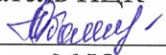


ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ  
«ТУЛУНСКИЙ АГРАРНЫЙ ТЕХНИКУМ»

**ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**«ИСТОРИЯ РОДНОГО КРАЯ»**

**16675 «Повар»**

Рассмотрено и одобрено на  
заседании предметно-  
цикловой комиссии № 6  
Протокол № 10  
от «17» июня 2024г  
Председатель ПЦК  
  
Оболенская М.Ю.

Утверждено на заседании  
методического совета ГБПОУ  
«Тулунский аграрный техникум»  
Протокол №  
от « » \_\_\_\_\_ 2024г  
Председатель МС  
\_\_\_\_\_  
Арциховская А.А.

Программа дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии 16675 «Повар»

**Организация-разработчик:** ГБПОУ «Тулунский аграрный техникум»

**Разработчик:** Соколова Елена Григорьевна, преподаватель

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ИСТОРИЯ РОДНОГО КРАЯ

## 1.1. Область применения программы

Программа дисциплины «История родного края» является частью профессиональной образовательной программы подготовки для лиц с ОВЗ по профессии «Повар» в соответствии с ФГОС и разработана согласно «Методическим рекомендациям по разработке и реализации профессиональных программ среднего профессионального образования».

## 1.2. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы:

дисциплина входит в общеобразовательный цикл профессиональной подготовки по профессии «Повар».

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

**уметь:**

- умение работать с источниками разного жанра по истории региона и родного края;
- применять знания и представления о традиционных нормах и ценностях;
- уметь рассуждать о многонациональном сибирском сообществе в современности;
- давать оценку культурного развития Сибири;
- осуществлять поиск исторической информации по определенной проблеме истории родного края;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

**знать:**

- основные события из истории Иркутской области в древности;
- место и роль региона в истории нашей страны и мировой истории;
- многообразие народов и культур края;

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

Самостоятельная учебная работа - 6 часов.  
Всего занятий - 34 часа

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Объём часов
Всего занятий	34
Самостоятельная учебная работа	6
Промежуточная аттестация - дифференцированный зачет	2

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Страна Сибирь		24	
Тема 1.1. Наш край в древности	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>1 Наш край в древности-Географическое и территориальное положение Иркутской области, состав населения. Первые сведения об Иркутской земле как части Российского государства.</p> <p><b>Практические занятия</b></p> <p>Первопроходцы и первые поселенцы. Основание острога .Первые христианские церкви и монастыри.</p> <p><b>Самостоятельная работа обучающихся: составить конспект «Памятники первобытного искусства в Прибайкалье»</b></p> <p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p><b>Практические занятия</b></p> <p>Сюанки древнего человека на территории нашего края Природно- климатические условия. Образ жизни. Жилища. Занятия. Орудия.</p> <p>1 Коренное население земли Иркутской: Курыканы. Курыканы – народность тюркского происхождения. Буряты, эвенки, тофалары.</p> <p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>1 Основание города Тулуна. Московский тракт – дорога жизни. Тулунская волость.</p> <p><b>Практические занятия</b></p> <p>1.Памятники и храмы г Тулуна.</p> <p>2 Торговые, промышленные и сельскохозяйственные заведения г. Тулуна к началу20 века.</p> <p><b>Самостоятельная работа обучающихся</b></p> <p>Перечень торговых, промышленных и сельскохозяйственных заведений г. Тулуна к началу 20 века.</p> <p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p><b>Практические занятия</b></p> <p>История герба Иркутской области. Флаг и гимн Иркутской области</p> <p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>1 Начало Иркутской губернии. Становление городского самоуправления и общества</p>	2	2
Тема 1.2. Древние обитатели Прибайкалья		1	
Тема 1.3 Страницы истории земли Тулунской		2	2
		2	2
		2	2
		2	2
		2	2
Тема 1.4 Культура древнего Прибайкалья		2	
Тема 1.6. Земля		2	2

Иркутская в 18.в.	Практические занятия Городские промыслы и ремесла	2	
	1 Развитие торговли и купечества. Развития образования, медицины.	2	2
Тема 1.7. Иркутская губерния в 19.в	<b>Практические занятия</b> Декабристы в Иркутске. Места съезды декабристов.	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Подготовить сообщения об экспедициях Восточно-Сибирского отдела географического общества.	1	
Раздел 2.Иркутская земля в 20-21 веках	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>10</b>	
Тема 2.1. Между двумя революциями	1 Иркутская земля в начале 20.в Развитие экономики. Великий Сибирский путь. Переселенцы на Иркутской земле.	2	2
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Экономическое положение губернии. Ленский расстрел 1912г. Иркутск в годы первой мировой войны	1	
Тема 2.2. Иркутская земля в 1921-1941г	<b>Практические занятия</b> Иркутск в годы репрессий. Первые шаги индустриализации. и коллективизации. Просвещение. Образование. Наука.	2	
	<b>Содержание учебного материала</b>		
Тема 2.3 Отечественная война и послевоенное строительство	1 Участие региона в победе. Иркутяне в боях за Родину. Новый этап индустриального развития.	2	2
	<b>Практические занятия</b> Составление летописи «Вклад иркутян в победу» <b>Самостоятельная работа обучающихся</b> 1.Составить доклад: «Герои войны – иркутяне» 2. Экскурсия в краеведческий музей г. Тулуна	2	
Промежуточная аттестация <b>ИТОГО:</b>	<b>Дифференцированный зачет</b>	2	3
	<b>Самостоятельная работа</b>	<b>34</b>	<b>6</b>

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

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

Реализация дисциплины требует наличия учебного кабинета профессиональной подготовки.

Оборудование учебного кабинета:

1. посадочное место по количеству обучающихся;
2. рабочее место преподавателя;
3. Карта России, карта Иркутской области, карта города Тулуна
4. Исторический атлас Иркутской области, атлас г. Тулуна и Тулунского района

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

##### **Основные источники:**

1. Запорожченко И. И. Учебник «История Земли Иркутской»: Учебное пособие для старших классов общеобразовательных учреждений области. – Иркутск : Иркутское книжное издательство «Символ», 2018. – 368с.
2. Косых А.П., Рабецкая З.И., Сверлик Г.И.. История Земли иркутской: Учебное пособие для старших классов общеобразовательных учреждений области. – Иркутск: иркутское книжное издательство «Символ», 2017 г.

##### **Дополнительные источники:**

1. Винокуров М.А. и Суходолов А.П. «Города Иркутской области», 2010 год  
Интернет - ресурсы  
1. Тулунский краеведческий музей // <http://dimon.shpack.net/>



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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<b>Уметь:</b>	
- определять цели деятельности.	Оценка выступления, оценка выполнения творческих работ, оценка результатов самостоятельной работы, практической работы
- осуществлять поиск информации.	Беседа о прочитанной дополнительной литературе, деловая игра, оценка результатов составления кратких сообщений, эссе, наблюдение за составлением сравнительных таблиц с самостоятельным выделением критериев рассмотрения, оценка результатов самостоятельной работы, практической работы.
- выявлять причинно-следственные связи.	Контрольная работа по разделам, участие в работе студенческой научной конференции по актуальным социологическим и политологическим вопросам, оценка результатов самостоятельной работы, практической работы
- ясно, логично и точно излагать свою точку зрения.	Оценка выступления, оценка выполнения творческих работ, оценка результатов самостоятельной работы, практической работы
<b>Знать:</b>	
- историю, экономику, культуру своего края	Оценка результата устного опроса Оценка результата выполнения самостоятельных работ Наблюдение за выполнением практических работ
- участие населения Иркутской области в войнах и революциях.	Оценка результата устного опроса Оценка результата выполнения самостоятельных работ Наблюдение за выполнением практических работ
- развитие города и области в период перестройки, образование и становление частного бизнеса	Оценка результата устного опроса Оценка результата выполнения самостоятельных работ Наблюдение за выполнением практических работ
- о жемчужине края-Байкале.	Оценка результата устного опроса Оценка результата выполнения самостоятельных работ Наблюдение за выполнением практических работ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧЕРЕЖДЕНИЕ  
«ТУЛУНСКИЙ АГРАРНЫЙ ТЕХНИКУМ»

**ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Природа и экология родного края**

2024 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 5
2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8

# 1. ПАСПОРТ ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## Природа и экология родного края

### 1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины Природа и экология родного края предназначена для изучения в учреждениях СПО реализует программу среднего и (полного) общего образования по профессии 16675 «Повар»

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в вариативную часть общеобразовательного цикла основной профессиональной образовательной программы по специальностям СПО/.

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

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

- определять по карте географическое положение, рельеф, климат Иркутской области;
- давать характеристику наиболее распространенных представителей растительного и животного мира Иркутской области;
- объяснять особенности взаимодействия компонентов экосистем Иркутской области;
- анализировать особенности взаимодействия человека с природой, ее использования и охраны;
- осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного освоения учебной информации;
- использовать информационно-коммуникационные технологии в освоении учебного содержания.

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

- эколого-географическую характеристику родного края, его географическое положение, рельеф, климат, внутренние воды;
- преобладающие фито- и зооценозы местных экосистем;
- характеристику отдельных распространенных представителей растительного и животного мира;
- взаимодействие компонентов экосистем Иркутской области;
- формы взаимодействия и влияния человека на разные виды экосистем, их использования и охраны;
- использование природных ресурсов в хозяйстве региона;
- заповедные места и памятники природы родного края, их охраны.

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

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 34 часа;  
самостоятельной работы обучающегося 6 часов.

## 2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>34</b>
в том числе:	
Лабораторные практические занятия	24
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>6</b>
в том числе:	
описание особенностей природы Иркутской области; подготовка рефератов, докладов и презентаций о природе и экологии Иркутской области, растениях и животных, занесенных в Красную книгу региона; оценка влияния техногенных факторов на здоровье населения Иркутской области, анализ ситуаций и решение задач; анализ основных понятий и определений по теме «Государственное регулирование охраны окружающей среды, экологический мониторинг», подготовка схем и таблиц, раскрывающих их сущность.	
Промежуточная аттестация- Дифференцированный зачет	2

## 2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины **Природа и экология родного края**

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
<p><b>1</b></p> <p><b>Раздел 1.</b> Природные особенности родного края</p> <p><b>Тема 1.1.</b> История освоения Сибири</p>	<p><b>2</b></p> <p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p><b>Урок1-2</b> Этапы и веки в освоении природы Сибири. Первые остроги. Становление Иркутска как административно-хозяйственного и торгового центра Восточной Сибири. Административно-территориальные преобразования Сибири. Образование Иркутской области. Устав, флаг и герб Иркутской области.</p>	3	4
<p><b>Тема 1.2.</b> Эколого-географическая характеристика родного края</p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p><b>Урок3-4</b>Природные эколого-географические особенности Иркутской области. Расположение Иркутской области, ее крайние точки, протяженность, площадь, границы. Формирование климата и погодных условий региона. Сложность и многообразие геологического строения, полезных ископаемых, рельефа. Природные ресурсы как результат совместного влияния геологического строения, географического положения и особенностей территории. Природные комплексы Иркутской области. Уникальность сочетания ресурсов – благоприятные предпосылки развития промышленности.</p>	2	2
<p><b>Тема 1.3.</b> Характеристика природных ресурсов и природопользования в Иркутской области.</p>	<p><b>Урок 5-6</b>Практические занятия</p> <p>Определение по карте географического положения Иркутской области, координат крайних точек, площади, протяженности, заполнение контурной карты.</p> <p>Просмотр видеофильма «Природа Иркутской области» с подготовкой ответов на вопросы.</p> <p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p><b>Урок7-8</b>Практическая работа <b>Природно-ресурсный потенциал области и особенности его использования человеком.</b> Минеральные, водные, гидроэнергетические, лесные, охотничье-промысловые, рекреационные ресурсы и их характеристика. Роль в экономике региона отраслей ресурсопользования, работающих на основе местных природных ресурсов.</p> <p><b>Урок9-10</b>Практическая работа <b>Оценка минерально-сырьевых ресурсов Иркутской области, их разнообразие, запасы, степень освоения и изученности.</b> Использование полезных ископаемых и их охрана. Горнодобывающая промышленность – одна из ведущих отраслей Иркутской области, ее перспектива, влияние на окружающую среду. Земельные ресурсы региона. Экологические аспекты состояния земель. Особенности загрязнения почв пестицидами, токсинами промышленного происхождения.</p> <p><b>Урок11-12</b>Водные ресурсы <b>Иркутской области.</b> Поверхностные воды, подземные воды, их освоение и использование. Озеро Байкал – одно из крупнейших озер планеты, его характеристика. Крупнейшие реки области, водохранилища, их характеристика. Питьевое водоснабжение и санитарно – гигиеническое состояние его источников.</p>	2	2

	<p>5 Урок13-14 Практическая работа Оценка биологических ресурсов Иркутской области. Лесные древесные ресурсы, их характеристика, учет, использование. Лесовосстановление. Негативные воздействия деятельности человека на леса. Состояние и воспроизводство животных ресурсов в регионе.</p>	2	2	
<p>Тема 1.4. Характеристика распространённых представителей растительного и животного мира.</p>	<p>Урок15-16 Практические занятия Хозяйственная оценка природных ресурсов, оценка ресурсобеспеченности региона по основным видам сырья. Количественная и качественная оценка минеральных ресурсов. Содержание учебного материала</p> <p>1 Урок17-18Практическая работа Преобладающие фито и зооценозы местных экосистем. Описание наиболее распространённых представителей растительного и животного мира Иркутской области. Характеристика растений и животных, занесённых в Красную книгу региона. Взаимодействие компонентов экосистем.</p> <p>Самостоятельная работа обучающихся Описание особенностей природы Иркутской области по итогам экскурсии в краеведческий музей. Подготовка реферативных обзоров, докладов, презентаций. раскрывающих характеристику растений и животных, занесённых в Красную книгу Иркутской области.</p>	2 2	2	
<p>Раздел 2. Природа Иркутской области, ее использование и охрана.</p>				
<p>Тема 2.1. Взаимодействие человека с природой, ее использование и охрана</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1 Урок19-20Формы взаимодействия и влияния человека в регионе на разные виды экосистем. Взаимодействие человека с природой, ее охрана. Природно-территориальные комплексы. Влияние хозяйственной деятельности на окружающую среду.</p> <p>2 Урок21-22 Практическая работа Экологическая обстановка в области и особые виды воздействия на окружающую среду. Радиационная ситуация в Иркутской области. Загрязнение диоксидами, ртутью. Эколого-эпизоотическая обстановка и ее характеристика: шумовое и электромагнитное загрязнение, загрязнение выбросами автотранспорта, отходы производства и потребления.</p> <p>3 Урок20-21 Практическая работа Региональные экологические проблемы. Состояние окружающей среды в Иркутской области. Санитарно-эпидемиологическая обстановка и влияние экологических природных и техногенных факторов на здоровье населения. Демографическая ситуация в Иркутской области.</p> <p>Урок22-23Практические занятия Определение основных источников загрязнения окружающей среды Иркутской области. Анализ и описание основных видов загрязнения окружающей среды на территории образовательного учреждения, в ближайших территориях.</p>	1 2 2	1 2 2	

<p>Тема 2.2. Заповедные места и памятники природы родного края</p>	<p><b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Выявление и оценка влияния техногенных факторов на здоровье населения Иркутской области. Анализ ситуаций и решение задач.</p> <p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Урок 24-25 Государственные природные заповедники и заказники Иркутской области и их характеристика. Витимский, Байкало-Ленский заповедники. Государственные природные заказники республиканского и областного значения. Прибайкальский национальный парк. Природные памятники. Озеро Байкал.</p> <p><b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Подготовка рефератов, сообщений, презентаций (на выбор), отражающих характеристику охраняемых территорий, памятников природы Иркутской области, Байкала как жемчужины Сибири и др.</p>	<p>2</p> <p>2</p> <p>1</p>	<p>1</p>	
<p>Тема 2.3. Государственное регулирование охраны окружающей среды и природопользования в родном крае.</p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Урок 26-27 Практическая работа Государственная региональная экологическая политика. Система государственных природоохранных органов Иркутской области и их деятельность. Природоохранительное законодательство. Нормативное обеспечение деятельности в области охраны окружающей среды. Государственные экологические программы.</p> <p>Урок 28-29 Практическая работа Экологический мониторинг в области источников загрязнения природы. Виды источников загрязнения природной среды региона: сточные воды, промышленные выбросы и др. Государственный экологический контроль и государственный контроль за использованием и охраной отдельных видов природных ресурсов. Иркутская региональная система экологического мониторинга.</p> <p>Урок 30 Роль населения региона в регулировании охраны окружающей среды. Общественное экологическое движение. Экологическое образование, просвещение и воспитание.</p> <p>Урок 31-32 Практические занятия Определение степени изменения окружающей среды под воздействием хозяйственной деятельности человека. Анализ и оценка эффективности мер и мероприятий, проводимых в Иркутской области с целью охраны природы.</p> <p>Урок 33-34 Промежуточная аттестация- дифференцированной зачет</p> <p><b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Анализ основных понятий и определений по теме «Государственное регулирование охраны окружающей среды, экологический мониторинг» с подготовкой понятийного словаря, схем и таблиц (на выбор), раскрывающих их сущность.</p>	<p>2</p> <p>2</p> <p>1</p> <p>2</p> <p>1</p>	<p>2</p> <p>2</p> <p>2</p>	
<p><b>Всего:</b></p>		<p><b>34</b></p>		



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

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

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинетов истории, географии, лаборатории информатики и информационных технологий

Оборудование учебного кабинета:

- карта Иркутской области;
- атлас по географии Иркутской области;
- портреты ссыльных декабристов;
- экспонаты и демонстрационные плакаты, таблицы, схемы, раскрывающие особенности природы и экологии Иркутской области.
- раздаточный материал для индивидуальной работы обучающихся.

Технические средства обучения:

- компьютер с мультимедийным проектором и аудио -системой;
- подборка учебных фильмов, по дисциплине («Тайны подводного мира», «Экология и охрана окружающей среды», «Растения Прибайкалья», «Животные Прибайкалья», «Природа Прибайкалья» и др.).

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

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

##### **Основные источники:**

1. Бояркин, В.М. География Иркутской области [Текст]: учебное пособие/ В.М.Бояркин.- Иркутск: Вост.- Сиб. книжное изд-во. 2019г.
2. Атлас Иркутской области [Текст]. – Иркутск, 2018.
3. Государственный доклад о состоянии окружающей природной среды Иркутской области [Текст]. – Иркутск. 2018- 2019.

##### **Дополнительные источники:**

1. Бояркин, В.М. География Иркутской области [Текст]: учебное пособие/ В.М.Бояркин.- Иркутск: Вост.- Сиб. книжное изд-во. 2014г.
2. Материалы для проведения мероприятий к 80-летию Иркутской области [Текст]: сборник кафедры отечественной истории и общественно-политических дисциплин ИПКРО. – Иркутск, 2002.
3. Мой мир. Пособие для учителя [Текст]. – Иркутск: Байкальская Экологическая Волна, 20014.
4. Красная книга Иркутской области [Текст] / под редакцией О.Ю. Гайкова. - Иркутск: ООО Издательство «Время странствий», 2010
5. Савченко, Н.Д. Физическая и социально-экономическая география Иркутской области [Текст]: Учебное пособие для 8-9 классов общеобразовательной школы/ Н.Д. Савченко, А.С. Леонтьева –Иркутск, 2006.

##### **Интернет-ресурсы:**

1. Иркутская область. Географический обзор Иркутской области [Электронный ресурс]// сайт «География». – режим доступа <http://www.geografia.ru/irkut.html>
2. Иркутская область [Электронный ресурс]// Википедия. – режим доступа <http://ru.wikipedia.org/wiki/%C8%F0%EA%F3%F2%F1%EA%E0%FF%EE%E1%EB%E0%F1%F2%FCa>

Зав библиотекой ТАТ

Громова Л.А.

#### 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
<p><b>Должен уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- определять по карте географическое положение, рельеф, климат Иркутской области;</li> <li>- давать характеристику наиболее распространенных представителей растительного и животного мира Иркутской области;</li> <li>- объяснять особенности взаимодействия компонентов экосистем Иркутской области;</li> <li>- анализировать особенности взаимодействия человека с природой, ее использования и охраны;</li> <li>- осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного освоения учебной информации;</li> <li>- использовать информационно-коммуникационные технологии в освоении учебного содержания.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Анализ практических работ, заданий к самостоятельной работе.</li> <li>– Анализ оценок за практические занятия, выполненные в рамках освоения разделов и тем и учебной дисциплины.</li> <li>– Письменная проверочная работа.</li> <li>– Анализ выполнения заданий к самостоятельной работе, предполагающих поиск, переработку и представление учебной информации.</li> <li>– Оценка соответствия содержания географическим и естественнонаучным фактам, представленным обучающимися в подготовленных таблицах, схемах, презентациях.</li> <li>– Анализ реферата на соответствие изученному географическому и естественнонаучному материалу.</li> </ul>
<p><b>Должен знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-эколого-географическую характеристику родного края, его географическое положение, рельеф, климат, внутренние воды;</li> <li>- преобладающие фито- и зооценозы местных экосистем;</li> <li>- характеристику отдельных распространенных представителей растительного и животного мира;</li> <li>- взаимодействие компонентов экосистем Иркутской области;</li> <li>- формы взаимодействия и влияния человека на разные виды экосистем, их использования и охраны;</li> <li>- использование природных ресурсов в хозяйстве региона;</li> <li>- заповедные места и памятники природы родного края, их охраны.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Устные опросы.</li> <li>– Оценка реферата, письменных, лабораторных работ.</li> <li>– Изучение продуктов образовательной деятельности.</li> <li>– Наблюдение за выполнением работ на теоретических и практических занятиях.</li> <li>– Оценка результатов выполнения студентами письменных контрольных работ и тестов.</li> </ul>


**Государственное бюджетное профессиональное  
общеобразовательное учреждение  
Иркутской области  
«Тулунский аграрный техникум»  
(ГБПОУ «Тулунский аграрный техникум»)**

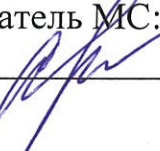
**ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**АДАПТИВНЫЕ ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ**

16675 ПОВАР

2024г.

Рассмотрено и одобрено на  
заседании предметно-цикловой  
комиссии № 2  
Протокол № 1  
от « 6 » 09 2024 г  
Председатель ПЦК:  
  
\_\_\_\_\_  
Ф.И.О.

Утверждено на заседании  
методического совета ГБПОУ  
«Тулунский аграрный техникум»  
Протокол № 10  
от « 24 » 06 2024 г  
Председатель МС:  
  
\_\_\_\_\_  
Ф.И.О.

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федеральных государственных образовательных стандартов (далее ФГОС) и примерной программы среднего профессионального образования.  
Учебная дисциплина предназначена для подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии **16675 ПОВАР** из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья.

**Организация-разработчик:** ГБПОУ Иркутской области «Тулунский аграрный техникум»

**Разработчик:** Курбанова Р.Е.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ)	9
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## Адаптивные информационные технологии

### 1.1. Область применения программы учебной дисциплины

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии «Повар» из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья.

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в Адаптационный цикл.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать/понимать**

- основные технологии создания, редактирования, оформления, сохранения, передачи информационных объектов различного типа с помощью современных программных средств информационных и коммуникационных технологий;

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

- оперировать различными видами информационных объектов;
- использовать готовые информационные модели;
- иллюстрировать учебные работы с использованием средств информационных технологий;
- создавать информационные объекты;
- просматривать, создавать, редактировать, сохранять записи в базах данных, получать необходимую информацию по запросу пользователя;
- соблюдать правила техники безопасности и гигиенические рекомендации при использовании средств ИКТ;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:**

- эффективного применения информационных образовательных ресурсов в учебной деятельности, в том числе самообразовании;
- ориентации в информационном пространстве, работы с распространенными автоматизированными информационными системами;
- соблюдения этических и правовых норм при работе с информацией;
- эффективной организации индивидуального информационного пространства.

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося 51 час, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 34 часов;

самостоятельной работы обучающегося 17 часов

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>51</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>34</b>
в том числе:	
практические занятия	34
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>17</b>
в том числе:	
Выполнение доклада по теме №1 «Информация и информационные процессы» :	
Инструкция по технике безопасности и санитарным нормам.	1
Выполнение учебного задания темы №2 «Работа с программным обеспечением»	
Орг.техника и ПК в моей профессии;	2
Заполнение таблицы «Виды программного обеспечения компьютеров»	2
<b>Тема №3 «Технологии создания и преобразования информационных объектов с помощью текстового редактора Microsoft Word, Excel»</b>	
Составление резюме, объявлений.	2
Выполнение электронного задания по темам «Динамические (электронные) таблиц»,	2
«Компьютерная графика»	2
<b>Тема №4 «Компьютерные презентации»</b>	
Создание презентации «Моя профессия - Повар»	2
«Современное оборудование для профессии Повар»	2
<b>Тема №5 «Компьютерные коммуникации»</b>	
Выполнение учебного , согласно следующим темам:	2
Простейшая информационно-поисковая система;	
Информационно-образовательные порталы;	
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	



## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины " Адаптивные информационные технологии "

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. Информационная деятельность человека</b>			
Содержание учебного материала			
<b>Тема 1.1. «Информационные процессы» :</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li><b>Информационное общество.</b> Информационная культура. Информационные ресурсы общества. Техника безопасности при работе. <b>Защита информации.</b> Лицензионные и свободно распространяемые программные продукты.</li> <li><b>Практическое занятие.</b> Роль информационных технологий в современном обществе.</li> </ol>	1  1  2	2
	<i>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся.</i> Инструкция по технике безопасности и санитарным нормам.	1	
<b>Раздел 2. Средства информационных и коммуникационных технологий</b>			
Содержание учебного материала			
<b>Тема 2.1. Работа с программным обеспечением»</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li><b>Программное обеспечение ПК.</b> Архитектура ПК. Виды программного обеспечения.</li> <li><b>Практическое занятие.</b> Знакомство с персональным компьютером.</li> </ol>	1  1	2
	<i>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся.</i> Орг.техника и ПК в моей профессии; Заполнение таблицы «Виды программного обеспечения компьютеров»	4	
<b>Раздел 3. «Технологии создания и преобразования информационных объектов с помощью текстового редактора Microsoft Word, Excel»</b>			
Содержание учебного материала			
<b>Тема 3.1. Текстовый редактор Microsoft Word</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li><b>Создание, форматирование, редактирование текста.</b> Работа в текстовом редакторе.</li> <li><b>Практическое занятие.</b> Работа в текстовом редакторе.</li> </ol>	2  6	2
		14+6	

<b>Тема 3.2. Табличный редактор Excel</b>	Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся. Составление резюме, объявлений.	2	
	1. <b>Работа в табличном редакторе.</b> Создание, форматирование, редактирование таблиц. Обработка числовых данных. Построение диаграмм, графиков.	2	
	2. <b>Практическая работа.</b> Работа в табличном редакторе.	4	
	Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся. Выполнение электронного задания по темам «Динамические (электронные) таблицы», «Компьютерная графика»	4	
<b>Раздел 4. Технологии создания и преобразования информационных объектов с помощью Power Point</b>		<b>8+4</b>	
<b>Тема 4.1. «Компьютерные презентации»</b>			
Содержание учебного материала			
	1. <b>Понятие мультимедиа-технологии. Дизайн презентации, ввод информации в слайды.</b>	2	2
	2. <b>Практическое занятие. Работа с презентацией (выбор дизайна, создание анимации, вставка объектов)</b>	6	
	Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся. Создание презентации "Моя профессия - Повар", "Современное оборудование для профессии Повар"	4	
<b>Тема №5 «Компьютерные коммуникации»</b>			
<b>Тема 5.1. «Телекоммуникационные системы»</b>			<b>4+2</b>
	1. Понятие "Интернет". Технология работы в сети Интернет (поиск информации, работа с электронной почтой).	2	
	2. Поиск информации в сети Интернет, обмен сообщениями через электронную почту. Работа с различными поисковыми системами.	2	
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся.</b> Простейшая информационно-поисковая система; Информационно-образовательные порталы;	2	
<b>Итоговая аттестация</b>	<b>Дифференцированный зачет</b>	2	

		34	
		51	
	Всего		
	Итого		

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета информатики.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий «Информатика»;

Технические средства обучения: ПК для преподавателя и обучающихся с лицензионным программным обеспечением, принтер.

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Михеева Е.В., Титова О.И. Информатика : учебник для студентов учреждений ср. проф. образования – М: Изд. центр «Академия» ,2020. – 400с.
2. Цветкова М.С., Хлобыстова И.Ю. Информатика: учебник для студ. учреждения ср. проф. образования – М: Изд. центр «Академия» ,2020. – 352с.
3. Цветкова М.С., Великович Л.С. Информатика и ИКТ: учебник для ср. проф. образования – М: Изд. центр «Академия» ,2014. – 352с.

Дополнительные источники:

1. Электронный учебно-методический комплекс по информатике - <http://informatics.ssga.ru/lectures>
2. Дидактические материалы по информатике - <http://comp-science.narod.ru/>
3. Журнал «МИФ» (Математика, Информатика, Физика) - <http://virlib.eunnet.net/mif/>
4. Журнал «Компьютерные инструменты в образовании» – <http://ipo.spb.ru/journal/>
5. Журнал Информатика – <http://inf.1september.ru/>
6. Алиев В.К. Информатика в задачах, примерах, алгоритмах [Электронный ресурс]/ Алиев В.К.— Электрон. текстовые данные.— М.: СОЛОН-ПРЕСС, 2009.— 144 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/20866>.— ЭБС «IPRbooks», по паролю

Интернет – ресурсы: Интернет-ресурсы:

Название ресурса	Описание ресурса	Web-адрес
Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов	Наборы цифровых ресурсов к учебникам, рекомендованным Министерством образования и науки РФ. Учебные, культурно-просветительские и познавательные	<a href="http://school-collection.edu.ru/">http://school-collection.edu.ru/</a>

	материалы.	
Информатика и информационные технологии в образовании	Этот сайт посвящен информатике и ИКТ в образовании. При его создании ставилась задача собрать в одном месте большое количество интересного материала по данной теме, а также, дать возможность учителям , использующих компьютер на своих уроках и внеклассных мероприятиях, обменяться опытом, методическими материалами, компьютерными программами и др.	<a href="http://www.rusedu.info/">http://www.rusedu.info/</a>

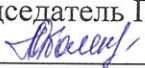
#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ


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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<b>Уметь:</b> Включать и выключать ПК, работать с периферийными устройствами ПК, с внешними носителями информации. Создавать, редактировать и форматировать тексты. Выполнять расчеты с помощью табличного редактора. строить и редактировать диаграммы, графики. Выполнять основные операции над таблицами, уметь работать с формулами, выполнять оформление таблиц, подготавливать документ к печати. Работать в нескольких программах одновременно. Располагать на слайдах текстовую графику, вставлять информацию в слайды, применять оформление слайдов, анимировать объекты на слайдах, копировать, перемещать и сохранять информацию на слайдах. пользоваться глобальными сетями Интернет, производить поиск информации, осуществлять отправку сообщения с помощью электронной почты.	Оценка результатов выполнения практической работы
<b>Знать:</b> Аппаратные средства компьютера: системный блок, монитор, мышь, клавиатуру, сканер, принтер. Виды программного обеспечения. Панели инструментов текстового и табличного редакторов. Возможности текстового и табличного редакторов. Назначение и возможность программы Power Point. Назначение пунктов меню и команд на панели инструментов. Этапы создания презентаций. Понятие глобальных сетей, виды глобальных сетей, информационные ресурсы общества.	Оценка результатов выполнения самостоятельных и контрольных работ, текущий контроль знаний на занятиях.

ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ  
«ТУЛУНСКИЙ АГРАРНЫЙ ТЕХНИКУМ»

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
«Основы интеллектуального труда»  
16675 «Повар»

Рассмотрено и одобрено на заседании  
предметно-цикловой комиссии №б \_\_  
Протокол № 10  
от «14» июня 2024г  
Председатель ПЦК  
  
Оболенская М.Ю.

Утверждено на заседании методического  
совета ГБПОУ «Тулунский аграрный  
техникум»  
Протокол № 10  
от «24» июня 2024г  
Председатель МС  
  
Арциховская А.А.

Программа дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии 16675 «Повар»

**Организация-разработчик:** ГБПОУ «Тулунский аграрный техникум»

**Разработчик:** Соколова Елена Григорьевна, преподаватель



## СОДЕРЖАНИЕ

1.ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОСНОВЫ ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОГО ТРУДА»

## 1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины «**Основы интеллектуального труда**» предназначена для обучающихся профессии «**Повар**» в учреждениях СПО в соответствии с ФГОС.

Программа адаптирована для обучающихся с ОВЗ и инвалидов и разработана согласно «Методическим рекомендациям по разработке и реализации профессиональных программ среднего профессионального образования».

## 1.2. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы:

Дисциплина относится к адаптационному учебному циклу адаптированной образовательной программы для профессиональной подготовки обучающихся по профессии «Повар».

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

**уметь:**

- составлять план работы, тезисы доклада (выступления), конспекты лекций, первоисточников;
- работать с источниками учебной информации, пользоваться ресурсами библиотеки (в том числе электронными), образовательными ресурсами сети Интернет, в том числе с учетом имеющихся ограничений здоровья;
- выступать с докладом или презентацией перед аудиторией, вести дискуссию и аргументировано отстаивать собственную позицию;
- представлять результаты своего интеллектуального труда;
- ставить личные учебные цели и анализировать полученные результаты;
- рационально использовать время и физические силы в образовательном процессе с учетом физических ограничений;
- применять приемы тайм-менеджмента в организации учебной работы;
- использовать приобретенные знания и умения в учебной и будущей профессиональной деятельности для эффективной организации самостоятельной работы;

**знать:**

- особенности интеллектуального труда студента на различных видах аудиторных занятий;
- основы методики самостоятельной работы;
- принципы научной организации интеллектуального труда и современных технологий работы с учебной информацией;
- различные способы восприятия и обработки учебной информации с учетом имеющихся ограничений здоровья;
- способы самоорганизации учебной деятельности;
- рекомендации по написанию учебно-исследовательских работ (доклад, тезисы, реферат, презентация и т. п.).

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

Самостоятельная учебная работа - 17 часов.

Всего занятий - 34 часа

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Количество часов
Всего занятий	34
Самостоятельная работа обучающегося	17
Промежуточная аттестация - дифференцированный зачет	2

## 2.2. Примерный тематический план и содержание учебной дисциплины А.02. Основы интеллектуального труда

Наименование тем	Содержание учебного материала	Объем часов	уровень усвоения
Тема 1.1. Основные подразделения образовательной организации, права и обязанности обучающегося	Содержание учебного материала		
	Практическая работа	2	
	Права и обязанности обучающегося		
Тема 1.2. Интеллектуальный труд в образовательной организации	Составить схему структуры учебного заведения	1	
	Содержание учебного материала		
	Практическая работа	2	
Тема 1.3. Организация учебного процесса. Особенности работы студента на различных видах аудиторных занятий	Общее понятие об интеллектуальной деятельности		
	Самостоятельная работа	1	
	Описать принципиальное различие между умственным и физическим трудом.		
Тема 1.4. Специфика учебной деятельности на лекционных занятиях.	Содержание учебного материала		
	Практическая работа	2	
	Самостоятельная работа	1	
Тема 1.5. Специфика учебной деятельности на семинарских занятиях	Анализ расписания учебного заведения « ТАУ »		
	Содержание учебного материала		
	Практическая работа	2	
Тема 1.6. Особенности работы на лабораторных работах и практических занятиях	Специфика учебной деятельности на лекционных занятиях		
	Самостоятельная работа	1	
	Содержание учебного материала		
Тема 1.7. Особенности работы на лабораторных работах и практических занятиях	Содержание учебного материала		
	Практическая работа	2	
	Самостоятельная работа	1	

Технология конспектирования	<b>Практическая работа</b>		
	Опорный конспект как метод запоминания, усвоения и рефлексии учебного материала.	2	
Тема 1.8. Методы и приемы скоростного конспектирования	<b>Самостоятельная работа</b>		
	Составление конспекта по теме «Моя профессия».	1	
Тема 1.9. Основы библиографии и книжного поиска.	<b>Содержание учебного материала</b>		
	<b>Практическая работа</b> Конспектирование в учебном процессе. Методы и приемы скоростного конспектирования.	2	
Тема 1.10. Электронные источники информации	<b>Самостоятельная работа</b>		
	Сделать конспект «Приемы скоростного конспектирования».	1	
Тема 1.11 Самостоятельная работа обучающихся	<b>Содержание учебного материала</b>		
	<b>Практическая работа</b> Основные понятия о библиографии. Способы книжного поиска.	2	
Тема 1.12. Реферат как вид самостоятельной работы	<b>Самостоятельная работа</b>		
	Оформить список литературы для конспекта по теме «Технология конспектирования»	1	
Тема 1.13. Документ как вид самостоятельно работы	<b>Содержание учебного материала</b>		
	<b>Практическая работа</b> Понятие об электронных источниках информации.	2	
	<b>Самостоятельная работа</b>		
	Дать характеристику электронным источникам информации.	1	
	<b>Содержание учебного материала</b>		
	<b>Практическая работа</b> Виды и формы самостоятельной работы.	2	
	<b>Самостоятельная работа</b>		
	Роль самостоятельной работы обучающихся в образовательном процессе.	1	
	<b>Содержание учебного материала</b>		
	<b>Практическая работа:</b> Требования к оформлению реферата.	2	
	<b>Самостоятельная работа</b>		
	Сделать план написания реферата.	1	
	<b>Содержание учебного материала</b>		
	<b>Практическая работа</b> Роль доклада в учебном процессе. Структура доклада.	2	
	<b>Самостоятельная работа</b>		
	Составить план выступления по выбранной теме	1	

Тема 1.14. Подготовка обучающихся к контрольной работе, к зачету, к экзамену	Содержание учебного материала		
	<b>Практическая работа</b> Планирование подготовки, подбор материала. <b>Самостоятельная работа</b> Сделать планирование подготовки к экзамену	2	
Тема 1.15. Формы и методы проверки знаний обучающихся.	Содержание учебного материала		
	<b>Практическая работа</b> Назначение контроля и предъявляемые к нему требования формы и контроля.	2	
	<b>Самостоятельная работа</b> Составить план подготовки к будущим экзаменам и зачетам	1	
	<b>Содержания учебного материала</b>		
Тема 1.16. Компьютерная презентация к докладу	<b>Практическая работа</b> Мультимедийное сопровождение доклада Этапы создания мультимедийной презентации Критерии оценки мультимедийной презентации	2	
	<b>Самостоятельная работа</b> 1. Выполнить презентацию «Моя профессия» 2. Написать сочинение « Моя профессия»	2	
	<b>Содержание учебного материала</b>		
Тема 1.17. Контроль знаний	<b>Практическая работа</b> Итоговый тест.	2	
	<b>ИТОГО:</b>	<b>34ч.</b>	
<b>Самостоятельная работа</b>		<b>17</b>	

# **1. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета психологии.

Оборудование учебного кабинета:

- рабочие места по количеству обучающихся
- рабочее место преподавателя
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия: демонстрационные плакаты, раздаточный материал;
- учебные фильмы и мультимедийные лекции по некоторым разделам

дисциплины;

Технические средства обучения:

- компьютер

## **1.2. Информационное обеспечение обучения**

Основные источники:

1. Воронцов, Г.А. Основы технологии интеллектуального труда студентов / Г.А. Воронцов. - Ростов н/Д: РГПУ, 2020.
2. Воронцов, Г. А. Труд студента: ступени успеха на пути к диплому: Учебное пособие / Г.А. Воронцов. - 2-е изд., перераб. и доп. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2019.
3. Самоменеджмент: Учебное пособие / под ред. В.Н. Парахиной, В.И. Перова. - М.: Издательство МГУ, 2019. - 368 с.

**Дополнительные источники:**

1. Валеева, Н.Ш. Психология и культура умственного труда: учебное пособие / Н.Ш. Валеева, Н.П. Гончарук. - М.: КноРус, 2018.
2. Кузнецов, И.Н. Рефераты, курсовые и дипломные работы. Методика подготовки и оформления / И.Н. Кузнецов. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2017.
3. Современные образовательные технологии: учебное пособие / под ред. Н.В. Бордовской. - М.: КНОРУС, 2018.
4. Шкляр, М.Ф. Основы научных исследований: учебное пособие / М.Ф. Шкляр. - 5е изд. - М.: Дашков и Ко, 2016

**Интернет-ресурсы:**

1. <http://www.ebdb.ru> - книжная поисковая система.
2. <http://spedkoll.ru/opornye-konspekty> - опорные конспекты занятий педагогов для обучающихся с ОВЗ.
3. <https://www.academia.moscow.ru/>

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- определять цели деятельности.</li> <li>- составлять план работы, тезисы доклада (выступления), конспекты лекций, первоисточников;</li> <li>- работать с источниками учебной информации, пользоваться ресурсами библиотеки (в том числе электронными), образовательными ресурсами сети Интернет, в том числе с учетом имеющихся ограничений здоровья;</li> <li>- выступать с докладом или презентацией перед аудиторией, вести дискуссию и аргументированно отстаивать собственную позицию;</li> <li>- представлять результаты своего интеллектуального труда;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оценка выступления,</li> <li>- оценка выполнения творческих работ</li> <li>- оценка результатов самостоятельной работы практической работы</li> <li>- оценка результатов составления кратких сообщений</li> <li>- наблюдение за составлением сравнительных таблиц с самостоятельным выделением критериев рассмотрения,</li> <li>- оценка результата устного опроса</li> <li>- оценка результата выполнения самостоятельных работ</li> <li>- наблюдение за выполнением практических работ</li> </ul>
<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- особенности интеллектуального труда студента на различных видах аудиторных занятий;</li> <li>- основы методики самостоятельной работы;</li> <li>- различные способы восприятия и обработки учебной информации с учетом имеющихся ограничений здоровья;</li> <li>- способы самоорганизации учебной деятельности;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оценка результата устного опроса</li> <li>- оценка результата выполнения самостоятельных работ</li> <li>- наблюдение за выполнением практических работ</li> <li>- оценка результата устного опроса</li> <li>- оценка результата выполнения самостоятельных работ</li> <li>- наблюдение за выполнением практических работ</li> </ul>



ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ  
«ТУЛУНСКИЙ АГРАРНЫЙ ТЕХНИКУМ»

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ПСИХОЛОГИЯ ЛИЧНОСТИ И ПРОФЕССИОНАЛЬНО  
САМООПРЕДЕЛЕНИЕ

16675 ПОВАР

г. ТУЛУН

2024

Рассмотрено и одобрено  
на заседании предметно-цикловой  
комиссии 6  
Протокол № 10  
От «17» июня 2024 г.  
Председатель  
ПЦК Обаленко - /Обаленская М. Ю/  
Ф.И.О

Утверждено на заседании методического  
совета ГБПОУ  
«Тулунский аграрный техникум»  
Протокол № 10  
От «24» 06 2024 г.  
Председатель МС  
[подпись]  
Ф.И.О

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федеральных государственных образовательных стандартов и примерной программы по специальности среднего профессионального образования.

Учебная дисциплина предназначена для подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии 16675 Повар из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья.

**Организация-разработчик:** ГБПОУ иркутской области «Тулунский аграрный техникум»

**Разработчик:** Калинина А.П.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ АДАПТАЦИОННОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## *АД 04 «Психология личности и профессионального самоопределения»*

### **1.1 Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью адаптированной программы профессионального обучения для лиц с ограниченными возможностями здоровья.

### **1.2 Место учебной дисциплины в структуре программы профессиональной подготовки рабочих**

АД.04 «Психология личности и профессионального самоопределения» относится к блоку адаптационных дисциплин для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья. Она призвана обеспечить адаптацию к жизни в социуме, помочь развить навыки межличностного взаимодействия с окружающими в различных условиях профессиональной деятельности.

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

В результате освоения дисциплины "Психология личности и профессиональное самоопределение" обучающийся инвалид или обучающийся с ограниченными возможностями здоровья должен:

#### **уметь:**

- применять на практике полученные знания и навыки в различных условиях профессиональной деятельности и взаимодействия с окружающими;
- использовать простейшие приемы развития и тренировки психических процессов, а также приемы психической саморегуляции в процессе деятельности и общения;
- на основе анализа современного рынка труда, ограничений здоровья и требований профессий осуществлять осознанный, адекватный профессиональный выбор и выбор собственного пути профессионального обучения;
- планировать и составлять временную перспективу своего будущего;
- успешно реализовывать свои возможности и адаптироваться к новой социальной, образовательной и профессиональной среде;

#### **знать:**

- необходимую терминологию, основы и сущность профессионального самоопределения;
- простейшие способы и приемы развития психических процессов и управления собственными психическими состояниями, основные механизмы психической регуляции поведения человека;

- современное состояние рынка труда, мир профессий и предъявляемых профессией требований к психологическим особенностям человека, его здоровью;
- основные принципы и технологии выбора профессии;
- методы и формы поиска необходимой информации для эффективной организации учебной и будущей профессиональной деятельности.

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

максимальной учебной нагрузки студента **114** часов, в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки студента **114** 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>14</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>14</b>
в том числе:	
практические занятия	4
контрольные работы	
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	
<i>Итоговая аттестация в форме зачета</i>	

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины  
АД 04 «Психология личности и профессионального самоопределения»**

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Тема 1. Психология профессиональной деятельности. Сущность профессионального самоопределения	1 семестр - 44		
	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>14</b>	<b>1</b>
1	Введение. Понятие «деятельность» и «профессия».	2	
2	Человек в сфере трудовой деятельности	2	
3	Активизация профессиональной деятельности	2	
4	ПР№1 Подготовка к профессиональной деятельности	2	
5	ПР№2 Сущность профессионального самоопределения	2	
6	ПР№3 Этапы профессионального самоопределения	2	
7	ПР№4 Изучение ценностных ориентаций человека (Методика М.Рокича)	2	
	<b>Дифференцированный зачет</b>	<b>2</b>	
	<b>Всего:</b>	<b>14</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета.

Оборудование учебного кабинета: посадочные места по количеству студентов, рабочее место преподавателя, раздаточный материал по темам раздела, учебные пособия, комплект учебно-методической документации, наглядные пособия (таблицы, иллюстрации, карточки), тестовые задания.

Технические средства обучения: компьютер, экран, проектор

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

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

##### *Основные источники:*

1. Шелмова Г.М. Деловая культура и психология общения: учебник начального профессионального образования, 2009
2. Куренев, Е.А. Профессиональное самоопределение школьников. Химические технологии: учеб. Пособие для учащихся 9-11 классов / Е.А. Куренев, И.Б. Ковалева. – М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2011. – 208 с.
2. Колпакова, О.В. Секреты профессий / О.В. Колпакова. – М.: Белый город, 2010. – 47 с.

##### *Дополнительные источники:*

- 1 1000 профессий традиционных, новых, редких: краткий энциклопедический словарь /авт. –сост. М.В.Горбунова [и др.]. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2010. – 251 с.
2. Зеер, Э.Ф. Психология профессий: Учебное пособие для студентов вузов / Э.Ф. Зеер. – 2-е изд., перераб., доп. – М.: Академический Проект; Екатеринбург: Деловая книга, 2003. – 336с.
- 3 Столяренко, Л.Д. Основы психологии: практикум /Ред.-сост. Л.Д. Столяренко. Ростов н/Д: «Феникс», 2009. – 576с.

##### *Интернет-ресурсы:*

1. [http://www.gumer.info/bibliotek\\_Buks/Pedagog/bulan/13.php](http://www.gumer.info/bibliotek_Buks/Pedagog/bulan/13.php) - Психология профессионального образования
2. [http://motivpozitiv.com/publ/psikhologija\\_truda/professionalnoe\\_samoopredelenie\\_osnovnye\\_teoreticheskie\\_podkhody\\_k\\_opredeleniju\\_ponjatija\\_i\\_sushhnosti/6-1-0-170](http://motivpozitiv.com/publ/psikhologija_truda/professionalnoe_samoopredelenie_osnovnye_teoreticheskie_podkhody_k_opredeleniju_ponjatija_i_sushhnosti/6-1-0-170) - Профессиональное самоопределение: основные теоретические подходы к определению понятия и сущности
3. <http://resurs-yar.ru/files/opit/271015/2.pdf> - Список литературы по профессиональному самоопределению



4. <http://psihologia.biz/>
5. <http://psihologia.biz/psihologiya-truda-injenernaya-psihologiya.html>



#### 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
<p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- применять на практике полученные знания и навыки в различных условиях профессиональной деятельности и взаимодействия с окружающими;</li> <li>- использовать простейшие приемы развития и тренировки психических процессов, а также приемы психической саморегуляции в процессе деятельности и общения;</li> <li>- на основе анализа современного рынка труда, ограничений здоровья и требований профессий осуществлять осознанный, адекватный профессиональный выбор и выбор собственного пути профессионального обучения;</li> <li>- планировать и составлять временную перспективу своего будущего;</li> <li>- успешно реализовывать свои возможности и адаптироваться к новой социальной, образовательной и профессиональной среде;</li> </ul> <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- необходимую терминологию, основы и сущность профессионального самоопределения;</li> <li>- простейшие способы и приемы развития психических процессов и управления собственными психическими состояниями,</li> </ul>	<p style="text-align: center;">Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- наблюдение за деятельностью студентов в ходе занятия;</li> <li>- индивидуальный опрос с элементами беседы;</li> <li>- фронтальный опрос с элементами беседы;</li> <li>- устный и письменный опрос;</li> <li>- наблюдение за выполнением практических занятий;</li> <li>- самостоятельных работ по темам.</li> </ul> <p style="text-align: center;">Итоговый контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- дифференцированного зачета</li> </ul>

<p>основные механизмы психической регуляции поведения человека;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- современное состояние рынка труда, мир профессий и предъявляемых профессией требований к психологическим особенностям человека, его здоровью;</li><li>- основные принципы и технологии выбора профессии;</li><li>- методы и формы поиска необходимой информации для эффективной организации учебной и будущей профессиональной деятельности.</li></ul>	
--	--



ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ  
«ТУЛУНСКИЙ АГРАРНЫЙ ТЕХНИКУМ»

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
Социальная адаптация и основы социально- правовых знаний  
16675 «Повар»

2024 г.

Рассмотрено и одобрено на заседании  
предметно-цикловой комиссии 6

Протокол № 10  
от «17» июня 2024г

Председатель ПЦК  
Оболенская - Оболенская М.Ю.

Утверждено на заседании  
методического совета ГБПОУ  
«Тулунский аграрный техникум»

Протокол № 10  
от «24» июня 2024г

Председатель МС  
Арциховская - Арциховская А.А.

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального  
государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии  
обучения лиц с ОВЗ

**16675 «Повар»**

Организация-разработчик: ГБПОУ «Тулунский аграрный техникум»

Разработчики:

**Кабанова Виктория Владимировна, преподаватель.**

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10



# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний

### 1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью образовательной программы в соответствии с ФГОС:

**13450 «Маляр»**

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании.

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина адаптивного цикла

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

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

- использовать нормы позитивного социального поведения;
- использовать свои права адекватно законодательству;
- обращаться в надлежащие органы за квалифицированной помощью;
- анализировать и осознанно применять нормы закона с точки зрения конкретных условий их реализации;
- составлять необходимые заявительные документы;
- составлять резюме, осуществлять самопрезентацию при трудоустройстве;
- использовать приобретенные знания и умения в различных жизненных и профессиональных ситуациях;

**знать:**

- использовать нормы позитивного социального поведения;
- использовать свои права адекватно законодательству;
- обращаться в надлежащие органы за квалифицированной помощью;
- анализировать и осознанно применять нормы закона с точки зрения конкретных условий их реализации;
- составлять необходимые заявительные документы;
- составлять резюме, осуществлять самопрезентацию при трудоустройстве;
- использовать приобретенные знания и умения в различных жизненных и профессиональных ситуациях;
- функции органов труда и занятости населения.

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

учебная нагрузка обучающегося 68 часов.

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 34, в том числе  
практическая работа - 7  
самостоятельная работа- 5

## 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>34</b>
в том числе:	
практические занятия	7
<i>Итоговая аттестация в форме зачёта</i>	

**2.2 Примерный тематический план и содержание учебной дисциплины:  
Социальная адаптация о основы социально-правовых знаний**

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся.	Объем часов
1	2	3
	<b>Введение</b>	1
	<b>Содержание учебного материала</b>	3
	1 Механизмы социальной адаптации	1
	2 Виды социально-психологической адаптации	1
	3 Условия нормальной адаптации	1
	<b>Практическая работа</b> Адаптация в новом учебном заведении <b>Самостоятельная работа</b> Составление конспекта по перечню вопросов	1
	<b>Содержание учебного материала</b>	1
	1 Содержание конвенции ООН о правах инвалидов	1
	<b>Практическая работа</b> Изучить основные понятия	1
	<b>Содержание учебного материала</b>	4
	1 Понятие, законодательство и система гражданского права. Юридические факты	2
	2 Сделки и их виды. Условия действительности сделок. Правоспособность и дееспособность. Субъектов. Понятие, виды юридического лица	1
	3 Понятие семейного права. Брачно-семейное законодательство Заключение и прекращение брака	1
	4 Права и обязанности родителей и детей	1
	<b>Самостоятельная работа:</b> Упражнение «Представление о своей будущей семье»	1
	<b>Содержание учебного материала</b>	2
	1 Понятие, стороны и виды трудового договора. Трудовая дисциплина и ответственность в сфере труда	2
<b>Тема 1.4</b> <b>Основы трудового законодательства. Особенности регулирования труда инвалидов.</b>		

	<p>2 Особенности регулирования труда инвалидов.</p> <p><b>Практическая работа:</b> Пишем заявление на принятие на работу</p>	1
<p><b>Тема 1.5</b> Федеральный закон от 24 ноября 1995 г. N 181-ФЗ "О социальной защите инвалидов в Российской Федерации".</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1 Общие положения. Основные статьи</p> <p><b>Практическая работа:</b> Уметь найти применение данного закона</p>	1
<p><b>Тема 1.6</b> Перечень гарантий инвалидам в Российской Федерации.</p>	<p>*Содержание учебного материала</p> <p>1 Специализированные медицинские учреждения для инвалидов</p> <p>2 Дополнительная бесплатная медицинская помощь инвалидам</p>	1
<p><b>Тема 1.7</b> Медико-социальная экспертиза.</p>	<p>Содержание учебного материала.</p> <p>1 <i>Порядок направления гражданина на МСЭ. Проведение медико-социальной экспертизы</i></p> <p><b>Самостоятельная работа</b> Составить план: Что нужно для проведения МСЭ</p> <p>Содержание учебного материала</p>	1
<p><b>Тема 1.8.</b> Реабилитация инвалидов. Индивидуальная программа реабилитации инвалида.</p>	<p>1 Сущность, понятие, основные виды реабилитации инвалидов. Профессиональная и трудовая реабилитация</p> <p><b>Практическая работа:</b> Выбор средств для реабилитации инвалидов</p> <p><b>Самостоятельная работа</b> Просмотр видеоматериалов</p> <p>Содержание учебного материала</p>	1
<p><b>Тема 1.9.</b> Трудоустройство инвалидов</p>	<p>1 Государственная политика в области профессиональной подготовки инвалидов</p> <p>2 Программы государственных служб занятости, адресованные инвалидам</p> <p>3 Оплата труда инвалидов. Самозанятость и организация инвалидами собственного дела.</p> <p>4 Программы трудоустройства инвалидов Квотирование рабочих мест</p>	4

	<b>Практическая работа:</b> Учражение « Отгадай профессию» Учражение « Организация»	2
	<b>Самостоятельная работа</b> Найти несколько предприягтий для будущей работы	2
<i>Итоговая аттестация в форме зачета.</i>		1
<b>Всего:</b>		34

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Реализация учебной дисциплины требует наличие учебного кабинета Коммуникативный практикум.

Оборудование учебного кабинета: доска классная, стул преподавателя, стол преподавателя, столы для студентов, стулья для студентов, компьютер, проектор.

Технические средства обучения:

- электронные образовательные ресурсы (образовательные мультимедиа, учебники, информационные справочные и поисковые системы).

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

##### Основные источники:

1. Адаптация человека. Под ред. Варабашевой В.И., Лихницкой И.И. – Ленинград, 1972.
2. Конституция РФ – [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.consultant.ru>
3. Сборник кодексов Российской Федерации - [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.consultant.ru>
4. Конвенция ООН о правах инвалидов - [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.consultant.ru>
5. Конвенция о правах ребенка - [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.consultant.ru>
6. Федеральный закон от 29 декабря 2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» - [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.consultant.ru>
7. Федеральный закон от 24 ноября 1995 г. № 181-ФЗ «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации» - [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.consultant.ru>
8. Закон РФ от 19 апреля 1991 г. № 1032-1 «О занятости населения в Российской Федерации» - [Электронный ресурс]
9. Международные договоры в сфере защиты прав инвалидов - [Электронный ресурс] - Режим доступа: <http://www.un.org/ru/documents>
10. Информационно - правовое обеспечение «Гарант» - [Электронный ресурс] - Режим доступа: <http://www.aero.garant.ru>
11. Антипьева, Н.В. Социальная защита инвалидов в РФ: Правовое регулирование: уч. пос. для студ. высш. уч. заведений / Н.В.Антипьева. – М.: Владос-Пресс, 2016. -224 с
12. Основы права. Учебник и практикум для СПО/ отв. Ред. Вологдин А.А. – М.: Научная школа, 2016
13. Самарина, В.П. Основы предпринимательства./ В.П. Самарина. – М.: КноРус, 2016

##### *Интернет ресурсы учебных пособий, монографий и текстов по дисциплине:*

1. <http://www.consultant.ru> – Справочная система <http://www.invalidnost.com> – МСЭ <http://prava-invalidov.com> – Юридическая помощь <http://www.allpravo.ru> – Электронная библиотека

2. <http://www.hri.ru> – Электронная библиотека международных документов по правам человека



ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ  
«ТУЛУНСКИЙ АГРАРНЫЙ ТЕХНИКУМ»

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
КОММУНИКАТИВНЫЙ ПРАКТИКУМ  
16675 ПОВАР

г. ТУЛУН

2024



Рассмотрено и одобрено  
на заседании предметно-цикловой  
комиссии 6  
Протокол № 10  
От «17» июня 2024г.  
Председатель  
ПЦК А.В. Савельев / Облагетское М.101  
Ф.И.О

Утверждено на заседании методического  
совета ГБПОУ  
«Тулунский аграрный техникум»  
Протокол № 10  
От «24» 06 2024г.  
Председатель МС  
А.В. Савельев  
Ф.И.О

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федеральных государственных образовательных стандартов и примерной программы по специальности среднего профессионального образования.

Учебная дисциплина предназначена для подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии 16675 Повар из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья.

**Организация-разработчик:** ГБПОУ Иркутской области «Тулунский аграрный техникум»

**Разработчик:** Калинина А.П.

## СОДЕРЖАНИЕ

1 . ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ	13
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	18

# **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ Коммуникативный практикум**

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

Программа адаптационной дисциплины используется для изучения коммуникативного практикума в учреждениях среднего профессионального образования, реализующих адаптивную образовательную программу среднего общего образования для инвалидов и лиц с ОВЗ, при подготовке квалифицированных рабочих, служащих.

## **1.2. Место дисциплины в структуре образовательной программы**

Учебный цикл:

Дисциплина «Коммуникативный практикум» входит в раздел А.02 «Адаптированного цикла»

Связь с другими дисциплинами:

изучение дисциплины **Коммуникативный практикум** рекомендуется проводить одновременно с освоением дисциплины Основы интеллектуального труда.

результаты освоения дисциплины **Коммуникативный практикум** являются основой изучения дисциплины Социальная адаптация; Психология личности профессиональное самоопределение и всех профессиональных модулей.

## **1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины**

Цель дисциплины «Коммуникативный практикум» - подготовить обучающихся к эффективной коммуникативной деятельности в учебной, а также, деловой и социальной сферах. Обеспечить формирование компетенций: способность и готовность применять полученные знания в процессе теоретической и практической деятельности.

В результате освоения программы "Коммуникативный практикум" обучающийся инвалид или обучающийся с ограниченными возможностями здоровья должен уметь:

- толерантно воспринимать и правильно оценивать людей, включая их индивидуальные характерологические особенности, цели, мотивы, намерения, состояния;
- выбирать такие стиль, средства, приемы общения, которые бы с минимальными затратами приводили к намеченной цели общения;
- находить пути преодоления конфликтных ситуаций, встречающихся как в пределах учебной жизни, так и вне ее;
- ориентироваться в новых аспектах учебы и жизнедеятельности в условиях профессиональной организации, правильно оценивать сложившуюся ситуацию, действовать с ее учетом;
- эффективно взаимодействовать в команде;
- взаимодействовать со структурными подразделениями образовательной организации, с которыми обучающиеся входят в контакт;
- ставить задачи профессионального и личностного развития;

**должен знать:**

- теоретические основы, структуру и содержание процесса деловой коммуникации;
- методы и способы эффективного общения, проявляющиеся в выборе средств убеждения и оказании влияния на партнеров по общению;
- приемы психологической защиты личности от негативных, травмирующих переживаний, способы адаптации;
- способы предупреждения конфликтов и выхода из конфликтных ситуаций;
- правила активного стиля общения и успешной самопрезентации в деловой коммуникации.

**должен владеть:**

- методологией деятельностного, личностно ориентированного, компетентностного подходов;
- практическими способами поиска научной и профессиональной информации с использованием современных компьютерных средств, сетевых технологий, баз данных и знаний;

– навыками технологического моделирования коммуникативного поведения в соответствии с условиями и целью социального взаимодействия.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Занятия во взаимодействии с преподавателем (всего)</b>	<b>34</b>
в т.ч.:	
урок	20
лабораторные занятия	-
практические занятия	14
контрольные работы	-
самостоятельная работа	-
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	

## 2.2. Тематический план и содержание дисциплины Коммуникативный практикум

Наименование разделов тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов
1.	2.	3.
<p><b>Тема 1.</b>  <b>Сущность коммуникации в различных социальных сферах.</b>  <b>Специфика вербальной и невербальной коммуникации</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b>            Коммуникативное поведение как деятельность. Понятие общительности и коммуникабельности. Психологический аспект коммуникативного поведения. Понятие психологического типа. Вербальные и невербальные сигналы психологического типа. Социальный аспект коммуникативного поведения. Понятие о социальной роли. Сигналы социальной роли. Взаимодействие вербальных и невербальных средств коммуникации. Внешние проявления эмоциональных состояний. Социальный аспект коммуникативного поведения. Понятие о социальной роли. Сигналы социальной роли. Взаимодействие вербальных и невербальных средств коммуникации. Внешние проявления эмоциональных состояний.</p> <p><b>Тематика учебных занятий</b></p> <p><b>Урок</b> Теоретические основы, структура и содержание процесса деловой коммуникации. Понятие общительности и коммуникабельности. Психологический аспект коммуникативного поведения. Понятие психологического типа.</p> <p><b>Практическое занятие</b></p> <p>Практическая работа № 1 Социальный аспект коммуникативного поведения</p> <p><b>Урок – диалог</b> Взаимодействие вербальных и невербальных средств коммуникации. Внешние проявления эмоциональных состояний. Социальный аспект коммуникативного поведения. Внешние проявления эмоциональных состояний.</p> <p>Лабораторное занятие</p> <p>Лекция</p> <p>Семинар</p> <p><b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов</p>	<p>6</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>-</p> <p>-</p> <p>-</p> <p>-</p>
<p><b>Тема 2.</b>  <b>Основные функции и виды коммуникации</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b>            Основные функции и принципы коммуникативного взаимодействия: общая характеристика. Принцип кооперации. Принцип истинности. Принцип информативности. Принцип экономии. Принцип адекватности.</p>	<p>4</p> <p>2</p>

	<p><b>Тематика учебных занятий</b>  <b>Урок (разбор конкретной ситуации)</b> Принципы коммуникативного взаимодействия: общая характеристика</p>	2
	<p><b>Практическое занятие</b>          Практическая работа № 2 Принцип кооперации, истинности, информативности, экономии, адекватности.</p>	2
	Лабораторное занятие	-
	Лекция	-
	Семинар	-
	<p><b>Самостоятельная работа обучающихся</b>          Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов</p>	-
	<p><b>Содержание учебного материала</b>          Понятие эффективности коммуникации. Обратная связь как механизм обеспечения устойчивости и эффективности коммуникации. Факторы повышения эффективности межличностной коммуникации. Цель коммуникативного взаимодействия; понятие коммуникативной стратегии. Понятие коммуникативной тактики. Типы коммуникативных тактик. Речь в социальном взаимодействии. Речь и социализация. Речь как средство утверждения социального статуса. Закономерности речи в условиях массовой коммуникации. Условия эффективной коммуникации в различных видах деятельности. Условия и факторы, обеспечивающие продуктивное развитие коммуникативной компетентности.</p>	<p><b>Уровень освоения</b>  2</p>
<p><b>Тема 3.</b> <b>Понятие деловой этики</b></p>	<p><b>Тематика учебных занятий</b>  <b>Урок</b> Понятие эффективности коммуникации. Обратная связь как механизм обеспечения устойчивости и эффективности коммуникации.  <b>Урок (диалог с аудиторией)</b> Факторы повышения эффективности межличностной коммуникации. Цель коммуникативного взаимодействия  <b>Практическое занятие</b>          Практическая работа № 3 Методы и способы эффективного общения          Лабораторное занятие          Лекция          Семинар</p>	<p>2  2  2  -  -  -</p>



	<p align="center"><b>Самостоятельная работа обучающихся</b></p>	<p align="center">-</p>
<p align="center"><b>Тема 4.</b> Технология деловой и профессиональной коммуникации Методы постановки целей в деловой коммуникации.</p>	<p><b>Содержание учебного материала</b> Цели и задачи деловой беседы. Вопросы в деловой беседе. Виды деловых бесед. Деловое совещание. Основные понятия и категории. Виды слушания. Трудности эффективного слушания. Внутренние помехи слушания; внешние помехи слушания. Приемы эффективного слушания. Правила эффективной обратной связи. Трудности эффективного слушания: ошибки тех, кто слушает; внутренние помехи слушания; внешние помехи слушания. Три уровня слушания. Виды слушания. Обратная связь в процессе слушания. Приемы эффективного слушания. Правила эффективной обратной связи. Речь и социализация. Речь как средство утверждения социального статуса.</p> <p><b>Тематика учебных занятий</b></p> <p><b>Урок – диалог</b> Цели и задачи деловой беседы. Речь и социализация. Речь как средство утверждения социального статуса.</p> <p><b>Практическое занятие</b> Практическая работа № 4 Приемы эффективного слушания. Правила эффективной обратной связи.</p> <p>Лабораторное занятие</p> <p>Лекция</p> <p>Семинар</p> <p><b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов</p>	<p align="center">Уровень освоения</p> <p align="center">2</p> <p align="center">4</p>
<p align="center"><b>Тема 5.</b> Основные коммуникативные барьеры и пути их преодоления в межличностном общении. Стили поведения в</p>	<p><b>Содержание учебного материала</b> Барьеры взаимодействия. Влияние типов личности на отношения партнеров. Барьеры восприятия и понимания. Коммуникативные барьеры: логический, семантический, фонетический, стилистический. Пути преодоления барьеров в общении. Основные понятия и категории. Мотивационный барьер, этический барьер, барьер стилей общения. Эстетический барьер, разное социальное положение, барьер отрицательных эмоций, психологическая защита, барьер установок, барьер двойника. Коммуникативные барьеры: логический, семантический, фонетический, стилистический. Аргументирующая речь. Конфликт.</p>	<p align="center">Уровень освоения</p> <p align="center">2</p> <p align="center">4</p>

<p><b>конфликтной ситуации</b>  <b>Способы психологической защиты.</b></p>	Его разновидности. Структура, функции, динамика конфликта.	
	<b>Тематика учебных занятий</b>	
	<b>Урок (разбор конкретной ситуации)</b> Основные понятия и категории барьеров .Барьеры взаимодействия. Пути преодоления барьеров в общении. Психологическая защита	2
	<b>Урок (диалог с аудиторией)</b> Конфликт. Его разновидности. Пути преодоления конфликта и способы предупреждения конфликтных ситуаций.	1
	<b>Практическое занятие</b>	1
	Практическая работа № 5 Структура, функции, динамика конфликта.	
	Лабораторное занятие	-
	Лекция	-
	Семинар	-
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	
Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов	-	
<p><b>Тема 6.</b>  <b>Виды и формы взаимодействия студентов в условиях образовательной организации.</b>  <b>Моделирование ситуаций, связанных с различными аспектами учебы и жизнедеятельности студентов..</b></p>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>
	Социально-психологические закономерности межличностного взаимодействия. Общение как взаимодействие (интерактивная сторона общения). Взаимодействие как организация совместной деятельности. Типы взаимодействия. Классификация форм совместной деятельности. Социально-психологические особенности организации групповой деятельности обучающихся. Развитие групповой сплоченности у обучающихся. Групповая дискуссия как метод принятия решения в процессе взаимодействия в группе. Характеристика игровых методов как естественных методов оптимизации межличностного взаимодействия участников образовательного процесса. Ролевая игра как активная форма оптимизации взаимодействия. Организационно-деятельностная игра как метод оптимизации взаимодействия. Технологии командообразования в образовательном процессе. Публичное выступление как метод воздействия в образовательном процессе. Формирование у студентов навыков командного взаимодействия.	2
	<b>Тематика учебных занятий</b>	
	<b>Урок</b> Социально-психологические закономерности межличностного взаимодействия. Общение как взаимодействие (интерактивная сторона общения). Взаимодействие как организация совместной деятельности.	2
	<b>Практическое занятие</b>	
	Практическая работа № 5 Типы взаимодействия.	
	Практическая работа № 6 Классификация форм совместной деятельности	4

	<p><b>Урок</b> Технологии командообразования в образовательном процессе.  Публичное выступление как метод воздействия в образовательном процессе.  Лабораторное занятие  Лекция  Семинар</p> <p><b>Самостоятельная работа обучающихся</b>  Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов</p>	1	
		-	
		-	
		-	
		-	
<p><b>Тема 7.</b>  <b>Формы, методы и технологии</b>  <b>самопрезентации</b>  <b>Конструирование</b>  <b>цели жизни.</b>  <b>Технология</b>  <b>превращения</b>  <b>мечты в цель.</b></p>	<p>Содержание учебного материала  Термин «самопрезентация». Две основных формы самопрезентации. Цели «природной» и «искусственной» самопрезентаций. Имиджирование как форма самопрезентации.  Анализ своих целей. Приемы установления контакта. Уверенность в себе.  Использование средств технологий информатизации образования как средства для реализации активных методов обучения о цели и смысле жизни</p> <p><b>Тематика учебных занятий</b></p> <p><b>Урок</b> Основных формы самопрезентации. «Карта жизни» и образ мира  Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов</p> <p><b>Практическое занятие</b>  Практическая работа № 7  Использование средств технологий информатизации образования как средства для реализации активных методов обучения о цели и смысле жизни</p> <p>Лабораторное занятие  Лекция  Семинар</p> <p><b>Самостоятельная работа обучающихся</b>  Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов</p>	<p>Уровень освоения</p> <p>2</p>	2
			1
			1
			-
			-
			-
			-
			-
			1
		<b>Урок дифференцированного зачета</b>	
	<b>Всего</b>		<b>34</b>

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

#### **3.1. Материально-техническое обеспечение**

Реализация программы предполагает наличия специально оборудованного учебного кабинета социально-экономических дисциплин с учетом потребностей лиц с ограниченными возможностями здоровья разных нозологий.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий;
- учебная литература;
- учебно-методический комплекс дисциплины;
- методические разработки активных и интерактивных форм проведения занятий

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

Основные источники:

1 . Шарков Ф.И., Бузин В.Н. Интегрированные коммуникации: массовые коммуникации и медиапланирование: учебное пособие. - Москва: Дашкович и К, 2014;

2 . Шарков Ф.И. Коммуникология: основы теории коммуникации: учебник для бакалавров. - Москва: Дашков и К, 2014.

Дополнительные источники:

1. Авдеева С.М., Белкина Л.Ю., Елизаров А.А., Алексеева Е.В. Проектная деятельность в развитой информационной среде образовательного учреждения. Учебное пособие для системы дополнительного профессионального образования. - М., 2014;

Интернет-ресурсы

1. Е.Н.Скаженик Практикум по деловому общению Учебное пособие. Режим доступа: <http://www.aup.ru/books/m96/>
2. Учебно-методический комплекс дисциплины **ДЕЛОВЫЕ КОММУНИКАЦИИ** [http://www.volgmed.ru/uploads/files/2015-6/44722-umkd\\_delovye\\_kommunikacii.pdf](http://www.volgmed.ru/uploads/files/2015-6/44722-umkd_delovye_kommunikacii.pdf)
3. - книжная поисковая система.-<http://www.ebdb.ru>
4. - опорные конспекты занятий педагогов для обучающихся с ОВЗ.- <http://spedkoll.ru/opornye-konspekty>
5. Учебный центр - корпоративное обучение. Библиотека успешного бизнесмена. - <http://www.classs.ru>

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

**Контроль и оценка** результатов освоения предмета осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, контрольных работ, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, решения задач, презентаций, сообщений.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Основные показатели оценки результата
<b>освоенные умения</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- толерантно воспринимать и правильно оценивать людей, включая их индивидуальные характерологические особенности, цели, мотивы, намерения, состояния;</li> <li>- выбирать такие стиль, средства, приемы общения, которые бы с минимальными затратами приводили к намеченной цели общения;</li> <li>- находить пути преодоления конфликтных ситуаций, встречающихся как в пределах учебной жизни, так и вне ее;</li> <li>- ориентироваться в новых аспектах учебы и жизнедеятельности в условиях профессиональной организации, правильно оценивать сложившуюся ситуацию, действовать с ее учетом;</li> <li>- эффективно взаимодействовать в команде;</li> <li>- взаимодействовать со структурными подразделениями образовательной организации, с которыми обучающиеся входят в контакт;</li> </ul>	<p>оценка фронтального опроса,</p> <p>оценка индивидуального письменного опроса</p> <p>оценка ответов на тестовые задания</p> <p>оценка выполнения практической работы</p> <p style="text-align: right;">промежуточная аттестация в форме <b>дифференцированного зачета</b></p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- ставить задачи профессионального и личностного развития;</li> </ul>	
<p><b>усвоенные знания</b></p>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- теоретические основы, структуру и содержание процесса деловой коммуникации;</li> <li>- методы и способы эффективного общения, проявляющиеся в выборе средств убеждения и оказании влияния на партнеров по общению;</li> <li>- приемы психологической защиты личности от негативных, травмирующих переживаний, способы адаптации;</li> <li>- способы предупреждения конфликтов и выхода из конфликтных ситуаций;</li> <li>- правила активного стиля общения и успешной самопрезентации в деловой коммуникации.</li> </ul>	<p>оценка фронтального опроса, оценка индивидуального письменного опроса оценка ответов на тестовые задания оценка выполнения практической работы</p> <p style="text-align: center;">промежуточная аттестация в форме <b>зачета</b></p>

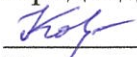
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ  
«ТУЛУНСКИЙ АГРАРНЫЙ ТЕХНИКУМ»

**ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

***ОП. 02 ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ В  
ПИЩЕВОМ ПРОИЗВОДСТВЕ***

*16675 ПОВАР*

г. Тулун  
2024г.

Рассмотрено и одобрено на заседании  
предметно-цикловой комиссии № 7  
Протокол № 10  
от « 18 » 06 2024г  
Председатель ПЦК  
  
Королева О.М.

Утверждено на заседании  
методического совета ГБПОУ  
«Тулунский аграрный техникум»  
Протокол № \_\_\_\_\_  
от « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_г  
Председатель МС  
\_\_\_\_\_  
Арциховская А.А.

Программа учебной дисциплины «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта ФГОС СПО и примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

**Организация-разработчик:** ГБПОУ «Тулунский аграрный техникум»

**Разработчик:** Расторгуева Оксана Антоновна мастер производственного обучения.



## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ОП.02 ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ В ПИЩЕВОМ ПРОИЗВОДСТВЕ

**1.1. Область применения программы** Программа учебной дисциплины является частью образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности/профессии 16675 Повар, из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья.

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** входит в профессиональный цикл, в общепрофессиональные дисциплины

**1.3. Цели и задачи учебной**

**Дисциплины** – требования к результатам освоения дисциплины:

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

- использовать лабораторное оборудование;
- 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.

**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; 38 - 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.

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

обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося – **34 часа**;

самостоятельная учебная работа обучающегося – **6 часов**.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>34</b>
в том числе:	
практические занятия	14
контрольные работы	1
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>6</b>
в том числе:	
Подготовка тематических сообщений.	4
Работа с таблицей.	2
<b>Промежуточная аттестация - дифференцированный зачет</b>	<b>1</b>

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.02 основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы обучающихся	Объем часов	Уровень освоения	
			3	4
<b>Раздел 1. Основы микробиологии</b>		<b>12</b>		
<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>		<b>2</b>
<b>Тема 1.1. Микробиология</b>	1 Понятия о микроорганизмах. Морфология микробов. Физиология Микробов. Влияние условий среды на жизнедеятельность микробов. Распространение микробов в природе.	2		
	<b>Практическое занятие</b>			
	1 Составление схемы « Устройство микроскопа и техники микрোকопирования»			
	2 Составление схемы « Плесневые грибы»	6		
3 Выполнение схемы « Строение дрожжей».				
<b>Самостоятельная работа</b>				
1 Заполнение таблицы « Влияние внешних условий на жизнедеятельность микробов». Оформление отчетов по выполненным практическим работам.	2			
<b>Тема 1.2. Микробиология основных пищевых продуктов</b>		<b>2</b>		<b>2</b>
<b>Содержание учебного материала</b>				
1 Микробиология мяса и мясопродуктов. Микробиология рыбы и рыбных продуктов. Микробиология стерилизованных баночных консервов. Микробиология молока и молочных продуктов. Микробиология пищевых жиров. Микробиология яиц и яичных продуктов. Микробиология овощей, плодов и продуктов их переработки.	2			
<b>Раздел 2: Пищевые инфекции, пищевые отравления и глистные заболевания</b>		<b>6</b>		
<b>Содержание учебного материала</b>				
<b>Тема 2.1 Пищевые инфекции Пищевые отравления</b>	1 Инфекционные заболевания, пути их распространения. Болезнетворные микробы. Бактерионоситель. Инкубационный период. Иммунитет.			2
	2 Пищевые инфекционные заболевания. Острые кишечные инфекции. Зоонозы. Пищевые отравления бактериального происхождения. Микотоксикозы. Пищевые отравления немикробного происхождения. Профилактика пищевых отравлений. Значение соблюдения санитарных правил, содержания производства, инвентаря, оборудования. Бракераж пищи.	2		
<b>Тема 2.2 Глистные</b>		<b>2</b>		<b>2</b>
<b>Содержание учебного материала</b>				
1 Глистные заболевания. Листы. Сущность глистных заболеваний.	2			

**Заболевания**

<b>Самостоятельная работа</b>		
2	Подготовка сообщения по теме: « Пищевые инфекции». Заполнение таблицы «Пищевые инфекционные заболевания».	2
3	Заполнение таблицы «Пищевые отравления». Создания электронной презентации по теме: « Листыные заболевания»	

**Раздел 3. Основы гигиены и санитарии**

<b>Содержание учебного материала</b>		<b>14</b>	
1	Основные сведения о санитарии и гигиене труда. Рациональная организация трудового кодекса. Предупреждения производственного травматизма и оказания доврачебной помощи. Инфекционные заболевания персонала предприятий общественного питания и их предупреждения.	4	2
2	Личная гигиена работников предприятий общественного питания. Медицинское обследование работников общественного питания, их цель и виды. Санитарные требования к устройству и содержанию предприятий общественного питания.	2	
3	Классификация моющих средств, правила их применения, условия сроки их хранения; правила проведения дезинфекции, дезинфекции, дератизации. Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре.		
4	Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов. Санитарные требования к механической кулинарной обработке продуктов. Санитарные требования к тепловой обработке продуктов и процессу приготовления блюд. Санитарные требования к приготовлению холодных и сладких блюд. Санитарные требования к пищевым добавкам. Санитарные требования к реализации готовой продукции и обслуживанию потребителей.	2	
<b>Практическое занятие</b>		<b>8</b>	

4	Заполнение таблицы моющих средств	4	
5	Приготовление растворов дезинфицирующих и моющих средств.		
6	Выполнение опорной карты по теме : « Санитарно-микробиологическое исследование предприятия методом смывов с поверхности рук, одежды инвентаря, оборудования».	4	2
7	Проведения качества готовой продукции		
<b>Самостоятельная работа</b>			
4	Выполнение творческой работы «Комплект спец одежды для повара». Подготовка сообщения по теме « Современные моющие средства.»	2	

**Тема 3.1.  
Основные сведения о  
гигиене и санитарии**

5	Заполнения таблицы « Санитарные требования к процессу реализации готовой продукции»	
	<i>Контрольная работа</i>	1
	<i>Дифференцированный зачет</i>	1
<b>Всего :</b>		<b>34</b>

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблем)

### 3.2. Информационное обеспечение обучения

#### Основные источники:

- 1 Канивец, И. А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены : учебное пособие / И. А. Канивец. — 2-е изд., стер. — Минск : РИПО, 2019. — 178с
- 2 Королев, А. А. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена [Текст] : учебник. В 2 частях. Ч. 1 / А. А. Королёв, Ю. В. Несвижский, Е. И. Никитенко.—Москва: ИЦ «Академия»,2017. 256 с. — ЭБС «АКАДЕМИЯ».
- 3 Мартинчик, А. Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена [Текст] : учебник. В 2 частях. Ч. 2 / А. Н. Мартинчик. — Москва : ИЦ «Академия», 2017. — 240 с. — ЭБС «АКАДЕМИЯ».

#### Дополнительные источники:

1..Богатырев Е.А., Толкачева Л.П., Соловьева С.В., Елепина А.П.

Основы физиологии питания ,санитарии и гигиены в пищевой промышленности  
.- М.: Академия 2006г.

2. Качурина Т.А. Основы физиологии питания , санитарии и гигиены.

Рабочая тетрадь: учебное пособие для нач.прф.образования.- М.: Академия,2015-  
240с.

#### Интернет-ресурсы:

**Информационно справочные материалы «Журнал гигиена и санитария»  
(электронный ресурс)форма доступа:**

<http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;

**Информационно справочные материалы « Сайт РИА « Стандарты и  
качество»: стандартизация , метрология, менеджмент  
качества(электронный ресурс)форма доступа:**[http://www.jur-](http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html)  
[jur.ru/journals/jur22/index.html](http://www.eda-server.ru/gastronom/);<http://www.eda-server.ru/gastronom/>;

Заведующая библиотекой

\_\_\_\_\_ Громова Л.А.

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### ОП. 02 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве

Текущий контроль проводится преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

<b>Результаты обучения</b> (освоенные умения, усвоенные знания)	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
<b>уметь:</b> Выполнение простейших микробиологических исследований с оценкой полученных результатов. Соблюдение правил личной гигиены и санитарии. Проведение санитарной обработки инвентаря и оборудования Приготовление растворов дезинфицирующих и моющих средств	Перечисление порядка операций при выполнении микробиологических исследований с оценкой полученных результатов. Составление перечня основных положений при соблюдении правил личной гигиены и санитарии. Практические работы, самостоятельная работа, устный опрос, тестирование, наблюдение за деятельностью обучающегося, промежуточная аттестация по разделам, итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета
<b>знать:</b> Основные группы микроорганизмов. Основные пищевые инфекции и пищевые отравления. Возможные микробиологические источники загрязнения в пищевом производстве . Санитарно-гигиенические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде; правила личной гигиены работников пищевых производств;	Составление перечня пищевых инфекций и пищевых отравлений, их отличительных особенностей. Перечисление санитарно-гигиенических требований к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде; правилам личной гигиены работников пищевых производств; Устный, письменный, практический, визуальный, самоконтроль.



Государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение Иркутской области  
«Гулунский аграрный техникум»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Техническое оснащение и организация рабочего места**

16675 ПОВАР

2024г

Рассмотрено и одобрено на заседании

ПЦК № 10

От « 18 » 06 2024 г

Председатель ПЦК

 И.Н. Королева О.М.

Утверждено на заседании

МО ГБПОУ «Тулунский аграрный техникум»

Протокол № 10

от « 24 » 06 2024 г

Председатель МО

 А.А. Арциховская

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС), а так же примерной программы по профессии среднего профессионального образования (далее – СПО) **16675 Повар**

**Организация-разработчик:** Государственное бюджетное образовательное учреждение Иркутской области «Тулунский аграрный техникум» (далее – ГБПОУ ИО ТАТ)

**Разработчик:**

Кудимова Наталья Георгиевна, преподаватель профессиональных дисциплин

Эксперты от работодателя \_\_\_\_\_ В.В. Белоусова

## СОДЕРЖАНИЕ

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

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО 16675 Повар, входящей в состав укрупнённой группы профессий 43.00.00 Сервис и туризм.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в профессиональной подготовке по профессии 16675 Повар, 12901 Кондитер, 16476 Пекарь-мастер, 16472 Пекарь, повышении квалификации и переподготовке работников в области общественного питания при наличии основного общего образования. Опыт работы не требуется

Программа предназначена для реализации ООП на базе основного общего образования.

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в профессию, с дисциплинами ОП 02. Товароведение продовольственных товаров, ОП 01. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены.

### 1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

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

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

ПК, ОК	Умения	Знания
<p>ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5</p>	<p>организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;</p> <p>определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты;</p> <p>подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации</p>	<p>- классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;</p> <p>- принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;</p> <p>- правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуску кулинарной и кондитерской продукции;</p> <p>- способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции;</p> <p>- правила электробезопасности, пожарной безопасности;</p> <p>- правила охраны труда в организациях питания</p>
<p>ОК 01</p>	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять ее составные части.</p> <p>Правильно выявлять и Эффективно искать информацию, Необходимую для решения задачи и/или проблемы.</p> <p>Составить план действия.</p> <p>Определять необходимые ресурсы.</p> <p>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Реализовать составленный план.</p> <p>Оценивать результат и Последствия своих действий</p>	<p>Актуальный профессиональный и Социальный контекст, в котором Приходится работать и жить.</p> <p>Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.</p> <p>Методы работы в профессиональной И смежных сферах.</p> <p>Структура плана для решения задач.</p> <p>Порядок оценки результатов Решения задач профессиональной деятельности</p>

ОК 02	<p>Определять задачи поиска информации</p> <p>Определять необходимые источники информации</p> <p>Планировать процесс поиска</p> <p>Структурировать получаемую информацию</p> <p>Выделять наиболее значимое в перечне информации</p> <p>Оценивать практическую значимость результатов поиска</p> <p>Оформлять результаты поиска</p>	<p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности</p> <p>Приемы структурирования информации</p> <p>Формат оформления результатов поиска информации</p>
ОК 03	<p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности</p> <p>Выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p>	<p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации</p> <p>Современная научная и профессиональная терминология</p> <p>Возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
ОК 04	<p>Организовывать работу коллектива и команды</p> <p>Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Психология коллектива</p> <p>Психология личности</p> <p>Основы проектной деятельности</p>
ОК 05	<p>Излагать свои мысли на государственном языке</p> <p>Оформлять документы</p>	<p>Особенности социального и культурного контекста</p> <p>Правила оформления документов.</p>
ОК 06	<p>Описывать значимость своей профессии</p> <p>Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии</p>	<p>Сущность гражданско-патриотической позиции</p> <p>Общечеловеческие ценности</p> <p>Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности</p>
ОК 07	<p>Соблюдать нормы экологической безопасности</p> <p>Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии</p>	<p>Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности</p> <p>Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности</p> <p>Пути обеспечения ресурсосбережения</p>
ОК 09	<p>Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач</p> <p>Использовать современное программное обеспечение</p>	<p>Современные средства и устройства информатизации</p> <p>Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности</p>

ОК 10	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности
-------	---	--

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося 51 часов, в том числе:  
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 34 часа;  
 самостоятельной работы обучающегося 6 часов.

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

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

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	34
в том числе:	
теоретическое обучение	20
в том числе:	
Лабораторные, практическое занятие	14
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	6
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины  
программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих для профессии 16675 Повар**

Наименование разделов и тем	№ урока	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	<b>3</b>	4	5
<b>Раздел 1 Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания</b>				
<b>Тема 1.1</b>				
Классификация и характеристик а основных типов организаций питания	1	Классификация, основные типы и классы организаций питания. Характеристика основных типов организаций питания. Организация питания.	1	
	2	<b>Самостоятельная работа №1</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	1	
<b>Тема 1.2</b>				
Принципы организации кулинарного производства	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>9</b>	
	3	Характеристика, назначение и особенности деятельности заготовочных, доготовочных организаций питания и организаций с полным циклом производства	1	
	4	Характеристика структуры производства организации питания. Общие требования к организации рабочих мест повара.	1	
	5	Организация работы складских помещений в соответствии с типом организации питания. нормируемые и ненормируемые потери. Правила приёмки, хранения и отпуска сырья, пищевых продуктов	1	
	6	<b>Самостоятельная работа № 2</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	1	
7	Характеристика способов кулинарной обработки. Организация работы зон кухни, предназначенных для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Характеристика организации рабочих мест повара.	1		



9	Организация зон кухни, предназначенных для приготовления горячей кулинарной продукции. Характеристика организации рабочих мест повара. Особенности организации рабочих мест в суповом и соусном отделениях.	1
10	Организация зон кухни, предназначенных для приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристика организации рабочих мест повара.	1
11	Особенности организации рабочих мест повара в кулинарном цехе.	1
14	Организация реализации готовой кулинарной продукции. Общие требования к хранению и отпуску готовой кулинарной продукции. Организация рабочих мест повара по отпуску готовой кулинарной продукции для различных форм обслуживания.	1
15	<b>Самостоятельная работа №3</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	1
16-17	<b>Практические занятия №1-2</b> Организация рабочих мест повара по обработке сырья: овощей, рыбы, мяса, птицы (по индивидуальным заданиям)	2
18-19	<b>Практические занятия №3-4</b> Организация рабочих мест повара по приготовлению холодной кулинарной продукции (по индивидуальным заданиям)	2
20-21	<b>Практические занятия №5-6</b> Организация рабочих мест повара по приготовлению холодной кулинарной продукции (по индивидуальным заданиям)	2
22-23	<b>Самостоятельная работа №4</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	2

**Раздел 2 Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства**

<b>Тема 2.1 Механическое оборудование</b>		<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>
24		Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности. Универсальные приводы. Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для обработки овощей, зелени, грибов, плодов. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	1
25		Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности. Универсальные приводы. Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для обработки овощей, зелени, грибов, плодов. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	1
26		<b>Самостоятельная работа №5</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	1
27		Оборудование для обработки мяса и рыбы. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Назначение и оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной эксплуатации	1
31		Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Назначение, правила безопасной эксплуатации	1
32-33		<b>Практические занятия №7-8</b> знание правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей и картофеля. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса и рыбы	2

	34-35	<p><b>Практические занятия №9-10</b>  знание правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей и картофеля. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса и рыбы</p>		
<p><b>Тема 2.2</b>  Тепловое оборудование</p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>34</p> <p>35</p> <p>36</p> <p>37</p> <p>38-39</p> <p>40-41</p>	<p>Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации.</p> <p>Варочное оборудование. Классификация. Назначение и устройство. Правил безопасной эксплуатации. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации</p> <p>Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации</p> <p>Варочно-жарочное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Универсальное и водогрейное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.</p> <p><b>Практические занятия № 11-12</b>  Изучение правил безопасной эксплуатации теплового оборудования</p> <p><b>Практические занятия № 13-14</b>  Изучение правил безопасной эксплуатации теплового оборудования. Изучение правил безопасной эксплуатации многофункционального теплового оборудования.</p>	<p>6</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>2</p> <p>2</p>	
<p><b>Тема 2.3</b>  Холодильное оборудование</p>	<p>42</p> <p>43-44</p> <p>45</p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Классификация и характеристика холодильного оборудования, способы охлаждения (естественное и искусственное, безмашинное и машинное). Правила безопасной эксплуатации. Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены</p> <p><b>Самостоятельная работа №6</b>  Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений.</p> <p><b>Дифференцированный зачет</b></p>	<p>1</p> <p>2</p> <p>1</p>	

	Итого:	40	
--	--------	----	--

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

- 1- ознакомительный (воспроизведение информации, узнавание (распознавание), объяснение ранее изученных объектов, свойств и т. п.);
- 2- репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
- 3- продуктивный (самостоятельное планирование и выполнение деятельности, решение проблемных задач)

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

#### **3.1. Материально-техническое обеспечение**

**Реализация программы предполагает наличие:**

- учебного кабинета «Техническое оснащение и организация рабочего места» и Учебной кухни ресторана

**Оборудование кабинета:**

- доска учебная;
- рабочее место для преподавателя; рабочие места по количеству обучающихся;
- шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.

**Технологическое оборудование:**

- Универсальный привод
- Процессор кухонный
- Набор ножей для овощерезки
- Рыбочистка
- Мясорубка
- Блендер
- Миксер
- Слайсер
- Мангал
- Рыхлитель для мяса
- Оборудование для вакуумирования продуктов
- Шкаф шоковой заморозки
- Холодильник
- Жарочный шкаф
- Электроплита
- Рабочий стол
- Весы настольные электронные

**Технические средства:**

- Компьютер
- Средства аудиовизуализации

**Наглядные пособия (плакаты, мультимедийное пособие)**

**Оборудование учебной кухни ресторана:**

- Моечная ванна
- Универсальный привод
- Процессор кухонный
- Слайсер
- Холодильник
- Жарочный шкаф
- Электроплита

**Оснащение рабочих мест Учебной кухни ресторана:**

- Рабочий стол
- Весы настольные
- Разделочные доски
- Ножи поварские
- Щипцы универсальные
- Лопатка
- Веселка
- Венчик
- Ложки

- Шумовка
- молоток для отбивания (тяпка);
- скребок для очистки рыбы;
- нож для потрошения тушек;
- нож шпиговальный пинцет для удаления перьевых пеньков с тушек;
- топорик-молоток;
- ножи-рубачи;
- мусат для точки и правки ножей;
- рыбный котел;
- металлические ящики или лотки;
- сито барабанное;
- сито конусообразное.

### 3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

#### Основные источники (печатные издания):

1. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организаций питания: учебник для студ. Учреждений сред. проф. образования/Г.Г.Лутошкина,Ж.С.Анохина. -М.Издательский центр «Академия»,2017.-240с.
2. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособиедлястуд. учреждений сред.проф.образования/ В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 432с

#### Нормативные источники

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].-<http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. -Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. -Введ. 2016- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования - Введ. 2016 - 01 - 01. - М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867 -11 «Изменения и дополнения» № 4)]. - Режимдоступа:
7. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 №39023).

8. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510)

#### **Дополнительные источники:**

1. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для сред.проф. образования: учебник для сред. проф. образования/ Л.А. Радченко.- Ростов Н/Д «Феникс», 2012 - 373с.
2. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для нач.. проф. образования / В.П.Золин. - М.: Академия, 2014. – 320с.
3. Электромеханическое оборудование/ Е.С. Крылов. - М.: «Ресторанные ведомости», 2012,160с.

#### **Интернет-источники:**

1. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов <http://fcior.edu.ru/>
- 2.Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
- 3.Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
4. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [http://ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/9/9744/](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/)  
<http://www.horeca.ru/>
5. Главный портал индустрии гостеприимства и питания <http://www.foodservice.ru/catalog>
6. Каталог пищевого оборудования [www.restoracia.ru](http://www.restoracia.ru)

### **3.3. Организация образовательного процесса**

С дисциплины Техническое оснащение и организация рабочего места начинается освоение профессии Повар, кондитер.

Реализация программы дисциплины предусматривает выполнение обучающимися заданий для лабораторных и практических занятий, самостоятельной работы с использованием персонального компьютера с лицензионным программным обеспечением и с подключением к информационно -телекоммуникационной сети «Интернет».

По дисциплине предусмотрена самостоятельная работа, направленная на закрепление знаний, освоение умений, формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся. В процессе самостоятельной работы предусматривается работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); сообщения и доклады.

Реализация программы дисциплины обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, в случае наличия электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее 25% обучающихся к электронно-библиотечной системе (электронной библиотеке).

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды должны быть обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья.

Текущий контроль знаний и умений можно осуществлять в форме различных видов опросов на занятиях и во время инструктажа перед лабораторными и практическими занятиями, контрольных работ, различных форм тестового контроля и др. Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения лабораторных, практических занятий и заданий по самостоятельной работе.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения общепрофессионального цикла в соответствии с разработанными фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижение запланированных по отдельным дисциплинам результатов обучения. Завершается освоение программы в рамках промежуточной аттестации дифференцированным зачётом, включающем как оценку теоретических знаний, так и практических умений.

При реализации программы дисциплины могут проводиться консультации для обучающихся.

Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательной организацией.

При реализации образовательной программы образовательная организация вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии должны предусматривать возможность приема -передачи информации в доступных для них формах.

#### **3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско - правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах «Повар», «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования».

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых со ответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов



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

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p><b>Знание:</b> классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции; правила электробезопасности.</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии. Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов</p>	<p>Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде: -письменных/устных ответов, -тестирования.</p>
<p><b>Умение:</b> Организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности.</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям -Адекватность, оптимальность выбора</p>	<p>Текущий контроль: -защита отчетов по практическим/лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы</p>
<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок,</p>	<p>Способов действий, методов, техник, последовательностей</p>	<p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в</p>

<p>точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора</p> <p>Текущий контроль:</p> <p>- защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;</p> <p>- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты; подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации</p>	<p>действий и т.д. -Точность оценки</p> <p>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>-Рациональность действий и т.д.</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки</p> <p>-Соответствие требовани</p>	<p>процессе практических/лабораторных занятий</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене</p>
---	---	---

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Иркутской области  
«Тулунский аграрный техникум»  
(ГБПОУ «ТУЛУНСКИЙ АГРАРНЫЙ ТЕХНИКУМ»)

СОГЛАСОВАНО:

ПЦК № \_\_\_\_\_

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 202\_ г.

УТВЕРЖДАЮ:

Зам.директора по УП

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 202\_ г.

**ПРОГРАММА**

промежуточной аттестации

по профессиональному модулю ПМ 04

**« Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих  
сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента »**

для обучающихся 2 курса:

« а » групп(ы) очной формы обучения

Профессии 16675. Повар

Составлена преподавателем

Кудимовой Н.Г.  
(Ф.И.О.)

Тулун  
202\_ г

## Паспорт КОМ

Программа промежуточной аттестации предназначена для проверки результатов освоения профессионального модуля (далее ПМ) основной профессиональной образовательной программы по специальности профессии среднего профессионального образования (далее - СПО) 16675. Повар и программы профессионального модуля **Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**

Формой аттестации по профессиональному модулю является экзамен.

1. Форма проведения: МДК- по тестам,  
УП и ПП – выполнения практического задания
2. Содержание КОМ : технологические, производственные задания для обучающихся
3. Критерии оценки выполнения практической работы:
  - 85-95% выполнения – отлично
  - 70-84% выполнения – хорошо
  - 55-69% выполнения – удовлетворительно
  - 54 и ниже % выполнения – неудовлетворительно

### 4. Показатели оценки

#### 4.1. Промежуточные результаты освоения ПМ

МДК 04	Оценка лабораторных и практических работ; тестовых заданий; решенных профессиональных ситуаций и задач; выполненных, устных и письменных фронтальных и индивидуальных опросов; самостоятельных работ; портфолио
УП	Наблюдение и оценка выполнения работ при прохождении учебной практики. Оценка портфолио.
ПП	Наблюдение и оценка выполнения работ при прохождении производственной практики. Оценка дневника, отзыв- характеристика.

#### 4.2. Показатели выполнения квалификационного испытания

Кол и- чест во бал лов	ПК 1	ПК 2	ПК 3	ПК 4.	ПК 5
	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходный материал для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд десертов разнообразного ассортимента.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.	Осуществлять приготовление , творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента

	ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.				
--	--	--	--	--	--

### Индивидуальный оценочный лист экзаменуемого №

Название компетенции «Поварское дело»

ФИО обучающегося: \_\_\_\_\_

Дата экзамена «24»июня 2020 г.

Оценка дисциплины Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

Время начала 09.00

Время окончания 14.00

№ позиции	Максимальное количество баллов	Критерии выполнения	Способ оценки позиции	Результат выполнения	Баллы
		<b>Объективные показатели оценивания работы участника 25б.</b>			
1	0-5б	Персональная гигиена (спецодежда)	Да/Нет		
2.	0-5б.	Соблюдение правил гигиены при ведении процесса приготовления	Да/Нет		
3.	0-5б.	Соблюдение чистоты рабочего места во время и после процесса приготовления	Да/Нет		
4.	0-5б.	Рациональное использование продуктов	Да/Нет		
5.	0-5б	Правильное пользование разделочных контейнеров для мусора (органические и неорганические отходы)	Да/Нет		
		<b>Субъективные критерии оценивания работы участников 15б.</b>			
6	0-5б.	Организационные навыки – планирование и ведение процесса приготовления, эффективность, контроль за ведением процесса	Да/Нет		
7.	0-5б	Владение кулинарными техниками	Да/Нет		
8	0-5б	Владение технологиями	Да/Нет		
		<b>Объективные критерии оценивания результата работы участника 30б.</b>			
9	0-5б	Время подачи	Да/Нет		
10.	0-5б	Температура подачи	Да/Нет		
11.	0-5б	Присутствие обязательных компонентов	Да/Нет		
12.	0-5б	Корректная масса ( выход)	Да/Нет		
13	0-5б	Чистота тарелки при подаче (отсутствие отпечатков пальцев, брызг, подтеков )	Да/Нет		
14.	0-5б	Правильность нарезки продуктов	Да/Нет		
		<b>Субъективные критерии оценивания результатов работы участников 25б</b>			
15	0-5б	Визуальное впечатление (цвет: сочетание, баланс/композиция)	Да/Нет		

Министерство образования Иркутской области  
ГБПОУ «Тулунский аграрный техникум»

Рассмотрено ПЦК № _____ Протокол № _____ «    » _____ 20__ г. _____	<p style="text-align: center;">Задание</p> Промежуточная аттестация по ПМ 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента  <p style="text-align: center;">Повар</p> _____ 202__ – 202__ уч. год	УТВЕРЖДАЮ: Зам. директора по УР _____ «    » _____ 20__ г.
--	---	---

**«Поварское дело»**

<u><b>Участник № 1</b></u>
Ф.И.О. обучающегося:

**ЗАДАНИЯ И НЕОБХОДИМОЕ ВРЕМЯ**

№ п/п	Наименование модуля	Максимальный балл	Время на выполнение
1	Модуль: ПМ 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента <ul style="list-style-type: none"> <li>• Инструктаж по технике безопасности</li> <li>• Приготовить блюдо: « Яблоки жаренные в тесте»</li> <li>• 1 соус – сладкий</li> </ul>	95	180 минут   20 минут 120 минут   30 минут
Итого		95	180 минут

Преподаватель \_\_\_\_\_ Кудимова Н.Г.

### Приготовление Яблок жаренных в тесте

Яблоки с удаленным семенным гнездом и без кожицы нарезают кружочками толщиной 0,5 см. и посыпают сахаром. Готовят тесто: в желтки отделенные от белков, кладут сахар, соль, сметану, муку, тщательно перемешивают и разводят молоком. Белки взбивают в густую пену и осторожно вводят в тесто. Кружочки яблок при помощи поварской иглы погружают в тесто, а затем быстро перекалдывают в разогретый жир и обжаривают до образования золотистой корочки.

Яблоки жаренные кладут в тарелку, покрытую бумажной салфеткой, и посыпают рафинадной пудрой. Соус абрикосовый или яблочный подают в соуснике.

Требование к качеству: Поверхность должна быть покрыта румяной поджаристой корочкой, но не подгоревшей. Тесто на разрезе – пышное, желтое, с пустотами, а яблоки белые, мягкие. Вкус сладковатый.

### Соус сладкий Яблочный

Нарезанные ломтиками яблоки с кожицей ( без семенного гнезда) заливают горячей водой и варят в течение 6-8 мин. (в зависимости от сорта) в закрытой посуде до готовности. Затем протирают до пюреобразной консистенции, соединяют с отваром, добавляют сахар, кислоту лимонную, доводят до кипения, вводят предварительно разведенный охлажденным отваром крахмал, дают еще раз вскипеть. В готовый соус кладут корицу. Можно готовить соус из корицы,

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ  
«ТУЛУНСКИЙ АГРАРНЫЙ ТЕХНИКУМ»

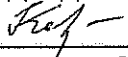
**ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

***ОП. 04 ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ С ОСНОВАМИ ТОВАРОВЕДЕНИЯ  
ПОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ***

*16675 ПОВАР*

г. Тулун  
2024г.



Рассмотрено и одобрено на заседании  
предметно-цикловой комиссии № 7  
Протокол № 10  
от «18» 06 2024г  
Председатель ПЦК  
  
\_\_\_\_\_  
Королева О.М.

Утверждено на заседании  
методического совета ГБПОУ  
«Тулунский аграрный техникум»  
Протокол № \_\_\_\_\_  
от «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_г  
Председатель МС  
\_\_\_\_\_  
Арциховская А.А.

Программа учебной дисциплины «Физиология питания с основами  
товароведения продовольственных товаров» разработана на основе  
Федерального государственного образовательного стандарта ФГОС СПО и  
примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

**Организация-разработчик:** ГБПОУ «Тулунский аграрный техникум»

**Разработчик:** Расторгуева Оксана Антоновна мастер производственного  
обучения.

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ОП.04 Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров

**1.1. Область применения программы** Программа учебной дисциплины является частью образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности/профессии 16675 Повар, из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья.

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** входит в профессиональный цикл, в общепрофессиональные дисциплины

**1.3. Цели и задачи учебной**

**Дисциплины** – требования к результатам освоения дисциплины:

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

- проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;

- рассчитывать энергетическую ценность блюд;

- составлять рационы питания;

**знать:**

- роль пищи для организма человека;

- основные процессы обмена веществ в организме;

- суточный расход энергии;

- состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;

- роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;

- физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;

- усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;

- понятие рациона питания;

- суточную норму потребности человека в питательных веществах;

- нормы и принципы рационального сбалансированного питания;

- методику составления рационов питания;

-ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;

- общие требования к качеству сырья и продуктов;

- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров

**1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение учебной дисциплины:**  
обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося – **34 часа**;  
самостоятельная учебная работа обучающегося – **6 часов**.

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

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>34</b>
в том числе:	
практические занятия	12
контрольные работы	1
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>6</b>
в том числе:	
Подготовка тематических сообщений.	4
Работа с таблицей.	2
<b>Промежуточная аттестация - дифференцированный зачет</b>	<b>1</b>

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.04 Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров**

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы обучающихся.	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Раздел1. Пищевые вещества и их значение</b>			
<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>	<b>2</b>
1	Значение питания в жизни человека. Питание, пища, пищевые вещества. История и эволюция питания человека. Белки. Функции белка. Строение и Аминокислотный состав белков. Пищевая ценность белков. Переваривание белков и усранение аминокислот. Пути расщедования аминокислот. Потребность в белке.	2	
2	Жиры. Строение и Классификация жиров в пище. Переваривание и всасывание жиров. Незаменимые жирные кислоты. Жиры в пищевых продуктах. Углеводы. Строение, классификация и свойства углеводов пищи. Углеводы в пищевых продуктах.	2	
<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>	<b>2</b>
3	Витамины в питании и профилаксика витаминной недостаточности. Физиологическая роль витаминов. Недостаточность витаминов. авитаминозы и гиповитаминозы. Потери витаминов при кулинарной обработке и хранения пищи. Профилактика недостаточности витаминов.	2	
<b>Содержание учебного материала</b>		<b>4</b>	
4	Минеральные вещества. Общие функции минеральных веществ. Пища - источник минеральных веществ. Физиологическое значение отдельных минеральных веществ.	2	2
5	Вода. Функции воды. Потребность в воде.	2	
6	<b>Самостоятельная работа</b> Заполнение таблиц по жирам , углеводам , белкам. Пищевые вещества, содержание в продуктах питания, значение для организма человека». «Витаминизация пищи». Заполнение таблиц по теме: «Витамины» , « Минеральные вещества». Выполнение творческих работ по теме на выбор: «Витамины» , « Минеральные вещества».	2	
<b>Раздел 2 Физиология пищеварения питания различных групп населения</b>		<b>10</b>	
<b>Содержание учебного материала</b>			
7	Процесс пищеварения в организме человека; физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения.	2	2
8	Обмен веществ и энергии. Общие понятия об обмене веществ. Суточный расход энергии человека, Энергетическая затрата организма и потребность в энергии. Баланс энергии .	2	2
Тема 2.1 Физиология пищеварения обмен веществ			

	9	<b>Практическое занятие № 1</b> Определения энергетической ценности.	2	
	10	<b>Практическое занятие № 2</b> Определение энергетических затрат и питательной ценности рациона. Составление пищевого рациона.	2	
	11	<b>Практическое занятие № 3</b> Расчёт энергетической ценности пищевых продуктов.	2	
	<b>Содержание учебного материала</b>			
<b>Тема 2.2.</b> <b>Питания различных групп населения</b>	12	Радиально сбалансированное питание. Рацион питания. Нормы и принципы. Особенности питания детей и подростков. Возрастные особенности и нормы питания детей и подростков. Суточная норма потребности человека в питательных веществах.	2	2
	13	Пищеварительная система человека. всасывание пищевых веществ. Усвояемость пищи. Аппетит и голод. Четыре основных вкуса. Непереносимость пищи. Лечебное питание. Задачи и принципы лечебного питания. Характеристика диет. Лечебно – профилактическое питание. Вегетарианство. «Модные» диеты и забота о внешнем виде в фигуре.	2	
	14	<b>Самостоятельная работа</b> Подготовка сообщений по теме на выбор: «Виды диет», « Лечебно- профилактическое питание», « Вегетарианство», « Альтернативные системы питания», « Раздельное питание».	4	2
	<b>Раздел 3 Основы товароведения продовольственных товаров</b>			
	<b>Содержание учебного материала</b>			
<b>Тема 3.1.</b> <b>Основы товароведения продовольственных товаров</b>	15	Предмет и задачи товароведения. Понятие о товаре и товароведении. Понятие об ассортименте и товарном сорте. Понятие об энергетической ценности пищи. Пищевая ценность продуктов питания. Стандартизация пищевых продуктов. Классификация продовольственных товаров. Ассортимент, вид, сорт.	2	10
	16	Ассортимент и характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки; общие требования к качеству сырья и продуктов; условия хранения, упаковки транспортирования и их реализации. Ассортимент рыбы и рыбной продукции: живой, охлажденной, мороженой, рыбного филе, соленой выленной и сушеной рыбы, копченой и маринованной рыбы, рыбных консервов и пресервов, икры нерыбных пищевых продуктов моря, требования к качеству сырья условия хранения, транспортирования.	2	
	17	<b>Практическое занятие №4</b> Изучение нормативных документов(ГОСТов, ТУ и др) , рассмотрение и заполнение таблиц показателей качества. Чтение товарной информации. Заполнение таблиц.	6	

18	<b>Практическое занятие №5</b> Проведения органолептической оценки качества пищевого сырья и продуктов Оценка качества колбасных изделий (натуральные образцы).	2
	Контрольная работа по Разделу №3	
<b>Промежуточная аттестация</b>	Дифференцированный зачет	1
		1
	<b>Итого</b>	<b>34</b>

- Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:**
1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
  2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
  3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблем)

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** ОП.04 Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров

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

Реализация программы учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета технологии кулинарного производства, ведение практических работ предусмотрено на базе учебного кулинарного цеха №14 ;

Оборудование учебного кабинета: парты, стулья, классная доска, стол преподавателя, стеллажи для книг, информационные стенды, наглядные пособия,

Технические средства обучения: DVD player, компьютеры,

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: компьютеры, сканер, принтер, копир, выход в сеть Интернет, наличие локальной сети.



### 3.2. Информационное обеспечение обучения

#### Основные источники:

1. Амбросьева Е,Д. Физиология питания ( для спо)\ Е,Д. Амбросьева Г,К Клееберг- М.: КноРус, 2018- 192с.
2. Васюкова А,Т. Физиология питания ( для спо)\ А,Т, Васюкова.-М: КноРус, 2018-160с.
3. Королева, А.А. Микробиология, физиология, санитария и гигиена.В2ч. Ч1: Учебник\ А,А.Королев,Ю.В Несвижский, Е.И.Никитенко.-М: 2017-640с
4. 1. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии. – М, 2014

#### Дополнительные источники:

1. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии. – М, 2014

#### Интернет-ресурсы:

Информационно справочные материалы «Журнал гигиена и санитария» (электронный ресурс)форма доступа:

<http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;

Информационно справочные материалы « Сайт РИА « Стандарты и качество»: стандартизация , метрология, менеджмент

качества(электронный ресурс)форма доступа:<http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;<http://www.eda-server.ru/gastronom/>;

Издательский центр Академия (электронный ресурс)форма доступа <https://ru.wikipedia.org/wiki/Академия>

Заведующая библиотекой

\_\_\_\_\_ Громова Л.А.

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП. 02 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве

Текущий контроль проводится преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p><b>уметь:</b> проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов рассчитывать энергетическую ценность блюд составлять рационы питания</p>	<p>Практические работы, самостоятельная работа, устный опрос, тестирование, наблюдение за деятельностью обучающегося, промежуточная аттестация по разделам, итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</p>
<p><b>знать:</b> роль пищи для организма человека; основные процессы обмена веществ в организме суточный расход энергии; состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания; роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания; физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения усвояемость пищи, влияющие на неё факторы; понятие рациона питания суточная норма потребности человека в питательных веществах; нормы и принципы рационального сбалансированного питания ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров общие требования к качеству сырья и продуктов условия хранения, упаковки, транспортировки и реализации различных видов продовольственных товаров</p>	<p>Устный, письменный опрос, практический, визуальный, самоконтроль.</p>

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Иркутской области  
«Тулунский аграрный техникум»

Приложение к  
**16675 «Повар»**

**Программа дисциплины**  
**ОП 05. « Основы безопасности и защиты Родины»**

Рассмотрено и одобрено на  
заседании предметно-цикловой  
комиссии № 7  
Протокол № 10  
от «18» 06 2024 г  
Председатель ПЦК:  
Кар. / Каралева О.И.  
Ф.И.О.

Рекомендовано на заседании  
методического совета ГБПОУ  
«Тулунский аграрный техникум»  
Протокол № 10  
от «24» 06 2024 г  
Председатель МС:  
Арциховская А.А.  
Ф.И.О. Арциховская А.А.

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федеральной рабочей программы среднего общего образования «Основы безопасности и защиты Родины», разработанной Институтом стратегии развития образования ФГБНУ и примерной программы по профессии профессионального образования (далее ПО) 16675 «Повар».

**Разработчик программы:** Богданова К.Е. преподаватель государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Тулунский аграрный техникум»

**СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

<b>СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ.....</b>	<b>3</b>
<b>1. Общая характеристика .....</b>	<b>4</b>
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....	4
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины .....	4
<b>2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>6</b>
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины .....	6
2.2. Содержание дисциплины.....	7
<b>3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>14</b>
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	14
3.2. Учебно-методическое обеспечение .....	14
<b>4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>15</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## «ОСНОВЫ БЕЗОПАСНОСТИ И ЗАЩИТА РОДИНЫ» (наименование дисциплины)

### 1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Основы безопасности и защита Родины»

формировать целостное видение всего комплекса проблем безопасности (от индивидуальных до глобальных);

формировать активную жизненную позицию, осознанное понимание значимости личного и группового безопасного поведения в интересах благополучия и устойчивого развития личности, общества и государства;

формировать знание и понимание роли личности, общества и государства в решении задач обеспечения национальной безопасности и защиты населения от опасных и чрезвычайных ситуаций мирного и военного времени.

Дисциплина «Основы безопасности и защита Родины» включена в обязательную часть общеобразовательного цикла образовательной программы.

### 1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника

В результате освоения дисциплины обучающийся должен получить:

#### **ЛИЧНОСТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ**

##### **1) гражданское воспитание:**

сформированность активной гражданской позиции обучающегося, готового и способного применять принципы и правила безопасного поведения в течение всей жизни;

сформированность базового уровня культуры безопасности жизнедеятельности как основы для благополучия и устойчивого развития личности, общества и государства;

##### **2) патриотическое воспитание:**

сформированность российской гражданской идентичности, уважения к своему народу, памяти защитников Родины и боевым подвигам Героев Отечества, гордости за свою Родину и Вооруженные Силы Российской Федерации, прошлое и настоящее многонационального народа России, российской армии и флота;

сформированность чувства ответственности перед Родиной, идейная убежденность и готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу;

##### **3) духовно-нравственное воспитание:**

осознание духовных ценностей российского народа и российского воинства;

ответственное отношение к своим родителям, старшему поколению, семье, культуре и традициям народов России, принятие идей волонтерства и добровольчества;

##### **4) эстетическое воспитание:**

эстетическое отношение к миру в сочетании с культурой безопасности жизнедеятельности;

##### **5) ценности научного познания:**

сформированность мировоззрения, соответствующего текущему уровню развития общей теории безопасности;

##### **6) физическое воспитание:**

осознание ценности жизни, сформированность ответственного отношения к своему здоровью и здоровью окружающих;

знание приемов оказания первой помощи и готовность применять их в случае необходимости;

потребность в регулярном ведении здорового образа жизни;

**7) трудовое воспитание:**

готовность к труду, осознание значимости трудовой деятельности для развития личности, общества и государства, обеспечения национальной безопасности.

**МЕТАПРЕДМЕТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ**

В результате изучения у обучающегося будут сформированы:

познавательные универсальные учебные действия,  
коммуникативные универсальные учебные действия,  
регулятивные универсальные учебные действия,  
совместная деятельность.

**ПРЕДМЕТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ**

Предметные результаты, формируемые в ходе изучения ОБЗР, должны обеспечивать:

- 1) знание основ законодательства Российской Федерации, обеспечивающих национальную безопасность и защиту населения от внешних и внутренних угроз;
- 2) знание задач и основных принципов организации Единой системы предупреждения и ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций, прав и обязанностей гражданина в этой области; прав и обязанностей гражданина в области гражданской обороны; знание о действиях по сигналам гражданской обороны;
- 3) сформированность представлений о роли России в современном мире; угрозах военного характера; роли Вооруженных Сил Российской Федерации в обеспечении защиты государства; формирование представления о военной службе;
- 4) сформированность знаний об элементах начальной военной подготовки; овладение знаниями требований безопасности при обращении со стрелковым оружием;
- 5) сформированность представлений о современном общевойсковом бое; понимание о возможностях применения современных достижений научно-технического прогресса в условиях современного боя;
- 6) сформированность представлений о ценности безопасного поведения для личности, общества, государства; знание правил безопасного поведения и способов их применения в собственном поведении;
- 7) сформированность представлений о возможных источниках опасности в различных ситуациях (в быту, транспорте, общественных местах, в природной среде, в социуме, в цифровой среде); владение основными способами предупреждения опасных ситуаций; знание порядка действий в экстремальных и чрезвычайных ситуациях;
- 8) сформированность представлений о важности соблюдения правил дорожного движения всеми участниками движения, правил безопасности на транспорте. Знание правил безопасного поведения на транспорте, умение применять их на практике, знание о порядке действий в опасных, экстремальных и чрезвычайных ситуациях на транспорте;
- 9) знания о способах безопасного поведения в природной среде;
- 10) знания основ пожарной безопасности; умение применять их на практике для предупреждения пожаров;
- 11) владение основами медицинских знаний: владение приемами оказания первой помощи при неотложных состояниях, инфекционных и неинфекционных заболеваний, сохранения психического здоровья;
- 12) знание основ безопасного, конструктивного общения, умение различать опасные явления в социальном взаимодействии, в том числе криминогенного характера; умение предупреждать опасные явления и противодействовать им;
- 13) сформированность представлений об опасности и негативном влиянии на жизнь личности, общества, государства деструктивной идеологии в том числе экстремизма, терроризма; понимание роли государства и личности в противодействии терроризму.

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ****2.1. Трудоемкость освоения дисциплины**

<b>Наименование составных частей дисциплины</b>	<b>Объем в часах</b>	<b>В т.ч. в форме практической подготовки</b>
Учебные занятия	34	
Самостоятельная работа	7	7
Практическая работа	9	9
Промежуточная аттестация в <i>форме дифференциального зачета</i>	2	
Всего	<b>34</b>	



## 2.2 Содержание учебной дисциплины «Основы безопасности и защита Родины»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий,	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.
<p><b>Раздел №1. «Безопасное и устойчивое развитие личности, общества, государства»</b></p> <p><b>Тема 1.1.</b> Взаимодействие личности, общества и государства в обеспечении национальной безопасности. Государственная и общественная безопас</p>	<p><b>Содержание</b> Российская Федерация в современном мире. Правовая основа обеспечения национальной безопасности. Принципы обеспечения национальной безопасности. Взаимодействие личности, государства и общества в реализации национальных приоритетов. <b>В том числе самостоятельных работ</b> Объясняют роль Российской Федерации в обеспечении устойчивости международного положения и опасности, связанные с ним. Объясняют значение безопасности и устойчивого развития Российской Федерации, приводят примеры.</p>	2  2   1
<p><b>Раздел №2. «Основы военной подготовки»</b></p> <p><b>Тема 2.1.</b> Строевые приемы и движение без оружия (строевая подготовка) Виды, назначение и тактико-технические характеристики современного стрелкового оружия (огневая подготовка)</p>	<p><b>Содержание</b> Основы общевойскового боя. Основные понятия общевойскового боя (бой, удар, огонь, маневр). Виды маневра. Походный, предбоевой и боевой порядок действия подразделений. Оборона, ее задачи и принципы. Наступление: задачи и способы. Требования Курса стрельб по организации, порядку и мерам безопасности во время стрельб и тренировок. Правила безопасного обращения с оружием. Изучение условий выполнения упражнения <b>В том числе практических занятий</b> Волонтерская работа в помощь специальной военной операции. Сборка и разбор автомата. Способы прицеливания.</p>	8  2    1

<p><b>Тема 2.2.</b> Беспилотные летательные аппараты (БПЛА) – эффективное средство в условиях военных действий.</p>	<p><b>Содержание</b> Виды, предназначение, тактико-технические характеристики и общее устройство БПЛА. Конструктивные особенности БПЛА квадрокоптерного типа. Местность как элемент боевой обстановки. <b>В том числе практических занятий</b> Приемы использования квадрокоптеров. Управление квадрокоптером. Волонтерская работа в помощь специальной военной операции.</p>	<p>2</p> <p>1</p>
<p><b>Тема 2.3.</b> Оружие массового поражения (радиационная, химическая, биологическая защита) Военно-медицинская подготовка.</p>	<p><b>Содержание</b> Понятие оружия массового поражения. История его развития, примеры применения. Его роль в современном бою. Поражающие факторы ядерных взрывов. Отравляющие вещества, их внешние признаки применения бактериологического оружия. Защитное оружие и способы защиты. <b>В том числе практических занятий</b> Использование штатных и подручных средств первой помощи. Виды боевых ранений и опасность их получения. Волонтерская работа в помощь специальной военной операции.</p>	<p>2</p> <p>1</p>
<p><b>Тема 2.4.</b> Особенности прохождения военной службы по призыву и по контракту. Военно-учебные заведения и военно-учебные центры (тактическая подготовка)</p>	<p><b>Содержание</b> Особенности прохождения службы по призыву, освоение военно-учетных специальностей. Особенности прохождения службы по контракту. Министерства Российской Федерации по делам гражданской обороны, чрезвычайным ситуациям и ликвидации последствий стихийных бедствий. Военно-учебные заведения и военно-учебные центры в помощь специальной военной операции. <b>В том числе практических занятий</b> Волонтерская работа в помощь специальной военной операции.</p>	<p>2</p> <p>1</p> <p>2</p>
<p><b>Раздел № 3 «Культура безопасности в современном обществе»</b></p>		
<p><b>Тема 3.1</b> Современные представления о культуре безопасности.</p>	<p><b>Содержание</b> Влияние действий и поступков человека на его безопасность и благополучие. Действия, позволяющие предвидеть опасность. Действия,</p>	<p>2</p>

<p>Влияние поведения на безопасность. Обеспечение безопасности на уровне личности, общества, государства.</p>	<p>позволяющие избежать опасности. Действия в опасной и чрезвычайной ситуации. Риск-ориентированное мышление как основа обеспечения безопасности.</p> <p><b>В том числе самостоятельных работ</b></p> <p>Объясняют смысл понятий «опасность», «безопасность», «риск (угроза)», «культура безопасности», «опасная ситуация», «чрезвычайная ситуация». Объясняют их взаимосвязь.</p> <p>Анализируют актуальные проблемы безопасности жизнедеятельности.</p>	
<p><b>Раздел № 4 «Безопасность в быту»</b></p>		
<p><b>Тема 4.1. Безопасность в быту.</b> Предупреждение травм и первая помощь при них. Пожарная безопасность в быту. Безопасное поведение в местах общего пользования</p>	<p><b>Содержание</b></p> <p>Источники опасности в быту, их классификация. Предупреждение бытовых травм. Правила безопасного поведения в ситуациях, связанных с опасностью получить травму. Первая помощь при ушибах переломах, кровотечениях. Основные правила безопасного поведения при обращении с газовыми и электрическими приборами. Последствия электротравмы. Термические и химические ожоги. Первая помощь при ожогах</p> <p><b>В том числе практических занятий</b></p> <p>Наложение повязок при ушибах и переломах. Волонтерская работа в помощь специальной военной операции.</p>	<p><b>2</b></p>
<p><b>Раздел № 5 «Безопасность на транспорте»</b></p>		
<p><b>Тема 5.1.</b> Безопасность дорожного движения. Порядок действий при дорожно-транспортных происшествиях. Безопасное поведение на разных видах транспорта</p>	<p><b>Содержание</b></p> <p>Безопасность пешехода в разных условиях. Взаимосвязь безопасности водителя и пассажира. Правила безопасного поведения при поездке в легковом автомобиле, автобусе. Ответственность водителя. Ответственность пассажира. Представления о знаниях и навыках, необходимых водителю. ДТП.</p> <p><b>В том числе самостоятельных работ</b></p> <p>Рассказывают о влиянии действий водителя и пассажира на безопасность дорожного движения. Приводят примеры. Объясняют права, обязанности, ответственность пешехода, пассажира, водителя. Рассказывают, какие знания и навыки необходимы водителю</p>	<p><b>2</b></p>

<b>Раздел № 6 «Безопасность в общественных местах»</b>		
<b>Тема 6.1.</b>	<b>Содержание</b>	
Безопасность в общественных местах. Опасности социально-психологического характера. Опасности криминального характера. Правила поведения в условиях террористического акта.	Основные источники опасности в общественных местах закрытого и открытого типа. Общие правила безопасного поведения. Опасности в общественных местах. Криминальные ситуации в общественных местах. Правила безопасного поведения. Порядок действий при угрозе возникновения пожара в различных общественных местах.	2
	<b>В том числе практических занятий</b>	
	Отработка приемов эвакуации. Волонтерская работа в помощь специальной военной операции.	1
		4
<b>Раздел № 7 «Безопасность в природной среде»</b>		
<b>Тема 7.1.</b>	<b>Содержание</b>	
Безопасность в природной среде Выживание в автономных условиях. Природные чрезвычайные ситуации. Природные пожары	Отдых на природе. Источники опасности в природной среде. Основные правила безопасного поведения в лесу, в горах, на водоемах. Особенности обеспечения безопасности в походе. Порядок действий в случаях, когда человек потерялся в природной среде. Источники опасности в автономных условиях Природные чрезвычайные ситуации. Общие правила поведения в природных чрезвычайных ситуациях. Природные пожары. <b>В том числе практических занятий</b> Показывают и рассказывают способы ориентирования на местности. Рассказывают о порядке действий, если человек потерялся в природной среде.	2
	<b>Содержание</b>	
<b>Тема 7.2.</b>	Природные чрезвычайные ситуации. Опасные гидрологические явления и процессы: паводки, половодья, цунами, сели, лавины	2
	гидрологическими явлениями и процессами. Возможности прогнозирования, предупреждения, смягчения последствий. Правила безопасного поведения. Последствия чрезвычайных ситуаций, вызванных опасными гидрологическими явлениями и процессами Чрезвычайные ситуации, вызванные опасными метеорологическими	

<p>Опасные метеорологические явления и процессы: ливни, град, мороз, жара</p>	<p>явлениями и процессами. Правила безопасного поведения. <b>В том числе самостоятельных работ</b> . Оценивают риски чрезвычайных ситуаций.</p>	
<p><b>Раздел № 8 «Основы медицинских знаний. Оказание первой помощи»</b></p>		
<p><b>Тема 8.1.</b></p>		
<p>Факторы, влияющие на здоровье человека. ЗОЖ. Инфекционные заболевания. Значение вакцинации. Неинфекционные заболевания. Факторы риска и меры профилактики.</p>	<p>Понятия «здоровье». Факторы, влияющие на здоровье человека. Составляющие здорового образа жизни: сон, питание, физическая активность, психологическое благополучие. Общие представления об инфекционных заболеваниях. Значение изобретения вакцины для человечества. Признаки угрожающих жизни и здоровью состояний, требующие вызова скорой медицинской помощи .</p>	<p>4</p> <p>2</p>
<p>Психическое здоровье и психологическое благополучие</p>	<p><b>В том числе практических занятий</b> Характеризуют признаки угрожающих жизни и здоровью состояний (инсульт, сердечный приступ и др.). Вырабатывают навыки вызова скорой медицинской помощи.</p>	<p>1</p>
<p><b>Тема 8.2.</b></p>		
<p>Первая помощь пострадавшему.</p>	<p><b>Содержание</b> История возникновения скорой медицинской помощи и первой помощи. Состояния, при которых оказывается первая помощь. Мероприятия первой помощи. Алгоритм первой помощи. Оказание первой помощи в сложных случаях (травмы глаза; «сложные» кровотечения; первая помощь с использованием подручных средств; первая помощь при нескольких травмах одновременно).</p>	<p>2</p>
<p><b>В том числе практических занятий</b></p>		
<p><b>Раздел № 9 «Безопасность в социуме»</b></p>	<p>Вырабатывают навыки по оказанию первой помощи в различных условиях: (наложение повязок при травме глаза; «сложных» кровотечениях; первая помощь с использованием подручных средств; первая помощь при нескольких травмах одновременно)</p>	<p>1</p>
<p><b>Раздел № 9 «Безопасность в социуме»</b></p>		
		<p>2</p>

<p><b>Тема 9.1.</b> Общение в жизни человека. Межличностное общение, общение в группе. Конфликты и способы их разрешения.</p>	<p><b>Содержание</b> Навыки конструктивного общения. Межличностное общение, общение в группе, межгрупповое общение. (взаимодействие). Особенности общения в группе. Понятие «конфликт». Стадии развития конфликта. Факторы, способствующие и препятствующие эскалации конфликта. Способы поведения в конфликте. Деструктивное и агрессивное поведение. Конструктивное поведение в конфликте <b>В том числе самостоятельных работ</b> Вырабатывают навыки пресекать опасные проявления конфликтов. Раскрывают способы противодействия буллингу, проявлениям насилия</p>	2
<p><b>Раздел № 10 «Безопасность в информационном пространстве»</b></p>		
<p><b>Тема 10.1.</b> Безопасность в цифровой среде. Опасности, связанные с использованием программного обеспечения.</p>	<p><b>Содержание</b> Понятия «цифровая среда», «цифровой след». Влияние цифровой среды на жизнь человека. «Цифровая зависимость». Опасности и риски цифровой среды, их источники. Правила безопасного поведения в цифровой среде. Кража персональных данных, паролей. Травля в Сети, методы защиты от травли. Деструктивные сообщества и деструктивный контент в цифровой среде, их признаки. Вербовка, манипуляция, воронки вовлечения. <b>В том числе самостоятельных работ</b> Вырабатывают навыки безопасного использования устройств и программ.</p>	2
<p><b>Раздел № 11 «Основы противодействия экстремизму и терроризму»</b></p>		
<p><b>Тема 11.1.</b> Экстремизм и терроризм как угроза устойчивого развития общества</p>	<p><b>Содержание</b> Экстремизм и терроризм как угроза устойчивого развития общества. Понятия «экстремизм» и «терроризм», их взаимосвязь. Преступления террористической направленности, их цель. Формы совершения террористических актов.</p>	2

	<p>Правила поведения и порядок действий при угрозе или совершении террористического акта, проведении контртеррористической операции.</p> <p><b>В том числе самостоятельных работ</b></p> <p>Актуализируют навыки безопасных действий при угрозе (обнаружение бесхозных вещей, подозрительных предметов и др.) и совершении террористического акта</p>	
<b>Дифференцированный зачет</b>		<b>2</b>

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

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

Реализация программы дисциплины осуществляется в учебном кабинете " Основы безопасности и защита Родины".

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

- учебно-методическое обеспечение дисциплины ОП.05 «Основы безопасности и защита Родины», включают в себя презентации учебных курсов, учебно-методических пособий по проведению практических занятий, методические указания по проведению контроля полученных знаний и навыков;
  - посадочные места по количеству студентов;
  - рабочее место преподавателя;
- Комплект учебно–наглядных пособий «Основы безопасности и защита Родины», «Первая помощь пострадавшим в условиях осуществления профессиональной деятельности».

##### Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и выходом в сеть Интернет, принтер проектор;
- телевизор;
- видео и аудио аппаратура;
- манекены для отработки приёмов искусственного дыхания и извлечения инородных тел из органов дыхания;
- стрелковое оружие.

#### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

##### 3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

**Учебник:** Аюбов Э.Н., Прищепов Д.З., Муркова.- М.ООО «Русское слово – учебник», 2021. – 228с.: ил.. – (ФГОС. Инновационная школа).

##### 3.2.2. Дополнительные источники:

1. Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А., Побежимова Е.Л., Безопасность жизнедеятельности. 4-е изд., стер.-М.:Академия,2014,288с.
2. Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А., Побежимова Е.Л., Безопасность жизнедеятельности. Практикум–2-е изд., стер.,4-е изд.,стер.-М.:Академия,2014,144с.
3. Сапронов Ю.Г. Безопасность жизнедеятельности.-4-е изд.,стер.-М.:Академия,2015,336с.
4. Общевоинские Уставы Вооружённых Сил РФ,
5. Приказ Министра Обороны Российской Федерации от 11 марта 2010 г. № 11 с изменениями и дополнениями. 2013г.
6. Федеральный Закон РФ, «О статусе военнослужащих» (№ 76 -98г.)
7. Федеральный Закон РФ, «О воинской обязанности и воинской службе» (№ 53 -98г.)
8. Федеральный Закон РФ, «О борьбе с терроризмом» (№130-98 г.)



#### 4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

Программа ОБЗР предусматривает внедрение практико-ориентированных интерактивных форм организации учебных занятий с возможностью применения тренажерных систем и виртуальных моделей. Тестирование и практические работы предусмотрены на каждом занятии, в том числе 6 часов волонтерской деятельности в помощь СВО. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий. Оценка результатов освоения учебной дисциплины проводится в форме дифференцированного зачета.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1	2
В результате освоения дисциплины обучающийся должен <b>уметь:</b>	
- Организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;	Тестирование, оценка решения ситуационных задач и выполнения внеаудиторной самостоятельной работы.
- Предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;	Тестирование, оценка решения ситуационных задач и выполнения внеаудиторной самостоятельной работы.
- Использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;	Демонстрация умения использования средства индивидуальной защиты, и оценка правильности их применения; решение ситуационных задач по использованию средств коллективной защиты; тестирование, устный ответ.
- Применять первичные средства пожаротушения;	Демонстрация умения пользоваться первичными средствами пожаротушения, и оценка правильности их применения; тестирование; оценка решения ситуационных задач; устный ответ; оценка выполнения самостоятельной работы.
- Ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности;	Устный опрос, тестирование.
- Владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и	Наблюдение в процессе теоретических и практических знаний.

экстремальных условиях военной службы;	
- Оказывать первую помощь пострадавшим.	Демонстрация умения оказывать первую помощь пострадавшим, оценка правильности выполнения алгоритма оказания первой помощи; оценка решения ситуационных задач; тестирование; устный ответ; оценка самостоятельной работы.
<b>знать:</b>	
- Принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;	Устный опрос; тестирование; оценка правильности выполнения внеаудиторной самостоятельной работы.
- Основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;	Устный опрос; тестирование; оценка правильности выполнения внеаудиторной самостоятельной работы
- Основы военной службы и обороны государства;	Устный опрос; тестирование
- Задачи и основные мероприятия гражданской обороны; способы защиты населения от оружия массового поражения;	Устный опрос; тестирование; оценка правильности выполнения внеаудиторной самостоятельной работы
- Меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;	Устный опрос; тестирование; оценка правильности выполнения внеаудиторной самостоятельной работы
- Организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;	Устный опрос; тестирование
- Область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;	Устный опрос; тестирование; оценка правильности выполнения внеаудиторной самостоятельной работы
- Порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.	Устный опрос; тестирование; оценка правильности выполнения работы.

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ  
«ТУЛУНСКИЙ АГРАРНЫЙ ТЕХНИКУМ»

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
**ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА**

**16675 «Повар»**

**2024 г.**

Рассмотрено и одобрено на заседании  
предметно-цикловой комиссии

Протокол № 10  
от «17» июня 2024г  
Председатель ПЦК н.б.  
Василь Оболенская М.Ю.

Утверждено на заседании  
методического совета ГБПОУ  
«Тулунский аграрный техникум»  
Протокол № 10  
от «24» июня 2024г  
Председатель МС  
Арциховская А.А.

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального  
государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии  
обучения лиц с ОВЗ

**16675 «Повар»**

Организация-разработчик: ГБПОУ «Тулунский аграрный техникум»

Разработчики:

**Панюшкина Олеся Игоревна**, преподаватель физического воспитания.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	17

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## Физическая культура

### 1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью образовательной программы в соответствии с ФГОС:

16675 «Повар»

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании.

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** Дисциплина «Физическая культура» является обязательной частью общеобразовательного цикла.

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

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

-использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей.

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

- о роли физической культуры в общекультурном, социальном и физическом развитии человека;  
- основы здорового образа жизни.

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

учебная нагрузка обучающегося 60 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<i>60</i>
<b>в том числе:</b>	
<b>практические занятия</b>	<i>60</i>
<i>Итоговая аттестация в форме зачёта</i>	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Физическая культура

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов
1	2	3
Раздел 1. Учебно-практические основы формирования физической культуры личности		2
Тема 1.1. Лёгкая атлетика.	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 Введение. Техника безопасности. Техника бега на короткие, средние и длинные дистанции.</li> <li>2 Техника бег по прямой и вправо, на стадионе и пересечённой местности.</li> <li>3 Техника эстафетного бега. Техника челночного бега. Высокий и низкий старт, бег на средние дистанции</li> <li>4 Техника спортивной ходьбы, в равномерном и переменном темпе. Строевые упражнения.</li> <li>5 Техника выполнения прыжков в длину. Доврачебная помощь при травмах.</li> </ol>	8
Тема 1.2. гимнастика	<p>- совершенствование техники выполнения эстафетного бега, спринтерского бега, спортивной ходьбы, метания в цель и на дальность.</p> <p>- история возникновения и развития Олимпийских игр</p> <p><b>Содержание учебного материала</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 Техника безопасности при занятиях гимнастикой. Влияние гимнастических упражнений на телосложение, воспитание волевых качеств. Оказание первой помощи при травмах.</li> <li>2 Физические упражнения локального воздействия. Угол в ясе на перекладине и в упоре на брусьях.</li> <li>3 Горизонтальный упор на брусьях или на полу, высокий угол в упоре.</li> <li>4 Техника выполнения упражнений на брусьях. Виды упражнений.</li> <li>5 Комплекс упражнений на развитие гибкости</li> </ol> <p>- Выполнение изучаемых двигательных действий, их комбинаций в процессе самостоятельных занятий.</p>	10
Тема 1.3. Лыжная подготовка	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 Техника безопасности. Техника выполнения одновременного бесшажного, одношажного лыжных ходов.</li> <li>2 Техника выполнения двушажного классического хода и попеременно лыжного хода.</li> <li>3 Техника выполнения полуконькового и конькового хода.</li> <li>4 Техника выполнения передвижение по пересечённой местности. Повороты, торможения.</li> </ol> <p>- Катание на лыжах в свободное время</p>	8



<p><b>Тема 1.4.</b> Спортивные игры. Баскетбол</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 Техника безопасности при занятиях спортивными играми. Профилактика травматизма</li> <li>2 История возникновения баскетбола. Терминология, основные правила игры.</li> <li>3 Техника ловли и передачи мяча. Техника владения мячом.</li> <li>4 Техника и тактика защитных действий. Техника и тактика игры в нападении.</li> <li>5 Техника бросков мяча. Варианты бросков. Отработка броска.</li> <li>6 Судейство в баскетболе. Жесты судьи. Расстановка игроков.</li> <li>7 Двусторонняя игра.</li> </ol> <p>- Совершенствование техники и тактики игры в баскетбол в процессе самостоятельных занятий.</p>	8
<p><b>Тема 1.5.</b> Спортивные игры. Волейбол</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 Техника безопасности. Стойки в волейболе. Перемещение по площадке.</li> <li>2 Подача мяча: нижняя прямая, нижняя боковая, верхняя прямая, верхняя боковая.</li> <li>3 Техника приём мяча, передачи мяча.</li> <li>4 Техника выполнения нападающего удара.</li> <li>5 Техника выполнения блокирование нападающего удара. Стрелковка у сетки.</li> <li>6 Тактика игры в защите, в нападении.</li> <li>7 Индивидуальные действия игроков с мячом, без мяча. Групповые и командные действия игроков.</li> <li>8 Учебная игра.</li> </ol> <p>- Совершенствование техники и тактики игры в волейбол в процессе самостоятельных занятий.</p>	6
<p><b>Тема 1.6.</b> Спортивные игры. Футбол</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 История возникновения футбола. Техника безопасности при занятиях футболом. Правила игры в футбол. Судейство</li> <li>2 Техника удара по воротам. Обманные движения. Обводка соперника, отбор мяча.</li> <li>3 Техника и тактика игры вратаря. Взаимодействие игроков. Учебная игра.</li> </ol>	6
<p><b>Тема 1.7.</b> Общая физическая подготовка</p>	<p>- Совершенствование техники и тактики игры в процессе самостоятельных занятий</p> <p>Содержание учебного материала</p> <p>Выполнение комплекса упражнений, направленный всестороннее развитие физических качеств и их сочетание с целью формирования физической базы в различных видах спорта.</p> <p>- выполнение комплекса утренней гимнастики</p>	6

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

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

Реализация учебной дисциплины требует наличия универсального спортивного зала, зала аэробики или тренажёрного зала, открытого стадиона широкого профиля с элементами полосы препятствий.

##### **Спортивное оборудование:**

баскетбольные, футбольные, волейбольные мячи; щиты, ворота, корзины, сетки, стойки, антенны; сетки для игры в бадминтон, ракетки для игры в бадминтон, оборудование для силовых упражнений (гантели, утяжелители, штанги с комплектом различных отягощений.);

оборудование для занятий аэробикой (например, степ-платформы, скакалки, гимнастические коврики.) гимнастическая перекладина, шведская стенка, секундомеры, мячи для тенниса, дорожка резиновая разметочная для прыжком и метания; оборудование, необходимое для реализации части по профессионально-прикладной физической подготовке.

##### **Для занятий лыжным спортом:**

лыжные базы с лыжехранилищами, мастерскими для мелкого ремонта лыжного инвентаря и теплыми раздевалками;

учебно-тренировочные лыжни и трассы спусков на склонах, отвечающие требованиям безопасности;

лыжный инвентарь (лыжи, ботинки, лыжные палки, лыжные мази).

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

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

##### **Основные источники:**

1. Германов Г. Н., Корольков А. Н., Сабирова И. А. Теория и история физической культуры и спорта. Учебное пособие для СПО. В 3-х томах. Том 1. Игры олимпиад. М.: Юрайт, 2019. 794 с.
2. Зайцев А. А., Зайцева В. Ф., Луценко С. Я. Элективные курсы по физической культуре. Практическая подготовка. М.: Юрайт, 2020. 227 с.
3. Качанов Л. Н., Шапекова Н., Марчибаева У. Лечебная физическая культура и массаж. Учебник. М.: Фолиант, 2018. 272 с.
4. Кузнецов В. С., Колодницкий Г. А. Теория и история физической культуры. М.: КноРус, 2020. 448 с.
5. Кузнецов В. С., Колодницкий Г. А. Физическая культура. Учебник. М.: КноРус, 2020. 256 с.
6. Литош Н. Л. Адаптивная физическая культура для детей с нарушениями в развитии. Психолого-педагогическое сопровождение. М.: Юрайт, 2020. 170 с.

7. Махник Д.И. Правовые основы общественно-государственного взаимодействия в области физической культуры и спорта // Законодательство и экономика. 2016. №11. С. 54 — 60.
8. Мелёхин А. В. Менеджмент физической культуры и спорта. М.: Юрайт, 2019. 480 с.
9. Мельник Т.Е. Государственно-частное партнерство в области физической культуры и спорта // Журнал российского права. 2016. № 12. С. 133 — 141.
10. Мурзин Д.В., Ольховский Р.М. Вопросы правового регулирования общественно полезных услуг в области физической культуры и массового спорта // Российский юридический журнал. 2017. № 6. С. 172 — 183.
11. Пельменев В. К., Конеева Е. В. История физической культуры. М.: Юрайт, 2019. 184 с.

#### **Дополнительные источники:**

1. Бегидова Т. П. Теория и организация адаптивной физической культуры. М.: Юрайт, 2019. 192 с.
2. Бишаева А.А., Малков А.А. Физическая культура. Учебник. М.: КноРус, 2020. 312 с.
3. Бурухин С. Ф. Методика обучения физической культуре. Гимнастика. М.: Юрайт, 2019. 174 с.
4. Виленский М. Я., Горшков А. Г. Физическая культура. Учебник. М.: КноРус, 2020. 216 с.
5. Качанов Л. Н., Шапекова Н., Марчибаева У. Лечебная физическая культура и массаж. Учебник. М.: Фолиант, 2018. 272 с.
6. Собянин Ф. И. Физическая культура. Учебник для студентов средних профессиональных учебных заведений. М.: Феникс, 2020. 221 с.

#### **Интернет ресурсы:**

1. <http://www.trainer.h1.ru/> - сайт учителя физ.культуры
2. <http://zdd.1september.ru/> - газета "Здоровье детей"
3. <http://spo.1september.ru>
4. <http://tpfk.infosport.ru> – Теория и практика физической культуры. Ежемесячный научно-теоретический журнал Государственного Комитета Российской Федерации по физической культуре и туризму, Российской Государственной Академии физической культуры
5. <http://www.infosport.ru/press/szr/1999N5/index.htm> - Спортивная жизнь России. Электронная версия ежемесячного иллюстрированного журнала.
6. <http://festival.1september.ru/> - Фестиваль пед.идей «Открытый урок»
7. <http://kzg.narod.ru/> - Журнал «Культура здоровой жизни»

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

- **Контроль и оценка** результатов освоения учебной дисциплины «Физическая культура» включает текущий, контроль успеваемости и промежуточную аттестацию.
- Текущий контроль успеваемости осуществляется в форме выполнения практических заданий.
- В основе текущего контроля используется четырехбальная шкала оценки (отлично, хорошо, удовлетворительно, неудовлетворительно).
- Формы и методы текущего контроля по учебной дисциплине доводятся до сведения обучающихся в начале изучения дисциплины.
- К рабочей программе УД «Физическая культура» разработаны оценочные средства, которые включают в себя контрольно-измерительные материалы, предназначенные для оценки результатов обучения.
- Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет) осуществляется в форме выполнения упражнений.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p><b>Знания:</b></p> <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- о роли физической культуры в общекультурном, социальном и физическом развитии человека;</li> <li>- основы здорового образа жизни.</li> </ul>	<p>Формы контроля обучения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практические задания по работе с информацией</li> <li>- домашние задания проблемного характера</li> <li>- ведение календаря самонаблюдения.</li> </ul> <p>Оценка подготовленных студентом фрагментов занятий (занятий) с обоснованием целесообразности использования средств физической культуры, режимов нагрузки и отдыха.</p>
<p><b>Умение:</b></p> <p>Должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей.</li> <li>- выполнять задания, связанные с самостоятельной разработкой, подготовкой, проведением студентом занятий или фрагментов занятий по изучаемым видам спорта.</li> </ul>	<p>Методы оценки результатов:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- накопительная система баллов, на основе которой выставляется итоговая отметка;</li> <li>- традиционная система отметок в баллах за каждую выполненную работу, на основе которых выставляется итоговая отметка;</li> <li>- тестирование в контрольных точках.</li> </ul> <p>Лёгкая атлетика.</p> <p>1. Оценка техники выполнения двигательных</p>

действий (проводится в ходе занятий):  
бега на короткие, средние, длинные  
дистанции;

прыжков в длину;

Оценка самостоятельного проведения  
студентом

фрагмента занятия с решением задачи по  
развитию  
физического качества средствами лёгкой  
атлетики.

Спортивные игры.

Оценка техники базовых элементов  
техники

спортивных игр (броски в кольцо, удары  
по

воротам, подачи, передачи.)

Оценка технико-тактических действий  
студентов в

ходе проведения контрольных  
соревнований по

спортивным играм

Оценка выполнения студентом функций  
судьи.

Оценка самостоятельного проведения  
студентом

фрагмента занятия с решением задачи по  
развитию

физического качества средствами  
спортивных игр.

Лыжная подготовка.

Оценка техники передвижения на лыжах  
различными ходами, техники выполнения  
поворотов, торможения, спусков и  
подъемов.

Конькобежная подготовка.

Оценка техники бега по повороту,  
стартового

разгона, торможения. Оценка техники бега  
на

дистанции 300-500 метров без учёта  
времени.

Кроссовая подготовка.

Оценка техники бега на дистанции до 5 км  
без

учёта времени.