества, оформление технологической документации.	
<b>Лабораторные работы</b>		<b>96</b>
1	Приготовление сахарного печенья	
2	Приготовление затяжного печенья	
3	Приготовление сырцовых и заварных пряников	
4	Приготовление кексов на химических разрыхлителях	
5	Приготовление вафель	
6	Приготовление бисквитных нарезных пирожных	
7	Приготовление бисквитных пирожных со штучно-выпеченным полуфабрикатом	
8	Приготовление песочно-кремовых пирожных	
9	Приготовление песочных пирожных «Корзиночки»	
10	Приготовление слоеных нарезных пирожных	
11	Приготовление слоеных пирожных со штучно-выпеченным полуфабрикатом	
12	Приготовление заварных пирожных	
13	Приготовление бисквитно-кремовых тортов	
14	Приготовление песочных тортов	
15	Приготовление слоеных тортов с кремом	
16	Приготовление воздушно-ореховых тортов	

<b>Тема 2.3 Технологическое оборудование, используемое при производстве мучных кондитерских изделий</b>	<b>Содержание</b>		<b>16</b>	
	1	Основные виды, назначение и принцип действия оборудования для подготовки сырья к производству. Правила эксплуатации и технического обслуживания .		2
	2	Виды, назначение и принцип действия оборудования для формирования мучных кондитерских изделий. Правила эксплуатации и технического обслуживания.		2
	3	Виды, назначение и принцип действия оборудования для выпечки полуфабрикатов и изделий. Правила эксплуатации и технического обслуживания.		2
	4	Виды, назначение и принцип действия оборудования для отделки мучных кондитерских изделий. Правила эксплуатации и технического обслуживания.		2
	5	Виды, назначение и принцип действия упаковочного оборудования. Правила эксплуатации и технического обслуживания.		2
	6	Виды, назначение и принцип действия холодильного оборудования. Правила эксплуатации и технического обслуживания.		2
	7	Виды, назначение и использование производственного инвентаря.		2
	8	Правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии при производстве кондитерских изделий.		2
	<b>Практические работы</b>		<b>2</b>	
1	Произвести расчет производительности печей			
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 2.</b>			<b>95</b>	
1.	Составление алгоритмов приготовления сахарного и затяжного печенья.			
2.	Составление алгоритмов приготовления различных видов полуфабрикатов из бездрожжевого теста.			
3.	Составление технологических карт на отделочные полуфабрикаты (по заданию).			
4.	Составление таблиц: «Дефекты полуфабрикатов: виды, причины возникновения, способы предупреждения и устранения».			
5.	Написание рефератов на тему «Использование сливочных кремов при приготовлении тортов и пирожных»			
6.	Заполнение таблиц рецептов на отделочные полуфабрикаты. Расчет сырья.			
7.	Составление технологических схем, алгоритмов приготовления отделочных полуфабрикатов.			
8.	Составление таблиц: «Дефекты отделочных полуфабрикатов: виды, причины возникновения, способы			

<p>предупреждения и устранения».</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>9. Заполнение таблиц рецептур, составление алгоритмов приготовления тортов.</li> <li>10. Написание рефератов на тему: «Приготовление сложных мучных кондитерских изделий из песочного теста».</li> <li>11. Написание рефератов на тему: «Приготовление сложных мучных кондитерских изделий из пряничного теста».</li> <li>12. Написание рефератов на тему: «Приготовление праздничных вафельных тортов».</li> <li>13. Оформление технологических карт. Расчет полуфабрикатов и сырья по рецептурам.</li> <li>14. Написание рефератов на тему «Использование марципана и шоколада в приготовлении пирожных».</li> <li>15. Написание рефератов на тему «Ассортимент и виды современных бисквитных пирожных».</li> <li>16. Написание рефератов на тему «Использование современных ингредиентов в приготовлении мелкоштучных кондитерских изделий».</li> <li>17. Составление алгоритма приготовления различных пирожных.</li> <li>18. Оформление технологических карт. Расчет полуфабрикатов и сырья по рецептурам.</li> <li>19. Составление таблицы «Оценка качества готовых пирожных».</li> <li>20. Изучение ассортимента пирожных, реализуемых в розничной сети.</li> </ol>		
<p><b>Примерная тематика курсовых работ</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Технология производства сахарного печенья</li> <li>2. Технология производства затяжного печенья</li> <li>3. Технология производства сырцовых пряников</li> <li>4. Технология производства заварных пряников</li> <li>5. Технология производства кексов на химических разрыхлителях</li> <li>6. Технология производства вафель</li> <li>7. Технология производства бисквитных нарезных пирожных</li> <li>8. Технология производства бисквитных штучно-выпеченных пирожных</li> <li>9. Технология производства песочно-кремовых нарезных пирожных</li> <li>10. Технология производства песочных пирожных «Корзиночка»</li> <li>11. Технология производства слоеных нарезных пирожных</li> <li>12. Технология производства слоеных пирожных со штучно-выпеченным полуфабрикатом</li> <li>13. Технология производства заварных пирожных</li> <li>14. Технология производства бисквитно-кремовых тортов</li> <li>15. Технология производства песочных тортов</li> <li>16. Технология производства слоеных тортов с кремом</li> </ol>	<b>20</b>	

17. Технология производства воздушно-ореховых тортов		
18. Технология производства карамели леденцовой		
19. Технология производства карамели с начинкой		
20. Технология производства ириса		
21. Технология производства драже:		
22. Технология производства халвы		
23. Технология производства желейного мармелада		
24. Технология производства клеевой резной пастилы		
25. Технология производства шоколада		
<b>Самостоятельная работа по выполнению курсовой работы</b>	<b>10</b>	
<b>Практика по профилю специальности</b>	<b>180</b>	
<b>Виды работ</b>		
1. Ознакомление с работой кондитерского цеха. Ознакомление с правилами эксплуатации оборудования, инструментов и инвентаря кондитерского цеха. Участие в технологическом процессе предварительной подготовки сырья и продуктов к использованию при приготовлении сахаристых кондитерских изделий.		
2. Изучение технологических инструкций по производству сахаристых кондитерских изделий, требований стандартов отрасли к качеству сырья, используемому при производстве сахаристых кондитерских изделий.		
3. Участие в технологическом процессе подготовки к использованию сахара, меда, патоки. Изучение требований действующих стандартов отрасли к качеству данного сырья.		
4. Участие в технологическом процессе подготовки к использованию орехов и масличных семян, бобов какао, студнеобразующих веществ. Изучение требований действующих стандартов отрасли к качеству данного сырья.		
5. Участие в технологическом процессе подготовки к использованию плодовых заготовок, ароматических веществ, пищевых красителей, эмульгаторов и разжижителей, вспомогательного сырья. Изучение требований действующих стандартов отрасли к качеству данного сырья.		
6. Участие в технологическом процессе приготовления карамелей леденцовых: рецептура, технология приготовления, требования к качеству: органолептические и физико-химические показатели. Виды, назначение и принцип действия оборудования для приготовления карамели.		
7. Участие в приготовлении карамельных начинок: фруктово-ягодных, помадных, молочных, марципановых, ореховых, масляно-сахарных, сбивных. Рецептуры, технология приготовления, требования к качеству, органолептические и физико-химические показатели. Виды, назначение и принцип действия оборудования для приготовления сбивных масс.		
8. Участие в технологическом процессе приготовления карамелей с начинками: рецептура, технология		



- приготовления, требования к качеству: органолептические и физико-химические показатели.
9. Участие в технологическом процессе приготовления шоколада: рецептура, технология приготовления, требования к качеству: органолептические и физико-химические показатели.
10. Участие в технологическом процессе приготовления конфетных масс: рецептура, технология приготовления, требования к качеству: органолептические и физико-химические показатели.
11. Участие в технологическом процессе приготовления конфет: рецептура, технология приготовления, требования к качеству: органолептические и физико-химические показатели. Виды, назначение и принцип действия оборудования для приготовления конфет.
12. Участие в технологическом процессе приготовления ириса: рецептура, технология приготовления, требования к качеству: органолептические и физико-химические показатели. Виды, назначение и принцип действия оборудования для приготовления ириса.
13. Участие в технологическом процессе приготовления драже: рецептура, технология приготовления, требования к качеству: органолептические и физико-химические показатели. Виды, назначение и принцип действия оборудования для приготовления драже.
14. Участие в технологическом процессе приготовления халвы: рецептура, технология приготовления, требования к качеству: органолептические и физико-химические показатели. Виды, назначение и принцип действия оборудования для приготовления халвы.
15. Участие в технологическом процессе приготовления фруктово-ягодного мармелада: рецептура, технология приготовления, требования к качеству: органолептические и физико-химические показатели.
16. Участие в технологическом процессе приготовления желейного мармелада: рецептура, технология приготовления, требования к качеству: органолептические и физико-химические показатели. Виды, назначение и принцип действия оборудования для приготовления желейного мармелада.
17. Участие в технологическом процессе приготовления клеевой резной пастилы: рецептура, технология приготовления, требования к качеству: органолептические и физико-химические показатели. Виды, назначение и принцип действия оборудования для приготовления клеевой резной и отливной пастилы.
18. Участие в технологическом процессе приготовления сахарного печенья, рецептура требования к качеству, виды дефектов и меры по их устранению, виды брака и меры по его предупреждению и устранению.
19. Участие в технологическом процессе приготовления затяжного печенья: рецептура, требования к качеству, виды дефектов и меры по их устранению, виды брака и меры по его предупреждению и устранению.
20. Участие в технологическом процессе приготовления сырцовых пряников: рецептура, требования к качеству, виды дефектов и меры по их устранению, виды брака и меры по его предупреждению и устранению.
21. Участие в технологическом процессе приготовления заварных пряников: рецептура, требования к качеству,

<p>виды дефектов и меры по их устранению, виды брака и меры по его предупреждению и устранению.</p> <p>22. Участие в технологическом процессе приготовления кексов на химических разрыхлителях, рецептура, требования к качеству, виды дефектов и меры по их устранению, виды брака и меры по его предупреждению и устранению.</p> <p>23. Участие в технологическом процессе приготовления вафель: рецептура, требования к качеству, виды дефектов и меры по их устранению, виды брака и меры по его предупреждению и устранению.</p> <p>24. Участие в технологическом процессе приготовления бисквитного, песочного полуфабрикатов: рецептура, технология приготовления, требования к качеству, виды дефектов и меры по их устранению, виды брака и меры по его предупреждению и устранению.</p> <p>25. Участие в технологическом процессе приготовления слоеного и заварного полуфабриката: рецептура, технология приготовления, требования к качеству, виды дефектов и меры по их устранению, виды брака и меры по его предупреждению и устранению.</p> <p>26. Участие в технологическом процессе приготовления сливочных и белкового кремов: рецептура, технология приготовления, требования к качеству, виды дефектов и меры по их устранению, виды брака и меры по его предупреждению и устранению.</p> <p>27. Участие в технологическом процессе приготовления отделочных полуфабрикатов для тортов и пирожных: рецептура, технология приготовления, требования к качеству, виды дефектов и меры по их устранению, виды брака и меры по его предупреждению и устранению.</p> <p>28. Участие в технологическом процессе приготовления пирожных: рецептура, технология приготовления, требования к качеству, виды дефектов и меры по их устранению, виды брака и меры по его предупреждению и устранению.</p> <p>29. Участие в технологическом процессе приготовления тортов: рецептура, технология приготовления, требования к качеству, виды дефектов и меры по их устранению, виды брака и меры по его предупреждению и устранению.</p> <p>30. Упаковка, маркировка, хранение и транспортировка мучных кондитерских изделий. Санитарные требования к срокам реализации и режимам хранения.</p>		
<b>Всего</b>	<b>654</b>	

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 4.1. Требования к материально-техническому обеспечению.

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов: Технологии изготовления кондитерских изделий; Технологического оборудования кондитерского производства; Лабораторий: Учебный кондитерский цех; Оборудования хлебобулочного, кондитерского и макаронного производства.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- учебные столы и стулья;
- шкафы;
- плакатницы;
- учебная доска.

Комплект учебно-методической документации:

- стандарты,
- сборники рецептур,
- технологические инструкции;
- инструкционно-технологические карты,
- комплект лабораторных и практических работ,
- карточки-задания и контрольные листы опроса,
- учебная и техническая литература, учебно-методические издания
- наглядные пособия:

Комплект нормативной документации:

- гигиенические требования к организации технологических процессов, производственному оборудованию и рабочему инструменту СП 2.2.2.1327-03,
- оборудование технологическое хлебопекарной и кондитерской промышленности: Отраслевой каталог. – М.: ЦНИИТЭИлегпищемаш,
- производство хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий. СанПиН 2.3.4.545-96 М.: Госкомсанэпиднадзор России,
- санитарно-гигиенические нормы и правила «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». СанПиН 2.3.1078-2001.- М.

Плакаты:

- способы приготовления пшеничного теста,
- тестомесильная машина «Стандарт»,
- тестоприготовительный агрегат Гатилина непрерывного действия,
- технологическая схема приготовления теста на густых опарах,
- тестоделитель «Кузбасс»,
- тестоделитель РМК-55,
- делительнопосадочный автогмат,
- тестоокруглитель
- тестозакаточная машина,
- расстойно-печной агрегат,

- хлебопекарная печь ФТЛ-2,
- хлебопекарная печь ХПА-40,
- роторная печь «Муссон»,
- оборудование остывочного отделения,
- оборудование экспедиции.

Технические средства обучения:

- компьютер;
- мультимедийное оборудование;

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- учебные столы и стулья;
- столы производственные;
- стеллажи;
- шкафы;
- плиты электрические;
- шкаф жарочный;
- шкаф пекарский;
- холодильники;
- весы настольные;
- микроволновая печь;
- блендер;
- миксер;

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику (по профилю специальности).

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

- тестомесильная машина «Стандарт»,
- тестоприготовительный агрегат Гатилина непрерывного действия,
- тестоделитель «Кузбасс»,
- тестоделитель РМК-55,
- делительнопосадочный автомат,
- тестоокруглитель
- тестозакаточная машина,
- расстойно-печной агрегат,
- хлебопекарная печь ФТЛ-2,
- хлебопекарная печь ХПА-40,
- роторная печь «Муссон»,
- кремозбивальная машина;
- тестомесильная машина;
- тестораскаточная машина;
- холодильный шкаф;
- весы товарные;
- весы настольные;

## 4.2. Информационное обеспечение обучения

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

Основные источники:

1. Драгилев А.И., Хромеенков В.М., Чернов М.Е. Технологическое оборудование: хлебопекарное, макаронное и кондитерское. Учебник для вузов 4-е изд. стер.- СПб: Издательский центр «Лань», 2020г.
2. Драгилев А.И., Маршалкин Г.А. Основы кондитерского производства. Учебник для вузов. 4-е изд. стер. СПб: издательство «Лань», 2018г.
3. Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования/ С.В. Ермилова – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2019г.
4. Мармузова Л.В. Технология хлебопекарного производства. Сырье и материалы: учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/ Л.В. Мармузова – 7-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018г.
5. Скобельская З.Г., Горячева Г.Н. Технология производства сахаристых кондитерских изделий. Учебное пособие СПО, 3-е изд. стер. СПб.: Издательство «Лань», 2020г.
6. Типсина Н.Н. Восточные сладости и национальные изделия: учеб. пособие/ Н.Н. Типсина, Краснояр. гос. аграр. ун-т. – Красноярск, 2018г.
7. Шумилкина М.Н. Кондитер. Учебное пособие для СПО, 4-е изд., Ростов-на-Дону/ М.Н. Шумилкина, Н.В. Дроздова, Издательство «Феникс», 2020г.

Дополнительные источники:

1. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента: Лабораторный практикум: учеб. пособие для студ. Учреждений сред. проф. образования/ И.Ю. Бурчакова – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2019г.
2. Справочник кондитера. Под общей редакцией М.Н. Николаевой, Н.И. Номофиловой, Издательский дом «Экономические новости», 2018г.
3. Ахмадиева А. Магия бисквита., издательский дом «Комсомольская правда», 2020г.
4. Джанджгава С. Король эклеров. – М.: Издательство: «Хлеб\*Соль», 2019г.

Интернет-ресурсы:

1. Токоч. ру
2. Хлебопечение с ООО "Russian bread"
3. <http://www.peku-sam.ru>
4. <http://kuking.net>
5. <http://www.edu.ru>

### **4.3. Общие требования к организации образовательного процесса.**

Для реализации компетентностного подхода необходимо использовать в образовательном процессе активные формы проведения занятий с применением электронных образовательных ресурсов, деловых игр, индивидуальных и групповых проектов, анализа производственных ситуаций в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Обучающиеся должны выполнять в установленные сроки все задания, предусмотренные основной профессиональной образовательной программой.

Для обучающихся могут проводиться групповые и индивидуальные Консультации.

Для усвоения тем профессионального модуля ПМ. 03 Технология производства кондитерских изделий, учащимся достаточно знаний основного общего образования, а также изучение дисциплин: «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве», «Охрана труда», «Безопасность жизнедеятельности», «Правовые основы профессиональной деятельности», «Техническая механика», «Автоматизация технологических процессов».

Производственная практика проводится концентрированно на базе хлебозаводов города Пензы. Аттестация по итогам производственной практики проводится на основании результатов, подтвержденных документами баз практики.

### **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам):

наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю специальности и профессионального модуля «Производство кондитерских изделий».

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

Педагогический состав: дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов, а также общепрофессиональных дисциплин, имеющие высшее профессиональное образование, соответствующее профилю профессионального модуля, прошедшие стажировку в кондитерских предприятиях или кондитерских цехах при предприятиях торговли и общественного питания (не реже 1 раза в 3 года).

## 5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

<b>Результаты</b>	<b>Основные показатели оценки</b>	<b>Формы и методы</b>
-------------------	-----------------------------------	-----------------------

<b>(освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>результата</b>	<b>контроля и оценки</b>
ПК 3.1. Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве кондитерских изделий.	Экспертной оценка качества сырья проведена в соответствии с требованиями нормативных документов по установленной методике, с учетом вида сырья	Экспертное наблюдение и экспертная оценка по критериям
ПК 3.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий.	--организация рабочего места для производства сахаристых кондитерских изделий соответствует установленным требованиям правил и норм; технологический процесс приготовления сахаристых кондитерских изделий соответствует предъявляемым требованиям; приготовленные изделия соответствуют по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, консистенция, и запах) установленным требованиям; технологический процесс осуществляется в соответствие с технологической картой;	Экспертное наблюдение и экспертная оценка по критериям Сравнение с эталоном
ПК 3.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий.	--организация рабочего места для производства мучных кондитерских изделий соответствует установленным требованиям правил и норм; технологический процесс приготовления мучных кондитерских изделий соответствует предъявляемым требованиям; приготовленные изделия соответствуют по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, консистенция, и запах) установленным требованиям; технологический процесс осуществляется в соответствие с технологической картой;	Экспертное наблюдение и экспертная оценка по критериям Сравнение с эталоном
ПК 3.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий.	организация рабочего места в тестоприготовительном, разделочном, пекарном и отделочном отделениях соответствует установленным требованиям	Экспертное наблюдение и экспертная оценка по критериям Сравнение с эталоном

	эксплуатация технологического оборудования осуществляется в соответствии с инструкцией по эксплуатации, с соблюдением правил техники безопасности	
--	---	--

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>- проявление устойчивого интереса к будущей профессии,</li> <li>- участие в конкурсах и олимпиадах и конкурсах профессионального мастерства,</li> <li>- активное и систематическое участие в профессионально значимых мероприятиях (конференциях, проектах)</li> <li>- наличие положительных отзывов по итогам практики.</li> </ul>	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения выполнения учебно-производственных работ
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы ведения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организация собственной профессиональной деятельности,</li> <li>- постановка целей и выбор методов ее достижения,</li> <li>- определение эффективности и качества решения задач выполнения практических занятий в соответствии с технологическими требованиями.</li> </ul>	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе выполнения учебно-производственных работ
ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определение алгоритма действий в нестандартных ситуациях и их анализ,</li> <li>- самоанализ и коррекция результатов собственной работы;</li> <li>- грамотное решение ситуационных задач с применением профессиональных знаний и умений</li> </ul>	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе выполнения учебно-производственных работ
ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач,	<ul style="list-style-type: none"> <li>- эффективный выбор методов поиска необходимой информации,</li> <li>- использование различных источников, включая</li> </ul>	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе



профессионального и личностного развития	электронные; - нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, - освоение программ, необходимых для профессиональной деятельности.	выполнения учебно-производственных работ
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	-использование навыков информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности, - работа с ПК и Интернетом.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	- способность работать в команде и коллективе, - взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося
ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий	- самоанализ эффективности и качества выполнения работ, - умение контролировать работу подчиненных, - проявление ответственности за работу подчиненных.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	-определение задач профессионального роста и самообразования, - планирование студентом повышения личностного и квалификационного уровня.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося
ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности	- эффективный поиск необходимой информации, - изучение новых технологий и оборудования в профессиональной деятельности.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося

**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 03. ПРОИЗВОДСТВО КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ**

**для студентов, обучающихся по специальности  
19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий  
(базовая подготовка)**

**Пенза, 2022**

Рассмотрена и одобрена на заседании методической (цикловой) комиссии профессиональных дисциплин по укрупненным группам специальностей «Промышленная экология и биотехнологии, сервис»

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

Председатель методической цикловой комиссии \_\_\_\_\_ Т.В. Фомина

Составил преподаватель Потапова О.В.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности

19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий (базовая подготовка)

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по учебно – воспитательной работе

\_\_\_\_\_ Л.В. Волкова

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 202\_\_ г.

## Содержание

<b>1. Паспорт программы производственной практики (по профилю специальности)</b>	<b>4</b>
<b>2. Результаты освоения программы производственной практики (по профилю специальности)</b>	<b>6</b>
<b>3. Тематический план и содержание производственной практики (по профилю специальности)</b>	<b>7</b>
<b>4. Условия реализации программы производственной практики (по профилю специальности)</b>	<b>12</b>
<b>5. Контроль и оценка результатов освоения производственной практики (по профилю специальности)</b>	<b>15</b>

# **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)**

## **ПМ.03 Производство кондитерских изделий**

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

Рабочая программа производственной практики (по профилю специальности) является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий в части освоения основного вида деятельности: Производство кондитерских изделий и соответствующих профессиональных компетенций:

ПК 3.1. Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве кондитерских изделий.

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

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

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

Освоение программы практики направлено на формирование общих компетенций:

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

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

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

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

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

ОК 6. Работать в коллективе и 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.

Личностные результаты:

ЛР 1. Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.

ЛР 2. Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.

ЛР 3. Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.

ЛР 4. Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионально конструктивного «цифрового следа».

ЛР 5. Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.

ЛР 6. Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.

ЛР 7. Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.

ЛР 8. Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.

ЛР 10. Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.

ЛР 13. Выполняющий трудовые функции в сфере общественного питания и промышленной переработки и производства

ЛР 14. Умение реализовать лидерские качества на производстве

ЛР 15. Стрессоустойчивость, коммуникабельность

ЛР 16. Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий

ЛР 17. Гармонично, разносторонне развитый, активно выражающий отношение к преобразованию общественных пространств, промышленной и технологической эстетике предприятия, корпоративному дизайну, товарным знакам

ЛР 18. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно-сложных или стремительно меняющихся ситуациях.

## **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.03 Производство кондитерских изделий, совершенствование умений по виду профессиональной деятельности, приобретение профессионального опыта.

Задачи практики - способствовать освоению основного вида профессиональной деятельности и формированию соответствующих профессиональных компетенций.

С целью овладения видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе прохождения производственной практики (по профилю специальности) должен:

### **иметь практический опыт:**

- контроля качества сырья и готовых кондитерских изделий;
- ведения технологического процесса производства мучных кондитерских изделий;
- эксплуатации и обслуживания технологического оборудования для производства кондитерских изделий;

### **уметь:**

- проводить анализ качества сырья и готовой продукции;
- определять органолептические и физико – химические показатели качества сырья и готовой продукции;
- по результатам контроля давать рекомендации для оптимизации технологического процесса;
- оформлять производственную и технологическую документацию при производстве кондитерских изделий;
- рассчитывать производственные рецептуры по производству мучных кондитерских изделий;
- рассчитывать производительность печей;
- эксплуатировать основные виды оборудования при производстве мучных кондитерских изделий;
- проектировать и подбирать оборудование для автоматизированных и комплексно – механизированных линий для производства кондитерских изделий;

### **знать:**

- состав, свойства, требования действующих стандартов к качеству сырья;
- органолептические и физико – химические показатели качества сырья и готовой кондитерской продукции;

- основные методы органолептических физико – химических испытаний;
- классификация и ассортимент мучных кондитерских изделий (печенья, пряников, тортов и пирожных, кексов, вафель);
- технология приготовления мучных кондитерских изделий (сахаристого и затяжного печенья, сырцовых и заварных пряников, выпеченных и отделочных полуфабрикатов, кексов, вафель);
- требования к качеству готовой продукции мучных кондитерских изделий;
  - виды дефектов продукции и меры по их устранению;
  - виды брака и меры по его предупреждению и устранению;
  - виды, назначение и принцип действия оборудования для тепловой обработки сырья, полуфабрикатов;
  - виды, назначение и принцип действия оборудования для производства мучных кондитерских изделий;
  - виды, назначение и принцип действия оборудования для заправки, фасовки и упаковки кондитерских изделий;
  - правила эксплуатации и технического обслуживания основных видов оборудования для производства мучных кондитерских изделий;
  - правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии при производстве кондитерских изделий.

### **1.3. Количество часов на освоение рабочей программы производственной практики (по профилю специальности):**

Всего - 180 часов, в том числе:

в форме практической подготовки -180 часов;

в рамках освоения ПМ 03. – 180 часов.



## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

Результатом освоения программы производственной практики (по профилю специальности) является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: Производство кондитерских изделий, в том числе профессиональными и общими компетенциями

Код	Наименование результата обучения
ПК 3.1.	Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве кондитерских изделий
ПК 3.2.	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий
ПК 3.3.	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий
ПК 3.4.	Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве 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	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. 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.03 Производство кондитерских изделий</b>		180	
<b>Тема 1.</b> Ознакомление с работой кондитерского цеха.	<b>Виды работ</b>	6	
	1. Ознакомление с правилами эксплуатации оборудования, инструментов и инвентаря кондитерского цеха. Участие в технологическом процессе предварительной подготовки сырья и продуктов к использованию при приготовлении сахаристых кондитерских изделий.		
<b>Тема 2.</b> Ознакомление с нормативной документацией по производству сахаристых кондитерских изделий.	<b>Виды работ</b>	6	
	1. Ознакомление с технологическими инструкциями по производству сахаристых кондитерских изделий, с требованиями стандартов отрасли к качеству сырья, используемому при производстве сахаристых кондитерских изделий.		
<b>Тема 3.</b> Технологический процесс подготовки к использованию сырья.	<b>Виды работ</b>	18	
	1. Участие в технологическом процессе подготовки к использованию сахара, меда, патоки. Изучение требований действующих стандартов отрасли к качеству данного сырья.		
	2. Участие в технологическом процессе подготовки к использованию орехов и масличных семян, бобов какао, студнеобразующих веществ. Изучение требований действующих стандартов отрасли к качеству данного сырья.		
	3. Участие в технологическом процессе подготовки к использованию плодовых заготовок, ароматических веществ, пищевых красителей,		

	эмульгаторов и разжижителей, вспомогательного сырья. Изучение требований действующих стандартов отрасли к качеству данного сырья.		
<b>Тема 4.</b> Технологический процесс приготовления карамели	<b>Виды работ</b>	18	
	1. Участие в технологическом процессе приготовления карамелей леденцовых: рецептура, технология приготовления, требования к качеству: органолептические и физико-химические показатели. Виды, назначение и принцип действия оборудования для приготовления карамели.		
	2. Участие в приготовлении карамельных начинок - фруктово-ягодных, помадных, молочных, марципановых, ореховых, масляно-сахарных, сбивных. Рецептуры, технология приготовления, требования к качеству, органолептические и физико-химические показатели. Виды, назначение и принцип действия оборудования для приготовления сбивных масс.		
	3. Участие в технологическом процессе приготовления карамелей с начинками: рецептура, технология приготовления, требования к качеству: органолептические и физико-химические показатели.		
<b>Тема 5.</b> Технологический процесс приготовления шоколада	<b>Виды работ</b>	6	
	1. Участие в технологическом процессе приготовления шоколада: рецептура, технология приготовления, требования к качеству: органолептические и физико-химические показатели.		
<b>Тема 6.</b> Технологический процесс приготовления конфет	<b>Виды работ</b>	12	
	1. Участие в технологическом процессе приготовления конфетных масс: рецептура, технология приготовления, требования к качеству: органолептические и физико-химические показатели.		
	2. Участие в технологическом процессе приготовления конфет: рецептура, технология приготовления, требования к качеству: органолептические и физико-химические показатели. Виды, назначение и принцип действия оборудования для приготовления конфет.		
<b>Тема 7.</b> Технологический процесс приготовления	<b>Виды работ</b>	6	
	1. Участие в технологическом процессе приготовления ириса: рецептура,		

ириса	технология приготовления, требования к качеству: органолептические и физико-химические показатели. Виды, назначение и принцип действия оборудования для приготовления ириса.		
<b>Тема 8.</b> Технологический процесс приготовления драже	<b>Виды работ</b>	6	
	Участие в технологическом процессе приготовления драже: рецептура, технология приготовления, требования к качеству: органолептические и физико-химические показатели. Виды, назначение и принцип действия оборудования для приготовления драже.		
<b>Тема 9.</b> Технологический процесс приготовления халвы	<b>Виды работ</b>	6	
	Участие в технологическом процессе приготовления халвы: рецептура, технология приготовления, требования к качеству: органолептические и физико-химические показатели. Виды, назначение и принцип действия оборудования для приготовления халвы.		
<b>Тема 10.</b> Технологический процесс приготовления фруктово-ягодных кондитерских изделий	<b>Виды работ</b>	18	
	1.Участие в технологическом процессе приготовления фруктово-ягодного мармелада: рецептура, технология приготовления, требования к качеству: органолептические и физико-химические показатели.		
	2.Участие в технологическом процессе приготовления жележного мармелада: рецептура, технология приготовления, требования к качеству: органолептические и физико-химические показатели. Виды, назначение и принцип действия оборудования для приготовления жележного мармелада.		
	3.Участие в технологическом процессе приготовления клеевой резной пастилы: рецептура, технология приготовления, требования к качеству: органолептические и физико-химические показатели. Виды, назначение и принцип действия оборудования для приготовления клеевой резной и отливной пастилы.		
<b>Тема 11.</b> Технологический процесс приготовления печенья	<b>Виды работ</b>	12	
	1.Участие в технологическом процессе приготовления сахарного печенья, рецептура требования к качеству, виды дефектов и меры по их устранению,		

	<p>виды брака и меры по его предупреждению и устранению.</p> <p>2.Участие в технологическом процессе приготовления затяжного печенья: рецептура, требования к качеству, виды дефектов и меры по их устранению, виды брака и меры по его предупреждению и устранению.</p>		
<b>Тема 12.</b> Технологический процесс приготовления пряников	<p><b>Виды работ</b></p> <p>1.Участие в технологическом процессе приготовления сырцовых пряников: рецептура, требования к качеству, виды дефектов и меры по их устранению, виды брака и меры по его предупреждению и устранению.</p> <p>2.Участие в технологическом процессе приготовления заварных пряников: рецептура, требования к качеству, виды дефектов и меры по их устранению, виды брака и меры по его предупреждению и устранению.</p>	12	
<b>Тема 13.</b> Технологический процесс приготовления кексов	<p><b>Виды работ</b></p> <p>1.Участие в технологическом процессе приготовления кексов на химических разрыхлителях, рецептура, требования к качеству, виды дефектов и меры по их устранению, виды брака и меры по его предупреждению и устранению.</p>	6	
<b>Тема 14.</b> Технологический процесс приготовления вафель	<p><b>Виды работ</b></p> <p>1.Участие в технологическом процессе приготовления вафель: рецептура, требования к качеству, виды дефектов и меры по их устранению, виды брака и меры по его предупреждению и устранению.</p>	6	
<b>Тема 15.</b> Технологический процесс приготовления бисквитного, песочного теста и изделий из него	<p><b>Виды работ</b></p> <p>1.Участие в технологическом процессе приготовления бисквитного, песочного теста и изделий из него: рецептура, технология приготовления, требования к качеству, виды дефектов и меры по их устранению, виды брака и меры по его предупреждению и устранению.</p>	6	
<b>Тема 16.</b> Технологический процесс приготовления слоеного и заварного теста и изделий из него	<p><b>Виды работ</b></p> <p>1.Участие в технологическом процессе приготовления слоеного и заварного теста и изделий из него: рецептура, технология приготовления, требования к качеству, виды дефектов и меры по их устранению, виды брака и меры по его предупреждению и устранению.</p>	6	

<b>Тема 17.</b> Технологический процесс приготовления отделочных полуфабрикатов	<b>Виды работ</b>	12
	1.Участие в технологическом процессе приготовления сливочных и белкового кремов: рецептура, технология приготовления, требования к качеству, виды дефектов и меры по их устранению, виды брака и меры по его предупреждению и устранению. 2.Участие в технологическом процессе приготовления отделочных полуфабрикатов для тортов и пирожных: рецептура, технология приготовления, требования к качеству, виды дефектов и меры по их устранению, виды брака и меры по его предупреждению и устранению.	
<b>Тема 18.</b> Технологический процесс приготовления пирожных	<b>Виды работ</b>	6
	1.Участие в технологическом процессе приготовления пирожных: рецептура, технология приготовления, требования к качеству, виды дефектов и меры по их устранению, виды брака и меры по его предупреждению и устранению.	
<b>Тема 19.</b> Технологический процесс приготовления тортов	<b>Виды работ</b>	6
	1.Участие в технологическом процессе приготовления тортов: рецептура, технология приготовления, требования к качеству, виды дефектов и меры по их устранению, виды брака и меры по его предупреждению и устранению.	
<b>Тема 20.</b> Упаковка, маркировка, хранение и транспортировка мучных кондитерских изделий.	<b>Виды работ</b>	6
	1.Участие в упаковке, маркировке и транспортировке мучных кондитерских изделий. Ознакомление с санитарными требованиями и сроками реализации , режимам хранения.	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		<b>180</b>

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)**

### **4.1. Требования к материально-техническому обеспечению.**

Производственная практика (по профилю специальности) проводится на кондитерских предприятиях и в кондитерских цехах предприятий общественного питания города Пензы и Пензенской области. Программа производственной практики (по профилю специальности) предусматривает выполнение студентами функциональных обязанностей специалистов кондитерского производства на объектах профессиональной деятельности. Закрепление баз практик осуществляется администрацией колледжа.

Оборудование рабочих мест:

Комплект учебно-методической документации:

- стандарты,
- сборники рецептур,
- технологические инструкции;
- инструкционно-технологические карты,

Комплект нормативной документации:

- гигиенические требования к организации технологических процессов, производственному оборудованию и рабочему инструменту СП 2.2.2.1327-03,

- оборудование технологическое хлебопекарной и кондитерской промышленности: Отраслевой каталог. – М.: ЦНИИТЭИлегпищемаш,

- производство хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий. СанПиН 2.3.4.545-96 М.: Госкомсанэпиднадзор России,

- санитарно-гигиенические нормы и правила «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». СанПиН 2.3.1078-2001.-М.

- тестомесильная машина «Стандарт»,
- тестоприготовительный агрегат Гатилина непрерывного действия,
- тестоделитель «Кузбасс»,
- тестоделитель РМК-55,
- делительнопосадочный автомат,
- тестоокруглитель
- тестозакаточная машина,
- расстойно-печной агрегат,
- хлебопекарная печь ФТЛ-2,
- хлебопекарная печь ХПА-40,
- роторная печь «Муссон»,
- кремозбивальная машина;
- тестомесильная машина;
- тестораскаточная машина;

- холодильный шкаф;
- весы товарные;
- весы настольные;

#### **4.2. Информационное обеспечение производственной практики (по профилю специальности)**

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

Основные источники:

1. И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования /И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. – М.: Издательский центр «Академия», 2018г.

2. Драгилев А.И., Маршалкин Г.А. Основы кондитерского производства. Учебник для вузов. 4-е изд. стер. СПб: Издательство «Лань», 2018г.

3. С.В. Ермилова Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / С.В. Ермилова. – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2019г.

4. Скобельская З.Г., Горячева Г.Н. Технология производства сахаристых кондитерских изделий. Учебное пособие СПО, 3-е изд. стер. СПб.: Издательство «Лань» 2020г.

5. М.Н. Шумилкина, Н.В. Дроздова. Кондитер, учебное пособие для СПО, 4-е изд., Ростов-на-Дону, Феникс, 2020г.

Дополнительные источники:

1. Драгилев А.И., Хромеевков В.М., Чернов М.Е. Технологическое оборудование: хлебопекарное, макаронное и кондитерское. Учебник для вузов 4-е изд. стер. \_СПб: издательский центр «Лань», 2020г.

2. Ермилова С.В., Соколова Е.И. Мучные кондитерские изделия. – М.: Издательский центр «Академия», 2018г.

3. Лурье И.С. Технология кондитерского производства, учебник для СПО – М.: ВО «Агропромиздат», 2018г.

4. Хромеевков В.М. Оборудование кондитерского производства. – М.: Издательский центр «Академия», 2017г.

5. ГОСТ Р 53041-2008. Изделия кондитерские и полуфабрикаты кондитерского производства. Термины и определения.



Интернет-ресурсы:

1. Токоч. ру
2. Хлебопечение с ООО "Russian bread"
3. <http://www.peku-sam.ru>
4. <http://kuking.net>
5. <http://www.edu.ru>

#### **4.3. Общие требования к организации производственной практики (по профилю специальности)**

Производственная практика (по профилю специальности) проводится концентрированно на базе хлебозаводов города Пензы. Аттестация по итогам производственной практики (по профилю специальности) проводится на основании результатов, подтвержденных документами баз практики.

Для проведения производственной практики (по профилю специальности) в колледже разработана следующая документация:

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, имеющие высшее профессиональное образование, соответствующее профилю профессионального модуля, прошедшие стажировку в кондитерских предприятиях или кондитерских цехах при предприятиях торговли и общественного питания (не реже 1 раза в 3 года).

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики (по профилю специальности) осуществляется руководителем практики.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 3.1. Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве кондитерских изделий.	Проведение экспертной оценки качества сырья в соответствии с требованиями нормативных документов	Экспертное наблюдение и экспертная оценка по критериям
ПК 3.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий.	--организация рабочего места для производства сахаристых кондитерских изделий соответствует установленным требованиям правил и норм; технологический процесс приготовления сахаристых кондитерских изделий соответствует предъявляемым требованиям; приготовленные изделия соответствуют по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, консистенция, и запах) установленным требованиям; технологический процесс осуществляется в соответствие с технологической картой;	Экспертное наблюдение и экспертная оценка по критериям Сравнение с эталоном
ПК 3.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий.	--организация рабочего места для производства мучных кондитерских изделий соответствует установленным требованиям правил и норм; технологический процесс приготовления мучных кондитерских изделий соответствует предъявляемым требованиям; приготовленные изделия соответствуют по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, консистенция, и запах) установленным требованиям; технологический процесс осуществляется в соответствие с	Экспертное наблюдение и экспертная оценка по критериям Сравнение с эталоном

	технологической картой;	
ПК 3.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий.	организация рабочего места в тестоприготовительном, разделочном, пекарном и отделочном отделениях соответствует установленным требованиям эксплуатации технологического оборудования осуществляется в соответствии с инструкцией по эксплуатации, с соблюдением правил техники безопасности	Экспертное наблюдение и экспертная оценка по критериям Сравнение с эталоном

Формы и методы контроля и оценки результатов практики 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>- проявление устойчивого интереса к будущей профессии,</li> <li>- участие в конкурсах и олимпиадах и конкурсах профессионального мастерства,</li> <li>- активное и систематическое участие в профессионально значимых мероприятиях (конференциях, проектах)</li> <li>- наличие положительных отзывов по итогам практики.</li> </ul>	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения выполнения учебно-производственных работ
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы ведения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организация собственной профессиональной деятельности,</li> <li>- постановка целей и выбор методов ее достижения,</li> <li>- определение эффективности и качества решения задач выполнения практических занятий в соответствии с технологическими требованиями.</li> </ul>	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе выполнения учебно-производственных работ
ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определение алгоритма действий в нестандартных ситуациях и их анализ,</li> <li>- самоанализ и коррекция результатов собственной работы;</li> <li>- грамотное решение ситуационных задач с применением профессиональных знаний и умений</li> </ul>	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе выполнения учебно-

		производственных работ
ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	<ul style="list-style-type: none"> <li>- эффективный выбор методов поиска необходимой информации,</li> <li>- использование различных источников, включая электронные;</li> <li>- нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач,</li> <li>- освоение программ, необходимых для профессиональной деятельности.</li> </ul>	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе выполнения учебно-производственных работ
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> <li>-использование навыков информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности,</li> <li>- работа с ПК и Интернетом.</li> </ul>	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	<ul style="list-style-type: none"> <li>- способность работать в команде и коллективе,</li> <li>- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения</li> </ul>	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося
ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий	<ul style="list-style-type: none"> <li>- самоанализ эффективности и качества выполнения работ,</li> <li>- умение контролировать работу подчиненных,</li> <li>- проявление ответственности за работу подчиненных.</li> </ul>	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	<ul style="list-style-type: none"> <li>-определение задач профессионального роста и самообразования,</li> <li>- планирование студентом повышения личностного и квалификационного уровня.</li> </ul>	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося
ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> <li>- эффективный поиск необходимой информации,</li> <li>- изучение новых технологий и оборудования в профессиональной деятельности.</li> </ul>	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося









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

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ  
ПМ. 04. ПРОИЗВОДСТВО МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ**

**для студентов, обучающихся по специальности  
19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий  
(базовая подготовка)**

**Пенза, 2022**

Рассмотрена и одобрена на заседании методической цикловой комиссии профессиональных дисциплин по укрупненным группам специальностей «Промышленная экология и биотехнологии, сервис»  
Протокол №\_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Председатель методической цикловой комиссии \_\_\_\_\_ Фомина Т.В.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий (базовая подготовка)

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по учебно – воспитательной работе

\_\_\_\_\_ Л.В. Волкова

«\_\_» \_\_\_\_\_ 202\_\_ г.

Разработчик: \_\_\_\_\_ Шешницан И.Н. преподаватель специальных дисциплин

## СОДЕРЖАНИЕ

	<b>стр.</b>
<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 ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>15</b>
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>18</b>

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## ПМ. 04 Производство макаронных изделий

### 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий (базовая подготовка) в части освоения основного вида профессиональной деятельности:

Производство макаронных изделий и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

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

ПК 4.3. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве различных видов макаронных изделий. Освоение профессионального модуля направлено на формирование общих компетенций:

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

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

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

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

Личностные результаты:

ЛР 1. Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.

ЛР 2. Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости,

экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.

ЛР 3. Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.

ЛР 4. Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».

ЛР 5. Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.

ЛР 6. Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.

ЛР 7. Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.

ЛР 8. Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.

ЛР 10. Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.

ЛР 13. Выполняющий трудовые функции в сфере общественного питания и промышленной переработки и производства

ЛР 14. Умение реализовать лидерские качества на производстве

ЛР 15. Стрессоустойчивость, коммуникабельность

ЛР 16. Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий

ЛР 17. Гармонично, разносторонне развитый, активно выражающий отношение к преобразованию общественных пространств, промышленной и технологической эстетике предприятия, корпоративному дизайну, товарным знакам

ЛР 18. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно-сложных или стремительно меняющихся ситуациях.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области макаронного производства (Прессовщик

полуфабриката макаронных изделий, Сушильщик длиннотрубчатых макарон), при наличии среднего (полного) общего образования.

## **1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля:**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

### **иметь практический опыт:**

- контроля качества сырья и готовой продукции макаронных изделий;
- ведения технологического процесса производства различных видов макаронных изделий;
- эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования для производства различных видов макаронных изделий.

### **Уметь:**

- проводить анализ качества сырья и готовой продукции;
  - определять органолептические и физико-химические показатели качества сырья;
  - по результатам контроля давать рекомендации для оптимизации технологического процесса;
  - оформлять производственную и технологическую документацию;
  - определять расход сырья и рассчитывать рецептуры;
  - подбирать тип замеса теста с учетом качества муки и ассортимента выпускаемой продукции;
  - подбирать режим сушки с учетом ассортимента выпускаемой продукции и типа сушилки;
  - определять плановую норму расхода сырья с учетом фактической влажности муки;
  - рассчитывать фактический расход сырья для производства макаронных изделий;
  - подбирать вид матрицы для заданных условий;
  - проектировать и подбирать оборудование для автоматизированных и комплексно-механизированных линий для производства макаронных изделий;
  - эксплуатировать основные виды оборудования при производстве различных видов макаронных изделий;
  - соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии при производстве различных видов макаронных изделий;
  - работать на высокотехнологическом оборудовании по производству макаронных изделий;
  - разрабатывать новые виды макаронных изделий;
- ### **знать:**
- требования действующих стандартов к качеству сырья и готовой макаронной продукции;

- органолептические и физико-химические показатели качества сырья и готовой макаронной продукции;
- основные методы органолептических и физико-химических испытаний;
- виды и состав сырья, обогатительных и вкусовых добавок,
- классификацию и групповую характеристику макаронных изделий;
- технологию и организацию производства макаронных изделий;
- типы замеса макаронного теста;
- технологию замеса и прессования теста;
- характеристики и назначение вакуумированного теста;
- технологические требования к матрицам;
- стадии разделки и их назначение;
- причины дефектов сырых изделий при разделке и способы их устранения;
- режимы сушки коротких и длинных изделий;
- изменение свойств макаронных изделий при сушке;
- назначение стабилизации изделий;
- требования, предъявляемые к качеству макаронных изделий;
- методы упаковки макаронных изделий;
- режимы хранения изделий;
- нормирование расхода сырья;
- способы борьбы с потерями и затратами при производстве макаронных изделий;
- причины дефектов макаронных изделий и меры по их устранению;
- виды и состав линий для производства макаронных изделий;
- устройство и порядок работы макаронных прессов различных конструкций;
- конструкции матриц и правила их эксплуатации;
- классификацию, устройство и принцип работы оборудования для сушки макаронных изделий;
- принципы работы упаковочного оборудования;
- правила эксплуатации основных видов оборудования для производства различных видов макаронных изделий;
- правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии при производстве макаронных изделий;
- новые технологии в производстве макаронных изделий;
- методику разработки макаронных изделий;

### **1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

всего – 447 часов, в том числе:

в форме практической подготовки – 358 часов;

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 267 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 178 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 89 часов;

производственной практики (по профилю специальности) – 180 часов.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Производство макаронных изделий, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 4.1.	Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве различных видов макаронных изделий.
ПК 4.2.	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства различных видов макаронных изделий.
ПК 4.3.	Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве различных видов макаронных изделий.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), 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. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля

Код профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика		
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов	
			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 4.1-4.3	Раздел 1. Ведение технологии производства макаронных изделий	267	178	90	0	89	0	0		
ПП.04	Производственная практика (по профилю специальности), часов	180								180
Всего:		447	178	90	0	89	0	0		180

### 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, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Раздел ПМ 1. Ведение технологии производства макаронных изделий</b>		<b>447</b>	
МДК 04.01. Технология производства макаронных изделий			
<b>Тема 1.1. Сырье макаронного производства</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	
1	Изучение видов основного сырья макаронного производства. Требования действующих стандартов к качеству сырья. Виды и состав сырья.		2
2	Изучение видов дополнительного сырья макаронного производства. Виды и состав сырья, обогатительные и вкусовые добавки. Требования к его качеству.		2
<b>Тема 1.2. Технология и организация производства макаронных изделий</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>48</b>	
1	Ознакомление с классификацией и ассортиментом макаронных изделий. Групповая характеристика макаронных изделий.		2
2	Основные стадии производства макаронных изделий и этапы контроля.		2
3	Приготовление макаронного теста. Типы замеса макаронного теста. Технология замеса теста. Дозирование и смешивание ингредиентов теста.		2
4	Влияние качества муки, параметров замеса на свойства теста и качество изделий.		2
5	Вакуумирование макаронного теста. Высокотемпературные режимы замеса макаронного теста.		2
6	Прессование макаронного теста. Физические свойства уплотненного теста. Формование сырых изделий.		2
7	Влияние качества муки, параметров прессования на свойства теста и качество изделий. Технологическая схема шнекового макаронного пресса и правила его эксплуатации.		2

8	Влияние параметров прессующего устройства прессы на процесс прессования. Технологические требования к матрицам. Высокотемпературные режимы формования теста.	2
9	Разделка сырых изделий. Обдувка. Резка, штампование и раскладка.	2
10	Конвективный способ сушки. Влажность макаронных изделий и основные параметры сушильного воздуха. Назначение стабилизации изделий. Охлаждение высушенных изделий.	2
11	Анализ процесса сушки макаронных изделий. Режимы сушки макаронных изделий.	2
12	Изменение свойств макаронных изделий в процессе сушки, стабилизации и охлаждения. Сушка с использованием низкотемпературных режимов. Высоко- и сверхвысокотемпературные режимы сушки. Сушка с применением энергетических полей.	2
13	Сортировка и отбраковка готовой продукции. Упаковывание макаронных изделий. Упаковочные материалы. Режимы хранения изделий. Причины порчи макаронных изделий.	2
14	Нормирование расхода сырья. Способы борьбы с потерями и затратами при производстве макаронных изделий.	2
15	Организация контроля на предприятии. Методы контроля качества изделий. Причины дефектов макаронных изделий и меры по их устранению.	2
16	Требования к качеству макаронных изделий. Сроки хранения готовых изделий.	2
17	Производство нетрадиционных видов макаронных изделий. Сырые изделия длительного хранения. Быстроразвариваемые и не требующие варки изделия. Изделия из бесклеяковинного крахмалсодержащего сырья.	2
18	Изучение технологических схем производства трубчатых макаронных изделий.	2
19	Изучение технологических схем производства нитеобразных макаронных изделий.	2
20	Изучение технологических схем производства ленточных макаронных изделий.	2
21	Изучение технологических схем производства фигурных макаронных	2

		изделий.		
	22	Изучение технологических схем производства макаронных изделий не требующие варки.		2
	23	Санитарные требования к организации работ в макаронном производстве.		2
	<b>Лабораторные работы</b>		<b>90</b>	
	1	Приготовление макаронных изделий.		
	2	Приготовление макаронных изделий.		
	3	Приготовление макаронных изделий с пищевыми добавками.		
	4	Приготовление макаронных изделий нетрадиционных видов.		
	5	Приготовление макаронных сырых изделий длительного хранения.		
	6	Приготовление быстрорастворимых макаронных изделий.		
	7	Приготовление макаронных изделий не требующих варки.		
	8	Приготовление бесклеяковых крахмалсодержащих макаронных изделий.		
	9	Приготовление трубчатых макаронных изделий.		
	10	Приготовление ленточных макаронных изделий.		
	11	Приготовление фигурных макаронных изделий.		
	12	Приготовление национальных макаронных изделий.		
	13	Приготовление замороженных макаронных изделий		
	14	Приготовление новых (фирменных) видов макаронных изделий.		
	15	Приготовление новых (фирменных) видов макаронных изделий.		
<b>Тема 1.3. Оборудование макаронного производства.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>36</b>	
	1	Оборудование для приготовления теста и формования макаронных изделий.		
	2	Устройство и работа макаронных прессов. Устройство и работа матриц. Основы технологического расчета макаронного пресса.		
	3	Высокотемпературное формование макаронных изделий.		
	4	Принципиальные схемы и конструкции смесителей для макаронного теста.		
	5	Назначение и классификация машин и механизмов для разделки.		
	6	Оборудование для резки и раскладки макаронных изделий.		
	7	Классификация, устройство и принцип работы. Конвейерные сушилки. Барабанные сушилки.		

	8	Оборудование для сушки коротких макаронных изделий.		2
	9	Оборудование для сушки длинных макаронных изделий.		2
	10	Установка для высокотемпературной сушки.		2
	11	Накопители – стабилизаторы макаронных изделий.		2
	12	Оборудование для фасовки, упаковки и хранения макаронных изделий.		2
	13	Автоматизированные линии. Комплексно механизированные линии.		2
	14	Линии производства коротких макаронных изделий.		2
	15	Линии производства длинных макаронных изделий.		2
	16	Фасовочно-упаковочный автомат для коротких макаронных изделий.		2
	17	Правила и нормы охраны труда. Пожарная безопасность. Промышленная санитария.		2
	18	Основы технологического расчета макаронного оборудования.		2
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 1.</b> <b>1. Подготовить сообщения:</b> - история возникновения макарон; - товарная характеристика макаронных изделий; - основное сырье для макаронного производства. Требования к его качеству; - дополнительное сырье для макаронного производства. Требования к его качеству; - обогатительные и вкусовые добавки применяемые в макаронном производстве. Требования к его качеству; - ассортимент отечественных макаронных изделий и их групповая характеристика; - классификацией макаронных изделий; - санитарные требования к организации работ в макаронном производстве; - составление технологических схем производства трубчатых макаронных изделий; - составление технологических схем производства нитеобразных макаронных изделий; - составление технологических схем производства ленточных макаронных изделий; - составление технологических схем производства фигурных макаронных изделий; - составление технологических схем производства макаронных изделий не требующие варки; - техника безопасности при работе на оборудовании для приготовления теста для макаронных изделий; - техника безопасности при работе на оборудовании для формования макаронных изделий; - составление технологических схем конструкций смесителей для макаронного теста; - составление технологической схемы производства домашней лапши; - составление технологической схемы производства диетической лапши; - составление технологической схемы производства лапши быстрого приготовления; - правила и нормы охраны труда при производстве макаронных изделий; - правила пожарной безопасности при производстве макаронных изделий;			<b>89</b>	

<p>- правила промышленной санитарии при производстве макаронных изделий;</p> <p><b>2. Оформить конспект:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- стадии производства макаронных изделий;</li> <li>- влияние температуры на качество макаронного теста;</li> <li>- требования к качеству макаронных изделий;</li> <li>- классификация и ассортимент макаронных изделий;</li> <li>- характеристика нетрадиционного сырья, используемого при производстве макаронных изделий;</li> <li>- дефекты сырых макаронных изделий;</li> <li>- влияние вкусовых добавок на качество макаронных изделий;</li> <li>- влияние отверстий матрицы на форму макаронных изделий;</li> <li>- технологические основы прессования теста;</li> <li>- характеристика вакуумированного теста;</li> <li>- влияние адгезии на качество изделий;</li> <li>- причины, вызывающие неравномерность скоростей выпрессовывания;</li> <li>- составление перечня показателей, по которым оценивается качество макаронных изделий на предприятии;</li> </ul>		
<p><b>Производственная практика (по профилю специальности)</b></p> <p><b>Виды работ:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте.</li> <li>2. Проведение органолептического и физико-химического анализа качества сырья и готовой продукции.</li> <li>3. Проведение органолептического и физико-химического анализа качества готовой продукции.</li> <li>4. Ознакомление с правилами ведения процесса производства трубчатых макаронных изделий.</li> <li>5. Ознакомление с правилами ведения процесса производства нитеобразных макаронных изделий.</li> <li>6. Ознакомление с правилами ведения процесса производства лентообразных макаронных изделий.</li> <li>7. Ознакомление с правилами ведения процесса производства фигурных макаронных изделий.</li> <li>8. Ознакомление с правилами расчета производственных рецептур и оформлением производственной документации для производства макаронных изделий.</li> <li>9. Ознакомление с правилами ведения производственной и технологической документации первичного учета и контроля качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции.</li> <li>10. Регулирование режимов работы оборудования для производства трубчатых макаронных изделий.</li> <li>11. Регулирование режимов работы оборудования для производства фигурных макаронных изделий.</li> <li>12. Регулирование режимов работы оборудования для производства лентообразных макаронных изделий.</li> <li>13. Проведение контроля за работой технологического оборудования для производства макаронных изделий.</li> <li>14. Оформление документов на отпуск сырья со склада.</li> <li>15. Проведение контроля качества готовой продукции.</li> <li>16. Проведение расчета производственных рецептур для производства трубчатых макаронных изделий.</li> </ol>	<b>180</b>	

17.Проведение расчета производственных рецептов для производства нитеобразных макаронных изделий 18.Проведение расчета производственных рецептов для производства лентообразных макаронных изделий 19.Проведение расчета производственных рецептов для производства фигурных макаронных изделий 20.Оформление документов на отпуск готовой продукции со склада 21.Соблюдение технологических параметров производства фигурных макаронных изделий. 22.Соблюдение технологических параметров производства трубчатых макаронных изделий. 23.Соблюдение технологических параметров производства нитеобразных макаронных изделий. 24.Соблюдение технологических параметров производства лентообразных макаронных изделий. 25.Регулирование режима работы технологического оборудования по производству макаронных изделий. 26.Обслуживание оборудования для производства макаронных изделий. 27.Фасовочно-упаковочный автомат для макаронных изделий. 28.Правила и нормы охраны труда. Пожарная безопасность. 29.Промышленная санитария.	
<b>Всего:</b>	<b>447</b>

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 4.1. Требования к материально-техническому обеспечению.

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебных кабинетов: Технологии производства макарон; Технологического оборудования макаронного производства; лаборатории: Технологии и оборудования хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий; Учебной пекарни

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- учебные столы и стулья;

- шкафы;

- плакатницы;

- учебная доска

- комплект технологической документации:

1. стандарты,

2. сборники рецептур,

3. технологические инструкции;

- комплект нормативной документации:

- комплект учебно-методической документации:

1. инструкционно-технологические карты,

2. комплект лабораторных и практических работ,

3. карточки-задания и контрольные листы опроса,

4. учебная и техническая литература, учебно-методические издания;

5. комплект бланков технологической документации;

- наглядные пособия:

1. мультимедийные презентации уроков;

2. СД, DVD – диски,

3. плакаты

Технические средства обучения: компьютеры; интерактивная доска, ноутбук, проектор, программное обеспечение общего и профессионального назначения, мультимедийное оборудование;

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

- столы производственные;

- столы производственные с деревянным покрытием;

- стеллажи;

- шкафы;

- пароконвектомат;

- шкаф пекарский;

- плита электрическая;

- кремозбивальная машина;

- тестомесильная машина;

- тестораскаточная машина;

- холодильный шкаф;

- весы товарные;

- весы настольные.



- расстоечный шкаф;
- холодильники;
- взбивальная машина;
- блендер;
- миксер;

#### **4.2. Информационное обеспечение обучения**

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

Основные источники:

1. Драгилев А.И., Хромеенков В.М., Чернов М.Е. Технологическое оборудование: хлебопекарное, макаронное и кондитерское.- Издательский центр « Академия », 2017.
2. Медведев Г.М. Технология макаронного производства. – Санкт- Петербург: ГИОРД, 2018.
3. Хромеенков В.М. Технологическое оборудование хлебозаводов и макаронных фабрик. – Санкт- Петербург: ГИОРД, 2018.

Дополнительные источники:

1. Азаров Б.М., Лисовенко А.Т., Мачихин С.А. Технологическое оборудование хлебопекарных и макаронных предприятий.- Агропромиздат, 2018.
2. Чернов М.Е., Медведев Г.М., Негруб В.П. Справочник по макаронному производству.- М.: Легкая и пищевая промышленность, 2018.
3. Панфилова В.А. Машины и аппараты пищевых производств.- М.: Высшая школа, 2013.
4. Калошина Ю.А. Практикум по расчетам оборудования хлебопекарных и макаронных предприятий.- М.: Агропромиздат, 2018.
5. Чернов М.Е. Оборудование макаронной промышленности за рубежом.- М.: ЦНИИТЭИПищепром, 2018.
6. Скурихин И.М. Химический состав российских пищевых продуктов. Справочник - М.: ДеЛи принт, 2017.
7. Журнал «Хлебопечение России»
8. Санитарно-гигиенические нормы и правила « Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». СанПиН 2.3.1078-2001.-М.: 2002. - 164 с.
9. Сборник технологических инструкций для производства макаронных изделий.- М.: Прейскурантиздат, 2018. – 74 с.
10. Инструкция по нормированию расхода сырья при выработке макаронных изделий. – М.: ЦНИИТЭИПищепром, 2018. – 34 с.
11. Инструкция по определению производственных мощностей предприятий макаронной промышленности всех форм подчиненности. – М.: ЦНИИТЭИПищепром, 2018. – 18 с.
12. Гигиенические требования к организации технологических процессов, производственному оборудованию и рабочему инструменту СП 2.2.2.1327-03
13. Оборудование технологическое хлебопекарной, кондитерской и макаронной промышленности: Отраслевой каталог. – М.: ЦНИИТЭИЛегпищемаш
14. Производство хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий. СанПиН 2.3.4.545-96 М.: Госкомсанэпиднадзор России

**Интернет-ресурсы:**

1. <http://www.russbread.ru>
2. <http:// Saechka.ru>
3. <http://www.peku-sam.ru>
4. <http:// kuding.net>
5. <http:// www.edu.ru>

#### **4.3. Общие требования к организации образовательного процесса**

Для реализации компетентного подхода по данному модулю для обучающихся используются в образовательном процессе активные формы проведения занятий с применением электронных образовательных ресурсов, деловых игр, индивидуальных и групповых проектов, анализа производственных ситуаций в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Обязательным условием допуска к производственной практике (по профилю специальности) в рамках профессионального модуля ПМ.04 является успешное прохождение аттестации по МДК Технология производства макаронных изделий.

Изучению профессионального модуля ПМ. 04 Производство макаронных изделий должно предшествовать изучение ПМ.01 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке, и также дисциплин Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве, Охрана труда, Безопасность жизнедеятельности, Правовые основы профессиональной деятельности, Техническая механика, Автоматизация технологических процессов.

Обучающиеся должны выполнять в установленные сроки все задания, предусмотренные основной профессиональной образовательной программой.

Для обучающихся могут проводиться групповые и индивидуальные консультации.

Производственная практика проводится концентрированно на базе предприятий социального партнера ОАО «Армхлеб» в цехе по производству макаронных изделий. Аттестация по итогам производственной практики проводится на основании результатов, подтвержденных документами социального партнера.

#### **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля «Технология производства макаронных изделий» и специальности «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий».

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

Педагогический состав: дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов, а также общепрофессиональных дисциплин, имеющие высшее профессиональное образование, соответствующее профилю профессионального модуля, прошедшие стажировку в предприятиях хлебопекарной промышленности или мини-пекарнях при предприятиях торговли и общественного питания (не реже 1 раза в 3 года).

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве различных видов макаронных изделий.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдение промсанитарии на рабочем месте;</li> <li>- проведение проверки нормативно-технической документации и срок ее действия;</li> <li>-выполнение контроля качества сырья и готовой продукции макаронных изделий по установленной методике в соответствии с нормативными документами;</li> <li>-проведение анализа качества сырья и готовой продукции органолептическим и физико-химическим способами по установленной методике в соответствии с нормативными документами;</li> <li>-оформление производственной и технологической документации на участках по приготовлению макаронных изделий в соответствии с нормативными требованиями</li> </ul>	Экспертная оценка по критериям; экспертное наблюдение при выполнении практических и лабораторных работ, работ на производственной практике
ПК 4.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства различных видов макаронных изделий.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдение промсанитарии при производстве макаронных изделий;</li> <li>- организация рабочего места при производстве макаронных изделий с соблюдением правил техники безопасности и технологического режима;</li> <li>- подбор оборудования и инвентаря для производства макаронных изделий с учетом технологического режима;</li> <li>- организация и ведение технологического процесса производства различных видов макаронных изделий в соответствии с установленными требованиями и с учетом особенностей ведения технологического режима;</li> <li>-определение расхода сырья и проведение расчета рецептуры по установленной методике;</li> <li>-оформление производственной и технологической документации на этапах по приготовлению макаронных изделий в соответствии с</li> </ul>	Экспертная оценка по критериям; экспертное наблюдение при выполнении практических и лабораторных работ, работ на производственной практике

	установленными требованиями;	
ПК 4.3. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве различных видов макаронных изделий.	<ul style="list-style-type: none"> <li>-соблюдение правил эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования для производства различных видов макаронных изделий;</li> <li>- подбор оборудования автоматизированных и комплексно-механизированных линий для производства макаронных изделий в зависимости от ведения технологического процесса приготовления;</li> <li>- соблюдение правил и норм охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии при работе на оборудовании и на участках по производству макарон;</li> <li>- эксплуатация оборудования по приготовлению макаронных изделий в соответствии с инструкциями</li> </ul>	Экспертная оценка по критериям; экспертное наблюдение при выполнении практических и лабораторных работ, работ на производственной практике

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>- проявление устойчивого интереса к будущей профессии,</li> <li>- участие в конкурсах и олимпиадах и конкурсах профессионального мастерства,</li> <li>- активное и систематическое участие в профессионально значимых мероприятиях (конференциях, проектах)</li> <li>- наличие положительных отзывов по итогам практики.</li> </ul>	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения программы профессионального модуля
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организация собственной профессиональной деятельности,</li> <li>- постановка целей и выбор методов ее достижения,</li> <li>- определение эффективности и качества решения задач выполнения практических занятий в соответствии с технологическими требованиями.</li> </ul>	
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определение алгоритма действий в нестандартных ситуациях и их анализ,</li> <li>- самоанализ и коррекция результатов собственной работы;</li> <li>- грамотное решение ситуационных задач с применением профессиональных знаний и умений</li> </ul>	

<p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- эффективный выбор методов поиска необходимой информации,</li> <li>- использование различных источников, включая электронные;</li> <li>- нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач,</li> <li>- освоение программ, необходимых для профессиональной деятельности.</li> </ul>	
<p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-использование навыков информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности,</li> <li>- работа с ПК и Интернетом.</li> </ul>	
<p>ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- способность работать в команде и коллективе,</li> <li>- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения</li> </ul>	
<p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- самоанализ эффективности и качества выполнения работ,</li> <li>- умение контролировать работу подчиненных,</li> <li>- проявление ответственности за работу подчиненных.</li> </ul>	
<p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-определение задач профессионального роста и самообразования,</li> <li>- планирование студентом повышения личностного и квалификационного уровня.</li> </ul>	
<p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- эффективный поиск необходимой информации,</li> <li>- изучение новых технологий и оборудования в профессиональной деятельности.</li> </ul>	

**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 Технология производства макаронных изделий для студентов,  
обучающихся по специальности  
19.02.03. Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий  
(базовая подготовка)**

**Пенза, 2022**

Рассмотрена и одобрена на заседании методической цикловой комиссии профессиональных дисциплин по укрупненным группам специальностей «Промышленная экология и биотехнологии, сервис»

Протокол №\_\_ от «\_\_» августа 202\_\_ г.

Председатель методической цикловой комиссии \_\_\_\_\_ Фомина Т.В.

Рабочая программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.03. Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий (базовая подготовка)

УТВЕРЖДАЮ:

Заместитель директора по УВР

\_\_\_\_\_/Л. В. Волкова/

«\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Разработчик: Шешницан И.Н., преподаватель специальных дисциплин

## СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
<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>12</b>
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)</b>	<b>14</b>



# **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)**

## **по ПМ. 04 Технология производства макаронных 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 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий (базовая подготовка) в части освоения основного вида профессиональной деятельности: Технология производства макаронных изделий

и соответствующих профессиональных компетенций:

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

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

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

Освоение программы практики направлено на формирование общих компетенций:

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

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

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

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

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

ОК 6. Работать в коллективе и 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.

Личностные результаты:

ЛР 1. Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.

ЛР 2. Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.

ЛР 3. Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.

ЛР 4. Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионально конструктивного «цифрового следа».

ЛР 5. Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.

ЛР 6. Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.

ЛР 7. Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.

ЛР 8. Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.

ЛР 10. Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.

ЛР 13. Выполняющий трудовые функции в сфере общественного питания и промышленной переработки и производства

ЛР 14. Умение реализовать лидерские качества на производстве

ЛР 15. Стрессоустойчивость, коммуникабельность

ЛР 16. Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий

ЛР 17. Гармонично, разносторонне развитый, активно выражающий отношение к преобразованию общественных пространств, промышленной и технологической эстетике предприятия, корпоративному дизайну, товарным знакам

ЛР 18. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно-сложных или стремительно меняющихся ситуациях.

## **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:**

- контроля качества сырья и готовой продукции макаронных изделий;
- ведения технологического процесса производства различных видов макаронных изделий;
- эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования для производства различных видов макаронных изделий.

### **уметь:**

- проводить анализ качества сырья и готовой продукции;
- определять органолептические и физико-химические показатели качества сырья;
- по результатам контроля давать рекомендации для оптимизации технологического процесса;
- оформлять производственную и технологическую документацию;
- определять расход сырья и рассчитывать рецептуры;
- подбирать тип замеса теста с учетом качества муки и ассортимента выпускаемой продукции;
- подбирать режим сушки с учетом ассортимента выпускаемой продукции и типа сушиллки;
- определять плановую норму расхода сырья с учетом фактической влажности муки;
- рассчитывать фактический расход сырья для производства макаронных изделий;
- подбирать вид матрицы для заданных условий;
- проектировать и подбирать оборудование для автоматизированных и комплексно-механизированных линий для производства макаронных изделий;
- эксплуатировать основные виды оборудования при производстве различных видов макаронных изделий;
- соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии при производстве различных видов макаронных изделий;

- работать на высокотехнологическом оборудовании по производству макаронных изделий;

- разрабатывать новые виды макаронных изделий;

**знать:**

- требования действующих стандартов к качеству сырья и готовой макаронной продукции;

- органолептические и физико-химические показатели качества сырья и готовой макаронной продукции;

- основные методы органолептических и физико-химических испытаний;

- виды и состав сырья, обогатительных и вкусовых добавок,

- классификацию и групповую характеристику макаронных изделий;

- технологию и организацию производства макаронных изделий;

- типы замеса макаронного теста;

- технологию замеса и прессования теста;

- характеристики и назначение вакуумированного теста;

- технологические требования к матрицам;

- стадии разделки и их назначение;

- причины дефектов сырых изделий при разделке и способы их устранения;

- режимы сушки коротких и длинных изделий;

- изменение свойств макаронных изделий при сушке;

- назначение стабилизации изделий;

- требования, предъявляемые к качеству макаронных изделий;

- методы упаковки макаронных изделий;

- режимы хранения изделий;

- нормирование расхода сырья;

- способы борьбы с потерями и затратами при производстве макаронных изделий;

- причины дефектов макаронных изделий и меры по их устранению;

- виды и состав линий для производства макаронных изделий;

- устройство и порядок работы макаронных прессов различных конструкций;

- конструкции матриц и правила их эксплуатации;

- классификацию, устройство и принцип работы оборудования для сушки макаронных изделий;

- принципы работы упаковочного оборудования;

- правила эксплуатации основных видов оборудования для производства различных видов макаронных изделий;

- правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии при производстве макаронных изделий;

- новые технологии в производстве макаронных изделий;

- методику разработки макаронных изделий;

**1.3. Количество часов на освоение рабочей программы  
производственной практики (по профилю специальности):**

всего – 180 часов, в том числе:

в том числе в форме практической подготовки – 180 часов;

в рамках освоения ПМ. 04 – 180 часов.



## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

Результатом освоения производственной практики (по профилю специальности) является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Технология производства макаронных изделий, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата практики
ПК 4.1.	Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве различных видов макаронных изделий.
ПК 4.2.	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства различных видов макаронных изделий.
ПК 4.3.	Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве различных видов макаронных изделий.
ПК 4.4	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 1	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 2	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 3	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 4	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 5	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 6	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.
ОК 7	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 8	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ОК 9	Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве различных видов макаронных изделий.





### 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 Производство макаронных изделий.</b>		<b>180</b>	
<b>Тема 1 Технологический процесс производства различных видов макаронных изделий.</b>	<b>Виды работ</b>	<b>180</b>	
	1.Участие в технологическом процессе подготовки муки к производству макаронных изделий. Работа со Сборником технологических инструкций по производству макаронных изделий.		
	2. Участие в технологическом процессе подготовки дополнительного сырья при производстве традиционных макаронных изделий Работа со Сборником технологических инструкций по производству макаронных изделий.		
	3. Участие в технологическом процессе подготовки добавок, применяемых в производстве макаронных изделий. Работа со Сборником технологических инструкций по производству макаронных изделий.		
	4.Участие в технологическом процессе замеса твердого типа теста при производстве традиционных макаронных изделий Работа со Сборником технологических инструкций по производству макаронных изделий.		
	5. Участие в технологическом процессе замеса среднего типа теста при производстве традиционных макаронных изделий Работа со Сборником технологических инструкций по производству макаронных изделий.		
	6. Участие в технологическом процессе замеса мягкого типа теста при производстве традиционных макаронных изделий Работа со Сборником технологических инструкций по производству макаронных изделий.		

	7. Участие в технологическом процессе замеса горячего вида макаронного теста. Работа со Сборником технологических инструкций по производству макаронных изделий.		
	8. Участие в технологическом процессе замеса теплого вида макаронного теста. Работа со Сборником технологических инструкций по производству макаронных изделий.		
	9. Участие в технологическом процессе замеса холодного вида макаронного теста. Работа со Сборником технологических инструкций по производству макаронных изделий.		
	10. Участие в технологическом процессе замеса макаронного теста с обогатительными добавками. Работа со Сборником технологических инструкций по производству макаронных изделий.		
	11. Участие в технологическом процессе замеса макаронного теста с вкусовыми добавками. Работа со Сборником технологических инструкций по производству макаронных изделий.		
	12. Участие в оценке качества замешанного макаронного теста. Работа со Сборником технологических инструкций по производству макаронных изделий.		
	13. Участие в технологическом процессе уплотнения макаронного теста. Оборудование применяемое для уплотнения макаронного теста Работа со Сборником технологических инструкций по производству макаронных изделий.		
	14. Участие в технологическом процессе формования макаронного теста. Способы формования макаронного теста. Оборудование применяемое для формования макаронного теста. Работа со Сборником технологических инструкций по производству макаронных изделий.		
	15. Участие в технологическом процессе вакуумирования макаронного теста. Оборудование применяемое для вакуумирования макаронного теста. Работа со Сборником технологических инструкций по производству макаронных изделий.		
	16. Участие в технологическом процессе разделки сырых трубчатых		

	<p>макаронных изделий. Оборудование, применяемое для разделки трубчатых макаронных изделий. Работа со Сборником технологических инструкций по производству макаронных изделий.</p>	
	<p>17. Участие в технологическом процессе разделки сырых трубчатых макаронных изделий. Оборудование, применяемое для разделки трубчатых макаронных изделий. Работа со Сборником технологических инструкций по производству макаронных изделий.</p>	
	<p>18. Участие в технологическом процессе разделки сырых нитеобразных макаронных изделий. Оборудование, применяемое для разделки нитеобразных макаронных изделий. Работа со Сборником технологических инструкций по производству макаронных изделий.</p>	
	<p>19. Участие в технологическом процессе разделки сырых лентообразных макаронных изделий. Оборудование, применяемое для разделки лентообразных макаронных изделий. Работа со Сборником технологических инструкций по производству макаронных изделий.</p>	
	<p>20. Участие в технологическом процессе разделки сырых фигурных макаронных изделий. Оборудование, применяемое для разделки фигурных макаронных изделий. Работа со Сборником технологических инструкций по производству макаронных изделий.</p>	
	<p>21. Участие в оценке качества сырых макаронных изделий. Работа со Сборником технологических инструкций по производству макаронных изделий.</p>	
	<p>22. Участие в технологическом процессе обдувки сырых отформованных макаронных изделий. Оборудование, применяемое для обдувки сырых макаронных изделий. Работа со Сборником технологических инструкций по производству макаронных изделий.</p>	
	<p>23. Участие в технологическом процессе резки сырых отформованных макаронных изделий. Оборудование, применяемое для резки сырых макаронных изделий. Работа со Сборником технологических инструкций по производству макаронных изделий.</p>	
	<p>24. Участие в технологическом процессе раскладки (развешивании) сырых</p>	

	отформованных макаронных изделий. Оборудование, применяемое для разкладки (развешивании) сырых макаронных изделий. Работа со Сборником технологических инструкций по производству макаронных изделий.		
	25. Участие в технологическом процессе сушки сырых отформованных макаронных изделий. Конвективный способ сушки. Изменение свойств макаронных изделий при сушке. Оборудование, применяемое для конвективного способа сушки макаронных изделий. Работа со Сборником технологических инструкций по производству макаронных изделий.		
	26. Участие в технологическом процессе сушки сырых отформованных макаронных изделий. Сушка макарон в шкафных сушилках. Работа со Сборником технологических инструкций по производству макаронных изделий.		
	27. Участие в технологическом процессе сушки сырых отформованных макаронных изделий. Сушка длинных изделий подвесным способом. Оборудование, применяемое для сушки макаронных изделий подвесным способом. Работа со Сборником технологических инструкций по производству макаронных изделий.		
	28. Участие в технологическом процессе охлаждения макаронной продукции. Оборудование, применяемое для охлаждения макаронной продукции. Работа со Сборником технологических инструкций по производству макаронных изделий.		
	29. Участие в технологическом процессе сортировки, упаковки и хранения готовой продукции. Оборудование, применяемое для сортировки, упаковки и хранения готовой продукции. Требования, предъявляемые к качеству макаронных изделий.		
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		<b>180</b>	

## **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 по производству макаронных изделий города Пензы и Пензенской области. Программа производственной практики (по профилю специальности) предусматривает выполнение студентами функциональных обязанностей специалистов по производству макаронных изделий на объектах профессиональной деятельности. Закрепление баз практик осуществляется администрацией колледжа.

### **4.2. Информационное обеспечение обучения**

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

Основные источники:

1. Драгилев А.И., Хромеев В.М., Чернов М.Е. Технологическое оборудование: хлебопекарное, макаронное и кондитерское.- Издательский центр «Лань», 2022.

2. Медведев Г.М. Технология макаронного производства. – Санкт-Петербург: ГИОРД, 2017.

3. Хромеев В.М. Технологическое оборудование хлебозаводов и макаронных фабрик. – Санкт-Петербург: ГИОРД, 2017.

Дополнительные источники:

1. Азаров Б.М., Лисовенко А.Т., Мачихин С.А. Технологическое оборудование хлебопекарных и макаронных предприятий.- Агропромиздат, 2019.

2. Чернов М.Е., Медведев Г.М., Негруб В.П. Справочник по макаронному производству.- М.: Легкая и пищевая промышленность, 2017.

3. Панфилова В.А. Машины и аппараты пищевых производств.- М.: Высшая школа, 2017.

4. Калошина Ю.А. Практикум по расчетам оборудования хлебопекарных и макаронных предприятий.- М.: Агропромиздат, 2017.

5. Чернов М.Е. Оборудование макаронной промышленности за рубежом.- М.: ЦНИИТЭИПищепром, 2017.

6. Скурихин И.М. Химический состав российских пищевых продуктов. Справочник - М.: ДеЛи принт, 2017.

7. Журнал «Хлебопечение России»

8. Санитарно-гигиенические нормы и правила « Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». СанПиН 2.3.1078-2001.-М.: 2018. - 164 с.

9. Сборник технологических инструкций для производства макаронных изделий.- М.: Прейскурантиздат, 2017. – 74 с.

10. Инструкция по нормированию расхода сырья при выработке макаронных изделий. – М.: ЦНИИТЭИПищепром, 2018. – 34 с.

11. Инструкция по определению производственных мощностей предприятий макаронной промышленности всех форм подчиненности. – М.: ЦНИИТЭИПищепром, 2018. – 18 с.

12. Гигиенические требования к организации технологических процессов, производственному оборудованию и рабочему инструменту СП 2.2.2.1327-03

13. Оборудование технологическое хлебопекарной, кондитерской и макаронной промышленности: Отраслевой каталог. – М.: ЦНИИТЭИлегпищемаш

14. Производство хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий. СанПиН 2.3.4.545-96 М.: Госкомсанэпиднадзор России

**Интернет-ресурсы:**

1. <http://www.russbread.ru>
2. [http:// Saechka.ru](http://Saechka.ru)
3. <http://www.peku-sam.ru>
4. [http:// kuking.net](http://kuking.net)
5. [http:// www.edu.ru](http://www.edu.ru)

**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 и табель посещения практики, аттестационный лист.

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. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве различных видов макаронных изделий.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организация рабочего места для проведения контроля соблюдения требований к сырью при производстве различных видов макаронных изделий в цехе соответствует требованиям правил и норм;</li> <li>- технологический процесс проведения контроля соблюдения требований к сырью при производстве различных видов макаронных изделий соответствует требованиям, предъявляемым к процессу;</li> <li>- сырье, используемое для приготовления макаронных изделий соответствует 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

<p>ПК 4.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства различных видов макаронных изделий.</p>	<p>- организация рабочего места для приготовления макаронных изделий в цехе соответствует требованиям правил и норм; - технологический процесс приготовления макаронных изделий соответствует требованиям, предъявляемым к процессу; - приготовленные макаронные изделия соответствуют по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, консистенция, вкус и запах) установленным требованиям</p>	<p>Экспертная оценка по критериям; Экспертное наблюдение при выполнении работ при прохождении производственной практики</p>
<p>ПК 4.3. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве различных видов макаронных изделий.</p>	<p>- подготовка к эксплуатации технологического оборудования, используемому при производстве различных видов макаронных изделий соответствует требованиям правил и норм; - эксплуатация технологического оборудования, применяемому при производстве различных видов макаронных изделий соответствует требованиям правил эксплуатации и требованиям техники безопасности.</p>	<p>Экспертная оценка по критериям; Экспертное наблюдение при выполнении работ при прохождении производственной 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.

<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 при выполнении работ по производственной практике (по профилю специальности)</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>	



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 ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.05 ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ СТРУКТУРНОГО**

**ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ**

**для студентов, обучающихся по специальности**

**19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий  
(базовая подготовка)**

**г. Пенза, 2022**

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 \_\_\_\_\_  
Кольцова А.Г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий (базовая подготовка)

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УВР

\_\_\_\_\_ Л.В. Волкова

Разработчики: Силантьева О.В., преподаватель

## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1. Паспорт рабочей программы профессионального модуля</b>	<b>3</b>
<b>2. Результаты усвоения 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>36</b>
<b>5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (виды профессиональной деятельности)</b>	<b>40</b>

## **Паспорт Рабочей программы ПМ 05. Организация работы структурного подразделения**

### **1. Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий (базовая подготовка) в части освоения основного вида профессиональной деятельности:

Организация работы структурного подразделения и соответствующих профессиональных компетенций:

ПК 5.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 5.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 5.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 5.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

Освоение профессионального модуля направлено на формирование общих компетенций:

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

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

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

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

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

ОК 6. Работать в коллективе и 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.

Личностные результаты:

ЛР 1. Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.

ЛР 2. Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически

активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.

ЛР 3. Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.

ЛР 4. Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионально конструктивного «цифрового следа».

ЛР 5. Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.

ЛР 6. Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.

ЛР 7. Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.

ЛР 8. Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.

ЛР 10. Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.

ЛР 13. Выполняющий трудовые функции в сфере общественного питания и промышленной переработки и производства

ЛР 14. Умение реализовать лидерские качества на производстве

ЛР 15. Стрессоустойчивость, коммуникабельность

ЛР 16. Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий

ЛР 17. Гармонично, разносторонне развитый, активно выражающий отношение к преобразованию общественных пространств, промышленной и технологической эстетике предприятия, корпоративному дизайну, товарным знакам

ЛР 18. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно-сложных или стремительно меняющихся ситуациях.

**1.2 Место профессионального модуля в программы подготовки специалистов среднего звена:** входит в профессиональный цикл как профессиональный модуль.

**1.3. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам профессионального модуля:**

В результате освоения профессионального модуля 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

**1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:** всего – 213 часов, в том числе:

В форме практической подготовки – 166 часов;

максимальной учебной нагрузки обучающегося 141 час, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 94 часов;

самостоятельной работы обучающегося 47 часов;

производственной практики (по профилю специальности) 72 часа.



## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ УСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля 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 5.1.	Участвовать в планировании основных показателей производства.
ПК 5.2.	Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК 5.3.	Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 5.4.	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
ПК 5.5.	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.
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.

### 3.2. СТРУКТУРА СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>МДК. 05.01. Управление структурным подразделением организации</b>		<b>94</b>	
<b>Введение</b>	Введение. Предмет, задачи и содержание курса. Порядок изучения и взаимосвязь с другими дисциплинами. Теоретическое и практическое значение дисциплины в подготовке специалистов-экспертов.	2	
<b>Тема 1. Сущность, объекты и субъекты управления</b>	<b>Содержание (перечень дидактических единиц)</b>	16	
	1.Понятие о менеджменте и об организациях. Виды организаций, их характеристики. Виды менеджмента. Менеджмент как наука и искусство. Менеджмент как вид деятельности и система управления. Понятие об организации, виды организации, характеристики организаций: горизонтальное и вертикальное разделение труда, уровни управления.		2
	2.Система управления. Субъекты и объекты управления. Характеристика субъектов и объектов управления в разных системах.		2
	3.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
	4.Закономерности и принципы управления. Важнейшие закономерности управления - общие и частные, их объективный характер. Принципы управления общие и частные. Роль этих принципов в менеджменте. Принципы менеджмента Анри Файоля.		2
	5.Методы управления. Сущность понятия “методы управления”. Классификация методов управления. Экономические методы управления, их роль и значение для деятельности торговых предприятий 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

	6. Эволюция управления. Становление теории управления. Школа научного управления. “Принципы научного управления“ Ф.У. Тейлора. Процессный системный и ситуационный подходы к управлению. Классическая школа управления. Принципы организации Г. Форда. Школа Файоля. Основные элементы администрирования и доктрина управления Файоля. Принципы А. Файоля. Неоклассическая школа управления. Теория человеческих отношений Э. Мэйо и ее развитие в современных условиях. Современные концепции управления.		2
	<b>Практические занятия</b>		
	1. Анализ внутренней и внешней среды организации. Определение факторов внутренней и внешней среды для действующей организации и их влияния на ее деятельность.	4	
	2. Анализ эффективности применяемых методов управления. Решение практических ситуаций.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		
	1. Характеристика торговой организации, как объекта управления	15	
	2. Изучение факторов внешней среды, влияющих на деятельность организации		
	3. Проведение SWOT-анализа действующей организации		
	4. Изучение эволюции менеджмента - рефераты		
<b>Тема 2. Функции менеджмента</b>	<b>Содержание (перечень дидактических единиц)</b>	20	
	1.Цели в управлении. Необходимость правильной постановки целей. Требования к целям. Классификация целей. Система целей организации.		2
	2. Общая характеристика процесса управления. Основные и связующие функции. Понятие управленческих функций, их общая характеристика. Основные функции управления: планирование, организация, мотивация, контроль. Связующие процессы: принятие решений, коммуникации, их значение.		2
	3. Сущность и значение стратегического планирования. Процесс стратегического планирования. Реализация и оценка стратегического плана. Количественные и качественные критерии оценки.		2
	4.Организация делегирования полномочий. Пределы полномочий. Полномочия и власть. Делегирование полномочий в аппарате управления. Линейные и аппаратные полномочия.		2
	5.Организационные структуры управления. Понятие структуры управления. Принципы организации внутренней структуры предприятия. Основные типы организационных структур: линейная, функциональная, комбинированная, дивизиональная, адаптивная.		2

<b>Тема 4. Теория принятия управленческих решений</b>	6. Мотивация и потребности. Сущность понятия “ мотивация “. Потребности и вознаграждения, их виды.		2
	7. Современные теории мотивации: содержательные и процессуальные. Иерархия потребностей по А. Маслоу и использование теории А. Маслоу в управлении. Теория Д. Мак-Клеланда, двухфакторная теория Ф. Герцберга. Процессуальные теории мотивации: теория ожидания и теория справедливости, их применение в управлении. Мотивация и компенсация.		2
	8. Контроль и его значение в управлении организацией. Сущность и смысл контроля. Задачи контроля в управлении. Виды контроля. Этапы контроля. Характеристики эффективного контроля.		2
	<b>Практические занятия</b>	16	
	1. Формулирование миссии организации, разработка целей.		
	2. Стратегическое планирование деятельности торговой организации. SWOT-анализ, разработка стратегий		
	3. Составление схем организационных структур управления.		
	4. Решение практических ситуаций, связанных с мотивацией и контролем.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	16	
	1. формулировка миссии коммерческой и некоммерческой организации.		
	2. Оценка и анализ внешней среды торгового предприятия (на конкретном примере)		
	3. Изучение и анализ организационных полномочий работников аппарата управления торговой организации		
	4. Анализ форм контроля деятельности действующей торговой организации.		
<b>Содержание (перечень дидактических единиц)</b>	6		
1. Понятие управленческих решений, их значение, классификация. Сущность понятия “управленческое решение”. Требования, предъявляемые к управленческим решениям. Классификация управленческих решений.		2	
2. Процесс принятия управленческих решений. Этапы подготовки и принятия управленческих решений. Организация и контроль исполнения. Роль менеджера в принятии решений.		2	
3. Методы оптимизации управленческих решений. Экономико-математическое моделирование и его применение в менеджменте. Типы моделей управления. Методы прогнозирования в менеджменте: мнение жюри, метод экспертных оценок, мозговой штурм.		2	
<b>Практические занятия</b>	4		

<b>Тема 5. Человек в системе управления</b>	1. Решение практических ситуаций, связанных с принятием управленческих решений		
	2. Мозговой штурм		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	4	
	1. Изучение процесса принятия управленческих решений в торговом предприятии		
	<b>Содержание (перечень дидактических единиц)</b>	4	
	1. Личность в управлении. Свойства личности, влияющие Проблемы взаимодействия человека и организационного окружения. Факторы, влияющие на взаимодействие человека и организационного окружения.		2
	2. Группы и их значение Виды групп. Формальные группы. Неформальные группы и механизм их образования. Характеристики неформальных групп. Факторы, влияющие на эффективность работы групп.	2	
	<b>Практические занятия</b>	4	
	1. Изучение свойств личности, влияющих на ее поведение. Выявление типа темперамента.		
	2. Формирование команды и изучение ее ролевой структуры.		
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	4		
Изучение функциональных ролей в студенческой группе.			
<b>Тема 6. Управление конфликтами и стрессами</b>	<b>Содержание (перечень дидактических единиц)</b>	4	
	1. Конфликты и их роль в управлении. Сущность понятия “конфликт”. Основные типы конфликтов. Основные причины конфликта. Модель процесса конфликта. Функциональные и дисфункциональные последствия конфликта. Управление конфликтной ситуацией. Структурные и межличностные стили разрешения конфликта.		2
	2. Стресс и его значение. Природа и причины стресса. Психологические и физиологические реакции на стресс. Модель стрессовой реакции. Методы снижения уровня стресса.	2	
	<b>Практические занятия</b>		
	1. Решение практических ситуаций, связанных с разрешением конфликта.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	8	
1. Изучение стрессовых факторов в процессе обучения.			
2. Анализ эффективности методов снижения стресса.			
<b>Тема 7. Власть и лидерство</b>	<b>Содержание (перечень дидактических единиц)</b>	8	
	1. Влияние и власть. Балансирование власти руководителей и подчиненных. Формы		1

	власти и влияния.		
	2. Лидерство – понятие и содержание. Подходы к лидерству. Личностная теория лидерства. Поведенческий и ситуационный подходы к лидерству. Стили управления: авторитарный, демократичный и либеральный.		1
	3. Ситуационные модели лидерства. Решетка менеджмента. Модель руководства Фидлера. Модель “путь - цель” Митчела и Хауса. Теория жизненного цикла Херси и Бланшара. Модель принятия решений руководителем Врума-Йеттона. Адаптивное руководство.		2
	<b>Практические занятия</b>		
	1. Анализ адекватности применяемого стиля руководства. Решение практических ситуаций.	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		
	1. Изучение методом наблюдения форм влияния и власти	8	
	2. Анализ эффективности использования стилей руководства в различных ситуациях		
<b>Тема 8. Самоменеджмент</b>	<b>Содержание (перечень дидактических единиц)</b>	12	
	1. Деятельность менеджера в организации. Характер и содержание труда менеджера. Требования, предъявляемые к современному менеджеру. Характер и содержание труда менеджера. Организация и планирование работы менеджера. Совершенствование организации труда менеджера.		1
	2. Этика и современное управление. Роль бизнеса в экономике и обществе. Социальная и юридическая ответственность. Морально-этический кодекс и этикет делового человека. Повышение показателей этичности поведения. Обучение этичному поведению.		1
	3. Организационная культура и ее составляющие. Механизм формирования организационной культуры. Управление организационной культурой. Субкультуры. Роль руководителя в процессе формирования и изменения организационной культуры.		2
	4. Роль бизнеса в экономике и обществе. Социальная и юридическая ответственность. Этика и современное управление. Морально-этический кодекс и этикет делового человека. Повышение показателей этичности поведения. Обучение этичному поведению.		1
	5. Социально-психологический климат в коллективе и его составляющие. Показатели благоприятного СПК в коллективе. Благоприятный СПК и меры по его формированию.		2
	6. Организационное развитие и необходимость внедрения изменений. Виды изменений.		1

<b>Тема 9. Коммуникации в управлении</b>	Препятствия на пути внедрения изменений, меры их преодоления. Типы работников по отношению к организационным изменениям.		
	<b>Практические занятия</b>	4	
	1. Организация и планирование работы менеджера. Составление плана. Ранжирование задач.		
	2. Исследование этических принципов в коллективе.	8	2
	<b>Содержание (перечень дидактических единиц)</b>		
	1. Понятие и значение коммуникаций. Виды организационных коммуникаций. Межличностные и организационные коммуникации: сущность, помехи, совершенствование искусства общения. Коммуникационный процесс: этапы, элементы коммуникаций, обратная связь и помехи.		
	2. Понятие и значение информации в управлении. Понятие и классификация технических средств управления. Специфика и особенности информации в торговле. Виды и источники информации на торговых предприятиях. Требования, предъявляемые к информации.		
	3. Понятие и классификация технических средств управления (ТСУ). Значение ТСУ для современного менеджера.	2	
	<b>Практические занятия</b>		
	1. Ознакомление с различными видами ТСУ и овладение навыками работы на них.	8	
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>			
1. Анализ видов коммуникаций предприятия общественного питания	4	1	
2. Работа с техническими средствами управления.			
<b>Тема 10. Деловое общение в деятельности менеджера</b>	<b>Содержание (перечень дидактических единиц)</b>	6	2
	1. Значение делового общения в деятельности менеджера. Деловые совещания и деловые переговоры – правила проведения. Формы, законы, шкала отношений и правила аттракции и общения.		
	2. Публичное выступление и его значение. Подготовка публичных выступлений. Основные приёмы выступлений.	8	
	<b>Практические занятия</b>		
	1. Проведение делового совещания		
2. Публичное выступление	8		
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>			
1. Подготовка выступления.			

<b>Тема 11. Управление персоналом</b>	<b>Содержание (перечень дидактических единиц)</b>	20	
	1. Персонал организации и его характеристики. Понятие персонала, категории персонала, требования к персоналу.		
	2. Кадровая политика и кадровая стратегия. Понятие кадровой политики, факторы формирования кадровой политики организации, виды кадровой политики. Кадровые стратегии и особенности их применения.		2
	3. Отбор, набор и наём персонала. Необходимость правильного отбора персонала. Методы отбора персонала. Отборочное собеседование, его структура, ошибки.		2
	4. Трудовая и социальная адаптация персонала. Роль руководителя в организации адаптации.		2
	5. Развитие персонала. Организация обучения. Виды и методы обучения персонала. Управление деловой карьерой. Совершенствование организации труда. Мотивация и оплата труда персонала. Учет рабочего времени. Организация и проведение оценки деятельности персонала. Оптимизация численности персонала.		2
	<b>Практические занятия:</b>	10	
	1. Изучение ГОСТ Требования к обслуживающему персоналу		
	2. Проведение собеседования по приему на работу.		
	3. Составление должностной инструкции.		
	4. Составление графика выхода на работу и табеля рабочего времени.		
	5. Расчет заработной платы.		
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	4		
1. Составление личного плана деловой карьеры.			
<b>Тема 12. Эффективность деятельности организации</b>	1. Затраты на производство продукции (работ, услуг), их виды и классификация		2
	2. Понятие эффективности. Составляющие эффективности организации. Экономическая и социальная эффективность. Методика расчета показателей эффективности. Доходы, прибыль, рентабельность работы организаций торговли.		2
	3. Ценообразование на продукцию (работ, услуг). Цели и задачи ценообразования. Виды цен, методика их расчета.		2
	<b>Практические занятия:</b>		
	1. Расчет себестоимости продукции (работ, услуг)		
	2. Решение задач по определению основных показателей эффективности		

<b>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы</b>		
--	--	--



1. Понятие организации. Внутренняя и внешняя среда организации Структура производственных систем в отрасли, Характер взаимодействия с другими подразделениями Понятие и место менеджмента в рыночной экономике Бизнес-план предприятий водного транспорта Мероприятия по предотвращению производственного травматизма и профессиональных заболеваний Информационные технологии в сфере управления структурными подразделениями 2. Курсовая работа	47	
<b>Учебная практика</b> <b>Производственная практика (по профилю специальности)</b> <b>Виды работ:</b> 1. Анализ и составление должностных инструкций работников аппарата управления торговой организации. 2. Анализ нормативной и технической документации структурного подразделения 3. Выводы об организации деятельности структурного подразделения	36	
	<b>Всего:</b>	213

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебных кабинетов социально-экономических дисциплин, информатики.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета нормативная документация, стенды, схемы, вычислительная техника.

Технические средства обучения: компьютерный класс, подключенный к сети Интернет.

### **4.2. Информационное обеспечение обучения**

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

Основные источники:

1. Гражданский кодекс Российской Федерации. Ч.1 и 2.- М.: ИНФРА-М: 2022.

2. Трудовой кодекс Российской Федерации. Принят 30.12.2001 г. 197-ФЗ (с изменениями и дополнениями).

3. Федеральный закон от 27.12.2002 г. № 184 – ФЗ «О техническом регулировании».

4. Постановление Правительства Российской Федерации от 27 декабря 2010 г. № 1160. Положение о разработке, утверждении и изменении нормативных правовых актов, содержащих государственные нормативные требования охраны труда.

5. Постановление Минтруда России от 17 декабря 2002 г. № 80. Об утверждении Методических рекомендаций по разработке государственных нормативных требований охраны труда.

6. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. думой 1 дек. 1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: по состоянию на 26 дек. 2009 г.]. — <http://docs.kodeks.ru/document/901751351>.

7. Гончаров, В. И. Менеджмент: учебное пособие / В. И. Гончаров. – Минск: Современная школа, 2021. – 635 с.

8. Зайцева, Т.В. Управление персоналом: учебник / Т.В. Зайцева, А.Т. Зуб. - М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2020. - 336 с.

9. Зиновьев, В. Н. Менеджмент: учебное пособие / В. Н. Зиновьев, И. В. Зиновьева. – Москва: Дашков и К, 2021. – 477 с.

10. Костин, В. А. Менеджмент: учебное пособие / В. А. Костин, Т. В. Костина. – Москва: Гардарики, 2021– 334 с.

11. Коробко В.И. Охрана труда [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Коробко В.И.— Электрон. текстовые данные.— М.: ЮНИТИ-

ДАНА, 2019.— 239 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/16426>.— ЭБС «IPRbooks».

12. Круглова, Н. Ю. Основы менеджмента: учебное пособие / Н. Ю. Круглова. – Москва: КноРус, 2021. – 499 с.

13. Менеджмент: учебное пособие / В. Н. Зиновьев, И. В. Зиновьева. – Москва: Дашков и К, 2022. – 477 с.

14. Мумладзе Р.Г. Менеджмент [Электронный ресурс]: учебник/ Мумладзе Р.Г.— Электрон. текстовые данные.— М.: Палеотип, 2019.— 260 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/10231>.— ЭБС «IPRbooks».

15. Термины и определения в области пищевой и перерабатывающей промышленности, торговли и общественного питания [Электронный ресурс]: справочник/ Т.Н. Иванова [и др.].— Электрон. текстовые данные.— Саратов: Вузовское образование, 2020.— 392 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/5615>.— ЭБС «IPRbooks».

16. Управление персоналом организации: учеб. пособие/ В.Т. Пихало и др.; под общ. ред. В.Т. Пихало, Ю.Н. Царегородцева. - М.: Форум, 2021. – 340 с.

Дополнительные источники:

1. Всеобщая история менеджмента: учебное пособие / [И. И. Мазур и др.]. – Москва: Елима, 2020. – 776 с.

2. Галенко В.П. Управление персоналом и стратегия предприятия. СПб.: Изд-во СПбУЭФ, 2021. – 357 с.

3. Грачев М. Суперкадры: Управление персоналом в международной корпорации. М.: Дело, 2020 – 430 с.

4. Грузинов В.П. Экономика предприятия и предпринимательства. М.: СОФИТ, 2020. – 398 с.

5. Дятлов В. А., Пихало В. Т. Этика и этикет деловых отношений: Учебное пособие, - М.: ГАНГ; Издательский центр «Академия», 2021. – 403 с.

6. Панов Л.В. Разработка управленческих решений: Информационные технологии: Учебное пособие: М. – Горячая линия-Телеком, 2021. – 312с.

**Интернет – ресурсы:**

1. <http://www.iprbookshop.ru/> (электронно-библиотечная система)

2. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/6/mc/discipline%20SPO/mi/6.260502/p/page.html> (информационно-образовательный ресурс)

3. [www.aup.ru](http://www.aup.ru) (Экономика предприятия: Электронный учебник/ Юркова Т.И., Юрков С.В.)

4. [www.bibliotekar.ru](http://www.bibliotekar.ru)

### **4.3. Общие требования к организации образовательного процесса**

Программа профессионального модуля 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.

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику, 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 (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам):

Реализация обучения по программе профессионального модуля должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими, как правило, высшее образование, соответствующее профилю преподаваемого модуля (дисциплины). Преподаватели, как правило, должны иметь опыт деятельности в соответствующей профессиональной сфере.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

Инженерно-педагогический состав и мастера производственного обучения, осуществляющие руководство учебной, производственной (по профилю специальности) практик, должен иметь, как правило, высшее образование, соответствующее тематике практик.

#### 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>
ПК 5.1. Планировать работу структурного подразделения	- демонстрация умений планирования деятельности с помощью управленческих решений	Экзамен
ПК 5.2. Руководить работой структурного подразделения	- демонстрация профессиональных и личностных качеств руководителя	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения профессионального модуля
ПК 5.3. Анализировать процесс и результаты деятельности структурного подразделения	- выполнение расчетов по основным экономическим показателям деятельности структурного подразделения	Текущий контроль в форме: защиты практических занятий; Итоговый контроль в форме: экзамена

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 образовательной программы
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 членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	- самоанализ и коррекция результатов собственной работы	
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	- организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля	
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	- анализ инноваций в области деятельности торговых организаций	

ОК 10. Владеть письменной и устной коммуникацией на государственном и иностранном (английском) языке	- демонстрация навыков владения письменной и устной коммуникацией на государственном и иностранном языке	
--	--	--



**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 работы структурного подразделения**

**для студентов, обучающихся по специальности**

**19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**

**Пенза, 2022**



Рассмотрена и одобрена на заседании методической цикловой комиссии профессиональных дисциплин по укрупненным группам специальностей «Экономика и управление», «Юриспруденция»

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

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

Председатель методической цикловой комиссии  
\_\_\_\_\_ А.Г. Кольцова

УТВЕРЖДАЮ  
Зам. директора по учебно – воспитательной работе

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

Разработчик: Силантьева О.В., преподаватель специальных дисциплин

## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1. Паспорт рабочей программы производственной практики (по профилю специальности)</b>	<b>4</b>
<b>2. Результаты освоения производственной практики (по профилю специальности)</b>	<b>6</b>
<b>3. Структура и содержание производственной практики (по профилю специальности)</b>	<b>7</b>
<b>4. Условия реализации программы производственной практики (по профилю специальности)</b>	<b>9</b>
<b>5. Контроль и оценка результатов производственной практики (по профилю специальности)</b>	<b>12</b>

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)**

## **по ПМ 05. Организация работы структурного подразделения**

### **1. Область применения программы.**

Рабочая программа производственной практики (по профилю специальности) является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий в части освоения основного вида профессиональной деятельности: Организация работы структурного подразделения и соответствующих профессиональных компетенций:

ПК 5.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 5.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 5.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 5.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

Освоение программы практики направлено на формирование общих компетенций:

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

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

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

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

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

ОК 6. Работать в коллективе и 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.

Личностные результаты:

ЛР 1. Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.

ЛР 2. Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.

ЛР 3. Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.

ЛР 4. Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа».

ЛР 5. Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.

ЛР 6. Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.

ЛР 7. Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.

ЛР 8. Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.

ЛР 10. Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.

ЛР 13. Выполняющий трудовые функции в сфере общественного питания и промышленной переработки и производства

ЛР 14. Умение реализовать лидерские качества на производстве

ЛР 15. Стрессоустойчивость, коммуникабельность

ЛР 16. Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий

ЛР 17. Гармонично, разносторонне развитый, активно выражающий отношение к преобразованию общественных пространств, промышленной и технологической эстетике предприятия, корпоративному дизайну, товарным знакам

ЛР 18. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно-сложных или стремительно меняющихся ситуациях.

Рабочая программа производственной практики (по профилю специальности) может быть использована при реализации программы

профессиональной подготовки и на курсах повышения квалификации работников хлебопекарной, макаронной и кондитерской промышленности.

### **1.2. Цели и задачи производственной практики (по профилю специальности) – требования к результатам производственной практики (по профилю специальности):**

В результате освоения производственной практики (по профилю специальности) обучающийся 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. Количество часов на освоение рабочей программы производственной практики (по профилю специальности):**

Всего – 72 часа, в том числе:

в форме практической подготовки – 72 часа;

в рамках освоения ПМ 05. – 72 часа.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

Результатом освоения программы производственной практики (по профилю специальности) является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Организация работы структурного подразделения, в том числе профессиональными и общими компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 5.1	Участвовать в планировании основных показателей производства.
ПК 5.2	Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК 5.3	Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 5.4	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
ПК 5.5	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.
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 ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

#### 3.1. Содержание производственной практики (по профилю специальности)

Наименование производственной практики (по профилю специальности), тем практики по профилю специальности	Виды работ	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>1. Организация и планирование работы структурного подразделения</b>	<b>Виды работ</b>	6	
	1. Инструктаж по прохождению производственной практики. Определение целей и задач практики. Общая характеристика предприятия: название, адрес, режим работы, организационно-правовая форма, учредительные документы, внутренняя специализация структурных подразделений, организационная структура управления, анализ организации рабочих мест. Определение миссии и стратегических целей предприятия. Разработка проекта плана работы структурного подразделения, согласование и утверждение плана.		
<b>2. Управление персоналом структурного подразделения</b>	<b>Виды работ</b>	30	
	1. Изучение и анализ полномочий штатных работников и аппарата управления. Участие в составлении табеля учета времени. Ознакомление с требованиями к организации режима труда и отдыха на предприятии. Анализ различных видов графиков выхода на работу на предприятии.		
2. Ознакомление с различными видами ТСУ. Описание технических средств управления на предприятии. Изучение положений и инструкций по эксплуатации аппаратных и программных средств электронной техники.			
<b>3. Контроль хода и оценка результатов выполнения работ исполнителями</b>	1. Анализ контроля в деятельности предприятия. Основные этапы контроля за технологическим процессом на предприятии. Изучение функций, прав и обязанностей контролирующих организаций и работников предприятия при проведении контрольных проверок. Оформление результатов контроля. Порядок ведения контрольного журнала.	36	

	2.	Оформление документов на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией. Анализ методик расчета выхода продукции в ассортимент на предприятии.		
	3.	Ознакомление с системой оплаты труда и методами стимулирования персонала. Анализ Положения о материальном стимулировании работников предприятия, Положения о расчете заработной платы рабочих и обслуживающего персонала. Расчет заработной платы сотрудникам предприятия, заполнение ведомости учёта выполненных работ. Анализ информации о социальной и экономической эффективности предприятия.		
<b>Всего часов</b>			<b>72</b>	
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета				



## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)**

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

Программа производственной практики (по профилю специальности) 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.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест: компьютеры, принтер, сканер, лицензионное программное обеспечение общего и профессионального назначения, комплект нормативно — правовой документации.

### **4.2. Информационное обеспечение обучения**

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

Основные источники:

1. Гражданский кодекс Российской Федерации. Ч.1 и 2.- М.: ИНФРА-М: 2022.
2. Трудовой кодекс Российской Федерации. Принят 30.12.2001 г. 197-ФЗ (с изменениями и дополнениями).
3. Федеральный закон от 27.12.2002 г. № 184 – ФЗ «О техническом регулировании».
4. Постановление Правительства Российской Федерации от 27 декабря 2010 г. № 1160. Положение о разработке, утверждении и изменении нормативных правовых актов, содержащих государственные нормативные требования охраны труда.
5. Постановление Минтруда России от 17 декабря 2002 г. № 80. Об утверждении Методических рекомендаций по разработке государственных нормативных требований охраны труда.
6. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. думой 1 дек. 1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: по состоянию на 26 дек. 2009 г.]. — <http://docs.kodeks.ru/document/901751351>.
7. Гончаров, В. И. Менеджмент: учебное пособие / В. И. Гончаров. – Минск: Современная школа, 2021. – 635 с.
8. Зайцева, Т.В. Управление персоналом: учебник / Т.В. Зайцева, А.Т. Зуб. - М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2020. - 336 с.
9. Зиновьев, В. Н. Менеджмент: учебное пособие / В. Н. Зиновьев, И. В. Зиновьева. – Москва: Дашков и К, 2021. – 477 с.

10. Костин, В. А. Менеджмент: учебное пособие / В. А. Костин, Т. В. Костина. – Москва: Гардарики, 2021– 334 с.
11. Коробко В.И. Охрана труда [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Коробко В.И.— Электрон. текстовые данные.— М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2019.— 239 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/16426>.— ЭБС «IPRbooks».
12. Круглова, Н. Ю. Основы менеджмента: учебное пособие / Н. Ю. Круглова. – Москва: КноРус, 2021. – 499 с.
13. Менеджмент: учебное пособие / В. Н. Зиновьев, И. В. Зиновьева. – Москва: Дашков и К, 2022. – 477 с.
14. Мумладзе Р.Г. Менеджмент [Электронный ресурс]: учебник/ Мумладзе Р.Г.— Электрон. текстовые данные.— М.: Палеотип, 2019.— 260 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/10231>.— ЭБС «IPRbooks».
15. Термины и определения в области пищевой и перерабатывающей промышленности, торговли и общественного питания [Электронный ресурс]: справочник/ Т.Н. Иванова [и др.].— Электрон. текстовые данные.— Саратов: Вузовское образование, 2020.— 392 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/5615>.— ЭБС «IPRbooks».
16. Управление персоналом организации: учеб. пособие/ В.Т. Пихало и др.; под общ. ред. В.Т. Пихало, Ю.Н. Царегородцева. - М.: Форум, 2021. – 340 с.

Дополнительные источники:

1. Всеобщая история менеджмента: учебное пособие / [И. И. Мазур и др.]. – Москва: Елима, 2020. – 776 с.
2. Галенко В.П. Управление персоналом и стратегия предприятия. СПб.: Изд-во СПбУЭФ, 2021. – 357 с.
3. Грачев М. Суперкадры: Управление персоналом в международной корпорации. М.: Дело, 2020 – 430 с.
4. Грузинов В.П. Экономика предприятия и предпринимательства. М.: СОФИТ, 2020. – 398 с.
5. Дятлов В. А., Пихало В. Т. Этика и этикет деловых отношений: Учебное пособие, - М.: ГАНГ; Издательский центр «Академия», 2021. – 403 с.
6. Панов Л.В. Разработка управленческих решений: Информационные технологии: Учебное пособие: М. – Горячая линия-Телеком, 2021. – 312с.

Интернет ресурсы:

1. Единое окно доступа к образовательным ресурсам. Электронная библиотека [Электронный ресурс]. — Режим доступа: <http://window.edu.ru/window>, свободный. — Загл. с экрана
2. Российская национальная библиотека [Электронный ресурс]. — Режим доступа: <http://nlr.ru/lawcenter>, свободный. — Загл. с экрана.

3. Рос Кодекс. Кодексы и Законы РФ 2015 [Электронный ресурс]. — Режим доступа: <http://www.roskodeks.ru>, свободный. — Загл. с экрана.
4. Электронные библиотеки России /pdf учебники студентам [Электронный ресурс]. — Режим доступа: [http://www.gaudeamus.omskcity.com/my\\_PDF\\_library.html](http://www.gaudeamus.omskcity.com/my_PDF_library.html), свободный. — Загл. с экрана.
5. Экономико–правовая библиотека [Электронный ресурс]. — Режим доступа: <http://www.vuzlib.net>, свободный. — Загл. с экрана.
6. <http://www.iprbookshop.ru/> (электронно-библиотечная система)
7. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/6/mc/discipline%20SPO/mi/6.260502/p/page.html> (информационно-образовательный ресурс)
8. [www.aup.ru](http://www.aup.ru) (Экономика предприятия: Электронный учебник/ Юркова Т.И., Юрков С.В.)
9. [www.bibliotekar.ru](http://www.bibliotekar.ru)

#### **4.3. Общие требования к организации производственной практики (по профилю специальности)**

Реализация программы производственной практики (по профилю специальности) осуществляется на базах практики на предприятиях пищевой промышленности и общественного питания и иных организациях, профиль деятельности которых соответствует профилю специальности, с использованием ресурсов указанных организаций.

Для проведения производственной практики (по профилю специальности) в колледже разработана следующая документация:

- положение о практике;
- рабочая программа производственной практики (по профилю специальности);
- план-график консультаций и контроля за выполнением студентами программы производственной практики;
- 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;
- 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, табель посещения базы практики, аттестационный лист.

Аттестация практики проводится 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)**

Преподаватели, осуществляющие руководство производственной практикой (по профилю специальности) должны иметь высшее профессиональное образование, соответствующее профилю практики, проходить обязательную стажировку в коммерческих организациях не реже 1-го раза в 3 года.

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 5.1. 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 5.2. 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 5.3. Организовывать работу трудового коллектива.	Оформляет документы (табель учета рабочего времени, графики выхода на работу и др.) в соответствии 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 5.4. 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 5.5.	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.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля
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 производственной практики (по профилю специальности)
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,	взаимодействие с обучающимися,	

эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	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, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля	
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 ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ  
ПМ.06 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ «КОНДИТЕР»**

**для студентов, обучающихся по специальности  
19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий  
(базовая подготовка)**

**Пенза, 2022**

Рассмотрена и одобрена на заседании методической цикловой комиссии  
Рассмотрен на заседании методической комиссии профессиональных дисциплин по укрупненным группам специальностей «Промышленная экология и биотехнологии, сервис»

Протокол № \_\_\_\_\_ от «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 202\_\_ г.

Председатель методической цикловой комиссии \_\_\_\_\_ Фомина Т.В.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий (базовая подготовка)

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по УВР \_\_\_\_\_ /Л. В. Волкова/  
«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Разработчик: \_\_\_\_\_ О.В. Потапова  
преподаватель ГАПОУ ПО «Пензенский колледж современных технологий переработки и бизнеса»

## 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 ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>13</b>
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>15</b>

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## ПМ.06 Выполнение работ по профессии Кондитер

### 1.1.Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий в части освоения основного вида профессиональной деятельности: **Выполнение работ по профессии «Кондитер»** и соответствующих профессиональных компетенций:

ПК 6.1. Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве кондитерских изделий и отделочных полуфабрикатов для кондитерских мучных изделий;

ПК 6.2. Осуществлять технологический процесс приготовления мучных кондитерских изделий и отделочных полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий;

ПК 6.3. Производить отделку мучных кондитерских изделий отделочными полуфабрикатами;

ПК 6.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования для производства мучных кондитерских изделий и отделочных полуфабрикатов.

Освоение программы практики направлено на формирование общих компетенций:

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

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

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

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

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

ОК 6. Работать в коллективе и 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.

Личностные результаты:

ЛР 1. Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.

ЛР 2. Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.

ЛР 3. Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.

ЛР 4. Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионально конструктивного «цифрового следа».

ЛР 5. Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.

ЛР 6. Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.

ЛР 7. Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.

ЛР 8. Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.

ЛР 10. Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.

ЛР 13. Выполняющий трудовые функции в сфере общественного питания и промышленной переработки и производства

ЛР 14. Умение реализовать лидерские качества на производстве

ЛР 15. Стрессоустойчивость, коммуникабельность

ЛР 16. Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий

ЛР 17. Гармонично, разносторонне развитый, активно выражающий отношение к преобразованию общественных пространств, промышленной и технологической эстетике предприятия, корпоративному дизайну, товарным знакам

ЛР 18. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно-сложных или стремительно меняющихся ситуациях.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в реализации программы профессиональной подготовки и переподготовки по рабочей профессии «Кондитер».

## **1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями, приобретения теоретических знаний и практических умений по изготовлению, разработке дизайна и оформлению кондитерской продукции, развитию профессионального образного мышления, формированию эстетического вкуса обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

### **иметь практический опыт:**

- контроля качества отделочных полуфабрикатов для кондитерских изделий;
- ведения технологического процесса производства пирожных и отделочных полуфабрикатов для пирожных;
- ведения технологического процесса производства тортов и отделочных полуфабрикатов для тортов;
- эксплуатации и обслуживания технологического оборудования для производства кондитерских изделий и отделочных полуфабрикатов для кондитерских изделий;

### **уметь:**

- изготавливать элементы художественного декора в процессе производства пирожных и тортов;
- подбирать цветовую гамму при оформлении десертов и кондитерских изделий;
- разрабатывать дизайн и композиции;
- приготавливать и оформлять готовые изделия (пирожные и торты) с учетом эстетических требований;
- оценивать качество готовой продукции;

### **знать:**

- понятие и категории эстетики;
- основы композиции и цветоведения;
- понятие дизайна;
- эстетические свойства кондитерских изделий и элементы, формирующие их;
- требования к декоративной отделке кондитерской продукции;
- правила работы с инструментами для отделки;
- свойства сырья и особенности изготовления украшений из него для отделки кондитерских изделий;
- эстетические требования к оформлению пирожных и тортов;

**1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

всего - 255 часов, в том числе:

в форме практической подготовки- 230 часов;

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 75 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 50 часов,

самостоятельной работы обучающегося – 25 часов;

производственной практики – 180 часов.



## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ. 06 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ «КОНДИТЕР»

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Выполнение работ по профессии «Кондитер», в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
ПК 6.1	Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве кондитерских изделий и отделочных полуфабрикатов для кондитерских мучных изделий;
ПК 6.2	Осуществлять технологический процесс приготовления мучных кондитерских изделий и отделочных полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий;
ПК 6.3	Производить отделку мучных кондитерских изделий отделочными полуфабрикатами;
ПК 6.4	Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования для производства мучных кондитерских изделий и отделочных полуфабрикатов.
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 ПМ. 06 Выполнение работ по профессии «Кондитер»

Коды профессиональных компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	Производственная, часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 6.1- 6.4.	Раздел 1. Ведение технологического процесса оформления мучных кондитерских изделий	75	50	18	25		180
УП.06	Производственная практика, часов	180					
	<b>Всего:</b>	<b>255</b>	50	18	25		

### 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ 06. Выполнение работ по профессии «Кондитер»

Наименование разделов профессионального модуля, междисциплинарных курсов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения	
1	2	3	4	
Раздел ПМ 1. Ведение технологического процесса оформления мучных кондитерских изделий				
МДК 06.01. Эстетика и дизайн кондитерских изделий		75		
Тема 1.1. Теоретические основы эстетики и дизайна оформления кондитерской продукции	<b>Содержание учебного материала</b>		8	
	1	Основы эстетики. Элементы, формирующие эстетические свойства кондитерских изделий.		2
	2	Эстетические требования к оформлению пирожных. Эстетические требования к оформлению тортов.		2
	3	Техника рисунка.		2
	4	Основы лепки.		2
	<b>Практические работы</b>		4	
	1	Практическая работа № 1 Техника выполнения набросков, эскизов и зарисовок с натуры различных предметов.		
2	Практическая работа № 2 Лепка с натуры растительного орнамента, фруктов, цветов, животных, птиц.			
Тема 1.2. Изготовление элементов художественного декора	<b>Содержание учебного материала</b>		22	
	1	Инструменты, инвентарь и приспособления, используемые при отделке мучных кондитерских изделий		2
	2	Украшения из крема, сливок, использование при оформлении пирожных и тортов.		2
	3	Украшения из мусса, суфле, использование при оформлении пирожных и тортов.		2
	4	Украшения из желе и геля, использование при оформлении пирожных и тортов.		2
	5	Украшения из свежих цветов, ягод и фруктов, использование при оформлении пирожных и тортов.		2

	6	Украшения из шоколада, использование при оформлении пирожных и тортов.		2
	7	Украшения из мастики, сахарной пасты. Украшения из марципана.		2
	8	Украшения из глазури.		2
	9	Украшения из безе и различных видов теста.		2
	10	Украшения из фонданта, кандида.		2
	11	Украшения из карамели. Жидкие украшения. Посыпки.		2
	<b>Практические работы</b>		10	
	1	Практическая работа № 3 Приготовление из сахарной мастики ягод, фруктов, фигурок животных.		
	2	Практическая работа № 4 Приготовление из сахарной мастики цветов (ромашек, незабудок, бутонов роз и др.).		
	3	Практическая работа № 5 Приготовление из сахарной мастики открыток, карточек для надписей и др.		
	4	Практическая работа № 6 Приготовление цветочной композиции из сахарной мастики.		
	5	Практическая работа № 7 Приготовление детской композиции из сахарной мастики.		
<b>Тема 1.3. Декоративное оформление десертов и кондитерских изделий</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		2	
	1	Основные элементы, формирующие эстетические свойства кондитерских изделий. Принципы художественного формообразования.		2
	<b>Практические работы</b>		4	
	1	Практическая работа № 8 Приготовление муляжа пирожного с использованием сахарной мастики		
	2	Практическая работа № 9 Приготовление муляжа торта цветочной композиции с использованием сахарной мастики, карамели, шоколада.		
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 1.</b> Написание рефератов на тему: «Основные направления эстетики в производстве кондитерских изделий». Написание рефератов на тему: «Основные элементы, формирующие эстетические свойства кондитерских изделий» Написание рефератов на тему: «Принципы художественного формообразования». Написание рефератов на тему: «Особенности и принципы современного дизайна». Выполнение эскизов композиций оформления кондитерских изделий. Выполнение творческой работы по изготовлению объемной модели (макета) пирожного, торта из пластилина. Написание рефератов на тему: «Использование сливок растительного происхождения при отделке пирожных и тортов».			25	

<p>Написание рефератов на тему: «Использование фондантов и фондов при отделке кондитерских изделий».</p> <p>Написание рефератов на тему: «Новые виды отделочных полуфабрикатов, применяемых для приготовления пирожных и тортов».</p> <p>Подготовить доклад на тему: «Современные направления в оформлении банкетных и фирменных тортов».</p> <p>Написание рефератов на тему: «Использование желе и гелей при оформлении пирожных и тортов».</p> <p>Написание рефератов на тему: «Использование глазурей при оформлении пирожных и тортов».</p> <p>Написание рефератов: «Использование украшений из карамели при оформлении пирожных и тортов».</p> <p>Написание рефератов: «Использование жидких украшений при оформлении пирожных и тортов».</p> <p>Написание рефератов: «Использование украшений из безе и различных видов теста при оформлении кондитерских изделий».</p>		
<p><b>Производственная практика (по профилю специальности)</b></p> <p><b>Виды работ:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ознакомление с работой кондитерского цеха. Ознакомление с правилами эксплуатации оборудования, инструментов и инвентаря кондитерского цеха. Участие в технологическом процессе предварительной подготовки сырья и продуктов к использованию при приготовлении мучных кондитерских изделий. Участие в составлении ассортимента мучных кондитерских изделий, производимых в кондитерском цехе хлебозавода.</li> <li>2. Изучение технологических инструкций по производству мучных кондитерских изделий, требований стандартов отрасли к качеству сырья, используемому при производстве сахаристых кондитерских изделий. Участие в технологическом процессе выпечки бисквитного полуфабриката.</li> <li>3. Участие в технологическом процессе подготовки к использованию сахара, меда, патоки. Изучение требований действующих стандартов отрасли к качеству данного сырья. Участие в технологическом процессе выпечки слоеного полуфабриката.</li> <li>4. Участие в технологическом процессе подготовки к использованию орехов и масличных семян, бобов какао, студнеобразующих веществ. Изучение требований действующих стандартов отрасли к качеству данного сырья. Участие в технологическом процессе выпечки воздушного полуфабриката.</li> <li>5. Участие в технологическом процессе подготовки к использованию муки, крахмала, масла сливочного. Изучение требований действующих стандартов отрасли к качеству данного сырья. Участие в технологическом процессе приготовления и использования масляных кремов.</li> <li>6. Участие в технологическом процессе приготовления крема сливочного (основного): рецептура, технология приготовления, требования к качеству: Виды, назначение и принцип действия оборудования для приготовления крема сливочного.</li> <li>7. Участие в приготовлении крема «Шарлотт» (основного), рецептура, технология приготовления, требования к качеству. Виды, назначение и принцип действия оборудования для приготовления крема «Шарлотт». Участие в технологическом процессе приготовления и использования кремов на сливках растительного происхождения.</li> </ol>	<p><b>180</b></p>	

8. Участие в технологическом процессе приготовления крема «Гляссе»: рецептура, технология приготовления, требования к качеству. Виды, назначение и принцип действия оборудования для приготовления крема «Гляссе».
9. Участие в технологическом процессе приготовления крема белкового (заварного): рецептура, технология приготовления, требования к качеству. Виды, назначение и принцип действия оборудования для приготовления крема белкового.
10. Участие в технологическом процессе приготовления помады основной: рецептура, технология приготовления, требования к качеству. Виды, назначение и принцип действия оборудования для приготовления помады основной. Участие в технологическом процессе приготовления украшений из шоколада.
11. Участие в технологическом процессе приготовления сиропа для промочки, начинки фруктовой: рецептура, технология приготовления, требования к качеству. Виды, назначение и принцип действия оборудования для приготовления сиропа для промочки.
12. Участие в технологическом процессе приготовления торта «Бисквитно-кремовый»: рецептура, технология приготовления, требования к качеству. Виды, назначение и принцип действия оборудования для приготовления торта «Бисквитно-кремовый»
13. Участие в технологическом процессе приготовления торта «Сказка»: рецептура, технология приготовления, требования к качеству: органолептические и физико-химические показатели. Виды, назначение и принцип действия оборудования для приготовления торта «Сказка».
14. Участие в технологическом процессе приготовления торта «Подарочный»: рецептура, технология приготовления, требования к качеству: органолептические и физико-химические показатели. Виды, назначение и принцип действия оборудования для приготовления торта «Подарочный».
15. Участие в технологическом процессе приготовления торта «Бисквитно-фруктовый»: рецептура, технология приготовления, требования к качеству: органолептические и физико-химические показатели. Виды, назначение и принцип действия оборудования для приготовления торта «Бисквитно-фруктовый». Участие в технологическом процессе приготовления и использования сахарных мастик.
16. Участие в технологическом процессе приготовления торта «Прага»: рецептура, технология приготовления, требования к качеству: органолептические и физико-химические показатели. Виды, назначение и принцип действия оборудования для приготовления торта «Прага».
17. Участие в технологическом процессе приготовления торта песочного «Ленинградский»: рецептура, технология приготовления, требования к качеству: органолептические и физико-химические показатели. Виды, назначение и принцип действия оборудования для приготовления торта песочного «Ленинградский».
18. Участие в технологическом процессе приготовления торта песочного «Ландыш» рецептура, технология приготовления, требования к качеству: органолептические и физико-химические показатели. Виды, назначение и принцип действия оборудования для приготовления торта песочного «Ландыш».

19. Участие в технологическом процессе приготовления торта «Слоёный с кремом». Рецепттура, технология приготовления, требования к качеству: органолептические и физико-химические показатели. Виды, назначение и принцип действия оборудования для приготовления торта «Слоёный с кремом».
20. Участие в технологическом процессе приготовления торта воздушного «Паутинка». Рецепттура, технология приготовления, требования к качеству: органолептические и физико-химические показатели. Виды, назначение и принцип действия оборудования для приготовления торта воздушного «Паутинка».
21. Участие в технологическом процессе приготовления пирожного «Бисквитное с белковым кремом» (нарезное): рецепттура, технология приготовления, требования к качеству Виды, назначение и принцип действия оборудования для приготовления пирожного «Бисквитное с белковым кремом».
22. Участие в технологическом процессе приготовления пирожного «Бисквитное» фруктово-желейное (нарезное): рецепттура, технология приготовления, требования к качеству Виды, назначение и принцип действия оборудования для приготовления пирожного «Бисквитное» фруктово-желейное.
23. Участие в технологическом процессе приготовления пирожного «Бисквитное» со сливочным кремом (нарезное): рецепттура, технология приготовления, требования к качеству Виды, назначение и принцип действия оборудования для приготовления пирожного «Бисквитное со сливочным кремом». Участие в технологическом процессе приготовления бисквитных пирожных.
24. Участие в технологическом процессе приготовления пирожного «Песочное» глазированного помадой с кремом (нарезное): рецепттура, технология приготовления, требования к качеству Виды, назначение и принцип действия оборудования для приготовления пирожного «Песочного» глазированного помадой с кремом
25. Участие в технологическом процессе приготовления пирожного «Корзиночка любительская»: рецепттура, технология приготовления, требования к качеству Виды, назначение и принцип действия оборудования для приготовления пирожного «Корзиночка любительская».
26. Участие в технологическом процессе приготовления пирожного слоеного «Трубочки» и «Муфточки». Рецепттура, технология приготовления, требования к качеству Виды, назначение и принцип действия оборудования для приготовления пирожного слоеного «Трубочки» и «Муфточки».
27. Участие в технологическом процессе приготовления пирожного заварного «Трубочка с кремом», рецепттура, технология приготовления, требования к качеству Виды, назначение и принцип действия оборудования для приготовления пирожного заварного «Трубочка с кремом»
28. Участие в технологическом процессе приготовления пирожных крошковых «Картошка обсыпная»: рецепттура, технология приготовления, требования к качеству. Виды, назначение и принцип действия оборудования для приготовления пирожных крошковых «Картошка обсыпная»
29. Участие в технологическом процессе приготовления отделочных полуфабрикатов для тортов и пирожных (мастика, глазурь): рецепттура, технология приготовления, требования к качеству.

30. Упаковка, маркировка, хранение и транспортировка мучных кондитерских изделий. Санитарные требования к срокам реализации и режимам хранения. Участие в технологическом процессе приготовления заварных пирожных.		
<b>Всего</b>	<b>255</b>	



## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 4.1. Требования к материально-техническому обеспечению.

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебных кабинетов: Технологии и оборудования мучных кондитерских изделий; лабораторий: технологии и оборудования хлебобулочных и кондитерских изделий; Учебный кондитерский цех.

Залов: библиотека, читальный зал с выходом в Интернет.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- учебные столы и стулья;
- шкафы;
- плакатницы;
- учебная доска.

Технические средства обучения:

- компьютер;
- мультимедийное оборудование;

Комплект технологической документации: стандарты, сборники рецептур, технологические инструкции;

Комплект нормативной документации:

- Гигиенические требования к организации технологических процессов, производственному оборудованию и рабочему инструменту СП 2.2.2.1327-03,
- Оборудование технологическое хлебопекарной и кондитерской промышленности: Отраслевой каталог. – М.: ЦНИИТЭИлегпищемаш,
- Производство хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий. СанПиН 2.3.4.545-96 М.: Госкомсанэпиднадзор России,
- Санитарно-гигиенические нормы и правила «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». СанПиН 2.3.1078-2001.-М.

Комплект учебно-методической документации: инструкционно-технологические карты, комплект лабораторных и практических работ, карточки-задания и контрольные листы опроса, учебная и техническая литература, учебно-методические издания;

Наглядные пособия:

мультимедийные презентации уроков: способы приготовления различных видов бездрожжевого теста, ассортимент различных видов мучных кондитерских изделий, оборудование, инструмент, инвентарь для приготовления мучных кондитерских изделий.

СД, DVD – диски: ассортимент мучных кондитерских изделий, хлеб и сдоба, энциклопедия выпечки;

Плакаты: способы приготовления пирожных различных видов, способы приготовления тортов различных видов, приготовление различных видов бездрожжевого теста, технологическая схема приготовления бисквитного теста, технологическая схема приготовления слоеного теста, транспортное

оборудование, оборудование для приема сырья, оборудование для хранения сырья, оборудование для транспортирования сырья, машины для просеивания, дозаторы для муки, тестомесильные машины, тестораскаточная машина, хлебопекарная печь ФТЛ-2, хлебопекарная печь ХПА-40, роторная печь «Муссон».

**Технические средства обучения:** компьютеры, интерактивная доска, ноутбук, проектор, документ-камера, домашний кинотеатр, программное обеспечение общего и профессионального назначения, комплект учебно-методической документации.

**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; лабораторный инвентарь, посуда.

Реализация программы профессионального модуля предполагает обязательную учебную практику.

## **4.2. Информационное обеспечение обучения**

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

Основные источники:

1. И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, учебник для СПО, 3-е изд., стер. – М.: Издательство «Академия», 2018г.

2. Е.В. Новикова Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учебник/Е.В. Новикова. – М.: Издательство «КНОРУС», 2021г.

3. Ермилова С.В. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учебник для СПО/ С.В. Ермилова. 3-е изд., стер. – М.: Издательство «Академия», 2018г.

Дополнительные источники:

1. Борев Ю.Б. Эстетика.:Учебник/Ю.Б. Борев. – М.: Высшая школа, 2018г.

2. Бутейкис Н.Г., Жукова А.А. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. – М.: ПрофОбрИздат, 2018г.

3. Коева В.А. Рисование и лепка кондитерских изделий. – Ростов-н/Дону: «Феникс», 2020г.

4. Клящицкая Т.В. Опорный конспект лекций по ОП10 «Эстетика и дизайн в оформлении кулинарной и кондитерской продукции», учебно-методическое пособие для студентов, 2017г.

5. Куликова О. «Десерты», Книга о дизайне еды. – М.: Издательство «Омега-Л» 2020г.

### **Интернет-ресурсы:**

1. <http://www.russbread.ru>
2. <http:// Saechka.ru>
3. <http://www.peku-sam.ru>
4. <http:// kukiing.net>
5. <http:// www.edu.ru>

### **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 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 учебная практика, которая проводится под руководством мастеров на базе столовой колледжа.

По данному модулю предусмотрены также консультации, которые проводятся преподавателями, как на базе учебных кабинетов, так и в лабораториях.

### **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса.**

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам):

наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю специальности и профессионального.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

Педагогический состав: дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов, а также общепрофессиональных дисциплин, имеющие высшее профессиональное образование, соответствующее профилю профессионального модуля, прошедшие стажировку в кондитерских предприятиях или кондитерских цехах при предприятиях торговли и общественного питания (не реже 1 раза в 3 года).

## **5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ПК 6.1	Экспертной оценка качества сырья	Экспертная оценка по

Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве кондитерских изделий и отделочных полуфабрикатов для кондитерских мучных изделий;	проведена в соответствии с требованиями нормативных документов по установленной методике, с учетом вида сырья	критериям, сравнение с эталоном
ПК 6.2 Осуществлять технологический процесс приготовления мучных кондитерских изделий и отделочных полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий;	--организация рабочего места для приготовления отделочных полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий соответствует установленным требованиям правил и норм; технологический процесс приготовления отделочных полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий соответствует предъявляемым требованиям; приготовленные изделия соответствуют по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, консистенция, и запах) установленным требованиям; технологический процесс осуществляется в соответствии с технологической картой;	Экспертная оценка по критериям, сравнение с эталоном
ПК 6.3 Производить отделку мучных кондитерских изделий отделочными полуфабрикатами;	--организация рабочего места для проведения отделки отделочными полуфабрикатами соответствует установленным требованиям правил и норм; технологический процесс отделки соответствует установленным правилам; приготовленные изделия соответствуют по органолептическим показателям и внешнему виду установленным требованиям, виду изделия и предложенному эскизу оформления; технологический процесс осуществляется в соответствии с технологической картой;	Экспертная оценка по критериям, сравнение с эталоном
ПК 6.4 Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования для производства мучных кондитерских изделий и отделочных полуфабрикатов.	организация рабочего места соответствует установленным требованиям эксплуатация технологического оборудования осуществляется в соответствии с инструкцией по эксплуатации, с соблюдением правил техники безопасности, санитарных и гигиенических норм	Экспертная оценка по критериям, сравнение с эталоном

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>- проявление устойчивого интереса к будущей профессии,</li> <li>- участие в конкурсах и олимпиадах и конкурсах профессионального мастерства,</li> <li>- активное и систематическое участие в профессионально значимых мероприятиях (конференциях, проектах)</li> <li>- наличие положительных отзывов по итогам практики.</li> </ul>	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе выполнения учебно-производственных работ
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы ведения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организация собственной профессиональной деятельности,</li> <li>- постановка целей и выбор методов ее достижения,</li> <li>- определение эффективности и качества решения задач выполнения практических занятий в соответствии с технологическими требованиями.</li> </ul>	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе выполнения учебно-производственных работ
ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определение алгоритма действий в нестандартных ситуациях и их анализ,</li> <li>- самоанализ и коррекция результатов собственной работы;</li> <li>- грамотное решение ситуационных задач с применением профессиональных знаний и умений</li> </ul>	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе выполнения учебно-производственных работ
ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	<ul style="list-style-type: none"> <li>- эффективный выбор методов поиска необходимой информации,</li> <li>- использование различных источников, включая электронные;</li> <li>- нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач,</li> <li>- освоение программ, необходимых для профессиональной деятельности.</li> </ul>	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе выполнения учебно-производственных работ
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> <li>-использование навыков информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности,</li> <li>- работа с ПК и Интернетом.</li> </ul>	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством,	<ul style="list-style-type: none"> <li>- способность работать в команде и коллективе,</li> <li>- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения</li> </ul>	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося

потребителями		
ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий	<ul style="list-style-type: none"> <li>- самоанализ эффективности и качества выполнения работ,</li> <li>- умение контролировать работу подчиненных,</li> <li>- проявление ответственности за работу подчиненных.</li> </ul>	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	<ul style="list-style-type: none"> <li>-определение задач профессионального роста и самообразования,</li> <li>- планирование студентом повышения личностного и квалификационного уровня.</li> </ul>	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося
ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> <li>- эффективный поиск необходимой информации,</li> <li>- изучение новых технологий и оборудования в профессиональной деятельности.</li> </ul>	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося







**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 06. ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ «КОНДИТЕР»**

**для студентов, обучающихся по специальности  
19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий  
(базовая подготовка)**

**Пенза, 2022**

Рассмотрена и одобрена на заседании методической цикловой комиссии профессиональных дисциплин по укрупненным группам специальностей «Промышленная экология и биотехнологии, сервис»  
(название комиссии)

Протокол № \_\_\_\_\_ от «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 202\_\_ г.

Председатель методической цикловой комиссии \_\_\_\_\_ Т.В.Фомина

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий (базовая подготовка)

УТВЕРЖДАЮ  
Зам. директора по учебно –  
воспитательной работе  
\_\_\_\_\_ Л.В. Волкова  
«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 202\_\_ г.

Составил преподаватель Потапова О.В.

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)</b>	<b>4</b>
<b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)</b>	<b>6</b>
<b>3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)</b>	<b>7</b>
<b>4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)</b>	<b>12</b>
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)</b>	<b>16</b>

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

## 1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики (по профилю специальности) является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий в части освоения основного вида деятельности: **Выполнение работ по профессии «Кондитер»** и соответствующих профессиональных компетенций:

ПК 6.1. Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве кондитерских изделий и отделочных полуфабрикатов для кондитерских мучных изделий;

ПК 6.2. Осуществлять технологический процесс приготовления мучных кондитерских изделий и отделочных полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий;

ПК 6.3. Производить отделку мучных кондитерских изделий отделочными полуфабрикатами;

ПК 6.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования для производства мучных кондитерских изделий и отделочных полуфабрикатов.

Освоение программы практики направлено на формирование общих компетенций:

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

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

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

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

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

ОК 6. Работать в коллективе и 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.

Личностные результаты:

ЛР 1. Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.

ЛР 2. Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.

ЛР 3. Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.

ЛР 4. Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионально конструктивного «цифрового следа».

ЛР 5. Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.

ЛР 6. Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.

ЛР 7. Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.

ЛР 8. Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.

ЛР 10. Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.

ЛР 13. Выполняющий трудовые функции в сфере общественного питания и промышленной переработки и производства

ЛР 14. Умение реализовать лидерские качества на производстве

ЛР 15. Стрессоустойчивость, коммуникабельность

ЛР 16. Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий

ЛР 17. Гармонично, разносторонне развитый, активно выражающий отношение к преобразованию общественных пространств, промышленной и

технологической эстетике предприятия, корпоративному дизайну, товарным знакам

ЛР 18. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно-сложных или стремительно меняющихся ситуациях.

Рабочая программа может быть использована в реализации программы профессиональной подготовки и переподготовки по рабочей профессии «Кондитер».

## **1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения производственной практики (по профилю специальности):**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями, приобретения теоретических знаний и практических умений по изготовлению, разработке дизайна и оформлению кондитерской продукции, развитию профессионального образного мышления, формирование эстетического вкуса обучающийся в ходе освоения производственной практики (по профилю специальности) должен:

### **иметь практический опыт:**

- контроля качества отделочных полуфабрикатов для кондитерских изделий;
- ведения технологического процесса производства пирожных и отделочных полуфабрикатов для пирожных;
- ведения технологического процесса производства тортов и отделочных полуфабрикатов для тортов;
- эксплуатации и обслуживания технологического оборудования для производства кондитерских изделий и отделочных полуфабрикатов для кондитерских изделий;

### **уметь:**

- изготавливать элементы художественного декора в процессе производства пирожных и тортов;
- подбирать цветовую гамму при оформлении десертов и кондитерских изделий;
- разрабатывать дизайн и композиции;
- приготавливать и оформлять готовые изделия (пирожные и торты) с учетом эстетических требований;
- оценивать качество готовой продукции;

### **знать:**

- понятие и категории эстетики;
- основы композиции и цветоведения;
- понятие дизайна;
- эстетические свойства кондитерских изделий и элементы, формирующие их;
- требования к декоративной отделке кондитерской продукции;

- правила работы с инструментами для отделки;
- свойства сырья и особенности изготовления украшений из него для отделки кондитерских изделий;
- эстетические требования к оформлению пирожных и тортов;

**1.3. Количество часов на освоение рабочей программы производственной практики (по профилю специальности):**

всего - 180 часов, в том числе:

в форме практической подготовки- 180 часов;

в рамках освоения ПМ 06. – 180 часов

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ

Результатом освоения программы производственной практики (по профилю специальности) является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Выполнение работ по профессии «Кондитер», в том числе профессиональными и общими компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 6.1.	Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве кондитерских изделий и отделочных полуфабрикатов для кондитерских мучных изделий;
ПК 6.2.	Осуществлять технологический процесс приготовления мучных кондитерских изделий и отделочных полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий;
ПК 6.3.	Производить отделку мучных кондитерских изделий отделочными полуфабрикатами;
ПК 6.4.	Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования для производства мучных кондитерских изделий и отделочных полуфабрикатов.
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. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ



### 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 практики	Виды работ	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>ПМ.06 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ «КОНДИТЕР»</b>		180	
<b>Тема 1. Ознакомление с работой кондитерского цеха.</b>	<b>Виды работ</b> 1. Ознакомление с работой кондитерского цеха. Ознакомление с правилами эксплуатации оборудования, инструментов и инвентаря кондитерского цеха. Участие в технологическом процессе предварительной подготовки сырья и продуктов к использованию при приготовлении мучных кондитерских изделий. Участие в составлении ассортимента мучных кондитерских изделий, производимых в кондитерском цехе хлебозавода.	6	
<b>Тема 2. Ознакомление с нормативной документацией по производству кондитерских изделий.</b>	<b>Виды работ</b> 1. Изучение технологических инструкций по производству мучных кондитерских изделий, требований стандартов отрасли к качеству сырья, используемому при производстве сахаристых кондитерских изделий. Участие в технологическом процессе выпечки бисквитного полуфабриката.	6	
<b>Тема 3. Технологический процесс подготовки к использованию сырья.</b>	<b>Виды работ</b> 1. Участие в технологическом процессе подготовки к использованию сахара, меда, патоки. Изучение требований действующих стандартов отрасли к качеству данного сырья. Участие в технологическом процессе выпечки слоеного полуфабриката. 2. Участие в технологическом процессе подготовки к использованию орехов и масличных семян, бобов какао, студнеобразующих веществ. Изучение требований действующих стандартов отрасли к качеству данного сырья. Участие в технологическом процессе выпечки воздушного полуфабриката.	18	

	3. Участие в технологическом процессе подготовки к использованию муки, крахмала, масла сливочного. Изучение требований действующих стандартов отрасли к качеству данного сырья. Участие в технологическом процессе приготовления и использования масляных кремов.		
<b>Тема 4. Технологический процесс производства отделочных полуфабрикатов</b>	<b>Виды работ</b>	36	
	1. Участие в технологическом процессе приготовления крема сливочного (основного): рецептура, технология приготовления, требования к качеству: Виды, назначение и принцип действия оборудования для приготовления крема сливочного.		
	2. Участие в приготовлении крема «Шарлотт» (основного), рецептура, технология приготовления, требования к качеству. Виды, назначение и принцип действия оборудования для приготовления крема «Шарлотт». Участие в технологическом процессе приготовления и использования кремов на сливках растительного происхождения.		
	3. Участие в технологическом процессе приготовления крема «Гляссе»: рецептура, технология приготовления, требования к качеству. Виды, назначение и принцип действия оборудования для приготовления крема «Гляссе».		
	4. Участие в технологическом процессе приготовления крема белкового (заварного): рецептура, технология приготовления, требования к качеству. Виды, назначение и принцип действия оборудования для приготовления крема белкового.		
	5. Участие в технологическом процессе приготовления помады основной: рецептура, технология приготовления, требования к качеству. Виды, назначение и принцип действия оборудования для приготовления помады основной. Участие в технологическом процессе приготовления украшений из шоколада.		
	6. Участие в технологическом процессе приготовления сиропа для промочки, начинки фруктовой: рецептура, технология приготовления, требования к качеству. Виды, назначение и принцип действия оборудования для приготовления сиропа для промочки.		
<b>Тема 5. Технологический процесс приготовления тортов</b>	<b>Виды работ</b>	54	
	1. Участие в технологическом процессе приготовления торта «Бисквитно-кремовый»: рецептура, технология приготовления, требования к качеству. Виды, назначение и принцип действия оборудования для приготовления торта		

	«Бисквитно-кремовый»		
	2.Участие в технологическом процессе приготовления торта «Сказка»: рецептура, технология приготовления, требования к качеству: органолептические и физико-химические показатели. Виды, назначение и принцип действия оборудования для приготовления торта «Сказка».		
	3.Участие в технологическом процессе приготовления торта «Подарочный»: рецептура, технология приготовления, требования к качеству: органолептические и физико-химические показатели. Виды, назначение и принцип действия оборудования для приготовления торта «Подарочный».		
	4.Участие в технологическом процессе приготовления торта «Бисквитно-фруктовый»: рецептура, технология приготовления, требования к качеству: органолептические и физико-химические показатели. Виды, назначение и принцип действия оборудования для приготовления торта «Бисквитно-фруктовый». Участие в технологическом процессе приготовления и использования сахарных мастик.		
	5.Участие в технологическом процессе приготовления торта «Прага»: рецептура, технология приготовления, требования к качеству: органолептические и физико-химические показатели. Виды, назначение и принцип действия оборудования для приготовления торта «Прага».		
	6.Участие в технологическом процессе приготовления торта песочного «Ленинградский»: рецептура, технология приготовления, требования к качеству: органолептические и физико-химические показатели. Виды, назначение и принцип действия оборудования для приготовления торта песочного «Ленинградский».		
	7.Участие в технологическом процессе приготовления торта песочного «Ландыш» рецептура, технология приготовления, требования к качеству: органолептические и физико-химические показатели. Виды, назначение и принцип действия оборудования для приготовления торта песочного «Ландыш».		
	8.Участие в технологическом процессе приготовления торта «Слоёный с кремом». Рецептура, технология приготовления, требования к качеству: органолептические и физико-химические показатели. Виды, назначение и принцип действия оборудования для приготовления торта «Слоёный с кремом».		
	9.Участие в технологическом процессе приготовления торта воздушного		

	«Паутинка». Рецепт, технология приготовления, требования к качеству: органолептические и физико-химические показатели. Виды, назначение и принцип действия оборудования для приготовления торта воздушного «Паутинка».		
<b>Тема 6. Технологический процесс приготовления пирожных</b>	<b>Виды работ</b>	54	
	1. Участие в технологическом процессе приготовления пирожного «Бисквитное с белковым кремом» (нарезное): рецепт, технология приготовления, требования к качеству Виды, назначение и принцип действия оборудования для приготовления пирожного «Бисквитное с белковым кремом».		
	2. Участие в технологическом процессе приготовления пирожного «Бисквитное» фруктово-желейное (нарезное): рецепт, технология приготовления, требования к качеству Виды, назначение и принцип действия оборудования для приготовления пирожного «Бисквитное» фруктово-желейное.		
	3. Участие в технологическом процессе приготовления пирожного «Бисквитное» со сливочным кремом (нарезное): рецепт, технология приготовления, требования к качеству Виды, назначение и принцип действия оборудования для приготовления пирожного «Бисквитное со сливочным кремом». Участие в технологическом процессе приготовления бисквитных пирожных.		
	4. Участие в технологическом процессе приготовления пирожного «Песочное» глазированного помадой с кремом (нарезное): рецепт, технология приготовления, требования к качеству Виды, назначение и принцип действия оборудования для приготовления пирожного «Песочного» глазированного помадой с кремом		
	5. Участие в технологическом процессе приготовления пирожного «Корзиночка любительская»: рецепт, технология приготовления, требования к качеству Виды, назначение и принцип действия оборудования для приготовления пирожного «Корзиночка любительская».		
	6. Участие в технологическом процессе приготовления пирожного слоеного «Трубочки» и «Муфточки». Рецепт, технология приготовления, требования к качеству Виды, назначение и принцип действия оборудования для приготовления пирожного слоеного «Трубочки» и «Муфточки».		
	7. Участие в технологическом процессе приготовления пирожного заварного «Трубочка с кремом», рецепт, технология приготовления, требования к		

	качеству Виды, назначение и принцип действия оборудования для приготовления пирожного заварного «Трубочка с кремом»		
	8. Участие в технологическом процессе приготовления пирожных крошковых «Картошка обсыпная»: рецептура, технология приготовления, требования к качеству. Виды, назначение и принцип действия оборудования для приготовления пирожных крошковых «Картошка обсыпная»		
	9. Участие в технологическом процессе приготовления отделочных полуфабрикатов для тортов и пирожных (мастика, глазурь): рецептура, технология приготовления, требования к качеству.		
<b>Тема 7. Упаковка, маркировка кондитерских изделий</b>	<b>Виды работ</b>	6	
	1 Упаковка, маркировка, хранение и транспортировка мучных кондитерских изделий. Санитарные требования к срокам реализации и режимам хранения. Участие в технологическом процессе приготовления заварных пирожных.		
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>		180	

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)**

### **4.1. Требования к материально-техническому обеспечению**

Производственная практика (по профилю специальности) проводится на кондитерских предприятиях и в кондитерских цехах предприятий общественного питания города Пензы и Пензенской области. Программа производственной практики (по профилю специальности) предусматривает выполнение студентами функциональных обязанностей специалистов кондитерского производства на объектах профессиональной деятельности. Закрепление баз практик осуществляется администрацией колледжа.

Оборудование рабочих мест:

- учебные столы и стулья;
- шкафы;
- плакатницы;
- учебная доска.

Комплект учебно-методической документации:

- стандарты,
- сборники рецептур,
- технологические инструкции;
- инструкционно-технологические карты,
- комплект лабораторных и практических работ,
- карточки-задания и контрольные листы опроса,
- учебная и техническая литература, учебно-методические издания
- наглядные пособия:

Комплект нормативной документации: - гигиенические требования к организации технологических процессов, производственному оборудованию и рабочему инструменту СП 2.2.2.1327-03; оборудование технологическое хлебопекарной и кондитерской промышленности: Отраслевой каталог. – М.: ЦНИИТЭИлегпищемаш; производство хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий. СанПиН 2.3.4.545-96 М.: Госкомсанэпиднадзор России; санитарно-гигиенические нормы и правила «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». СанПиН 2.3.1078-2001.-М.

Плакаты:

- способы приготовления пшеничного теста,
- тестомесильная машина «Стандарт»,
- тестоприготовительный агрегат Гатилина непрерывного действия,
- технологическая схема приготовления теста на густых опарах,
- тестоделитель «Кузбасс»,
- тестоделитель РМК-55,
- делительнопосадочный автогмат,

- тестоокруглитель
- тестозакаточная машина,
- расстойно-печной агрегат,
- хлебопекарная печь ФТЛ-2,
- хлебопекарная печь ХПА-40,
- роторная печь «Муссон»,
- оборудование остывочного отделения,
- оборудование экспедиции.

Технические средства обучения:

- компьютер;
- мультимедийное оборудование;

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- учебные столы и стулья;
- столы производственные;
- стеллажи;
- шкафы;
- плиты электрические;
- шкаф жарочный;
- шкаф пекарский;
- холодильники;
- весы настольные;
- микроволновая печь;
- блендер;
- миксер;

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику (по профилю специальности).

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

- тестомесильная машина «Стандарт»,
- тестоприготовительный агрегат Гатилина непрерывного действия,
- тестоделитель «Кузбасс»,
- тестоделитель РМК-55,
- делительнопосадочный автомат,
- тестоокруглитель
- тестозакаточная машина,
- расстойно-печной агрегат,
- хлебопекарная печь ФТЛ-2,
- хлебопекарная печь ХПА-40,
- роторная печь «Муссон»,
- кремозбивальная машина;
- тестомесильная машина;
- тестораскаточная машина;
- холодильный шкаф;
- весы товарные;
- весы настольные.

## **4.2. Информационное обеспечение обучения**

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

Основные источники:

1. И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования /И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. – М.: Издательский центр «Академия», 2018г.

2. Драгилев А.И., Маршалкин Г.А. Основы кондитерского производства. Учебник для вузов. 4-е изд. стер. СПб: Издательство «Лань», 2018г.

3. С.В. Ермилова Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / С.В. Ермилова. – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2019г.

4. М.Н. Шумилкина, Н.В. Дроздова. Кондитер, учебное пособие для СПО, 4-е изд., Ростов-на-Дону, Феникс, 2020г.

Дополнительные источники:

1. Драгилев А.И., Хромеевков В.М., Чернов М.Е. Технологическое оборудование: хлебопекарное, макаронное и кондитерское. Учебник для вузов 4-е изд. стер. \_СПб: издательский центр «Лань», 2020г.

2. Ермилова С.В., Соколова Е.И. Мучные кондитерские изделия. – М.: Издательский центр «Академия», 2018г.

3. Куликова О. «Десерты», книга о дизайне еды. – Издательство М.: «Омега Л», 2020г.

4. Лурье И.С. Технология кондитерского производства, учебник для СПО – М.: ВО «Агропромиздат», 2018г.

5. Скобельская З.Г., Горячева Г.Н. Технология производства сахаристых кондитерских изделий. Учебное пособие СПО, 3-е изд. стер. СПб.: Издательство «Лань» 2020г.

6. Хромеевков В.М. Оборудование кондитерского производства. – М.: Издательский центр «Академия», 2017г.

7. ГОСТ Р 53041-2008. Изделия кондитерские и полуфабрикаты кондитерского производства. Термины и определения.

**Интернет-ресурсы:**



1. <http://www.russbread.ru>
2. [http:// Saechka.ru](http://Saechka.ru)
3. <http://www.peku-sam.ru>
4. [http:// kuking.net](http://kuking.net)
5. [http:// www.edu.ru](http://www.edu.ru)

#### **4.3. Общие требования к организации производственной практики (по профилю специальности)**

Производственная практика (по профилю специальности) проводится концентрированно на базе хлебозаводов города Пензы. Аттестация по итогам производственной практики (по профилю специальности) проводится на основании результатов, подтвержденных документами баз практики.

Для проведения производственной практики (по профилю специальности) в колледже разработана следующая документация:

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 (по профилю специальности) 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, имеющие высшее профессиональное образование, соответствующее профилю профессионального модуля, прошедшие стажировку в кондитерских предприятиях или кондитерских цехах при предприятиях торговли и общественного питания (не реже 1 раза в 3 года).

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики (по профилю специальности) осуществляется руководителем практики.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 6.1 Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве кондитерских изделий и отделочных полуфабрикатов для кондитерских мучных изделий;	Экспертной оценка качества сырья проведена в соответствии с требованиями нормативных документов по установленной методике, с учетом вида сырья	Экспертная оценка по критериям, сравнение с эталоном
ПК 6.2 Осуществлять технологический процесс приготовления мучных кондитерских изделий и отделочных полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий;	Организация рабочего места для приготовления отделочных полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий соответствует установленным требованиям правил и норм; технологический процесс приготовления отделочных полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий соответствует предъявляемым требованиям; приготовленные изделия соответствуют по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, консистенция, и запах) установленным требованиям; технологический процесс осуществляется в соответствии с технологической картой;	Экспертная оценка по критериям, сравнение с эталоном
ПК 6.3 Производить отделку мучных кондитерских изделий отделочными полуфабрикатами;	Организация рабочего места для проведения отделки отделочными полуфабрикатами соответствует установленным требованиям правил и норм; технологический процесс отделки соответствует установленным правилам; приготовленные изделия соответствуют по органолептическим показателям и внешнему виду установленным требованиям, виду изделия и предложенному эскизу оформления;	Экспертное наблюдение и экспертная оценка по критериям сравнение с эталоном

	технологический процесс осуществляется в соответствии с технологической картой	
ПК 6.4 Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования для производства мучных кондитерских изделий и отделочных полуфабрикатов.	организация рабочего места соответствует установленным требованиям эксплуатация технологического оборудования осуществляется в соответствии с инструкцией по эксплуатации, с соблюдением правил техники безопасности, санитарных и гигиенических норм	Экспертное наблюдение и экспертная оценка по критериям сравнение с эталоном

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>- проявление устойчивого интереса к будущей профессии,</li> <li>- участие в конкурсах и олимпиадах и конкурсах профессионального мастерства,</li> <li>- активное и систематическое участие в профессионально значимых мероприятиях (конференциях, проектах)</li> <li>- наличие положительных отзывов по итогам практики.</li> </ul>	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе прохождения производственной практики (по профилю специальности)
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы ведения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организация собственной профессиональной деятельности,</li> <li>- постановка целей и выбор методов ее достижения,</li> <li>- определение эффективности и качества решения задач выполнения практических занятий в соответствии с технологическими требованиями.</li> </ul>	
ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определение алгоритма действий в нестандартных ситуациях и их анализ,</li> <li>- самоанализ и коррекция результатов собственной работы;</li> <li>- грамотное решение ситуационных задач с применением профессиональных знаний и умений</li> </ul>	
ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и	<ul style="list-style-type: none"> <li>- эффективный выбор методов поиска необходимой информации,</li> <li>- использование различных</li> </ul>	

решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	источников, включая электронные; - нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, - освоение программ, необходимых для профессиональной деятельности.	
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	-использование навыков информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности, - работа с ПК и Интернетом.	
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	- способность работать в команде и коллективе, - взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения	
ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий	- самоанализ эффективности и качества выполнения работ, - умение контролировать работу подчиненных, - проявление ответственности за работу подчиненных.	
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	-определение задач профессионального роста и самообразования, - планирование студентом повышения личностного и квалификационного уровня.	
ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности	- эффективный поиск необходимой информации, - изучение новых технологий и оборудования в профессиональной деятельности.	





**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  
19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий  
(базовая подготовка)**

**Пенза, 2022**



Рассмотрена и одобрена на заседании методической цикловой комиссии профессиональных дисциплин по укрупненным группам специальностей «Промышленная экология и биотехнологии, сервис».

Протокол № \_\_\_\_\_ от «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 202\_\_ 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 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий (базовая подготовка)

УТВЕРЖДАЮ:

Заместитель директора по УВР  
\_\_\_\_\_/Л. В. Волкова/  
«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 202\_\_ г.

Разработчик:

Потапова О.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>13</b>
<b>Приложение. Индивидуальное задание на производственную практику (преддипломную)</b>	<b>14</b>

# **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)**

## **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа производственной практики (преддипломной) является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий (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 производства.

Производственная практика (преддипломная) является завершающим этапом и проводится после освоения ППССЗ СПО и сдачи студентами всех видов промежуточной аттестации, предусмотренных ФГОС и рабочим учебным планом.

## **1.2 Требования к результатам освоения производственной практики (преддипломной)**

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 практики (преддипломной) 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 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.

Личностные результаты:

ЛР 1. Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.

ЛР 2. Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.

ЛР 3. Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.

ЛР 4. Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионально конструктивного «цифрового следа».

ЛР 5. Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.

ЛР 6. Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.

ЛР 7. Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.

ЛР 8. Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.

ЛР 10. Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.

ЛР 13. Выполняющий трудовые функции в сфере общественного питания и промышленной переработки и производства

ЛР 14. Умение реализовать лидерские качества на производстве

ЛР 15. Стрессоустойчивость, коммуникабельность

ЛР 16. Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий

ЛР 17. Гармонично, разносторонне развитый, активно выражающий отношение к преобразованию общественных пространств, промышленной и технологической эстетике предприятия, корпоративному дизайну, товарным знакам

ЛР 18. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно-сложных или стремительно меняющихся ситуациях.

По итогам прохождения производственной практики (преддипломной) студент должен развить профессиональные компетенции, соответствующие видам деятельности:

ВПД 1. Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке.

ПК 1.1. Организовывать и производить приемку сырья.

ПК 1.2. Контролировать качество поступившего сырья.

ПК 1.3. Организовывать и осуществлять хранение сырья.

ПК 1.4. Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке.

ВПД 2. Производство хлеба и хлебобулочных изделий.

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

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

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

ПК 2.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства.

ВПД 3. Производство кондитерских изделий.

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

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

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

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

ВПД 4. Производство макаронных изделий.

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

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

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

ВПД 5. Организация работы структурного подразделения.

ПК 5.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 5.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 5.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 5.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

ВПД 6. 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)

в том числе в форме практической подготовки- 144 часа.

## **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, в т.ч.</b>	<b>144 часа (4 недели)</b>
1. Инструктаж по прохождению производственной практики (преддипломной)	6
2. Ознакомление с перерабатывающим предприятием и его подразделениями.	24
3. Выполнение обязанностей техника – технолога по специальности «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» в качестве дублера. Ведение технологического процесса производства хлеба, кондитерских и макаронных изделий.	102
4. Подготовка выпускной квалификационной работы	12
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

## 2.2. Тематический план и содержание производственной практики (преддипломной)

Наименование разделов, тем, выполнение обязанностей техника – технолога	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, экскурсии, виды работ	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Организационное занятие</b>	<b>Виды работ</b> Инструктаж по прохождению преддипломной практики. Инструктаж по технике безопасности Определение целей и задач преддипломной практики	6	
<b>Раздел 1.</b> Организационно-экономическая характеристика перерабатывающего предприятия (по производству хлеба, кондитерских и макаронных изделий) и его подразделений		24	
<b>Тема 1.1</b> <b>Ознакомление с перерабатывающими предприятиями и его подразделениями.</b>	<b>Виды работ</b> 1. Ознакомление с предприятием: мощность, состав производственных корпусов, организационно-правовая форма, местонахождение, режим работы, ассортимент выпускаемой продукции. 2. Структура перерабатывающего предприятия, состав и взаимосвязь складских, производственных, административных и технических помещений. Анализ материально-технической базы предприятия. Анализ структуры производства, организационно-технических связей между цехами, организации рабочих мест в цехах с их планировкой, устройством, оснащенностью. Порядок оперативного планирования работы основных производственных цехов. 3. Анализ должностных инструкций начальника цеха, его заместителя, техника-технолога. Анализ используемой на производстве нормативной и технологической документации. 4. Анализ системы материальной ответственности на предприятии: формы материальной ответственности, порядок заключения договора о материальной ответственности. Составление	24	

	проекта договора о материальной ответственности.		
<b>Раздел 2.</b> Выполнение обязанностей техника – технолога по специальности «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» в качестве дублера.		<b>102</b>	
<b>Тема 2.1</b> <b>Организация и ведения технологического процесса производства хлеба и хлебобулочных изделий.</b>	<b>Виды работ</b> 1. Организация работы цеха и его производственных помещений. Ассортимент изделий, вырабатываемых цехом. Материально-техническая база производственного цеха. 2. Организация ведения технологического процесса производства хлеба и хлебобулочных изделий. Виды и причины брака, разработка мероприятий по предупреждению брака. Виды оборудования, применяемые при производстве хлеба и хлебобулочных изделий. 3. Подготовка хлеба и хлебобулочных изделий к реализации. Стандартизация, контроль качества готовой продукции, условия хранения, маркировка, упаковка. 4. Работа с Технологическими инструкциями, Сборниками рецептур по составлению рабочих рецептур. Участие в разработке технологической документации (производственных рецептур).	<b>30</b>	
<b>Тема 2.2</b> <b>Организация и ведения технологического процесса производства кондитерских изделий.</b>	<b>Виды работ</b> 1. Организация работы цеха и его производственных помещений. Ассортимент изделий, вырабатываемых цехом. Материально-техническая база производственного цеха. 2. Технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий. Виды и причины брака, разработка мероприятий по предупреждению брака. Виды оборудования, применяемые при производстве сахаристых кондитерских изделий. 3. Технологический процесс производства мучных кондитерских изделий. Виды и причины брака, разработка мероприятий по предупреждению брака. Виды оборудования, применяемые при производстве производства мучных кондитерских изделий. 4. Технологический процесс производства тортов и пирожных. Виды и причины брака, разработка мероприятий по предупреждению брака. Виды оборудования, применяемые при производстве производства кремовых кондитерских изделий. 5. Подготовка кондитерских изделий к реализации. Стандартизация, контроль качества готовой продукции, условия хранения, маркировка, упаковка. 6. Работа с Технологическими инструкциями, Сборниками рецептур по составлению рабочих	<b>36</b>	



	рецептур. Участие в разработке технологической документации (производственных рецептов).		
<b>Тема 2.3</b> <b>Организация и ведения технологического процесса производства макаронных изделий.</b>	<b>Виды работ</b> 1. Организация работы цеха и его производственных помещений. Ассортимент изделий, вырабатываемых цехом. Материально-техническая база производственного цеха. 2. Технологический процесс производства трубчатых видов макаронных изделий. Виды и причины брака, разработка мероприятий по предупреждению брака. Виды оборудования, применяемые при производстве трубчатых видов макаронных изделий. 3. Технологический процесс производства ленточных видов макаронных изделий. Виды и причины брака, разработка мероприятий по предупреждению брака. Виды оборудования, применяемые при производстве ленточных видов макаронных изделий. 4. Технологический процесс производства фигурных видов макаронных изделий. Виды и причины брака, разработка мероприятий по предупреждению брака. Виды оборудования, применяемые при производстве фигурных видов макаронных изделий. 5. Подготовка макаронных изделий к реализации. Стандартизация, контроль качества готовой продукции, условия хранения, маркировка, упаковка. 6. Работа с Технологическими инструкциями, Сборниками рецептов по составлению рабочих рецептов. Участие в разработке технологической документации (производственных рецептов).	<b>36</b>	
<b>Раздел 3</b> Подготовка выпускной квалификационной работы		<b>12</b>	
<b>Тема 3.1</b> <b>Подготовка выпускной квалификационной работы</b>	<b>Виды работ</b> Сбор и подготовка материала для выпускной квалификационной работы по выбранной теме	<b>12</b>	
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета		<b>144 ч (4 недели)</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**

Основные источники:

1. Мармузова Л.В. Технология хлебопекарного производства. Сырье и материалы: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / Л.В. Мармузова. – 7-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.

2. Романов А.С., Давыденко Н.И., Шатнюк Л.Н., Матвеева И.В., Позняковский В.М. «Экспертиза хлебобулочных изделий» Учебник для вузов. – Издательство: СПб, «Лань» 2021г

3. Пащенко Л.П., Жаркова И.М. Технология хлебопекарного производства. Учебник для вузов. \_ Издательство: СПб. «Лань» 2018

4. Цыганова Т.Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.

5. Лурье И.С. Технология кондитерского производства, учебник для СПО – М.: ВО «Агропромиздат», 2018

6. Драгилев А.И., Хромеенков В.М., Чернов М.Е. Технологическое оборудование: хлебопекарное, макаронное и кондитерское, учебник для СПО – М.: Издательский центр «Академия», 2018.

7. Медведев Г.М. Технология макаронного производства – М.: Колос, 2018.

8. Чижикова, О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий: учебник для вузов / О. Г. Чижикова, Л. О. Коршенко. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 251 с.

Дополнительные источники:

1. Сборник технологических инструкций для производства хлеба и хлебобулочных изделий. 1988 г.

2. ГОСТ 8227-56 Хлеб и хлебобулочные изделия. Укладывание, хранение и транспортирование.

3. ГОСТ 31752-2012 Изделия хлебобулочные в упаковке. Технические

условия.

4. ГОСТ Р 53041-2008. Изделия кондитерские и полуфабрикаты кондитерского производства. Термины и определения.

5. ГОСТ 31743-2017 Изделия макаронные. Общие технические условия.

6. ГОСТ 31805-2018 Изделия хлебобулочные из пшеничной хлебопекарной муки.

7. ГОСТ 31807-2018 Изделия хлебобулочные из ржаной хлебопекарной и смеси ржаной и пшеничной хлебопекарной муки. Общие технические условия

8. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»

### **Интернет-ресурсы:**

1. Токоч.ру
2. Хлебопечение с ООО "Russian bread"
3. <http://www.peku-sam.ru>
4. <http://kuking.net>
5. <http://www.edu.ru>
6. <http://www.russbread.ru>
7. <http://Saechka.ru>

### **3.3 Общие требования к организации производственной практики (преддипломной)**

Производственная практика (преддипломная) проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Программа производственной практики (преддипломной) предусматривает выполнение студентами функциональных обязанностей техника-технолога перерабатывающих предприятий по производству хлеба, кондитерских и макаронных изделий 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 перерабатывающих предприятиях по производству хлеба, кондитерских и макаронных изделий различных организационно-правовых форм 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 специалистов техника-технолога по специальности «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» в качестве дублера;

- выполнение индивидуального задания, связанного с выполнением выпускной квалификационной работы (дипломной 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;

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 производственной практики (преддипломной) осуществляется на основании плана – графика консультаций и контроля за выполнением студентами тематического плана производственной практики (преддипломной).

По итогам производственной практики (преддипломной) студенты представляют дневник и отчёт по практике с выполненным индивидуальным заданием и приложением необходимых документов, характеристику и табель 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 практики (преддипломной), 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:  
Заместитель директора по УВР  
\_\_\_\_\_/Л. В. Волкова/  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ**  
на производственную практику(преддипломную)

студенту группы  
специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий (базовая  
подготовка)

\_\_\_\_\_  
(фамилия, имя, отчество)

1. Ознакомление с перерабатывающими предприятиями по производству хлеба, кондитерских и макаронных изделий и его подразделениями.
    - 1.1 Общая характеристика и структура перерабатывающего предприятия по производству хлеба, кондитерских и макаронных изделий.
    - 1.2 Анализ материально-технической базы перерабатывающего предприятия по производству хлеба, кондитерских и макаронных изделий.
  2. Выполнение обязанностей техника – технолога по специальности «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» в качестве дублера.
    - 2.1 Выполнение работ техника – технолога по производству хлеба и хлебобулочных изделий в качестве дублера.
    - 2.2. Выполнение работ техника – технолога по производству мучных кондитерских изделий в качестве дублера.
    - 2.3. Выполнение работ техника – технолога по производству сахаристых кондитерских изделий в качестве дублера.
    - 2.4. Выполнение работ техника – технолога по производству макаронных изделий в качестве дублера.
  3. Выполнение работ, связанных с выполнением выпускной квалификационной работы (дипломной работы):  
Подбор материала для написания дипломной работы.
2. Оформление дневника и отчета по практике.  
Дневник и отчет должны содержать собранные в ходе практики материалы в соответствии с пунктом 1-3, выводы и предложения по совершенствованию работы на перерабатывающем предприятии по производству хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

Руководитель практики от колледжа

\_\_\_\_\_  
(подпись, Ф.И.О.)

Руководитель практики от предприятия

\_\_\_\_\_  
(Должность, подпись, Ф.И.О. печать)

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 202\_\_ г.



