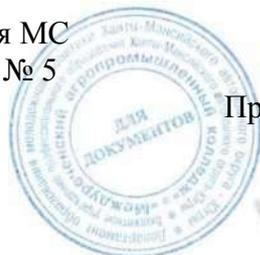


Департамент образования и молодёжной политики
Ханты-Мансийского автономного округа – Югры
Бюджетное учреждение профессионального образования
Ханты-Мансийского автономного округа – Югры
«Междуреченский агропромышленный колледж»

Согласовано
Протокол заседания МС
от «13» 03 2017 г. № 5



Утверждено
Директор
Н.Н. Лунина
Н.Н. Лунина
Приказ от «07» 08 2017 г. №229-1/од

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОДБ.01 РУССКИЙ ЯЗЫК И ЛИТЕРАТУРА**

Профессия –	Повар, кондитер
Код профессии -	43.01.09
Срок обучения -	3 года 10 месяцев
Квалификация -	Повар, кондитер
Базовое образование -	основное общее
Получаемое образование -	среднее профессиональное с получением среднего общего образования

г.п. Междуреченский, 2017 г

Рабочая программа учебной дисциплины ОДБ.01. Русский язык и литература. Русский язык разработана на основе ФГОС среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ № 413 от 17.05.2012 года и зарегистрированного приказом Минюста №24480 от 07.06.2012 года (ред. От 29.12.2014), а также на основе примерной программы учебной дисциплины «Русский язык и литература. Русский язык», рекомендованной Федеральным государственным автономным учреждением «Федеральный институт развития образования» (ФГАУ «ФИРО») для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (Протокол № 3 от 21 июля 2015 г. Регистрационный номер рецензии 377 от 23 июля 2015 г. ФГАУ «ФИРО») с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259).

Организация-разработчик: бюджетное учреждение профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа - Югры «Междуреченский агропромышленный колледж»

Разработчик: Богданова Ольга Александровна, преподаватель русского языка и литературы

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа учебной дисциплины «Русский язык и литература. Русский язык» предназначена для изучения русского языка в учреждениях среднего профессионального образования (далее - СПО), реализующих образовательную программу среднего общего образования, при подготовке квалифицированных рабочих и служащих.

Программа разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «Русский язык и литература. Русский язык», в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259).

Содержание программы «Русский язык и литература. Русский язык» направлено на достижение следующих **целей**:

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

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

При реализации программы учебной дисциплины используются разные виды учебных занятий, в том числе уроки разных типов, практические занятия.

На учебных занятиях деятельность студентов организуется в разных формах: фронтальной, групповой и индивидуальной. Итоговая аттестация проводится в форме экзамена в рамках промежуточной аттестации.

2.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «РУССКИЙ ЯЗЫК И ЛИТЕРАТУРА. РУССКИЙ ЯЗЫК»

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

Содержание учебной дисциплины «Русский язык и литература. Русский язык» обусловлено общей нацеленностью образовательного процесса на достижение, личностных, метапредметных и предметных результатов обучения, что возможно на основе компетентного подхода, который обеспечивает формирование и развитие коммуникативной, языковой и лингвистической (языковедческой) и культуроведческой компетенций.

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

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

Формирование языковой и лингвистической (языковедческой) компетенции проходит в процессе систематизации знаний о языке как знаковой системе и общественном явлении, его устройстве, развитии и функционировании; овладения основными нормами русского литературного языка; совершенствования умения пользоваться различными лингвистическими словарями; обогащения словарного запаса и грамматического строя речи учащихся.

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

При освоении профессии СПО 43.01.09 «Повар, кондитер» русский язык изучается на базовом уровне ФГОС среднего общего образования.

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

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

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

Реализация содержания учебной дисциплины «Русский язык и литература. Русский язык» предполагает соблюдение принципа строгой преемственности по отношению к содержанию курса русского языка на ступени основного общего образования. В то же время учебная дисциплина «Русский язык и литература. Русский язык» для профессиональных образовательных организаций СПО обладает самостоятельностью и цельностью.

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

3. МЕСТО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В УЧЕБНОМ ПЛАНЕ

Учебная дисциплина «Русский язык и литература. Русский язык» является частью учебного предмета «Русский язык и литература» обязательной предметной области «Филология» ФГОС среднего общего образования.

Учебная дисциплина «Русский язык и литература. Русский язык» изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования.

4. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

личностных:

- воспитание уважения к русскому (родному) языку, который сохраняет и отражает культурные и нравственные ценности, накопленные народом на протяжении веков, осознание связи языка и истории, культуры русского и других народов;
- понимание роли родного языка как основы успешной социализации личности;
- осознание эстетической ценности, потребности сохранить чистоту русского языка как явления национальной культуры;
- формирование мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;
- способность к речевому самоконтролю; оцениванию устных и письменных высказываний с точки зрения языкового оформления, эффективности достижения поставленных коммуникативных задач;
- готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;
- способность к самооценке на основе наблюдения за собственной речью, потребность речевого самосовершенствования;

метапредметных:

- владение всеми видами речевой деятельности: аудированием, чтением (пониманием), говорением, письмом;
- владение языковыми средствами – умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства;
- использование приобретенных знаний и умений для анализа языковых явлений на межпредметном уровне;
- применение навыков сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в процессе речевого общения, образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;
- овладение нормами речевого поведения в различных ситуациях межличностного и межкультурного общения;

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

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

предметных:

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

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

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

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

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

- сформированность представлений об изобразительно-выразительных возможностях русского языка;

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

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

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

- сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы.

5. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Введение

Язык как средство общения и форма существования национальной культуры. Язык и общество. Язык как развивающееся явление.

Язык как система. Основные уровни языка.

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

Практические занятия:

Освоение общих закономерностей лингвистического анализа.

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

1. Язык и речь. Функциональные стили речи

Язык и речь. Виды речевой деятельности. Речевая ситуация и ее компоненты.

Основные требования к речи: правильность, точность, выразительность, уместность употребления языковых средств.

Функциональные стили речи и их особенности.

Разговорный стиль речи, его основные признаки, сфера использования.

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

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

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

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

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

Функционально-смысловые типы речи (повествование, описание, рассуждение). Соединение в тексте различных типов речи.

Лингвостилистический анализ текста.

Практические занятия:

Анализ основных стилевых разновидностей письменной и устной речи.

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

Анализ структуры текста.

Лингвостилистический (стилистический, речеведческий) анализ текста.

Освоение видов переработки текста.

Изучение особенностей построения текста разных функциональных типов.

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

2. Фонетика, орфоэпия, графика, орфография

Фонетические единицы. Звук и фонема. Открытый и закрытый слог.

Соотношение буквы и звука. Фонетическая фраза. Ударение словесное и логическое. Роль ударения в стихотворной речи. Интонационное богатство русской речи. Фонетический разбор слова.

Орфоэпические нормы: произносительные и нормы ударения.

Произношение гласных и согласных звуков, произношение заимствованных слов. Использование орфоэпического словаря.

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

Правописание безударных гласных, звонких и глухих согласных.

Употребление буквы Ъ. Правописание О/Ё после шипящих и Ц. Правописание приставок на З - / С - . Правописание И – Ы после приставок.

Практические занятия:

Выявление закономерностей функционирования фонетической системы русского языка, сопоставление устной и письменной речи.

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

Фонетический, орфоэпический и графический анализ слова.

Наблюдение над выразительными средствами фонетики

3. Лексикология и фразеология

Слово в лексической системе языка. Лексическое и грамматическое значения слова. Многозначность слова. Прямое и переносное значение слова. Метафора, метонимия как выразительные средства языка. Омонимы, синонимы, антонимы, паронимы и их употребление. Изобразительные возможности синонимов, антонимов, омонимов, паронимов. Контекстуальные синонимы и антонимы. Градация. Антитеза.

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

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

Профессионализмы. Терминологическая лексика.

Активный и пассивный словарный запас; архаизмы, историзмы, неологизмы. Особенности русского речевого этикета. Лексика, обозначающая предметы и явления традиционного русского быта. Фольклорная лексика и фразеология. Русские пословицы и поговорки.

Фразеологизмы. Отличие фразеологизма от слова. Употребление фразеологизмов в речи. Афоризмы. Лексические и фразеологические словари. Лексико-фразеологический разбор.

Лексические нормы. Лексические ошибки и их исправление. Ошибки в употреблении фразеологических единиц и их исправление.

Практические занятия:

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

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

Лексический и фразеологический анализ слова.

Подбор текстов с изучаемым языковым явлением.

Наблюдение над изобразительно-выразительными средствами лексики.

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

4. Морфемика, словообразование, орфография

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

Способы словообразования. Словообразование знаменательных частей речи. Особенности словообразования профессиональной лексики и терминов.

Понятие об этимологии. Словообразовательный анализ.

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

Правописание чередующихся гласных в корнях слов. Правописание приставок ПРИ - / - ПРЕ -. Правописание сложных слов.

Практические занятия:

Наблюдение над значением морфем и их функциями в тексте.

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

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

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

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

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

5. Морфология и орфография

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

Имя существительное. Лексико-грамматические разряды имен существительных. Род, число, падеж существительных. Склонение имен существительных. Правописание окончаний имен существительных. Правописание сложных существительных. Морфологический разбор имени существительного. Употребление форм имен существительных в речи.

Имя прилагательное. Лексико-грамматические разряды имен прилагательных. Степени сравнения имен прилагательных. Правописание суффиксов и окончаний имен прилагательных. Правописание сложных прилагательных. Морфологический разбор имени прилагательного. Употребление форм имен прилагательных в речи.

Имя числительное. Лексико-грамматические разряды имен числительных. Правописание числительных. Морфологический разбор имени числительного. Употребление числительных в речи. Сочетание числительных оба, обе, двое, трое и др. с существительными разного рода.

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

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

Глагол. Грамматические признаки глагола.

Правописание суффиксов и личных окончаний глагола. Правописание НЕ с глаголами. Морфологический разбор глагола.

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

Причастие как особая форма глагола. Образование действительных и страдательных причастий. Правописание суффиксов и окончаний причастий.

Правописание НЕ с причастиями. Правописание -Н- и -НН- в причастиях и отглагольных прилагательных. Причастный оборот и знаки препинания в предложении с причастным оборотом. Морфологический разбор причастия. Употребление причастий в текстах разных стилей. Синонимия причастий.

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

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

Наречие. Грамматические признаки наречия. Степени сравнения наречий. Правописание наречий. Отличие наречий от слов-омонимов. Морфологический разбор наречия. Употребление наречия в речи. Синонимия наречий при характеристике признака действия. Использование местоименных наречий для связи предложений в тексте.

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

Служебные части речи

Предлог как часть речи. Правописание предлогов. Отличие производных предлогов (в течение, в продолжение, вследствие и др.) от слов-омонимов. Употребление предлогов в составе словосочетаний. Употребление существительных с предлогами благодаря, вопреки, согласно и др.

Союз как часть речи. Правописание союзов. Отличие союзов тоже, также, чтобы, зато от слов-омонимов. Употребление союзов в простом и сложном предложении. Союзы как средство связи предложений в тексте.

Частица как часть речи. Правописание частиц. Правописание частиц НЕ и НИ с разными частями речи. Частицы как средство выразительности речи. Употребление частиц в речи.

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

Практические занятия:

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

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

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

Сопоставление лексического и грамматического значения слов.

Выявление нормы употребления сходных грамматических форм в письменной речи обучающихся.

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

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

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

Подбор текстов с определенными орфограммами и пунктограммами.

6. Синтаксис и пунктуация

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

Словосочетание. Строение словосочетания. Виды связи слов в словосочетании. Нормы построения словосочетаний. Синтаксический разбор словосочетаний. Значение словосочетания в построении предложения. Синонимия словосочетаний.

Простое предложение. Виды предложений по цели высказывания; восклицательные предложения. Интонационное богатство русской речи. Логическое ударение. Прямой и обратный порядок слов. Стилистические функции и роль порядка слов в предложении.

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

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

Роль второстепенных членов предложения в построении текста.

Синонимия согласованных и несогласованных определений.

Обстоятельства времени и места как средство связи предложений в тексте.

Односоставное и неполное предложение.

Односоставные предложения с главным членом в форме подлежащего.

Односоставные предложения с главным членом в форме сказуемого.

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

Односложненное простое предложение.

Предложения с однородными членами и знаки препинания в них.

Однородные и неоднородные определения.

Употребление однородных членов предложения в разных стилях речи.

Синонимика ряда однородных членов предложения с союзами и без союзов.

Предложения с обособленными и уточняющими членами. Обособление определений. Синонимия обособленных и необособленных определений.

Обособление приложений. Обособление дополнений. Обособление обстоятельств. Роль сравнительного оборота как изобразительного средства языка. Уточняющие члены предложения. Стилистическая роль обособленных и необособленных членов предложения.

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

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

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

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

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

Знаки препинания в сложном предложении с разными видами связи.

Синонимика простых и сложных предложений (простые и сложноподчиненные предложения, сложные союзные и бессоюзные предложения).

Способы передачи чужой речи. Знаки препинания при прямой речи.

Замена прямой речи косвенной. Знаки препинания при цитатах.

Оформление диалога. Знаки препинания при диалоге.

Практические занятия:

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

Наблюдение над существенными признаками словосочетания.

Особенности употребления словосочетаний. Синонимия словосочетаний.

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

Анализ роли разных типов простых и сложных предложений в текстообразовании.

Сопоставление устной и письменной речи.

Наблюдение над функционированием правил пунктуации в образцах письменных текстов.

Упражнения по синтаксической синонимии: двусоставное/односоставное предложение, предложение с обособленными определениями и обстоятельствами / сложноподчиненное предложение с придаточными определительными и обстоятельственными и др.

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

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

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

Применение синтаксического и пунктуационного разбора простого предложения.

6. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

При реализации содержания общеобразовательной учебной дисциплины «Русский язык и литература. Русский язык» в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППКРС) максимальная учебная нагрузка обучающихся составляет 114 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 114 часов;

Наименование разделов	Максимальная нагрузка, час	Самостоятельная работа, час	Количество аудиторных часов		
			всего	в том числе	
				лекций, уроков	лабораторных, практических занятий
Введение	2		2		2
Раздел 1. Язык и речь. Функциональные стили речи.	18		18	7	11
Раздел 2. Фонетика, орфоэпия, графика, орфография.	10		10	6	4
Раздел 3. Лексикология и фразеология.	14		14	6	8
Раздел 4. Морфемика, словообразование, орфография.	12		12	6	6
Раздел 5. Морфология и орфография.	28		28	6	22
Раздел 6. Синтаксис и пунктуация.	30		30	6	24
Итого	114		114	37	77
<i>Промежуточная аттестация в форме экзамена</i>					

7.ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ВИДОВ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТУДЕНТОВ

<i>Содержание обучения</i>	<i>Характеристика основных видов деятельности студентов (на уровне учебных действий)</i>
Введение	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Извлекать из разных источников и преобразовывать информацию о языке как развивающемся явлении, о связи языка и культуры; ▪ характеризовать на отдельных примерах взаимосвязь языка, культуры и истории народа — носителя языка; анализировать пословицы и поговорки о русском языке; ▪ составлять связное высказывание (сочинение-рассуждение) в устной или письменной форме; ▪ приводить примеры, которые доказывают, что изучение языка позволяет лучше узнать историю и культуру страны. ▪ Определять тему, основную мысль текстов о роли русского языка в жизни общества; ▪ вычитывать разные виды информации; проводить языковой разбор текстов; извлекать информацию из разных источников (таблиц, схем), преобразовывать информацию; строить рассуждение о роли русского языка в жизни человека.
Язык и речь. Функциональные стили речи	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Выразительно читать текст, определять тему, формулировать основную мысль художественных текстов, функциональный тип речи; ▪ вычитывать разные виды информации; ▪ характеризовать средства и способы связи предложений в тексте; ▪ выполнять лингвостилистический анализ текста; определять авторскую позицию в тексте; высказывать свою точку зрения по проблеме текста; ▪ характеризовать изобразительно-выразительные средства языка, указывать их роль в идейно-художественном содержании текста; ▪ составлять связное высказывание (сочинение) в устной и письменной форме на основе проанализированных текстов; определять эмоциональный настрой текста; ▪ анализировать речь с точки зрения правильности, точности, выразительности, уместности употребления языковых средств; ▪ подбирать примеры по теме из изучаемых художественных произведений. ▪ Оценивать чужие и собственные речевые высказывания разной функциональной направленности с точки зрения соответствия их коммуникативным задачам и нормам современного русского литературного языка; ▪ исправлять речевые недостатки, редактировать текст; ▪ выступать перед аудиторией сверстников с небольшими информационными сообщениями, докладами на учебно-научную тему; ▪ анализировать и сравнивать русский речевой этикет с речевым этикетом отдельных народов России и мира. ▪ Различать тексты разных функциональных стилей (экстралингвистические особенности, лингвистические особенности

	<p>на уровне употребления лексических средств, типичных синтаксических конструкций);</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ анализировать тексты разных жанров научного (учебно-научного), публицистического, официально-делового стилей, разговорной речи; ▪ создавать устные и письменные высказывания разных стилей, жанров и типов речи (отзыв, сообщение, доклад; интервью, репортаж эссе; расписка, доверенность, заявление; рассказ, беседа, спор; ▪ подбирать тексты разных функциональных типов и стилей; осуществлять информационную переработку текста, создавать вторичный текст, используя разные виды переработки текста (план, тезисы, конспект, реферат, аннотацию, рецензию).
<p>Фонетика, орфоэпия, графика, орфография</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Проводить фонетический разбор; извлекать необходимую информацию из таблиц, схем учебника по изучаемой теме; ▪ извлекать необходимую информацию из мультимедийных орфоэпических словарей и справочников; использовать её в различных видах деятельности; ▪ строить рассуждения с целью анализа проделанной работы; определять круг орфографических и пунктуационных правил, по которым следует ориентироваться в конкретном случае; ▪ проводить операции синтеза и анализа с целью обобщения признаков, характеристик, фактов и т.д.; ▪ извлекать необходимую информацию из орфоэпических словарей и справочников; опознавать основные выразительные средства фонетики (звукопись).
<p>Лексикология и фразеология</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Аргументировать различие лексического и грамматического значений слова; опознавать основные выразительные средства лексики и фразеологии в публицистической и художественной речи и оценивать их; ▪ объяснять особенности употребления лексических средств в текстах научного и официально-делового стилей речи; извлекать необходимую информацию из лексических словарей разного типа (толкового словаря, словарей синонимов, антонимов, устаревших слов, иностранных слов, фразеологического словаря и др.) и справочников, в том числе мультимедийных; ▪ использовать эту информацию в различных видах деятельности; опознавать основные виды тропов, построенных на переносном значении слова (метафора, эпитет, олицетворение).
<p>Морфемика, словообразование, орфография</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Опознавать, наблюдать изучаемое языковое явление, извлекать его из текста; ▪ проводить морфемный, словообразовательный, этимологический, орфографический анализ; ▪ извлекать необходимую информацию из таблиц, схем учебника по изучаемой теме; ▪ характеризовать словообразовательные цепочки и словообразовательные гнёзда, устанавливая смысловую и структурную связь однокоренных слов; ▪ опознавать основные выразительные средства словообразования в художественной речи и оценивать их; ▪ извлекать необходимую информацию из морфемных, словообразовательных и этимологических словарей и справочников,

	<p>в том числе мультимедийных;</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ использовать этимологическую справку для объяснения правописания и лексического значения слова.
<p>Морфология и орфография</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ □ Оpoznавать, наблюдать изучаемое языковое явление, извлекать его из текста, анализировать с точки зрения текстообразующей роли; ▪ проводить морфологический, орфографический, пунктуационный анализ; ▪ извлекать необходимую информацию из таблиц, схем учебника по изучаемой теме; строить рассуждения с целью анализа проделанной работы; ▪ определять круг орфографических и пунктуационных правил, по которым следует ориентироваться в конкретном случае; ▪ проводить операции синтеза и анализа с целью обобщения признаков, характеристик, фактов и т.д.; ▪ подбирать примеры по теме из художественных текстов изучаемых произведений; ▪ составлять монологическое высказывание в устной или письменной форме на лингвистическую тему; ▪ анализировать текст с целью обнаружения изученных понятий (категорий), орфограмм, пунктограмм, ▪ извлекать необходимую информацию из мультимедийных словарей и справочников по правописанию; использовать эту информацию в процессе письма; определять роль слов разных частей речи в текстообразовании.
<p>Синтаксис и пунктуация</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Оpoznавать, наблюдать изучаемое языковое явление, извлекать его из текста, анализировать с точки зрения текстообразующей роли, проводить языковой разбор (фонетический, лексический, морфемный, словообразовательный, этимологический, морфологический, синтаксический, орфографический, пунктуационный); ▪ комментировать ответы товарищей; ▪ извлекать необходимую информацию из таблиц, схем учебника по изучаемой теме; строить рассуждения с целью анализа проделанной работы; определять круг орфографических и пунктуационных правил, по которым следует ориентироваться в конкретном случае; ▪ анализировать текст с целью обнаружения изученных понятий (категорий), орфограмм, пунктограмм; ▪ составлять синтаксические конструкции (словосочетания, предложения) по опорным словам, схемам, по заданным темам, соблюдая основные синтаксические нормы; ▪ проводить операции синтеза и анализа с целью обобщения признаков, характеристик, фактов и т.д.; ▪ подбирать примеры по теме из художественных текстов изучаемых произведений; ▪ определять роль синтаксических конструкций в текстообразовании; находить в тексте стилистические фигуры; ▪ составлять связное высказывание (сочинение) на лингвистическую тему в устной и письменной форме по теме занятия; ▪ извлекать необходимую информацию из мультимедийных

	<p>словарей и справочников по правописанию; использовать эту информацию в процессе письма;</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ производить синонимическую замену синтаксических конструкций; ▪ составлять монологическое высказывание в устной или письменной форме на лингвистическую тему; ▪ пунктуационно оформлять предложения с разными смысловыми отрезками; определять роль знаков препинания в простых и сложных предложениях; ▪ составлять схемы предложений, конструировать предложения по схемам.
--	---

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

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

- рабочие места обучающихся и преподавателя;
- технические средства обучения (средства ИКТ): компьютер, проектор;
- магнитная доска;
- презентационные и раздаточные материалы по темам занятий;
- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов, портретов поэтов, писателей и др.);
- библиотечный фонд, в который входят учебники, учебно-методические комплекты (УМК), обеспечивающие освоение учебной дисциплины «Русский язык и литература. Русский язык», рекомендованные или допущенные для использования в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования.

9. КОНТРОЛЬ УРОВНЯ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Итоговый контроль за весь курс изучения учебной дисциплины проводится в форме экзамена по изученным разделам программы.

Экзаменационный материал представлен письменной контрольной работой на основе комплексного анализа текста с творческим заданием.

КОМПЛЕКСНЫЙ АНАЛИЗ ТЕКСТА Д. С. ЛИХАЧЕВА «ПРО ЗАВИСТЬ»

Примерное задание

Инструкция: *внимательно прочитайте текст, перепишите, вставляя пропущенные буквы и знаки препинания. Выполните задания к тексту.*

- 1) Если тяж_ловес ставит новый мировой р_кор_ в поднятии_тяж_стей вы ему завиду_те?
- (2) А если гимнас()ка? (3) А если р_кордсмен по пры_кам с вышки в воду?
- (4) Начните пер_ч_слать все что вы зна_те и ч_му можно (по)завидовать вы замет_те что чем ближе к вашей работе сп_циальности жизн_тем сильнее близ_сть зависти. (5) Это как в игре хол_дно т_пло еще т_плее горяч_обж_гся!
- (6) На п_следнем слове вы нашли с завяза(н,нн)ыми глазами спрята(н,нн)ую другими игр_ками вещ_. (7) Вот то (же) и с зав_стью. (8) Чем ближе д_стижение другого к вашей сп_циальности к вашим интересам тем больше возр_ста_т обж_гающая опас()ность зав_сти.
- (9) Ужас()ное чу()ство от к_торого страда_т прежде всего тот кто завиду_т.
- (10) Теперь вы п_ймете как избавит()ся от крайне б_лезне(н,нн)ого чу()ства зависти разв_вайте в себе собстве(н,нн)ые инд_видуальные скло(н,нн)сти, собстве(н,нн)ую н_повторимость в окружающ_м вас мире буд()те самим собой и вы н_когда (не) будете завид_вать.
- (11) Зависть разв_вает()ся прежде всего там где вы сами с_бе чуж_й.
- (12) Зависть разв_вает()ся прежде всего там где вы (не) _тличаете с_бя от других.
- (13) Завиду_те значит (не) нашли с_бя.

ЗАДАНИЯ К ТЕКСТУ

Часть А. Стилистический анализ

- 1) Какова **тема** этого текста?
- 2) Что волнует автора, какова **проблематика** этого текста?
- 3) Какова **основная мысль** этого текста?
- 4) К чему призывает нас Лихачев в этом письме?
- 5) Определите **стиль речи**.
- 6) Перечислите **основные черты и языковые средства** данного стиля речи.
- 7) Какие **приемы построения текста** использует Лихачев? (*записать номер предложения и используемый приём*).
- 8) Как называется такой **прием** «Зависть развивается..... Зависть развивается....»
- 9) Тип речи письма?

Часть В. Грамматический анализ текста

1. Выполните синтаксический разбор предложения №9
Ужас()ное чу()ство от к_торого страда_т прежде всего тот кто завиду_т.
2. Произведите морфологический разбор слов: *с завяза(н,нн)ыми (глазами), разв_вает()ся, (новый мировой) р_кор_.*
3. Произведите морфологический разбор слов: *Что (из предложения №4), не (нашли с_бя), от (которого).*
4. Произведите морфемный разбор слов: *завяза(н,нн)ыми, в окружающ_м, горяч_, игр_ками, тяж_ловес.*
5. Сделайте фонетический разбор слов: *зна_те, чу()ство, разв_вает()ся, с_бя.*

Часть С. Творческое задание

Напишите сочинение по прочитанному тексту. Сформулируйте одну из проблем, поставленных автором текста. Прокомментируйте сформулированную проблему. Включите в комментарий два примера-иллюстрации из прочитанного текста, которые, по Вашему мнению, важны для понимания проблемы исходного текста (избегайте чрезмерного цитирования). Сформулируйте позицию автора (рассказчика). Напишите, согласны или не согласны Вы с точкой зрения автора прочитанного текста. Объясните почему. Своё мнение аргументируйте, опираясь в первую очередь на читательский опыт, а также на знания и жизненные наблюдения (учитываются первые два аргумента). Объём сочинения – не менее 150 слов. Работа, написанная без опоры на прочитанный текст (не по данному тексту), не оценивается. Если сочинение представляет собой пересказанный или полностью переписанный исходный текст без каких бы то ни было комментариев, то такая работа оценивается 0 баллов. Сочинение пишите аккуратно, разборчивым почерком.

Ключ

Д. С. Лихачев «Про зависть»

- 1) Если тяжелоес ставит новый мировой рекорд в поднятии тяжестей, вы ему завидуете?(2) А если гимнастка? (3) А если рекордсмен по прыжкам с вышки в воду?
- (4) Начните перечислять все, что вы знаете и чему можно позавидовать: вы заметите, что чем ближе к вашей работе, специальности, жизни, тем сильнее близость зависти. (5) Это как в игре - холодно, тепло, еще теплее, горячо, обжегся!
- (6) На последнем слове вы нашли с завязанными глазами спрятанную другими игроками вещь. (7) Вот то же и с завистью. (8) Чем ближе достижение другого к вашей специальности, к вашим интересам, тем больше возрастает обжигающая опасность зависти.
- (9) Ужасное чувство, от которого страдает прежде всего тот, кто завидует.
- (10) Теперь вы поймете, как избавиться от крайне болезненного чувства зависти: развивайте в себе собственные, индивидуальные склонности, собственную неповторимость в окружающем вас мире, будьте самим собой, и вы никогда не будете завидовать.
- (11) Зависть развивается прежде всего там, где вы сами себе чужой.
- (12) Зависть развивается прежде всего там, где вы не отличаете себя от других.
- (13) Завидуете – значит не нашли себя.

Часть А. Стилистический анализ

- 1) Какова **тема** этого текста?

Тема указана в заглавии, причем Лихачев использует разговорную предложную форму про (что?) - про зависть.

- 2) Что волнует автора, какова **проблематика** этого текста?

1. Почему всегда существует опасная близость зависти?

2. Можно ли избежать зависти, есть ли средство от этого ужасного чувства?

3. Когда чувство зависти овладевает человеком?

- 3) Какова **основная мысль** этого текста?

Главная мысль выражена в побуждении к действию, в призыве: развивайте свои способности, будьте самим собой, знайте о собственной неповторимости

- 4) К чему призывает нас Лихачев в этом письме?

Человек, познай самого себя,- вот к чему призывает нас Лихачев. Если нас беспокоят достижения окружающих, вызывая болезненную реакцию, надо задуматься, что я сделал для развития собственных способностей, как я реализую те таланты, которые дарованы мне, верю ли я в себя, могу ли свободно и независимо сотрудничать с успешными людьми, чтобы не стать себе самому чужим.

- 5) Определите **стиль речи**:

Публицистический стиль

- 6) Перечислите **основные черты и языковые средства** публицистического стиля

конкретность, логичность эмоциональность, общедоступность

языковые средства: книжные и разговорные слова, однородные предложения, параллельный способ связи, побудительные, вопросительные предложения, прямые обращения к собеседнику.

7) Какие **приемы построения текста** использует Лихачев? (запись в рабочих картах – номера предложений, если нет ответа прочерк)

Вопросительные и побудительные предложения - №1,2,3,5.

Совмещение книжных и разговорных слов.

Повторы: зависть - 6 раз, завидовать - 5 раз.

Прямые обращения к собеседнику - №1, 4, 10.

Параллельный способ связи предложений между собой - №11, 12

Использование предложений с однородными членами - № 4, 5, 8, 10.

8) Как называется такой **прием** (Зависть развивается..... Зависть развивается....)

Анафора - это повтор слов в начале строк.

9) Тип речи письма? *Рассуждение. В роли вступления работает цепочка риторических вопросов, таким образом, автор указывает проблему, нацеливает на обсуждение важного вопроса, далее автор четко ставит задачу, побуждает к действию, даёт конкретный совет, рекомендации, своеобразный рецепт «как жить».*

Оценка знаний, умений и навыков по результатам промежуточного контроля производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
95 ÷ 100	5	отлично
75 ÷ 94	4	хорошо
60 ÷ 74	3	удовлетворительно
менее 60	2	неудовлетворительно

10. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Для студентов

1. Антонова Е.С., Воителева Т.М. Русский язык: пособие для подготовки к ЕГЭ: учебн. пособие для нач. и сред. проф. образования. – М.: 2012
2. Антонова Е.С., Воителева Т.М. Русский язык: учебник для учреждений нач. и сред. проф. образования. – М.: 2012
3. Воителева Т.М. Русский язык: учебник для 10 класса общеобразовательной школы. – М.: ИЦ «Академия», 2013
4. Воителева Т.М. Русский язык: учебник для 11 класса общеобразовательной школы. – М.: ИЦ «Академия», 2013
5. Воителева Т.М. Русский язык: сборник упражнений для 10 класса: учеб. пособие для нач. и сред. проф. образования. – М.: ИЦ «Академия», 2013
6. Воителева Т.М. Русский язык: сборник упражнений для 11 класса: учеб. пособие для нач. и сред. проф. образования. – М.: ИЦ «Академия», 2013
7. Гольцова Н.Г., Мищерина М.А., Шамшин И.В. Русский язык. 10-11 классы. – М.: «Русское слово», 2014

Для преподавателей

1. Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».
2. Приказ Министерства образования и науки РФ от 17.05.2012 № 413 «Об утверждении Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования».
3. Приказ Министерства образования и науки РФ от 29.12.2014 № 1645 «О внесении изменений в Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования».
4. Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Министерства образования и науки РФ от 17.03.2015 № 06-259 «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований Федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования».
5. Воителева Т.М. Русский язык: методические рекомендации: методическое пособие для учреждений нач. и сред. проф. образования. – М.: 2012

Словари

1. Горбачевич К.С. Словарь трудностей современного русского языка. – СПб. 2003
2. Граудина Л.К., Ицкович В.А., Катлинская Л.П. Грамматическая правильность русской речи. Стилистический словарь вариантов. – 2-е изд. испр. и доп. – М.: 2001
3. Крысин Л.П. Толковый словарь иноязычных слов. — М.: 2008
4. Лекант П.А., Леденева В.В. Школьный орфоэпический словарь русского языка. – М.: 2005
5. Львов В.В. Школьный орфоэпический словарь русского языка. – М.: 2004
6. Ожегов С.И. Словарь русского языка. Около 60 000 слов и фразеологических выражений. – 25-е изд., испр. и доп. /Под общей ред. Л.И. Скворцова. – М.: 2006
7. Русский орфографический словарь: около 180 000 слов / Российская академия наук. Институт русского языка им. В. В. Виноградова / О.Е. Иванова

8. В.В. Лопатин (отв. ред.), И.В. Нечаева, Л.К. Чельцова. — 2-е изд., испр. и доп —М.: 2004
9. Скворцов Л.И. Большой толковый словарь правильной русской речи. – М.: 2005
10. Ушаков Д.Н., Крючков С.Е. Орфографический словарь. – М.: 2006.
11. Через дефис, слитно или раздельно? Словарь-справочник русского языка/ Сост. В.В. Бурцева. – М.: 2006
12. Фразеологический словарь русского языка / Д. Э. Розенталь, В.В.Краснянский. — М.: 2011

Электронные, интернет ресурсы

1. <https://www.book.ru/book/919637> ЭБС ВООК.ru электронный учебник Воителя Т.М. «Русский язык».
2. ЭБС «Znanium» электронный учебник Воителя Т.М. «Русский язык».
3. <http://slovari.ru/dictsearch> – Словари. ру.
4. <http://fipi.ru> – федеральный институт педагогических измерений.

Департамент образования и молодёжной политики
Ханты-Мансийского автономного округа – Югры
Бюджетное учреждение профессионального образования
Ханты-Мансийского автономного округа – Югры
«Междуреченский агропромышленный колледж»

Согласовано
Протокол заседания МС
от «13» 03 2017 г. № 5



Утверждено
Директор
Н.Н. Лунина Н.Н. Лунина
Приказ от «07» 08 2017 г. №229-1/од

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОДБ.02 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК**

Профессия –	Повар, кондитер
Код профессии -	43.01.09
Срок обучения -	3 года 10 месяцев
Квалификация -	Повар, кондитер
Базовое образование -	основное общее
Получаемое образование -	среднее профессиональное с получением среднего общего образования

г.п. Междуреченский, 2017 г

Рабочая программа учебной дисциплины ОУД.02 Иностранный язык (английский язык) разработана на основе ФГОС среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ № 413 от 17.05.2012 года и зарегистрированного приказом Минюста №24480 от 07.06.2012 года (ред. От 29.12.2014), а также на основе примерной программы учебной дисциплины «Иностранный язык (английский язык)», рекомендованной Федеральным государственным автономным учреждением «Федеральный институт развития образования» (ФГАУ «ФИРО») для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (Протокол № 3 от 21 июля 2015 г. Регистрационный номер рецензии 376 от 23 июля 2015 г. ФГАУ «ФИРО») с учетом требований Федеральных государственных образовательных стандартов по получаемой специальности . 19.01.17 Повар, кондитер (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259).

Организация-разработчик: бюджетное учреждение профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа - Югры «Междуреченский агропромышленный колледж»

Разработчик(и): Киселева Елена Николаевна, Полякова Марина Валерьевна

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Английский язык» предназначена для изучения английского языка в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) СПО на базе основного общего образования при подготовке специалистов среднего звена. Программа разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «Английский язык», и в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных специальности среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17 марта 2015 г. № 06-259). Содержание программы учебной дисциплины «Английский язык» направлено на достижение следующих целей:

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

В программу включено содержание, направленное на формирование у студентов компетенций, необходимых для качественного освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования и программы подготовки профессий квалифицированных рабочих и служащих (ППКРС).

Программа учебной дисциплины «Английский язык» является основой для реализации образовательной программы среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, уточняет содержание учебного материала, последовательность его изучения, тематику практических занятий, распределение учебных часов с учетом специфики программ подготовки профессийквалифицированных рабочих и служащих, осваиваемой специальности.

Программа предполагает изучение британского варианта английского языка (произношение, орфография, грамматика, стилистика) с включением материалов и страноведческой терминологии из американских и других англоязычных источников, демонстрирующих основные различия между существующими вариантами английского языка. Программа может использоваться другими профессиональными образовательными организациями, реализующими образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования.

2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «АНГЛИЙСКИЙ ЯЗЫК»

Английский язык как учебная дисциплина характеризуется:

- направленностью на освоение языковых средств общения, формирование новой языковой системы коммуникации, становление основных черт вторичной языковой личности;
- интегративным характером — сочетанием языкового образования с элементарными основами литературного и художественного образования (ознакомление с образцами зарубежной литературы, драматургии, музыкального искусства, кино и др.);
- полифункциональностью — способностью выступать как целью, так и средством обучения при изучении других предметных областей, что позволяет реализовать в процессе обучения самые разнообразные межпредметные связи.

Содержание учебной дисциплины направлено на формирование различных видов компетенций:

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

Содержание учебной дисциплины «Английский язык» делится на основное, которое изучается вне зависимости от профиля профессионального образования, и профессионально направленное, предназначенное для освоения специальности СПО технического профиля профессионального образования.

Основное содержание предполагает формирование у обучающихся совокупности следующих практических умений:

- заполнить анкету/заявление (например, о приеме на курсы, в отряд волонтеров, в летний/зимний молодежный лагерь) с указанием своих фамилии, имени, отчества, даты рождения, почтового и электронного адреса, телефона, места учебы, данных о родителях, своих умениях, навыках, увлечениях и т. п.;
- заполнить анкету/заявление о выдаче документа (например, туристической визы);
- написать энциклопедическую или справочную статью о родном городе по предложенному шаблону;
- составить резюме.

Профессионально ориентированное содержание нацелено на формирование коммуникативной компетенции в деловой и выбранной профессиональной сфере, а также на освоение, повторение и закрепление грамматических и лексических структур, которые наиболее часто используются в деловой и профессиональной речи. При этом к учебному материалу предъявляются следующие требования:

- аутентичность;
- высокая коммуникативная ценность (употребительность), в том числе в ситуациях делового и профессионального общения;
- познавательность и культуроведческая направленность;
- обеспечение условий обучения, близких к условиям реального общения (мотивированность и целенаправленность, активное взаимодействие, использование вербальных и невербальных средств коммуникации и др.).

Организация образовательного процесса предполагает выполнение индивидуальных проектов, участие обучающихся в ролевых играх, требующих от них проявления различных видов самостоятельной деятельности: исследовательской, творческой, практико-ориентированной и др.

Содержание учебной дисциплины «Английский язык» предусматривает освоение текстового и грамматического материала. **Текстовый материал** для чтения, аудирования и говорения должен быть информативным; иметь четкую структуру и логику изложения, коммуникативную направленность, воспитательную ценность; соответствовать речевому опыту и интересам обучающихся. Продолжительность аудиотекста не должна превышать 5 минут при темпе речи 200—250 слогов в минуту. Коммуникативная направленность обучения обуславливает использование следующих функциональных стилей и типов текстов: литературно-художественный, научный, научно-популярный, газетно-публицистический, разговорный. Отбираемые лексические единицы должны отвечать следующим требованиям:

- обозначать понятия и явления, наиболее часто встречающиеся в литературе различных жанров и разговорной речи;
- включать безэквивалентную лексику, отражающую реалии англоговорящих стран (денежные единицы, географические названия, имена собственные, меры веса, длины, обозначения времени, названия достопримечательностей и др.); наиболее употребительную деловую и профессиональную лексику, в том числе некоторые термины, а также основные речевые и этикетные формулы, используемые в письменной и устной речи в различных ситуациях общения;
- вводиться не изолированно, а в сочетании с другими лексическими единицами.

Грамматический материал включает следующие основные темы. Имя существительное. Образование множественного числа с помощью внешней и внутренней флексии; множественное число существительных, заимствованных из греческого и латинского языков; существительные, имеющие одну форму для единственного и множественного числа; чтение и правописание окончаний. Существительные исчисляемые и неисчисляемые.

Употребление слов *many, much, a lot of, little, a little, few, a few* с существительными. Артикль. Артикли определенный, неопределенный, нулевой. Чтение артиклей. Употребление артикля в устойчивых выражениях, с географическими названиями, в предложениях с оборотом *there + to be*. Имя прилагательное. Образование степеней сравнения и их правописание. Сравнительные слова и обороты *than, as . . . as, not so . . . as*. Наречие. Образование степеней сравнения. Наречия, обозначающие количество, место, направление. Предлог. Предлоги времени, места, направления и др. Местоимение. Местоимения личные, притяжательные, указательные, неопределенные, отрицательные, возвратные, взаимные, относительные, вопросительные. Имя числительное. Числительные количественные и порядковые. Дроби. Обозначение годов, дат, времени, периодов. Арифметические действия и вычисления. Глагол. Глаголы *to be, to have, to do*, их значения как смысловых глаголов и функции как вспомогательных. Глаголы правильные и неправильные. Видовременные формы

глагола, их образование и функции в действительном и страдательном залоге. Чтение и правописание окончаний в настоящем и прошедшем времени. Слова — маркеры времени. Обороты to be going to и there + to be в настоящем, прошедшем и будущем времени. Модальные глаголы и глаголы, выполняющие роль модальных. Модальные глаголы в этикетных формулах и официальной речи (Can/ may I help you?, Should you have any questions . . . , Should you need any further information . . . и др.). Инфинитив, его формы. Герундий. Сочетания некоторых глаголов с инфинитивом и герундием (like, love, hate, enjoy и др.). Причастия I и II. Сослагательное наклонение. Вопросительные предложения. Специальные вопросы. Вопросительные предложения — формулы вежливости (Could you, please . . . ?, Would you like . . . ?, Shall I . . . ? и др.). Условные предложения. Условные предложения I, II и III типов. Условные предложения в официальной речи (It would be highly appreciated if you could/can . . . и др.). Согласование времен. Прямая и косвенная речь. Изучение общеобразовательной учебной дисциплины «Английский язык» завершается подведением итогов в форме дифференцированного зачета в рамках промежуточной аттестации студентов в процессе освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования.

3. МЕСТО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В УЧЕБНОМ ПЛАНЕ

Учебная дисциплина «Английский язык» является учебным предметом обязательной предметной области «Иностранные языки» ФГОС среднего общего образования. В профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, учебная дисциплина «Английский язык» изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППКРС). В учебном плане ППКРС место учебной дисциплины «Английский язык» — в составе общих общеобразовательных учебных дисциплин, формируемых из обязательных предметных областей ФГОС среднего общего образования, для специальностей СПО соответствующего естественно-научного профиля профессионального образования.

4. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

- **личностных:**
 - сформированность ценностного отношения к языку как культурному феномену и средству отображения развития общества, его истории и духовной культуры;
 - сформированность широкого представления о достижениях национальных культур, о роли английского языка и культуры в развитии мировой культуры;
 - развитие интереса и способности к наблюдению за иным способом мирозидения;
 - осознание своего места в поликультурном мире; готовность и способность вести диалог на английском языке с представителями других культур, достигать взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать в различных областях для их достижения; умение проявлять толерантность к другому образу мыслей, к иной позиции партнера по общению;
 - готовность и способность к непрерывному образованию, включая самообразование, как в профессиональной области с использованием английского языка, так и в сфере английского языка;
- **метапредметных:**

- умение самостоятельно выбирать успешные коммуникативные стратегии в различных ситуациях общения;
- владение навыками проектной деятельности, моделирующей реальные ситуации межкультурной коммуникации;
- умение организовать коммуникативную деятельность, продуктивно общаться и взаимодействовать с ее участниками, учитывать их позиции, эффективно разрешать конфликты;
- умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, используя адекватные языковые средства;
- **предметных:**
 - сформированность коммуникативной иноязычной компетенции, необходимой для успешной социализации и самореализации, как инструмента межкультурного общения в современном поликультурном мире;
 - владение знаниями о социокультурной специфике англоговорящих стран и умение строить свое речевое и неречевое поведение адекватно этой специфике; умение выделять общее и различное в культуре родной страны и англоговорящих стран;
 - достижение порогового уровня владения английским языком, позволяющего выпускникам общаться в устной и письменной формах как с носителями английского языка, так и с представителями других стран, использующими данный язык как средство общения;
 - сформированность умения использовать английский язык как средство для получения информации из англоязычных источников в образовательных и самообразовательных целях.

5 .СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Социально- экономический профиль профессионального образования

Основное содержание

Введение

Цели и задачи изучения учебной дисциплины «Английский язык». Английский язык как язык международного общения и средство познания национальных культур. Основные варианты английского языка, их сходство и различия. Роль английского языка при освоении профессий СПО.

Практические занятия:

Раздел 1. Приветствие, прощание, представление себя и других людей в официальной и неофициальной обстановке

Приветствие, прощание, представление себя и других людей в официальной и неофициальной обстановке. Имя существительное.

Раздел 2. Описание человека (внешность, национальность, образование, личные качества, род занятий, должность, место работы и др.)

Описание человека (внешность, национальность, образование, личные качества, род занятий, должность, место работы и др.).

Раздел 3. Семья и семейные отношения, домашние обязанности

Семья и семейные отношения, домашние обязанности.

Раздел 4. Описание жилища и учебного заведения (здание, обстановка, условия жизни, техника, оборудование)

Описание жилища и учебного заведения (здание, обстановка, условия жизни, техника, оборудование). Артикль.

Раздел 5. Распорядок дня студента колледжа

Распорядок дня студента колледжа. Имя прилагательное. Наречие. Предлог.

Раздел 6. Хобби, досуг

Хобби, досуг. Местоимение.

Раздел 7. Описание местоположения объекта (адрес, как найти)

Описание местоположения объекта (адрес, как найти). Имя числительное. Глагол.

Раздел 8. Магазины, товары, совершение покупок

Магазины, товары, совершение покупок.

Раздел 9. Физкультура и спорт, здоровый образ жизни

Физкультура и спорт, здоровый образ жизни. Неопределенные местоимения Слова — маркеры времени. Конструкция to be going, to do sth.

Раздел 10. Экскурсии и путешествия

Экскурсии и путешествия. Настоящее длительное время. Прошедшее простое. Конструкция used to.

Раздел 11. Россия, ее национальные символы, государственное и политическое устройство

Россия, ее национальные символы, государственное и политическое устройство. Будущее простое время. Россия.

Раздел 12. Англоговорящие страны, географическое положение, климат, флора и фауна, национальные символы, государственное и политическое устройство, наиболее развитые отрасли экономики, достопримечательности, традиции

Англоговорящие страны, географическое положение, климат, флора и фауна, национальные символы, государственное и политическое устройство, наиболее развитые отрасли экономики, достопримечательности, традиции. Страдательный залог. Обороты to be going to и there + to be в настоящем, прошедшем и будущем времени. Герундий. Настоящее совершенное время Модальный глагол.

Раздел 13. Научно-технический прогресс

Научно-технический прогресс. Современные открытия. Условные предложения *Структура предложения. Виды предложений»*

Раздел 14. Человек и природа, экологические проблемы

Человек и природа. Экологические проблемы современности. Согласование времен. Прямая и косвенная речь. Времена группы Perfect Continuous.

Профессионально ориентированное содержание

Практические занятия

Раздел 15. Физические и природные явления

Физические и природные проявления природы. Погода. Природные явления. Условные предложения Условные предложения I, II и III типов.

Раздел 16. Экологические проблемы. Защита окружающей среды. Безопасность жизнедеятельности.

Экология современности. Загрязнение окружающей природы. Защита окружающей среды

Грамматика. Сочетания некоторых глаголов с инфинитивом и герундием

Раздел 17. Достижения и инновации в области естественных наук

Достижения современности. Инновации в современном мире. Сочетания некоторых глаголов с инфинитивом и герундием. Глаголы правильные и неправильные. Арифметические действия и вычисления. Грамматика.

Раздел 18. Участие в отраслевых выставках

Отраслевые выставки. Региональные выставки. Вопросительные предложения — формулы вежливости Условные предложения в официальной речи

6. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

При реализации содержания общеобразовательной учебной дисциплины «Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия» в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППКРС) максимальная учебная нагрузка обучающихся составляет: по профессии СПО общеобразовательного цикла — 171 час. Из них аудиторная (обязательная) нагрузка обучающихся, включая практические занятия — 171 час.

Наименование разделов	Максимальная нагрузка, час	Самостоятельная работа, часов	Количество аудиторных часов		
			всего	в том числе	
				лекций, уроков	практических занятий
Введение	1			1	
Раздел 1. Приветствие, прощание, представление себя и других людей в официальной и неофициальной обстановке	4		4	1	3
Раздел 2. Описание человека (внешность, национальность, образование, личные качества, род занятий, должность, место работы и др.)	8		8		8
Раздел 3. Семья и семейные отношения, домашние обязанности	10		10		10
Раздел 4. Описание жилища и учебного заведения (здание, обстановка, условия жизни, техника, оборудование)	10		10		10
Раздел 5. Распорядок дня студента колледжа	10		10		10
Раздел 6. Хобби, досуг	10		10		10
Раздел 7. Описание местоположения объекта (адрес, как найти)	10		10		10
Раздел 8. Магазины, товары, совершение покупок	10		10		10
Раздел 9. Физкультура и спорт, здоровый образ жизни	10		10		10
Раздел 10. Экскурсии и путешествия	10		10		10
Раздел 11. Россия, ее национальные символы, государственное и политическое устройство	10		10		10
Раздел 12. Англоговорящие страны, географическое положение, климат, флора и фауна, национальные символы, государственное и политическое устройство,	10		10		10

наиболее развитые отрасли экономики, достопримечательности, традиции					
Раздел 13. Научно-технический прогресс	10		10		10
Раздел 14. Человек и природа, экологические проблемы	10		10		10
Раздел 15. Физические и природные явления	10		10		10
Раздел 16. Экологические проблемы. Защита окружающей среды. Безопасность жизнедеятельности	10		10		10
Раздел 17. Участие в отраслевых выставках	10		10		10
Итого	171		171	2	169

7. ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ВИДОВ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТУДЕНТОВ

Содержание обучения	Характеристика основных видов учебной деятельности студентов (на уровне учебных действий)
Введение	<p>АКТУАЛИЗАЦИЯ ЗНАНИЙ учебной дисциплины «Английский язык».</p> <p>Определять английский язык как язык международного общения и средство познания национальных культур.</p>
<p>Раздел 1. Приветствие, прощание, представление себя и других людей в официальной и неофициальной обстановке</p>	<p>Выделять наиболее существенные элементы сообщения. Извлекать необходимую информацию.</p> <p>Адаптироваться к индивидуальным особенностям говорящего, его темпу речи.</p> <p>Правильно употреблять лексику в зависимости от коммуникативного намерения; обладать быстрой реакцией при выборе лексических единиц.</p> <p>Правильно сочетать слова в синтагмах и предложениях. Пользоваться языковой и контекстуальной догадкой, прогнозированием.</p> <p>Получать дополнительную информацию и уточнять полученную с помощью переспроса или просьбы. Выражать свое отношение (согласие, несогласие) к прослушанной информации, обосновывая его.</p> <p>Составлять реферат, аннотацию прослушанного текста; составлять таблицу, схему на основе информации из текста.</p> <p>Передавать на английском языке (устно или письменно) содержание услышанного.</p> <p>Усвоить правописание слов, предназначенных для продуктивного усвоения.</p> <p>Применять правила орфографии и пунктуации в речи.</p> <p>Распознавать, образовывать и правильно употреблять в речи основные морфологические формы и синтаксические конструкции в зависимости от ситуации общения (например, сокращенные формы, широко употребительные в разговорной речи и имеющие ограниченное применение в официальной речи). Знать особенности грамматического оформления устных и письменных текстов; уметь изменять грамматическое оформление высказывания в зависимости от коммуникативного намерения.</p>
<p>Раздел 2. Описание человека (внешность, национальность, образование, личные качества, род занятий, должность, место работы и др.)</p>	<p>Отделять объективную информацию от субъективной. Извлекать из текста наиболее важную информацию. Находить информацию, относящуюся к данной теме или отвечающую критериям.</p> <p>Правильно употреблять лексику в зависимости от коммуникативного намерения; обладать быстрой реакцией при выборе лексических единиц.</p> <p>Правильно сочетать слова в синтагмах и предложениях.</p> <p>Усвоить правописание слов, предназначенных для продуктивного усвоения.</p> <p>Применять правила орфографии и пунктуации в речи.</p>

<p>Раздел 3. Семья и семейные отношения, домашние обязанности</p>	<p>Осуществлять неподготовленное высказывание на заданную тему или в соответствии с ситуацией. Делать развернутое сообщение, содержащее выражение собственной точки зрения, оценку передаваемой информации. Соблюдать логику и последовательность высказываний. Использовать монологические высказывания (развернутые реплики) в диалогической речи. Усвоить правописание слов, предназначенных для продуктивного усвоения. Применять правила орфографии и пунктуации в речи.</p>
<p>Раздел 4. Описание жилища и учебного заведения (здание, обстановка, условия жизни, техника, оборудование)</p>	<p>Извлекать из текста наиболее важную тематическую информацию. Находить информацию, относящуюся к данной теме или отвечающую определенным критериям. Находить фрагменты текста, требующие детального изучения. Группировать информацию по определенным признакам Обобщать информацию, полученную из текста, классифицировать ее, делать выводы. Использовать полученную информацию в других видах деятельности. Составлять план и описывать по плану Усвоить правописание слов, предназначенных для продуктивного усвоения. Применять правила орфографии и пунктуации в речи.</p>
<p>Раздел 5. Распорядок дня студента колледжа</p>	<p>приводить аргументацию и делать заключения. Понимать основное содержание текста, определять его главную мысль. Использовать служебные слова для организации сочинительной и подчинительной связи в предложении, а также логической связи предложений в устном и письменном тексте (first(ly), second(ly), finally, at last, on the one hand, on the other hand, however, so, therefore и др.). Усвоить правописание слов, предназначенных для продуктивного усвоения. Применять правила орфографии и пунктуации в речи.</p>
<p>Раздел 6. Хобби, досуг</p>	<p>Соблюдать логику и последовательность высказываний. Использовать монологические высказывания (развернутые реплики) в диалогической речи Усвоить правописание слов, предназначенных для продуктивного усвоения. Применять правила орфографии и пунктуации в речи.</p>
<p>Раздел 7. Описание местоположения объекта (адрес, как найти)</p>	<p>Делать подготовленное сообщение (краткое, развернутое) различного характера (описание, повествование, характеристика, рассуждение) на заданную тему или в соответствии с ситуацией с использованием различных источников информации (в том числе презентацию, доклад, обзор, устный реферат); Усвоить правописание слов, предназначенных для</p>

	<p>продуктивного усвоения. Применять правила орфографии и пунктуации в речи.</p>
Раздел 8. Магазины, товары, совершение покупок	<p>Усвоить правописание слов, предназначенных для продуктивного усвоения. Применять правила орфографии и пунктуации в речи.</p>
Раздел 9. Физкультура и спорт, здоровый образ жизни	<p>Усвоить правописание слов, предназначенных для продуктивного усвоения. Применять правила орфографии и пунктуации в речи.</p>
Раздел 10 Экскурсии и путешествия	<p>Принимать участие в диалогах (полилогах) различных видов (диалог-рассуждение, диалог-расспрос, диалог-побуждение, диалог — обмен информацией, диалог — обмен мнениями, дискуссия, полемика) на заданную тему или в соответствии с ситуацией; приводить аргументацию и делать заключения. Выражать отношение (оценку, согласие, несогласие) к высказываниям партнера. Проводить интервью на заданную тему. Усвоить правописание слов, предназначенных для продуктивного усвоения. Применять правила орфографии и пунктуации в речи.</p>
Раздел 11. Россия, ее национальные символы, государственное и политическое устройство	<p>Описывать различные события, факты, явления, комментировать их, делать обобщения и выводы. Выражать и обосновывать свою точку зрения с использованием эмоционально-оценочных средств. Использовать образец в качестве опоры для составления собственного текста (например, справочного или энциклопедического характера). Усвоить правописание слов, предназначенных для продуктивного усвоения. Применять правила орфографии и пунктуации в речи.</p>
Раздел 12. Англоговорящие страны, географическое положение, климат, флора и фауна, национальные символы, государственное и политическое устройство, наиболее развитые отрасли экономики, достопримечательности, традиции	<p>Комментировать услышанное/увиденное/прочитанное. Составлять устный реферат услышанного или прочитанного текста. Составлять вопросы для интервью. Давать определения известным явлениям, понятиям, предмета Уточнять и дополнять сказанное. Использовать адекватные эмоционально-экспрессивные средства, мимику и жесты. Усвоить правописание слов, предназначенных для продуктивного усвоения. Применять правила орфографии и пунктуации в речи.</p>
Раздел 13. Обычаи. Традиции, поверья народов России и англоговорящих стран	<p>Обобщать информацию, полученную из текста, классифицировать ее, делать выводы. Отделять объективную информацию от субъективной. Оценивать и интерпретировать содержание текста, высказывать свое отношение к нему. Пользоваться толковыми, двуязычными словарями и другими справочными материалами, в том числе мультимедийными, а также поисковыми системами и ресурсами в сети Интернет. Усвоить правописание слов,</p>

	<p>предназначенных для продуктивного усвоения. Применять правила орфографии и пунктуации в речи.</p>
<p>Раздел 14. Жизнь в городе и деревне</p>	<p>Делать письменный пересказ текста Усвоить правописание слов, предназначенных для продуктивного усвоения. Применять правила орфографии и пунктуации в речи.</p>
<p>Раздел 15. Переговоры, разрешение конфликтных ситуаций. Рабочие совещания. Отношения внутри коллектива</p>	<p>Делать письменный пересказ текста Определять происхождение слов с помощью словаря (Olympiad, gum, piano, laptop, computer и др.). Уметь расшифровывать некоторые аббревиатуры (G8, UN, EU, WTO, NATO и др.) Усвоить правописание слов, предназначенных для продуктивного усвоения. Применять правила орфографии и пунктуации в речи.</p>
<p>Раздел 16. Этикет делового и неофициального общения. Дресс-код. Телефонные переговоры. Правила поведения в ресторане, кафе, во время делового обеда</p>	<p>Делать письменный пересказ текста Усвоить правописание слов, предназначенных для продуктивного усвоения. Применять правила орфографии и пунктуации в речи.</p>
<p>Раздел 17. Выдающиеся исторические события и личности. Исторические памятники</p>	<p>Делать письменный пересказ текста Усвоить правописание слов, предназначенных для продуктивного усвоения. Применять правила орфографии и пунктуации в речи.</p>
<p>Раздел 19. Финансовые учреждения</p>	<p>Владеть Международным фонетическим алфавитом, уметь читать слова в транскрипционной записи. Знать технику артикулирования отдельных звуков и звукосочетаний. Знать ритмико-интонационные особенности различных типов предложений: повествовательного; побудительного; вопросительного, включая разделительный и риторический вопросы; восклицательного Формулировать правила чтения гласных и согласных букв и буквосочетаний; знать типы слогов. Соблюдать ударения в словах и фразах. Запрашивать необходимую информацию. Задавать вопросы, пользоваться переспросами. Уточнять и дополнять сказанное, пользоваться перифразами. Усвоить правописание слов, предназначенных для продуктивного усвоения. Применять правила орфографии и пунктуации в речи.</p>

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

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

Помещение кабинета должно удовлетворять требованиям Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов (СанПиН 2.4.2 № 178-02) и быть оснащено типовым оборудованием, указанным в настоящих требованиях, в том числе специализированной учебной мебелью и средствами обучения, достаточными для выполнения требований к уровню подготовки обучающихся. В кабинете должно быть мультимедийное оборудование, посредством которого участники образовательного процесса могут просматривать визуальную информацию по английскому языку, создавать презентации, видеоматериалы, иные документы.

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

- многофункциональный комплекс преподавателя;
- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов, портретов выдающихся ученых, поэтов, писателей и др.);
- информационно-коммуникативные средства;
- экранно-звуковые пособия;
- лингафонное оборудование на 10—12 пультов для преподавателя и обучающихся, оснащенных гарнитурой со встроенным микрофоном и выходом в Интернет;
- комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности;
- библиотечный фонд.

В библиотечный фонд входят учебники и учебно-методические комплекты (УМК), обеспечивающие освоение учебной дисциплины «Английский язык», рекомендованные или допущенные для использования в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования. Библиотечный фонд может быть дополнен энциклопедиями, справочниками, научной и научно-популярной, художественной и другой литературой по вопросам языкознания. В процессе освоения программы учебной дисциплины «Английский язык» студенты должны иметь возможность доступа к электронным учебным материалам по английскому языку, имеющимся в свободном доступе в сети Интернет (электронные книги, практикумы, тесты, материалы ЕГЭ и др.).

9. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Для студентов

1. Безкоровайная Г.Т., Койранская Е.А., Соколова Н.И., Лаврик Г.В. Planet of English: учебник английского языка для учреждений СПО. — М., 2014.
2. Безкоровайная Г.Т., Койранская Е.А., Соколова Н.И., Лаврик Г.В. Planet of English: электронный учебно-методический комплекс английского языка для учреждений СПО. — М., 2015.
3. Голубев А.П., Балюк Н.В., Смирнова И.Б. Английский язык: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2014.
4. Голубев А.П., Бессонова Е.И., Смирнова И.Б. Английский язык для специальности «Туризм» - English for Students in Tourism Management: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2015.
5. Голубев А.П., Коржавый А.П., Смирнова И.Б. Английский язык для технических специальностей - English for Technical Colleges: учебник для

Для преподавателей

1. Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».
2. Приказ Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования». Приказ Минобрнауки России от 29 декабря 2014 г. № 1645 «О внесении изменений в приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413 “Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования”».
3. Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17 марта 2015 г. № 06-259 «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования».
4. Гальскова Н. Д., Гез Н. И. Теория обучения иностранным языкам. Лингводидактика и методика. — М., 2014.
5. Горлова Н.А. Методика обучения иностранному языку: в 2 ч. — М., 2013.
6. Зубов А.В., Зубова И.И. Информационные технологии в лингвистике. — М., 2012.
7. Ларина Т.В. Основы межкультурной коммуникации. — М., 2015
8. Щукин А.Н., Фролова Г.М. Методика преподавания иностранных языков. — М., 2015. Профессор Хиггинс. Английский без акцента! (фонетический, лексический и грамматический мультимедийный справочник-тренажер).

Интернет-ресурсы

1. <https://www.book.ru/book/900103> (Английский язык. Все неправильные глаголы).
2. <https://www.book.ru/book/919133> (HOW TO MAKE A SCIENTIFIC SPEECH. Практикум по развитию умений публичного выступления на английском языке)
3. www.britannica.com (энциклопедия «Британника»).
4. www.ldoceonline.com (Longman Dictionary of Contemporary English).
5. www.lingvo-online.ru (более 30 англо-русских, русско-английских и толковых словарей общей и отраслевой лексики).

6. www.macmillandictionary.com/dictionary/british/enjoy (Macmillan Dictionary с возможностью прослушать произношение слов).

КОНТРОЛЬНО-ИЗМЕРИТЕЛЬНЫЕ МАТЕРИАЛЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Промежуточная аттестация по английскому языку

Контрольная работа по английскому языку №1.

1. Translate and *add offers*

- A. -Большое спасибо
- B. -Позвольте представить Вам моего друга....
- C. - Я должен извиниться перед Вами, ...
- D. -Меня зовут ...
- E. -Здравствуй мистер ...
- F. -Мистер ..., позвольте представить вас миссис ...
- G. -Добрый вечер!

2. Write in plurals: woman, mouse, tooth, foot, man, child, goose, ox, diary, sheep, book, cherry, fish, baby, key, match, bus, watch.

3. Учебное пособие: Безкоровайная Г.Т., Койранская Е.А., Соколова Н.И., Лаврик Г.В. Planet of English: учебник английского языка для учреждений СПО. — М., 2014.- *Make the task*-P.9Ex14

4. *Make the task* :(1)... Ted Shell is (2) ... worker. He works at (3)... factory. It's not in (4) ... centre of the city. Every morning he has (5)... breakfast and (6) ... cup of tea. Then he goes to (7)... work by (8)... bus. He works till five o'clock in (9)... afternoon. He has (10)... son. His name is Fred. Fred goes to (11)... school. He likes (12) ... literature. Fred is (13)... good pupil. He also likes (14) ... sports.

Контрольная работа по английскому языку №2.

1. *Read and translate.*

I have a big family. First of all let me introduce myself. My name is Regina. I'm twelve years old. I'm at 6-th grade.

There are three kids in our family include me. My elder brother name is Ildar, my younger sister Svetlana. Ildar is twenty-five. He is an engineer in a plant. He graduate University in 21 years. Svetlana is 10 years. She is in 4-th grade. She wants to become a doctor. Also we have a pet. It is cat. His name is Timon. It is my favourite cat.

My parents are not so old. My father is fifty-one, he is a driver. My Mum is fifty, she works in a library.

Also I have grandmother an grandfather. They are both teachers. My grandparents are already retired. They like gardening and spend all their time growing potatoes, tomatoes and so on.

Every week we go to the swimming pool.

I like to play with my cat. Sometimes I play in different games with my sister Svetlana. Ildar helps me to do home work.

Every week we also go shopping and buy fruits, tasty food and, of course, a toy for me.

I love my family!

Грамматика

2. Учебное пособие: Безкоровайная Г.Т., Койранская Е.А., Соколова Н.И., Лаврик Г.В. Planet of English: учебник английского языка для учреждений СПО. — М., 2014.

-Make the task-P.51Ex.9
-Make the task-P.52Ex.11

3. Make the task:

- A. ___ best pet for ___ child is ___ dog.
- B. If you don't like ___ public transport, you should get ___ car.
- C. ___ car isn't ___ best way to travel in ___ city.
- D. There was ___ dead mouse in ___ corner.
- E. At ___ bottom of ___ page it said 'Please turn over'.
- F. I don't take ___ sugar, thank you.

Контрольная работа по английскому языку №3.

3. Учебное пособие: Безкоровайная Г.Т., Койранская Е.А., Соколова Н.И., Лаврик Г.В. Planet of English: учебник английского языка для учреждений СПО. — М., 2014.

✓ Make the task-P.42Ex.8

✓ Make the task-P.42Ex.11

4. Учебное пособие: Учебное пособие: Голубев А.П. Английский язык: учебник для студ. Учреждений сред. Проф.образований-М., Академия, 2014.

✓ Make the task P.91 Ex.2

5. Учебное пособие: Безкоровайная Г.Т., Койранская Е.А., Соколова Н.И., Лаврик Г.В. Planet of English: учебник английского языка для учреждений СПО. — М., 2014.

✓ Make the task-P.65Ex.14

✓ Make the task-P.67Ex.21

6. Учебное пособие: Учебное пособие: Голубев А.П. Английский язык: учебник для студ. Учреждений сред. Проф.образований-М., Академия, 2014.

✓ Make the task P.91 Ex.3

Контрольная работа по английскому языку №4.

7. Учебное пособие: Безкоровайная Г.Т., Койранская Е.А., Соколова Н.И., Лаврик Г.В. Planet of English: учебник английского языка для учреждений СПО. — М., 2014.

✓ Make the task-P.75Ex.9

❖ Make the task P.82 Ex.20

8. Учебное пособие: Учебное пособие: Голубев А.П. Английский язык: учебник для студ. Учреждений сред. Проф.образований-М., Академия, 2014.

✓ Make the task P.91 Ex.3

✓ Make the task P.92 Ex.5

3. Учебное пособие: Безкоровайная Г.Т., Койранская Е.А., Соколова Н.И., Лаврик Г.В. Planet of English: учебник английского языка для учреждений СПО. — М., 2014.

✓ Read and translate: P.96Ex.7

Контрольная работа по английскому языку №5.

1. Учебное пособие: Безкоровайная Г.Т., Койранская Е.А., Соколова Н.И., Лаврик Г.В. Planet of English: учебник английского языка для учреждений СПО. — М., 2014.

✓ Read and translate -P.190Ex.8

2. Учебное пособие: Голубев А.П. Английский язык: учебник для студ. Учреждений сред. Проф.образований-М., Академия, 2014.

✓ Make the task P.92 Ex.5

❖ Задание повышенной сложности Make the task P.93 Ex.13

3. Учебное пособие: Безкоровайная Г.Т., Койранская Е.А., Соколова Н.И., Лаврик Г.В. Planet of English: учебник английского языка для учреждений СПО. — М., 2014.

✓ Make the task-P.119Ex.10

* Make the task-P.123Ex.125

**Дифференцированный зачёт по английскому языку
за весь период обучения**

1. Каким должен быть настоящий профессионал? Оформление и презентации.
2. Представление презентации в письменной форме.

3. *Make the task:*

- A. ___ best pet for ___ child is ___ dog.
- B. If you don't like ___ public transport, you should get ___ car.
- C. ___ car isn't ___ best way to travel in ___ city.
- D. There was ___ dead mouse in ___ corner.
- E. At ___ bottom of ___ page it said 'Please turn over'.
- F. I don't take ___ sugar, thank you.

4. Make difficult task-

- A. P.55Test.
- B. Write in plurals: woman, mouse, tooth, foot, man, child, goose, ox, diary, sheep, book, cherry, fish, baby, key, match, bus, watch.

C. Find ten plural words (найдите 10 слов во множественном числе)

J	O	P	F	T	U	Y	K	L	Q
R	G	E	G	O	I	P	F	E	D
E	F	N	F	G	H	J	I	P	W
F	A	C	E	S	M	N	S	O	O
A	Y	I	A	D	C	V	H	F	M
M	T	L	F	E	E	T	Q	L	E
I	P	S	T	I	M	U	L	I	N
L	O	B	O	O	E	I	A	E	I
I	M	N	Y	L	N	L	S	S	U
E	B	L	M	P	K	R	D	Z	P
S	G	I	R	L	S	W	X	B	M

5. *Put articles and translate.*

She is...nurse. The exception proves ... rule. ... apple ... day keeps the doctor away.

6. *Make the task.*

(1)...Ted Shell is (2) ... worker. He works at (3)... factory. It's not in (4) ... centre of the city. Every morning he has (5)... breakfast and (6) ... cup of tea. Then he goes to (7)... work by (8)... bus. He works till five o'clock in (9)... afternoon. He has (10)... son. His name is Fred. Fred goes to (11)... school. He likes (12) ... literature. Fred is (13)... good pupil. He also likes (14) ... sports.

Департамент образования и молодёжной политики
Ханты-Мансийского автономного округа – Югры
Бюджетное учреждение профессионального образования
Ханты-Мансийского автономного округа – Югры
«Междуреченский агропромышленный колледж»

Согласовано
Протокол заседания МС
от «13» 03 2017 г. № 5



Утверждено
Директор
Лунина
Н.Н. Лунина
Приказ от «07» 08 2017 г. №229-1/од

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОДБ.03 МАТЕМАТИКА: АЛГЕБРА И НАЧАЛА МАТЕМАТИЧЕСКОГО АНАЛИЗА;
ГЕОМЕТРИЯ**

Профессия –	Повар, кондитер
Код профессии -	43.01.09
Срок обучения -	3 года 10 месяцев
Квалификация -	Повар, кондитер
Базовое образование -	основное общее
Получаемое образование -	среднее профессиональное с получением среднего общего образования

Рабочая программа учебной дисциплины ОДБ.03 Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия (профильный) разработана на основе ФГОС среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ № 413 от 17.05.2012 года и зарегистрированного приказом Минюста №24480 от 07.06.2012 года (ред. От 29.12.2014), а также на основе примерной программы учебной дисциплины «Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия», рекомендованной Федеральным государственным автономным учреждением «Федеральный институт развития образования» (ФГАУ «ФИРО») для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (Протокол № 3 от 21 июля 2015 г. Регистрационный номер рецензии 377 от 23 июля 2015 г. ФГАУ «ФИРО») с учетом требований Федеральных государственных образовательных стандартов по получаемой профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259).

Организация-разработчик: бюджетное учреждение профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа - Югры «Междуреченский агропромышленный колледж»

Разработчик (и): Еськова Ирина Павловна, преподаватель.

I. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа учебной дисциплины «Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия» (далее – Математика) предназначена для изучения математики в учреждениях среднего профессионального образования (далее - СПО), реализующих образовательную программу среднего общего образования, при подготовке квалифицированных рабочих.

Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины «Математика» разработана на основе примерной программы учебной дисциплины «Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия», с учётом Примерной основной образовательной программы среднего общего образования, одобренной решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. №2/16-з).

Изменения, внесённые в тематическое планирование: увеличено на 1 час количество часов на раздел «Основы тригонометрии» за счёт 1 часа раздела «Начала математического анализа», на 1 час – «Многогранники и круглые тела» уменьшено на 1 час – «Функции и графики». В таблице тематического планирования разделы пронумерованы, внесены дополнительные графы: количество часов, отведённых на самостоятельную работу обучающихся, лекции/уроки, практические занятия (по разделам).

Количество часов, отведённое на освоение рабочей программы дисциплины «Математика», составляет 238 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 228 часов, экзамен-6 часов, консультации-4 часа..

Рабочая программа по учебной дисциплине «Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия» ориентирована на достижение следующих целей:

- **формирование представлений** о математике как универсальном языке науки, средстве моделирования явлений и процессов, об идеях и методах математики;
- **развитие** логического мышления, пространственного воображения, алгоритмической культуры, критичности мышления на уровне, необходимом для будущей профессиональной деятельности, для продолжения образования и самообразования;
- **овладение математическими знаниями и умениями**, необходимыми в повседневной жизни, для изучения смежных естественнонаучных дисциплин на базовом уровне и дисциплин профессионального цикла, для получения образования в областях, не требующих углубленной математической подготовки;
- **воспитание** средствами математики культуры личности, понимания значимости математики для научно-технического прогресса, отношения к математике как к части общечеловеческой культуры через знакомство с историей развития математики, эволюцией математических идей.

В программу включено содержание, направленное на формирование у студентов компетенций, необходимых для качественного освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования; программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих.

II. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «МАТЕМАТИКА: АЛГЕБРА И НАЧАЛА АНАЛИЗА, ГЕОМЕТРИЯ»

Математика является фундаментальной общеобразовательной дисциплиной со сложившимся устойчивым содержанием и общими требованиями к подготовке обучающихся. Реализация общих целей изучения математики традиционно формируется в четырех направлениях – методическое (общее представление об идеях и методах математики), интеллектуальное развитие, утилитарно-прагматическое направление (овладение необходимыми конкретными знаниями и умениями) и воспитательное воздействие.

Профилизация целей математического образования отражается на выборе приоритетов в организации учебной деятельности обучающихся. Изучение математики как профильного учебного предмета обеспечивается:

- выбором различных подходов к введению основных понятий;
- формированием системы учебных заданий, обеспечивающих эффективное осуществление выбранных целевых установок;
- обогащением спектра стилей учебной деятельности за счет согласования с ведущими деятельностными характеристиками выбранной профессии.

Профильная составляющая отражается в требованиях к подготовке студентов в части:

- общей системы знаний: содержательные примеры использования математических идей и методов в профессиональной деятельности;
- умений: различие в уровне требований к сложности применяемых алгоритмов;
- практического использования приобретенных знаний и умений: индивидуального учебного опыта в построении математических моделей, выполнении исследовательских и проектных работ.

Таким образом, программа ориентирует на приоритетную роль процессуальных характеристик учебной работы, зависящих от профиля профессиональной подготовки, акцентирует значение получения опыта использования математики в содержательных и профессионально значимых ситуациях по сравнению с формально-уровневыми результативными характеристиками обучения.

В программе курсивом выделен материал, который при изучении математики и как базового, и как профильного учебного предмета контролю не подлежит.

При реализации программы учебной дисциплины используются разные виды учебных занятий, в том числе уроки разных типов, практические занятия.

Содержание практических занятий направлено на обобщение, систематизацию, углубление, закрепление полученных теоретических знаний по конкретным темам; формирование умений применять полученные знания на практике, развитие интеллектуальных умений.

На учебных занятиях деятельность студентов организуется в разных формах: фронтальной, групповой и индивидуальной. Итоговая аттестация проводится в форме экзамена в рамках промежуточной аттестации.

III. МЕСТО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В УЧЕБНОМ ПЛАНЕ

Учебная дисциплина «Математика» входит в состав обязательной предметной области «Математика и информатика» ФГОС среднего общего образования.

Математика изучается как профильная учебная дисциплина в общеобразовательном цикле учебного плана ООП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования.

IV. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Личностные результаты освоения образовательной программы:

- 1) сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;
- 2) сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;

3) навыки сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно- исследовательской, проектной и других видах деятельности;

4) нравственное сознание и поведение на основе усвоения общечеловеческих ценностей;

5) готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;

6) осознанный выбор будущей профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов; отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем;

7) сформированность антикоррупционного мировоззрения.

Метапредметные результаты освоения образовательной программы:

1) умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;

2) умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;

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

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

5) владение навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, границ своего знания и незнания, новых познавательных задач и средств их достижения.

Предметные результаты освоения курса математики

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

2) владение навыками использования готовых компьютерных программ при решении задач;

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

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

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

6) сформированность представлений об основных понятиях, идеях и методах математического анализа;

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

- 8) сформированность представлений о процессах и явлениях, имеющих вероятностный характер, о статистических закономерностях в реальном мире, об основных понятиях элементарной теории вероятностей; умений находить и оценивать вероятности наступления событий в простейших практических ситуациях и основные характеристики случайных величин;
- 9) владение навыками использования готовых компьютерных программ при решении задач.

V. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

АЛГЕБРА

Развитие понятия о числе

Целые и рациональные числа. Действительные числа. Приближенные вычисления. *Приближенное значение величины и погрешности приближений.*
Комплексные числа.

Практические работы: «Нахождение приближённых значений величин», «Комплексные числа».

Корни, степени и логарифмы

Корни и степени. Корни натуральной степени из числа и их свойства. Степени с рациональными показателями, их свойства. Степени с действительными показателями. *Свойства степени с действительным показателем.*

Логарифм. Логарифм числа. *Основное логарифмическое тождество.* Десятичные и натуральные логарифмы. Правила действий с логарифмами. *Переход к новому основанию.*

Преобразование алгебраических выражений. Преобразование рациональных, иррациональных степенных, показательных и логарифмических выражений.

Практические работы: «Вычисление и сравнение корней n -ой степени», «Преобразования выражений содержащих корень n -ой степени», «Решение иррациональных уравнений и неравенств», «Преобразования выражений, содержащих степени», «Решение показательных уравнений и неравенств», «Вычисление и сравнение логарифмов», «Решение логарифмических уравнений и неравенств».

Основы тригонометрии

Радианная мера угла. Вращательное движение. Синус, косинус, тангенс и котангенс числа. Основные тригонометрические тождества, формулы приведения. Синус, косинус и тангенс суммы и разности двух углов. Синус и косинус двойного угла. *Формулы половинного угла. Преобразования суммы тригонометрических функций в произведение и произведения в сумму. Выражение тригонометрических функций через тангенс половинного аргумента.* Преобразования простейших тригонометрических выражений.

Простейшие тригонометрические уравнения. Решение тригонометрических уравнений. *Простейшие тригонометрические неравенства. Арксинус, арккосинус, арктангенс числа.*

Практические работы: «Радианный метод измерения углов вращения и связь с градусной мерой», «Вычисления с помощью формул приведения», «Преобразования простейших тригонометрических выражений», «Преобразование суммы тригонометрических функций в произведение и наоборот», «Основные тригонометрические формулы», «Решение уравнений вида $\sin x = a$ », «Решение уравнений вида $\cos x = a$ », «Решение уравнений вида $\tan x = a$ и $\cot x = a$ », «Решение простейших тригонометрических неравенств».

Функции и графики

Функции. Область определения и множество значений; график функции, построение графиков функций, заданных различными способами.

Свойства функции: монотонность, четность, нечетность, ограниченность, периодичность. Промежутки возрастания и убывания, наибольшее и наименьшее значения, точки экстремума. Графическая интерпретация. Примеры функциональных зависимостей в реальных процессах и явлениях.

Обратные функции. *Область определения и область значений обратной функции.* График обратной функции.

Арифметические операции над функциями. Сложная функция (композиция).

Определения функций, их свойства и графики.

Обратные тригонометрические функции.

Преобразования графиков. Параллельный перенос, симметрия относительно осей координат и симметрия относительно начала координат, симметрия относительно прямой $y = x$, растяжение и сжатие вдоль осей координат.

Практические работы: «Построение графиков степенных функций», «Построение графиков показательных и логарифмических функций», «Тригонометрические и обратные тригонометрические функции; их свойства и графики», «Построение графиков с помощью правил деформации», «Решение задач на функциональные зависимости в реальных процессах».

Начала математического анализа. Интеграл и его применение.

Последовательности. Способы задания и свойства числовых последовательностей. *Понятие о пределе последовательности. Существование предела монотонной ограниченной последовательности.* Суммирование последовательностей. Бесконечно убывающая геометрическая прогрессия и ее сумма.

Понятие о непрерывности функции.

Производная. Понятие о производной функции, её геометрический и физический смысл. Уравнение касательной к графику функции. Производные суммы, разности, произведения, частного. Производные основных элементарных функций. Применение производной к исследованию функций и построению графиков. *Производные обратной функции и композиции функции.*

Примеры использования производной для нахождения наилучшего решения в прикладных задачах. Вторая производная, её геометрический и физический смысл. Применение производной к исследованию функций и построению графиков. Нахождение скорости для процесса, заданного формулой и графиком.

Первообразная и интеграл. Применение определенного интеграла для нахождения площади криволинейной трапеции. Формула Ньютона—Лейбница. Примеры применения интеграла в физике и геометрии.

Уравнения и неравенства

Равносильность уравнений, неравенств, систем.

Рациональные, иррациональные, показательные и тригонометрические уравнения и системы. Основные приемы их решения (разложение на множители, введение новых неизвестных, подстановка, графический метод).

Рациональные, иррациональные, показательные и *тригонометрические неравенства*. Основные приемы их решения. Использование свойств и графиков функций при решении уравнений и неравенств. Метод интервалов. Изображение на координатной плоскости множества решений уравнений и неравенств с двумя переменными и их систем.

Применение математических методов для решения содержательных задач из различных областей науки и практики. Интерпретация результата, учет реальных ограничений.

Практические работы: «Решение уравнений и систем уравнений функционально-графическим способом», «Решение задач с помощью уравнений и систем уравнений с одним и двумя неизвестными», «Решение уравнений и неравенств различными способами».

Комбинаторика, статистика и теория вероятностей

Основные понятия комбинаторики. Задачи на подсчет числа размещений, перестановок, сочетаний. Решение задач на перебор вариантов. Формула бинома Ньютона. Свойства биномиальных коэффициентов. Треугольник Паскаля.

Практические работы: «Решение задач на правило произведения», «Решение задач на вычисление числа размещений, перестановок, сочетаний», «Решение комбинаторных задач».

Событие, вероятность события, сложение и умножение вероятностей. *Понятие о независимости событий. Дискретная случайная величина, закон ее распределения. Числовые характеристики дискретной случайной величины. Понятие о законе больших чисел.*

Представление данных (таблицы, диаграммы, графики), *генеральная совокупность, выборка, среднее арифметическое, медиана. Понятие о задачах математической статистики.*

Решение практических задач с применением вероятностных методов.

Практические работы: «Вычисление по формулам сложения, умножения вероятностей и формуле Бернулли», «Решение задач по теме «Простейшие понятия математической статистики»».

ГЕОМЕТРИЯ

Прямые и плоскости в пространстве

Взаимное расположение двух прямых в пространстве. Параллельность прямой и плоскости. Параллельность плоскостей. Перпендикулярность прямой и плоскости. Перпендикуляр и наклонная. Угол между прямой и плоскостью. Двугранный угол. Угол между плоскостями. Перпендикулярность двух плоскостей.

Геометрические преобразования пространства: параллельный перенос, симметрия относительно плоскости.

Параллельное проектирование. *Площадь ортогональной проекции.* Изображение пространственных фигур.

Практические работы: «Решение задач на параллельность прямых и плоскостей», «Применение теоремы о трёх перпендикулярах к решению задач практического содержания», «Решение задач на перпендикулярность прямых и плоскостей», «Решение задач на взаимное расположение прямой и плоскости».

Координаты и векторы в пространстве

Прямоугольная (декартова) система координат в пространстве. Формула расстояния между двумя точками. Уравнения сферы, *плоскости и прямой*.

Векторы. Модуль вектора. Равенство векторов. Сложение векторов. Умножение вектора на число. Разложение вектора по направлениям. Угол между двумя векторами. Проекция вектора на ось. Координаты вектора. Скалярное произведение векторов.

Использование координат и векторов при решении математических и прикладных задач.

Многогранники и круглые тела

Вершины, ребра, грани многогранника. *Развертка. Многогранные углы. Выпуклые многогранники. Теорема Эйлера.*

Призма. Прямая и *наклонная* призма. Правильная призма. Параллелепипед. Куб.

Пирамида. Правильная пирамида. *Усеченная пирамида.* Тетраэдр.

Симметрии в кубе, в параллелепипеде, в *призме и пирамиде.*

Сечения куба, призмы и пирамиды.

Представление о правильных многогранниках (тетраэдр, куб, октаэдр, додекаэдр и икосаэдр).

Практические работы: «Решение задач по теме «Пирамида и призма», «Построение сечений многогранников», «Моделирование многогранников», «Решение задач по теме «Тетраэдр»», «Построение сечений многогранников и вычисление их площадей», «Вычисление площадей поверхностей правильных многогранников», «Решение задач с практическим содержанием по теме «Многогранники».

Цилиндр и конус. *Усеченный конус.* Основание, высота, боковая поверхность, образующая, развертка. *Осевые сечения и сечения, параллельные основанию.*

Шар и сфера, их сечения. *Касательная плоскость к сфере.*

Практические работы: «Решение задач по теме «Цилиндр и конус», «Решение задач

практического содержания по теме «Шар и сфера»».

Повторение.

Данный раздел нацелен на обобщение, повторение пройденного материала и подготовку к экзамену.

Практические работы: «Текстовые задачи на покупки и проценты», «Текстовые задачи из реальной математики», «Вычисление площади в планиметрии и стереометрии», «Решение задач по графикам и диаграммам».

Примерные темы рефератов (докладов), исследовательских проектов

- Непрерывные дроби.
- Применение сложных процентов в экономических расчетах.
- Параллельное проектирование.
- Средние значения и их применение в статистике.
- Векторное задание прямых и плоскостей в пространстве.
- Сложение гармонических колебаний.
- Графическое решение уравнений и неравенств.
- Правильные и полуправильные многогранники.
- Конические сечения и их применение в технике.
- Понятие дифференциала и его приложения.

VI. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

При реализации содержания общеобразовательной учебной дисциплины «Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия» в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППКРС) максимальная учебная нагрузка обучающихся составляет:

по профессии естественнонаучного профиля обучения - 228 часов; из них обязательная нагрузка обучающихся - 228 часов.

Наименование разделов	Максимальная нагрузка, часов	Самостоятельная работа, часов	Количество аудиторных часов		
			всего	В том числе	
				лекций, уроков	лабораторных, практических занятий
Введение	2		2	2	
Раздел I. Развитие понятия о числе	10		10	6	4
Раздел II. Корни, степени и логарифмы	24		24	6	18
Раздел III. Прямые и плоскости в пространстве	20		20	10	10
Раздел IV. Комбинаторика	12		12	8	4
Раздел V. Координаты и векторы в пространстве.	16		16	6	10
Раздел VI. Основы тригонометрии.	26		26	8	18
Раздел VII. Функции и графики.	24		24	12	12
Раздел VIII. Многогранники и тела вращения.	26		26	8	18
Раздел IX. Начала математического анализа.	26		26	6	20
Раздел X. Интеграл и его применение.	12		12	4	8
Раздел X. Элементы теории вероятностей и математической статистики.	12		12	4	8
Раздел XI. Уравнения и неравенства.	18		18		18
Итого	228		228	80	148
<i>Итоговая аттестация в форме экзамена</i>					

VII. ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ВИДОВ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТУДЕНТОВ

Содержание обучения	Характеристика основных видов деятельности студентов (на уровне учебных действий)
---------------------	--

АЛГЕБРА	
Развитие понятия о числе	Выполнение арифметических действий над числами, сочетая устные и письменные приемы. Нахождение приближенных значений величин и погрешностей вычислений (абсолютной и относительной); сравнение числовых выражений. Нахождение ошибок в преобразованиях и вычислениях (относится ко всем пунктам программы)
Корни, степени, логарифмы	<p>Ознакомление с понятием корня n-й степени, свойствами радикалов и правилами сравнения корней. Формулирование определения корня и свойств корней. Вычисление и сравнение корней, выполнение прикидки значения корня. Преобразование числовых и буквенных выражений, содержащих радикалы. Выполнение расчетов по формулам, содержащим радикалы, осуществляя необходимые подстановки и преобразования.</p> <p>Определение равносильности выражений с радикалами. Решение иррациональных уравнений. Ознакомление с понятием степени с действительным показателем. Нахождение значений степени, используя при необходимости инструментальные средства. Записывание корня n-й степени в виде степени с дробным показателем и наоборот.</p> <p>Формулирование свойств степеней. Вычисление степеней с рациональным показателем, выполнение прикидки значения степени, сравнение степеней.</p> <p>Преобразование числовых и буквенных выражений, содержащих степени, применяя свойства. Решение показательных уравнений. Ознакомление с применением корней и степеней при вычислении средних, делении отрезка в «золотом сечении». Решение прикладных задач на сложные проценты</p>
Преобразование алгебраических выражений	<p>Выполнение преобразований выражений, применение формул, связанных со свойствами степеней и логарифмов.</p> <p>Определение области допустимых значений логарифмического выражения. Решение логарифмических уравнений.</p>
Основы тригонометрии	
Основные понятия	Изучение радианного метода измерения углов вращения и их связи с градусной мерой. Изображение углов вращения на окружности, соотнесение величины угла с его расположением. Формулирование определений тригонометрических функций для углов поворота и острых углов прямоугольного треугольника и объяснение их взаимосвязи.
Основные тригонометрические тождества	Применение основных тригонометрических тождеств для вычисления значений тригонометрических функций по одной из них.
Преобразования простейших тригонометрических выражений	Изучение основных формул тригонометрии: формулы сложения, удвоения, преобразования суммы тригонометрических функций в произведение и произведения в сумму и применение при вычислении значения тригонометрического выражения и упрощения его. Ознакомление со свойствами симметрии точек на единичной окружности и применение их для вывода формул приведения.
Простейшие тригонометрические уравнения и	Решение по формулам и тригонометрическому кругу простейших тригонометрических уравнений. Применение общих методов решения уравнений (приведение к линейному, квадратному, метод

<i>неравенства</i>	разложения на множители, замены переменной) при решении тригонометрических уравнений. Умение отмечать на круге решения простейших тригонометрических неравенств.
Арксинус, арккосинус, арктангенс числа	Ознакомление с понятием обратных тригонометрических функций. Изучение определений арксинуса, арккосинуса, арктангенса числа, формулирование их, изображение на единичной окружности, применение при решении уравнений
Функции, их свойства и графики	
Функции. Понятие о непрерывности функции	ознакомление с понятием переменной, примерами зависимостей между переменными. Ознакомление с понятием графика, определение принадлежности точки графику функции. Определение по формуле простейшей зависимости, вида ее графика. Выражение по формуле одной переменной через другие. Ознакомление с определением функции, формулирование его. Нахождение области определения и области значений функции
Свойства функции. Графическая интерпретация. Примеры функциональных зависимостей в реальных процессах и явлениях	Ознакомление с примерами функциональных зависимостей в реальных процессах из смежных дисциплин. Ознакомление с доказательными рассуждениями некоторых свойств линейной и квадратичной функций, проведение исследования линейной, кусочно-линейной, дробно-линейной и квадратичной функций, построение их графиков. Построение и чтение графиков функций. Исследование функции. Составление видов функций по данному условию, решение задач на экстремум. Выполнение преобразований графика функции
Обратные функции	Изучение <i>понятия обратной функции</i> , определение вида и <i>построение графика обратной функции, нахождение ее области определения и области значений</i> . Применение свойств функций при исследовании уравнений и решении задач на экстремум. Ознакомление с понятием сложной функции
Степенные, показательные, логарифмические и тригонометрические функции. Обратные тригонометрические функции	Вычисление значений функций по значению аргумента. Определение положения точки на графике по ее координатам и наоборот. Использование свойств функций для сравнения значений степеней и логарифмов. Построение графиков степенных и логарифмических функций. Решение показательных и логарифмических уравнений и неравенств по известным алгоритмам. Ознакомление с понятием непрерывной периодической функции, формулирование свойств синуса и косинуса, построение их графиков. Ознакомление с понятием гармонических колебаний и примерами гармонических колебаний для описания процессов в физике и других областях знания. Ознакомление с понятием разрывной периодической функции, формулирование свойств тангенса и котангенса, построение их графиков. Применение свойств функций для сравнения значений тригонометрических функций, решения тригонометрических уравнений. <i>Построение графиков обратных тригонометрических функций и</i>

	<p><i>определение по графикам их свойств.</i> Выполнение преобразования графиков</p>
НАЧАЛА МАТЕМАТИЧЕСКОГО АНАЛИЗА	
Последовательности	<p>Ознакомление с понятием числовой последовательности, способами ее задания, вычислениями ее членов. <i>Ознакомление с понятием предела последовательности.</i></p> <p>Ознакомление с вычислением суммы бесконечного числового ряда на примере вычисления суммы бесконечно убывающей геометрической прогрессии. Решение задач на применение формулы суммы бесконечно убывающей геометрической прогрессии</p>
Производная и ее применение	<p>Ознакомление с понятием производной.</p> <p>Изучение и формулирование ее механического и геометрического смысла, изучение алгоритма вычисления производной на примере вычисления мгновенной скорости и углового коэффициента касательной.</p> <p>Составление уравнения касательной в общем виде. Усвоение правил дифференцирования, таблицы производных элементарных функций, применение для дифференцирования функций, составления уравнения касательной. Изучение теорем о связи свойств функции и производной, формулировка их.</p> <p>Проведение с помощью производной исследования функции, заданной формулой. Установление связи свойств функции и производной по их графикам. Применение производной для решения задач на нахождение наибольшего, наименьшего значения и на нахождение экстремума</p>
Первообразная и интеграл	<p>Ознакомление с понятием интеграла и первообразной.</p> <p>Изучение правила вычисления первообразной и теоремы Ньютона—Лейбница. Решение задач на связь первообразной и ее производной, вычисление первообразной для данной функции. Решение задач на применение интеграла для вычисления физических величин и площадей</p>
Уравнения и неравенства	
Уравнения и системы уравнений. Неравенства и системы неравенств с двумя переменными	<p>Ознакомление с простейшими сведениями о корнях алгебраических уравнений, понятиями исследования уравнений и систем уравнений.</p> <p>Изучение теории равносильности уравнений и ее применения.</p> <p>Повторение записи решения стандартных уравнений, приемов преобразования уравнений для сведения к стандартному уравнению.</p> <p>Решение рациональных, иррациональных, показательных и тригонометрических уравнений и систем.</p> <p>Использование свойств и графиков функций для решения уравнений.</p> <p>Повторение основных приемов решения систем.</p> <p>Решение уравнений с применением всех приемов (разложения на множители, введения новых неизвестных, подстановки, графического метода).</p> <p>Решение систем уравнений с применением различных способов.</p> <p>Ознакомление с общими вопросами решения неравенств и использование свойств и графиков функций при решении неравенств.</p> <p>Решение неравенств и систем неравенств с применением различных способов. Применение математических методов для решения</p>

	содержательных задач из различных областей науки и практики. Интерпретирование результатов с учетом реальных ограничений
ЭЛЕМЕНТЫ КОМБИНАТОРИКИ, ТЕОРИИ ВЕРОЯТНОСТЕЙ И СТАТИСТИКИ	
Основные понятия комбинаторики	Изучение правила комбинаторики и применение при решении комбинаторных задач. Решение комбинаторных задач методом перебора и по правилу умножения. Ознакомление с понятиями комбинаторики: размещениями, сочетаниями, перестановками и формулами для их вычисления. Объяснение и применение формул для вычисления размещений, перестановок и сочетаний при решении задач. Ознакомление с биномом Ньютона и треугольником Паскаля. Решение практических задач с использованием понятий и правил комбинаторики
Элементы теории вероятностей	Изучение классического определения вероятности, свойств вероятности, теоремы о сумме вероятностей. Рассмотрение примеров вычисления вероятностей. Решение задач на вычисление вероятностей событий
Представление данных (таблицы, диаграммы, графики)	Ознакомление с представлением числовых данных и их характеристиками. Решение практических задач на обработку числовых данных, вычисление их характеристик
ГЕОМЕТРИЯ	
Прямые и плоскости в пространстве	Формулировка и приведение доказательств признаков взаимного расположения прямых и плоскостей. Распознавание на чертежах и моделях различных случаев взаимного расположения прямых и плоскостей, аргументирование своих суждений. Формулирование определений, признаков и свойств параллельных и перпендикулярных плоскостей, двугранных и линейных углов. Выполнение построения углов между прямыми, прямой и плоскостью, между плоскостями по описанию и распознавание их на моделях. Применение признаков и свойств расположения прямых и плоскостей при решении задач. Изображение на рисунках и конструирование на моделях перпендикуляров и наклонных к плоскости, прямых, параллельных плоскостей, углов между прямой и плоскостью и обоснование построения. Решение задач на вычисление геометрических величин. Описывание расстояния от точки до плоскости, от прямой до плоскости, между плоскостями, между скрещивающимися прямыми, между произвольными фигурами в пространстве. Формулирование и доказывание основных теорем о расстояниях (теорем существования, свойства). Изображение на чертежах и моделях расстояния и обоснование своих суждений. Определение и вычисление расстояний в пространстве. Применение формул и теорем планиметрии для решения задач. Ознакомление с понятием

	<p>параллельного проектирования и его свойствами. <i>Формулирование теоремы о площади ортогональной проекции многоугольника.</i></p> <p>Применение теории для обоснования построений и вычислений. Аргументирование своих суждений о взаимном расположении пространственных фигур</p>
Многогранники	<p>Описание и характеристика различных видов многогранников, перечисление их элементов и свойств. Изображение многогранников и выполнение построения на изображениях и моделях многогранников.</p> <p>Вычисление линейных элементов и углов в пространственных конфигурациях, аргументирование своих суждений.</p> <p>Характеристика и изображение сечения, <i>развертки многогранников</i>, вычисление площадей поверхностей. Построение простейших сечений куба, призмы, пирамиды. Применение фактов и сведений из планиметрии. Ознакомление с видами симметрий в пространстве, формулирование определений и свойств. Характеристика симметрии тел вращения и многогранников. Применение свойств симметрии при решении задач.</p> <p>Использование приобретенных знаний для исследования и моделирования несложных задач. Изображение основных многогранников и выполнение рисунков по условиям задач</p>
Тела и поверхности вращения	<p>Ознакомление с видами тел вращения, формулирование их определений и свойств. Формулирование теорем о сечении шара плоскостью и плоскости, касательной к сфере. Характеристика и изображение тел вращения, их развертки, сечения. Решение задач на построение сечений, вычисление длин, расстояний, углов, площадей. Проведение доказательных рассуждений при решении задач. Применение свойств симметрии при решении задач на тела вращения, комбинацию тел. Изображение основных круглых тел и выполнение рисунка по условию задачи</p>
Измерения в геометрии	<p>Ознакомление с понятиями площади и объема, аксиомами и свойствами.</p> <p>Решение задач на вычисление площадей плоских фигур с применением соответствующих формул и фактов из планиметрии.</p> <p>Изучение теорем о вычислении объемов пространственных тел, Решение задач на применение формул вычисления объемов.</p> <p>Изучение формул для вычисления площадей поверхностей многогранников и тел вращения. Ознакомление с методом вычисления площади поверхности сферы. Решение задач на вычисление площадей поверхности пространственных тел</p>
Координаты и векторы	<p>Ознакомление с понятием вектора. Изучение декартовой системы координат в пространстве, построение по заданным координатам точек и плоскостей, нахождение координат точек. Нахождение уравнений окружности, сферы, плоскости. Вычисление расстояний между точками.</p> <p>Изучение свойств векторных величин, правил разложения векторов в трехмерном пространстве, правил нахождения координат вектора в пространстве, правил действий с векторами, заданными координатами.</p> <p>Применение теории при решении задач на действия с векторами.</p>

	<p>Изучение скалярного произведения векторов, векторного уравнения прямой и плоскости. Применение теории при решении задач на действия с векторами, координатный метод, применение векторов для вычисления величин углов и расстояний. Ознакомление с доказательствами теорем стереометрии о взаимном расположении прямых и плоскостей с использованием векторов</p>
--	--

VIII. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «МАТЕМАТИКА»

Для освоения учебной дисциплины «Математика» в наличии имеется учебный кабинет.

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

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

- рабочие места обучающихся и преподавателя;
- технические средства обучения (средства ИКТ): компьютер, проектор;
- магнитная доска;
- презентационные и раздаточные материалы по темам занятий;
- библиотечный фонд.

IX. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Для студентов

1. Башмаков М.И. Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия: учебник для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. – М., 2017.
2. Башмаков М.И. Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия: Сборник задач профессиональной направленности: учеб. пособие для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. – М., 2017.
3. Башмаков М.И. Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия: Задачник: учеб. пособие для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. – М., 2017.
4. Башмаков М.И. Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия: Электронный учеб. – метод. комплекс для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. – М., 2017.
5. Гусев В.А., Григорьев С.Г., Иволгина С.В.: алгебра и начала математического анализа; геометрия: учебник для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. – М., 2017.

Для преподавателей

Об образовании в Российской Федерации: федер. закон от 2012 № 273-ФЗ (в ред. Федеральных законов от 07.05.2013 № 99-ФЗ, от № 120-ФЗ, от 02.07.2013 № 170-ФЗ, от 23.07.2013 № 203-ФЗ, от № 317-ФЗ, от 03.02.2014 № 11-ФЗ, от 03.02.2014 № 15-ФЗ, от № 84-ФЗ, от 27.05.2014 № 135-ФЗ, от 04.06.2014 № 148-ФЗ, с изм., внесенными Федеральным законом от 04.06.2014 № 145-ФЗ, в ред. от с изм. от 19.12.2016.)

Приказ Министерства образования и науки РФ от 31 декабря 2015 г. N 1578 "О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. N413"

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

1. Башмаков М.И., Цыганов Ш.И. Методическое пособие для подготовки к ЕГЭ.-М., 2014
2. Фарков А.В. Внеклассная работа по математике. 5 – 11 классы /. – М.: Айрис-пресс, 2006. – 288 с.: ил. – (Школьные олимпиады).
3. Агеева И.Д. Занимательные материалы по информатике и математике. Методическое пособие. – М.: ТЦ Сфера, 2005. – 240 с. (Игровые методы обучения).
4. Час занимательной математики. / Под ред. Л.Я.Фальке. – М.: Илекса; Народное образование; Ставрополь: Сервисшкола, 2003. – 176 с.
5. Шахмейстер А.Х. Построение графиков функций элементарными методами. – Изд.2-е, испр. – СПб.: «ЧеРо-на Неве», 2004. – 184 с.: ил.
6. Сергеев И.Н., Олехник С.Н., Гашков С.Б. Примени математику. – М.: Наука. Гл. ред. Физ.-мат. Лит., 1990. – 240 с.
7. Сборник олимпиадных заданий для учащихся 8-11 классов. Математика. Физика. Астрономия. Биология. Экология. Химия. География: Практическое пособие/Сост. Л.К.Кортукова, А.А. Теплов. – М.: АРКТИ, 2006. – 128 с. (Школьное образование).
8. Тарасов Л.В. Симметрия в окружающем мире/ – М.: ООО «Издательский дом «ОНИКС 21 век»: ООО «Издательство «Мир и Образование», 2005. – 256 с.: ил.

Электронные, интернет ресурсы

1. <https://www.book.ru/book/919637> ЭБС BOOK.ru электронный учебник Математика (СПО), Башмаков М.И., 2017
2. ЭБС «Znanium» электронный учебник Математика (СПО), Дадаян А.А., 2017

Х. КОНТРОЛЬ УРОВНЯ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется в форме текущего контроля, промежуточной, итоговой аттестации.

Система контролирующих материалов включает в себя входной контроль (контрольная работа), текущий (зачёты, контрольные работы после изучения темы), рубежный (контрольная работа) и итоговую аттестацию в форме контрольной работы.

Критерии оценивания:

Оценка «3» ставится за выполнения заданий репродуктивного характера. Учащиеся должны с опорой на память или образец, но без подсказки преподавателя, определять порядок выполнения действий в несложных алгоритмах и выполнять их. Например, в примерах на вычисление или преобразования стандартных алгебраических выражений, при решении предложенных типовых задач и т.п.

Оценка «4» ставится за выполнение заданий, при решении которых нужно применение полученных знаний в изменённой ситуации.

Учащиеся должны безошибочно и без опоры на образец распознавать случаи использования известных математических конструкций в ситуациях, несколько изменённых, но близких к типичным, уметь использовать и применять полученные знания в таких ситуациях; свободно пользоваться различными языковыми средствами для выражения одного и того же математического содержания (уравнениями, функциональными зависимостями и их графиками, геометрическими образами и др.), решать нетиповые задачи с неоднократным применением изученного математического аппарата.

Оценка «5» ставится за выполнение заданий, при решении которых нужно применение полученных знаний в нетипичной нестандартной ситуации. Это уровень творчества. Под творчеством в учебном процессе понимают готовность ученика создавать что-либо новое для него, неизвестное ему, хотя в большинстве случаев известное преподавателю. Примером деятельности учащегося на этом уровне может быть самостоятельно проведённое доказательство какой-либо теоремы, обнаружение и аргументация какого-либо свойства, оказавшегося за рамками программы и учебника, многовариантное выполнение алгоритма и т.д.

Итоговый контроль за весь курс изучения учебной дисциплины проводится в форме экзамена по изученным разделам программы: «Корни, степени и логарифмы», «Основы тригонометрии», «Функции, их свойства и графики», «Площади фигур», «Объёмы тел и площади поверхностей», «Начала математического анализа», «Элементы теории вероятностей», «Уравнения и неравенства», «Решение различных задач по математике».

Экзаменационный материал представлен письменной контрольной работой, за основу которой задания из ЕГЭ. Работа состоит из двух частей: части В и части С.

Часть 1 (задания В1-В11) нацелена на проверку усвоения на базовом уровне курса алгебры и начал анализа 10 -11 классов, а также наиболее важных навыков применения математических знаний к решению практических задач, встречающихся в повседневной жизни, методы решения которых, хорошо известны, и их формированию уделяется пристальное внимание.

Назначение части 2 - заданий уровня С– проверка умения построить логически

грамотную цепочку рассуждений и математически грамотно записать решение. Поэтому требуется, чтобы сделанные выкладки были последовательны и логичны, ключевые моменты решения обоснованы, а математические термины и символы использованы корректно.

• **Часть 1 (задания В1-В11)** содержит 11 заданий базового уровня по материалу курса математики. Надо записать решение (кроме №2) и ответ.

• **Часть 2 (задания С1-С2)** содержит 2 более сложных заданий. При их выполнении надо записать полное решение задачи и ответ.

Каждое задание оценивается согласно таблице:

В1	В2	В3	В4	В5	В6	В7	В8	В9	В10	В11	С 1	С 2
1 балл	1 балл	2 балла	2 балла	3 балла	3 балла	4 балла	4 балла	5 баллов	5 баллов	6 баллов	6 баллов	8 баллов

Оценка «3» - от 15 баллов до 20 баллов.

Оценка «4» - от 21 баллов до 30 баллов.

Оценка «5» - свыше 30 баллов.

Время проведения экзамена - 3 часа.

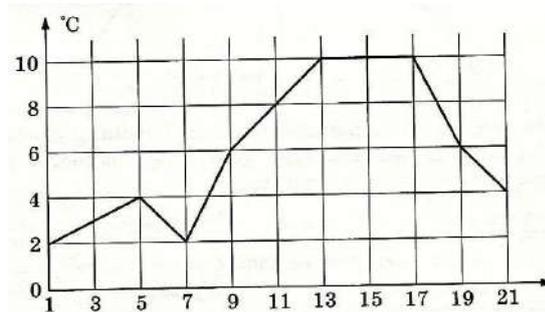
ВАРИАНТ 1

ЧАСТЬ В

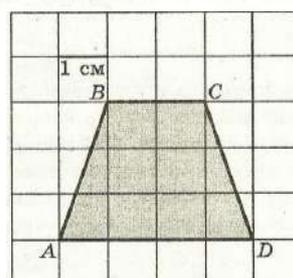
Для всех заданий, кроме №2, должны быть приведены решения и записаны ответы.

В1. Пакет молока стоит 27 рублей 60 копеек. Сколько пакетов молока можно купить на 600 рублей?

В2. Первый посев семян петрушки рекомендуется проводить в апреле при дневной температуре воздуха не менее $+6^{\circ}\text{C}$. На рисунке показан прогноз дневной температуры воздуха первые три недели апреля. Определите, в течение скольких дней за этот период можно производить посев петрушки.



В3. Найдите площадь трапеции $ABCD$, если площадь одной клетки 1 см^2 .



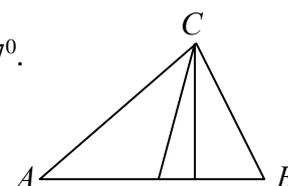
можно

В4. Для транспортировки 50 тонн груза на 900 км использовать одного из трёх перевозчиков. Стоимость перевозки и грузоподъемность автомобилей для каждого из них указаны в таблице. Сколько будет стоить самый дешёвый вариант перевозки (в руб.)?

Перевозчик	Стоимость перевозки одним автомобилем (руб. на 100 км)	Грузоподъемность в автомобилях (тонн)
А	3700	3,5
Б	4300	5
В	9800	12

В5. Решите уравнение $3^{x-3} = 81$.

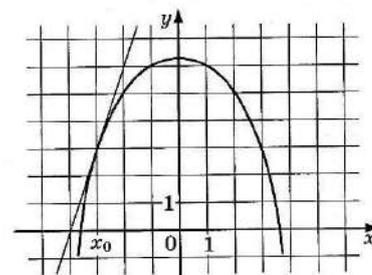
В6. В треугольнике ABC углы A и B равны соответственно 45° и 67° . Найдите угол между биссектрисой и высотой, проведёнными из вершины C . Ответ дайте в градусах.



В7. Найдите значение выражения $\log_4 104 - \log_4 6,5$.

В8. Найдите вероятность того, что при бросании двух кубиков на каждом выпадет менее 4 очков.

В9. На рисунке изображены график функции $y = f(x)$ и касательная к нему в точке с абсциссой x_0 . Найдите значение производной $f'(x)$ в точке x_0 .



В10. Объём цилиндра равен 20 см^3 . Радиус основания увеличили в 3 раза, а образующую уменьшили в 4 раза. Найдите объём получившегося цилиндра.

В11. Высоту над землёй (в метрах) подброшенного вверх камня можно вычислять по формуле $h(t) = 1,4 + 14t - 5t^2$, где t – время в секундах. Сколько секунд камень будет находиться на высоте более 8 метров?

ЧАСТЬ С

С1. Велосипедист выехал с постоянной скоростью из города A в город B , расстояние между которыми равно 77 км. На следующий день он отправился обратно со скоростью на 4 км/ч больше прежней. По дороге он сделал остановку на 4 ч. В результате он затратил на обратный путь столько же времени, сколько на путь из A в B . Найдите скорость велосипедиста на пути из A в B . Ответ дайте в км/ч.

С2. Найдите все решения системы.

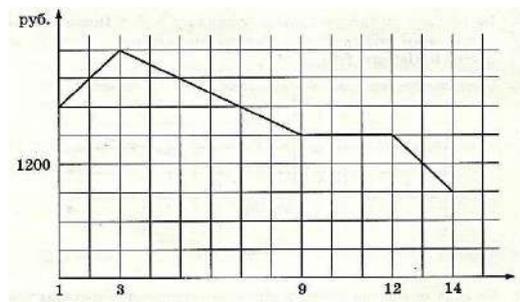
$$\begin{cases} \cos^3 x - \sin^3 x = \cos 2x, \\ 0 \leq x < \frac{3\pi}{2}. \end{cases}$$

ВАРИАНТ 2
ЧАСТЬ В

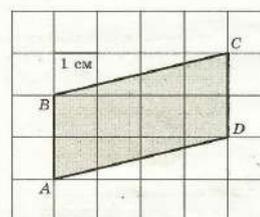
Для всех заданий, кроме №2, должны быть приведены решения и записаны ответы.

В1. Пачка масла стоит 37 рублей 70 копеек. Сколько пачек масла можно купить на 500 рублей?

В2. На графике, изображённом на рисунке, представлено изменение биржевой стоимости акций газодобывающей компании в первые две недели ноября. 2 ноября бизнесмен приобрёл 10 акций этой компании. Шесть из них он продал 6 ноября, а 13 ноября – остальные 4. сколько рублей потерял бизнесмен в результате этих операций?



В3. Найдите площадь параллелограмма, изображённого на рисунке.



В4. В таблице указаны средние цены (в рублях) на некоторые продукты питания в трёх городах России (по данным на начало 2010 г.)

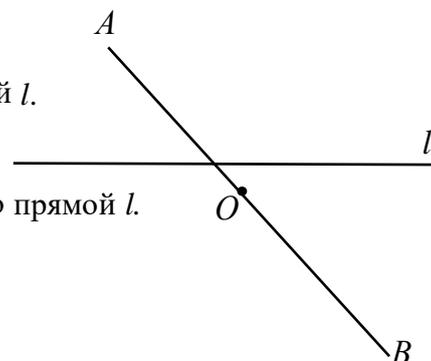
Наименование продукта	Белгород	Липецк	Новгород
Пшеничный хлеб (батон)	11	14	11
Молоко (1 литр)	23	23	26
Картофель (1 кг)	10	13	11
Сыр (1 кг)	205	215	230
Мясо (говядина, 1 кг)	240	240	245
Подсолнечное масло (1 литр)	44	44	38

Определите, в каком из этих городов окажется самым дешёвым следующий набор продуктов: 2 батона пшеничного хлеба, 3 кг говядины, 1 л подсолнечного масла. В ответе укажите стоимость такого набора.

В5. Найдите корень уравнения $\sqrt{2x - 4} = 2$.

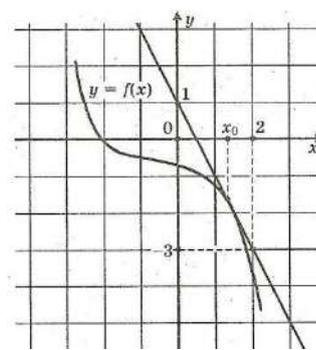
В6. Концы отрезка AB лежат по разные стороны от прямой l . Расстояние от точки A до прямой l равно 7, а расстояние от точки B до прямой l равно 13.

Найдите расстояние от середины отрезка AB (точки O) до прямой l .



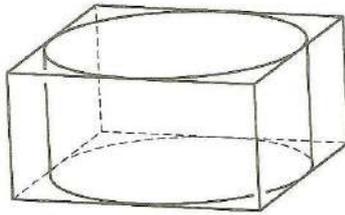
В7. Найдите значение выражения $\frac{60}{6 \log_6 5}$.

В8. В каждой 25-ой банке кофе согласно условиям акции есть приз. Призы распределены по банкам случайно. Коля покупает банку кофе в надежде выиграть приз. Найдите вероятность того, что Коля не найдёт приз в своей банке.



В9. На рисунке изображены график функции $y = f(x)$ и касательная к нему в точке с абсциссой x_0 . Найдите значение производной $f'(x)$ в точке x_0 .

В10. Цилиндр вписан в прямоугольный параллелепипед. Радиус основания и высота цилиндра равны 6. Найдите объём параллелепипеда.



В11. Для одного из
зависимость объёма спроса

от её цены p (тыс. руб.) задаётся формулой: $q = 100 - 10p$. Определите максимальный уровень цены p (в тыс. руб.), при котором значение выручки за месяц $r = q \cdot p$ составит не менее 210 тыс. руб.

предприятий-монополистов
на продукцию q (единиц в месяц)

ЧАСТЬ С

С1. Двое рабочих, работая вместе, могут выполнить работу за 12 дней. За сколько дней, работая отдельно, выполнит эту работу первый рабочий, если он за два дня выполняет такую же часть работы, какую второй - за три дня?

С2. Найдите все решения системы.

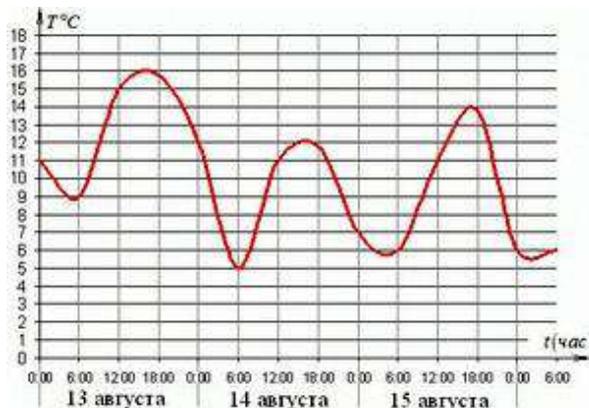
$$\begin{cases} x^2 + 3x - \sqrt{x^2 + 3x - 1} = 7, \\ 2\sqrt{2} \sin y = x. \end{cases}$$

ВАРИАНТ 3
ЧАСТЬ В

Для всех заданий, кроме №2, должны быть приведены решения и записаны ответы.

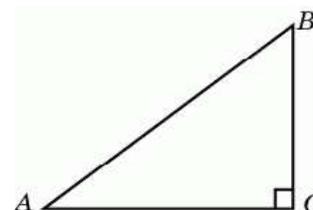
В1. В пачке бумаги 500 листов формата А4. За неделю в офисе расходуется 1900 листов. Какое наименьшее количество пачек бумаги нужно купить в офис на 4 недели?

В2. На графике показано изменение температуры воздуха на протяжении трех суток. На оси абсцисс отчается время суток в часах, на оси ординат - значение температуры в градусах. Определите по графику наибольшую температуру воздуха 15 августа.



В3. Найдите корень уравнения $3^{x-2} = 27$.

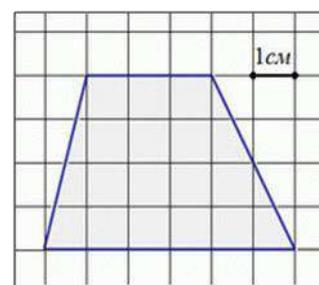
В4. В треугольнике ABC угол C равен 90° , $AB = 5$, $\cos A = 0,8$. Найдите BC.



В5. Строительная фирма планирует купить 70 м^3 пеноблоков у одного из трех поставщиков. Цены и условия доставки приведены в таблице. Сколько рублей нужно заплатить за самую дешевую покупку с доставкой?

Поставщик	Стоимость пеноблоков (руб. за 1 м^3)	Стоимость доставки (руб.)	Дополнительные условия доставки
1	2600	10000	
2	2800	8000	При заказе товара на сумму свыше 150000 рублей доставка бесплатная.
3	2700	8000	При заказе товара на сумму свыше 200000 рублей доставка бесплатная.

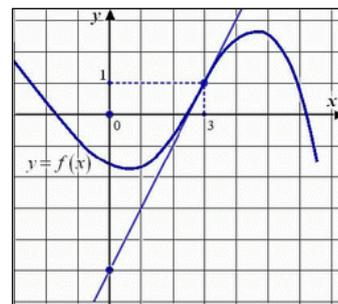
В6. Найдите площадь четырехугольника, изображенного на клетчатой бумаге с размером клетки $1 \text{ см} \times 1 \text{ см}$ (см. рисунок). Ответ дайте в квадратных сантиметрах.



В7. Найдите значение выражения: $\log_2 200 + \log_2 (1/25)$.

В8. Марина и Дина бросают кубик по одному разу. выигрывает та девочка, у которой выпадает больше очков. Первой кубик бросила Марина, у неё выпало 3 очка. Найдите вероятность того, что Дина выиграет.

В9. На рисунке изображен график функции $y = f(x)$ и касательная к этому графику в точке с абсциссой, равной 3. Найдите значение производной этой функции в точке $x=3$.



В10. Объем первого цилиндра равен 12 м^3 . У второго цилиндра высота в три раза больше, а радиус основания - в два раза меньше, чем у первого. Найдите объем второго цилиндра. Ответ дайте в кубических метрах.

В11. Камень брошен вертикально вверх. Пока камень не упал, высота, на которой он находится, описывается формулой $h(t) = -5t^2 + 18t$ (h - высота в метрах, t - время в секундах, прошедшее с момента броска). Найдите, сколько секунд камень находился на высоте не менее 9 метров.

ЧАСТЬ С

С1. Двое рабочих, работая вместе, могут выполнить работу за 12 дней. За сколько дней, работая отдельно, выполнит эту работу первый рабочий, если он за два дня выполняет такую же часть работы, какую второй - за три дня?

С2. Найдите все решения системы.

$$\begin{cases} x^2 + 3x - \sqrt{x^2 + 3x - 1} = 7, \\ 2\sqrt{2} \sin y = x. \end{cases}$$

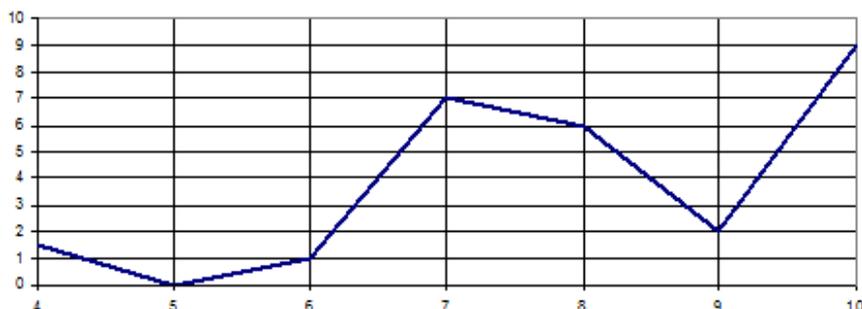
ВАРИАНТ 4
ЧАСТЬ В

Для всех заданий, кроме №2, должны быть приведены решения и записаны ответы.

В1. Школа закупает книги по цене 70 рублей за штуку. При покупке на сумму более 500 рублей магазин даёт скидку 10%. Сколько рублей будет стоить покупка 23 книг?

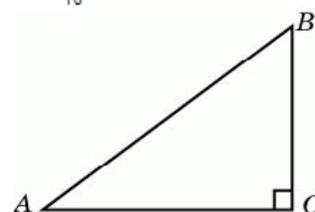
В2. На рисунке изображен график осадков в г.Калининграде с 4 по 10 февраля 1974 г. На оси абсцисс откладываются дни, на оси ординат — осадки в мм.

Определите по графику, сколько дней из данного периода осадков выпало между 2 и 8 мм.

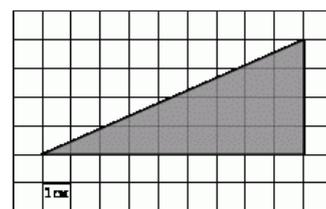


В3. Найдите корень уравнения $\log_2(4 + x) = 2$.

В4. В треугольнике ABC угол C равен 90° , $AB = 25$, $AC = 15$. Найдите $\sin A$.



В5. Семья из трех человек едет из Санкт-Петербурга в Вологду. Можно ехать поездом, а можно — на своей машине. Билет на поезд стоит 600 рублей на одного человека. Автомобиль расходует 11 литров бензина на 100 километров пути, расстояние по шоссе равно 700 км, а цена бензина равна 20 руб. за литр. Сколько рублей придется заплатить за наиболее дешевую поездку на троих?



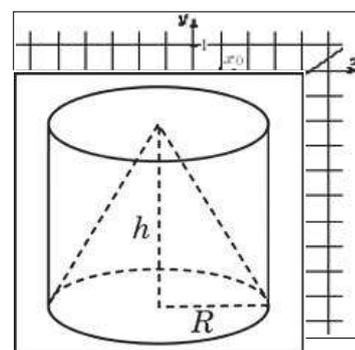
В6. Найдите площадь треугольника, изображенного на клетчатой бумаге с размером клетки 1 см x 1 см (см. рисунок). Ответ дайте в квадратных сантиметрах.

В7. Найдите значение выражения: $49^{\log_7 8}$

В8. В сборнике билетов по биологии всего 25 билетов, в 12 из них встречается вопрос по круглым червям. Найдите вероятность того, что в случайно выбранном на экзамене билете школьнику попадет вопрос по круглым червям.

В9. На рисунке изображен график функции $y=f(x)$ и касательная к нему в точке с абсциссой x_0 . Найдите значение производной функции $f(x)$ в точке x_0 .

В10. Цилиндр и конус имеют общее основание и общую высоту. Вычислите объем цилиндра, если объем конуса равен 14.



В11. В боковой стенке цилиндрического бака вблизи дна закреплён кран. После его открытия вода начинает вытекать из бака, при этом высота столба воды в нём меняется по закону $H(t) = 7,2 - 1,92t + 0,128t^2$, где t - время в минутах. В течение какого времени вода будет вытекать из бака?

ЧАСТЬ С

С1. Первая труба пропускает на 4 литра воды в минуту меньше, чем вторая. Сколько литров воды в минуту пропускает первая труба, если резервуар объемом 165 литров она заполняет на 4 минуты дольше, чем вторая труба?

С2. Решите систему

$$\begin{cases} \cos^3 x - \sin^3 x = \cos 2x, \\ 0 \leq x < \frac{3\pi}{2}. \end{cases}$$

Департамент образования и молодёжной политики
Ханты-Мансийского автономного округа – Югры
Бюджетное учреждение профессионального образования
Ханты-Мансийского автономного округа – Югры
«Междуреченский агропромышленный колледж»

Согласовано
Протокол заседания МС
от «13» 03 2017 г. № 5



Утверждено
Директор
Н.Н. Лунина
Н.Н. Лунина
Приказ от «07» 08 2017 г. №229-1/од

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОДБ.04 ИСТОРИЯ

Профессия –	Повар, кондитер
Код профессии -	43.01.09
Срок обучения -	3 года 10 месяцев
Квалификация -	повар, кондитер
Базовое образование -	основное общее
Получаемое образование -	среднее профессиональное с получением среднего общего образования

пгт. Междуреченский, 2017 г.

Рабочая программа учебной дисциплины ОДБ.04 История разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «История», в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии 43.01.09 «Повар, кондитер», утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ № 1569 от «09» декабря 2016 года и зарегистрированного приказом Минюста № 44898 от «22» декабря 2016 года.

Организация-разработчик: бюджетное учреждение профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа - Югры «Междуреченский агропромышленный колледж»

Разработчик (и): Полякова М.В., преподаватель истории

I. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «История» предназначена для изучения истории в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной образовательной программы СПО (ООП СПО) на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих, служащих.

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

Содержание программы «История» направлено на достижение следующих **целей**:

- формирование у молодого поколения исторических ориентиров самоидентификации в современном мире, гражданской идентичности личности;
- формирование понимания истории как процесса эволюции общества, цивилизации и истории как науки;
- усвоение интегративной системы знаний об истории человечества при особом внимании к месту и роли России во всемирно-историческом процессе;
- развитие способности у обучающихся осмысливать важнейшие исторические события, процессы и явления;
- формирование у обучающихся системы базовых национальных ценностей на основе осмысления общественного развития, осознания уникальности каждой личности, раскрывающейся полностью только в обществе и через общество;
- воспитание обучающихся в духе патриотизма, уважения к истории своего Отечества как единого многонационального государства, построенного на основе равенства всех народов России.

Программа учебной дисциплины «История» является основой для разработки рабочих программ, в которых профессиональные образовательные организации, реализующие образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, уточняют содержание учебного материала, последовательность его изучения, распределение учебных часов, тематику рефератов,

Программа может использоваться другими профессиональными образовательными организациями, реализующими образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования; программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих; программы подготовки специалистов среднего звена (ППКРС, ППСЗ).

2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ИСТОРИЯ»

Система исторического образования в России должна продолжить формирование и развитие исторических ориентиров самоидентификации молодых людей в современном мире, их гражданской позиции, патриотизма как нравственного качества личности.

Значимость исторического знания в образовании обусловлена его познавательными и мировоззренческими свойствами, вкладом в духовно-нравственное становление молодежи.

Содержание учебной дисциплины «История» ориентировано на осознание студентами базовых национальных ценностей российского общества, формирование российской гражданской идентичности, воспитание гражданина России, сознающего объективную

необходимость выстраивания собственной образовательной траектории, непрерывного профессионального роста.

Ключевые процессы, явления, факты всемирной и российской истории представлены в контексте всемирно-исторического процесса, в его социально-экономическом, политическом, этнокультурном и духовном аспектах. Особое внимание уделено историческим реалиям, оказавшим существенное влияние на «облик современности» как в России, так и во всем мире.

Принципиальные оценки ключевых исторических событий опираются на положения Историко-культурного стандарта (ИКС), в котором сформулированы основные подходы к преподаванию отечественной истории, представлен перечень рекомендуемых для изучения тем, понятий и терминов, событий и персоналий, а также список «трудных вопросов истории»¹.

При отборе содержания учебной дисциплины «История» учитывались следующие принципы:

- многофакторный подход к истории, позволяющий показать всю сложность и многомерность предмета, продемонстрировать одновременное действие различных факторов, приоритетное значение одного из них в тот или иной период;
- направленность содержания на развитие патриотических чувств обучающихся, воспитание у них гражданских качеств, толерантности мышления;
- внимание к личностно-психологическим аспектам истории, которые проявляются прежде всего в раскрытии влияния исторических деятелей на ход исторического процесса;
- акцент на сравнении процессов, происходивших в различных странах, показ общеисторических тенденций и специфики отдельных стран;
- ориентация обучающихся на самостоятельный поиск ответов на важные вопросы истории, формирование собственной позиции при оценке ключевых исторических проблем.

Основой учебной дисциплины «История» являются содержательные линии: историческое время, историческое пространство и историческое движение. В разделе программы «Содержание учебной дисциплины» они представлены как сквозные содержательные линии:

- эволюция хозяйственной деятельности людей в зависимости от уровня развития производительных сил и характера экономических отношений;
- процессы формирования и развития этнонациональных, социальных, религиозных и политических общностей;
- образование и развитие государственности в последовательной смене форм и типов, моделей взаимоотношений власти и общества, эволюция политической системы;
- социальные движения со свойственными им интересами, целями и противоречиями;
- эволюция международных отношений;
- развитие культуры разных стран и народов.

Содержание учебной дисциплины «История» разработано с ориентацией на профили профессионального образования, в рамках которых студенты осваивают профессии СПО и специальности СПО ФГОС среднего профессионального образования. Это выражается в содержании обучения, количестве часов, выделяемых на изучение отдельных тем программы, глубине их освоения обучающимися, объеме и характере практических занятий.

При освоении профессий СПО, специальностей СПО технического, естественно-научного и социально-экономического профилей история изучается на базовом уровне ФГОС среднего общего образования.

При освоении специальностей СПО гуманитарного профиля история изучается более углубленно. Содержание, профессионально значимое для освоения специальностей СПО гуманитарного профиля профессионального образования, выделено в программе курсивом.

В процессе изучения истории рекомендуется посещение:

¹ Концепция нового учебно-методического комплекса по отечественной истории // Вестник образования. — 2014. — № 13. — С. 10 — 124.

- исторических и культурных центров городов и поселений (архитектурных комплексов кремлей, замков и дворцов, городских кварталов и т. п.);
- исторических, краеведческих, этнографических, историко-литературных, художественных и других музеев (в том числе музеев под открытым небом);
- мест исторических событий, памятников истории и культуры;
- воинских мемориалов, памятников боевой славы;
- мест археологических раскопок.

Неотъемлемой частью образовательного процесса являются выполнение обучающимися практических заданий, индивидуальных проектов, подготовка рефератов (докладов).

Изучение общеобразовательной учебной дисциплины «История» завершается подведением итогов в форме дифференцированного зачета или экзамена в рамках промежуточной аттестации студентов в процессе освоения ОПОП СПО с получением среднего общего образования (ППКРС, ППССЗ).

3. МЕСТО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В УЧЕБНОМ ПЛАНЕ

Учебная дисциплина «История» является учебным предметом обязательной предметной области «Общественные науки» ФГОС среднего общего образования.

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

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

4. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

- личностных:
 - сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувств ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России, уважения к государственным символам (гербу, флагу, гимну);
 - становление гражданской позиции как активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие гуманистические и демократические ценности;
 - готовность к служению Отечеству, его защите;
 - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития исторической науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;
 - сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;
 - толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения;

- метапредметных:

- умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;

- умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;

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

- готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках исторической информации, критически ее оценивать и интерпретировать;

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

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

- предметных:

- сформированность представлений о современной исторической науке, ее специфике, методах исторического познания и роли в решении задач прогрессивного развития России в глобальном мире;

- владение комплексом знаний об истории России и человечества в целом, представлениями об общем и особенном в мировом историческом процессе;

- сформированность умений применять исторические знания в профессиональной и общественной деятельности, поликультурном общении;

- владение навыками проектной деятельности и исторической реконструкции с привлечением различных источников;

- сформированность умений вести диалог, обосновывать свою точку зрения в дискуссии по исторической тематике.

5. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ И ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ВИДОВ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТУДЕНТОВ

Значение изучения истории. Проблема достоверности исторических знаний. Исторические источники, их виды, основные методы работы с ними. *Вспомогательные исторические дисциплины. Историческое событие и исторический факт. Концепции исторического развития (формационная, цивилизационная, их сочетание).* Периодизация всемирной истории. История России — часть всемирной истории.

1. Древнейшая стадия истории человечества

Происхождение человека. Люди эпохи палеолита. Источники знаний о древнейшем человеке. Проблемы антропогенеза. Древнейшие виды человека. Расселение древнейших людей по земному шару. Появление человека современного вида. Палеолит. *Условия жизни и занятия первобытных людей. Социальные отношения. Родовая община. Формы первобытного брака.* Достижения людей палеолита. Причины зарождения и особенности первобытной религии и искусства. Археологические памятники палеолита на территории России.

Практические занятия

Археологические памятники палеолита на территории России.

Неолитическая революция и ее последствия. Понятие «неолитическая революция». Причины неолитической революции. Зарождение производящего хозяйства, появление земледелия и животноводства. Прародина производящего хозяйства. Последствия неолитической революции. *Древнейшие поселения земледельцев и животноводов.* Неолитическая революция на территории современной России. Первое и второе общественное разделение труда. Появление ремесла и торговли. Начало формирования народов. *Индоевропейцы и проблема их прародины.* Эволюция общественных отношений, усиление неравенства. Соседская община. Племена и союзы племен. *Укрепление власти вождей.* Возникновение элементов государственности. Древнейшие города.

Практическое занятие

Неолитическая революция на территории современной России.

2. Цивилизации Древнего мира

Древнейшие государства. Понятие цивилизации. Особенности цивилизаций Древнего мира — древневосточной и античной. Специфика древнеегипетской цивилизации. Города-государства Шумера. Вавилон. Законы царя Хаммурапи. Финикийцы и их достижения. Древние евреи в Палестине. Хараппская цивилизация Индии. Индия под властью ариев. Зарождение древнекитайской цивилизации.

Практическое занятие

Особенности цивилизаций Древнего мира — древневосточной и античной.

Великие державы Древнего Востока. Предпосылки складывания великих держав, их особенности. Последствия появления великих держав. Хеттское царство. Ассирийская военная держава. Урарту. Мидийско-Персидская держава — крупнейшее государство Древнего Востока. Государства Индии. Объединение Китая. Империи Цинь и Хань.

Древняя Греция. Особенности географического положения и природы Греции. Минойская и микенская цивилизации. Последствия вторжения дорийцев в Грецию. Складывание полисного строя. Характерные черты полиса. Великая греческая колонизация и ее последствия. Развитие демократии в Афинах.

Спарта и ее роль в истории Древней Греции. *Греко-персидские войны, их ход, результаты, последствия. Расцвет демократии в Афинах. Причины и результаты кризиса полиса.* Македонское завоевание Греции. Походы Александра Македонского и их результаты. **Эллинистические государства — синтез античной и древневосточной цивилизации.**

Практическое занятие

Великая греческая колонизация и ее последствия.

Древний Рим. Рим в период правления царей. Рождение Римской республики и особенности управления в ней. Борьба патрициев и плебеев, ее результаты. Римские завоевания. *Борьба с Карфагеном. Превращение Римской республики в мировую державу.* Система управления в Римской республике. Внутриполитическая борьба, гражданские войны. Рабство в Риме, восстание рабов под предводительством Спартака. От республики к империи. Римская империя: территория, управление. *Периоды принципата и домината. Рим и провинции. Войны Римской империи. Римляне и варвары.* Кризис Римской империи. *Поздняя империя. Эволюция системы императорской власти. Колонат.* Разделение Римской империи на Восточную и Западную. Великое переселение народов и падение Западной Римской империи.

Практическое занятие

Великое переселение народов и падение Западной Римской империи.

Культура и религия Древнего мира. Особенности культуры и религиозных воззрений Древнего Востока. Монотеизм. Иудаизм. Буддизм — древнейшая мировая религия. Зарождение конфуцианства в Китае. Достижения культуры Древней Греции. Особенности древнеримской культуры. Античная философия, наука, литература, архитектура, изобразительное искусство. Античная культура как фундамент современной мировой культуры. Религиозные представления древних греков и римлян. ВОЗНИКНОВЕНИЕ ХРИСТИАНСТВА. ОСОБЕННОСТИ ХРИСТИАНСКОГО ВЕРОУЧЕНИЯ И ЦЕРКОВНОЙ СТРУКТУРЫ. Превращение христианства в государственную религию Римской империи.

Практические занятия

Возникновение христианства.

Особенности христианского вероучения и церковной структуры.

3. Цивилизации Запада и Востока в Средние века

Великое переселение народов и образование варварских королевств в Европе.

Средние века: понятие, хронологические рамки, периодизация. Варвары и их вторжения на территорию Римской империи.

Крещение варварских племен. Варварские королевства, особенности отношений варваров и римского населения в различных королевствах. *Синтез позднеримского и варварского начал в европейском обществе раннего Средневековья. Варварские правды.*

Возникновение ислама. Арабские завоевания. Арабы. Мухаммед и его учение. Возникновение ислама. Основы мусульманского вероучения. Образование Арабского халифата. Арабские завоевания.

Мусульмане и христиане. *Халифат Омейядов и Аббасидов.* Распад халифата. Культура исламского мира. *Архитектура, каллиграфия, литература.* Развитие науки. *Арабы как связующее звено между культурами античного мира и средневековой Европы.*

Практические занятия

Возникновение ислама.

Основы мусульманского вероучения.

Византийская империя. Территория Византии. Византийская империя: власть, управление. Расцвет Византии при Юстиниане. *Попытка восстановления Римской империи. Кодификация права.* Византия и славяне, славянизация Балкан. Принятие христианства славянскими народами. **Византия и страны Востока.** Турецкие завоевания и падение Византии. Культура Византии. *Сохранение и переработка античного наследия.* Искусство, иконопись, архитектура. *Человек в византийской цивилизации.* Влияние Византии на государственность и культуру России.

Практическое занятие

Принятие христианства славянскими народами.

Восток в Средние века. Средневековая Индия. Ислам в Индии. Делийский султанат. Культура средневековой Индии. Особенности развития Китая. Административно-бюрократическая система. *Империи Суй, Тан. Монголы. Чингисхан. Монгольские завоевания, управление державой. Распад Монгольской империи. Империя Юань в Китае. Свержение монгольского владычества в Китае, империя Мин.* Китайская культура и ее влияние на

соседние народы. Становление и эволюция государственности в Японии. Самураи. Правление сёгунов.

Практическое занятие

Китайская культура и ее влияние на соседние народы.

Империя Карла Великого и ее распад. Феодалная раздробленность в Европе.

Королевство франков. Военная реформа Карла Мартела и ее значение. *Франкские короли и римские папы*. Карл Великий, его завоевания и держава. Каролингское возрождение. Распад Каролингской империи. Причины и последствия феодалной раздробленности. Британия в раннее Средневековье. *Норманны и их походы*. *Норманнское завоевание Англии*.

Практическое занятие

Военная реформа Карла Мартела и ее значение.

Основные черты западноевропейского феодализма. Средневековое общество. Феодализм: понятие, основные черты. Феодальное землевладение, вассально-ленные отношения. *Причины возникновения феодализма*. Структура и сословия средневекового общества. Крестьяне, хозяйственная жизнь, крестьянская община. Феодалы. Феодальный замок. Рыцари, рыцарская культура.

Практическое занятие

Структура и сословия средневекового общества.

Средневековый западноевропейский город. Города Средневековья, причины их возникновения. Развитие ремесла и торговли. Коммуны и сеньоры. *Городские республики*. *Ремесленники и цехи*. *Социальные движения*. Повседневная жизнь горожан. Значение средневековых городов.

Практическое занятие

Повседневная жизнь горожан в Средние века.

Католическая церковь в Средние века. Крестовые походы. Христианская церковь в Средневековье. Церковная организация и иерархия. Усиление роли римских пап. Разделение церквей, католицизм и православие. Духовенство, монастыри, их роль в средневековом обществе. *Клюнийская реформа, монашеские ордена*. *Борьба пап и императоров Священной Римской империи*. *Папская теократия*. Крестовые походы, их последствия. Ереси в Средние века: причины их возникновения и распространения. Инквизиция. Упадок папства.

Практическое занятие

Крестовые походы, их последствия.

Зарождение централизованных государств в Европе. Англия и Франция в Средние века. *Держава Плантагенетов*. Великая хартия вольностей. Франция под властью Капетингов на пути к единому государству. Оформление сословного представительства (Парламент в Англии, Генеральные штаты во Франции). Столетняя война и ее итоги. Османское государство и падение Византии. Рождение Османской империи и государства Европы. Пиренейский полуостров в Средние века. Реконкиста. Образование Испании и Португалии. Политический и культурный подъем в Чехии. Ян Гус. Гуситские войны и их последствия. Перемены во внутренней жизни европейских стран. *«Черная смерть» и ее последствия*. *Изменения в положении трудового населения*. *Жакерия*. *Восстание Уота Тайлера*. Завершение складывания национальных государств. Окончательное объединение Франции. *Война Алой и Белой розы в Англии*. Укрепление королевской власти в Англии.

Практические занятия

Политический и культурный подъем в Чехии.

Ян Гус. Гуситские войны и их последствия.

Средневековая культура Западной Европы. Начало Ренессанса. Особенности и достижения средневековой культуры. Наука и богословие. Духовные ценности Средневековья. Школы и университеты. Художественная культура (*стили, творцы, памятники искусства*). Изобретение книгопечатания и последствия этого события. Гуманизм. Начало Ренессанса (Возрождения). Культурное наследие европейского Средневековья.

Практическое занятие

Культурное наследие европейского Средневековья.

Раздел 4. От Древней Руси к Российскому государству

Образование Древнерусского государства. Восточные славяне: происхождение, расселение, занятия, общественное устройство. *Взаимоотношения с соседними народами и государствами.* Предпосылки и причины образования Древнерусского государства. Новгород и Киев — центры древнерусской государственности. *Варяжская проблема.* Формирование княжеской власти (князь и дружина, полюдь). Первые русские князья, их внутренняя и внешняя политика. Походы Святослава.

Практическое занятие

Предпосылки и причины образования Древнерусского государства.

Крещение Руси и его значение. Начало правления князя Владимира Святославича. *Организация защиты Руси от кочевников.* Крещение Руси: причины, основные события, значение. Христианство и язычество. Церковная организация на Руси. Монастыри. Распространение культуры и письменности.

Практическое занятие

Крещение Руси: причины, основные события, значение.

Общество Древней Руси. Социально-экономический и политический строй Древней Руси. *Земельные отношения. Свободное и зависимое население.*

Древнерусские города, развитие ремесел и торговли. Русская Правда. Политика Ярослава Мудрого и Владимира Мономаха. Древняя Русь и ее соседи.

Раздробленность на Руси. Политическая раздробленность: причины и последствия. Крупнейшие самостоятельные центры Руси, особенности их географического, социально-политического и культурного развития. Новгородская земля. Владимиро-Суздальское княжество. Зарождение стремления к объединению русских земель.

Практическое занятие

Владими́ро-Суздальское княжество.

Древнерусская культура. Особенности древнерусской культуры. Возникновение письменности. Летописание. Литература (*слово, житие, поучение, хождение*). Былинный эпос. Деревянное и каменное зодчество. Живопись (*мозаики, фрески*). Иконы. *Декоративно-прикладное искусство.* Развитие местных художественных школ.

Практическое занятие

Деревянное и каменное зодчество.

Монгольское завоевание и его последствия. Монгольское нашествие. Сражение на Калке. Поход монголов на Северо-Западную Русь. Героическая оборона русских городов. *Походы монгольских войск на Юго-Западную Русь и страны Центральной Европы.* Значение противостояния Руси монгольскому завоеванию. Борьба Руси против экспансии с Запада. Александр Ярославич. Невская битва. Ледовое побоище. Зависимость русских земель от Орды и ее последствия. Борьба населения русских земель против ордынского владычества.

Практическое занятие

Значение противостояния Руси монгольскому завоеванию.

Начало возвышения Москвы. Причины и основные этапы объединения русских земель. Москва и Тверь: борьба за великое княжение. Причины и ход возвышения Москвы. *Московские князья и их политика.* Княжеская власть и церковь. Дмитрий Донской. Начало борьбы с ордынским владычеством. Куликовская битва, ее значение.

Практическое занятие

Куликовская битва, ее значение.

Образование единого Русского государства. Русь при преемниках Дмитрия Донского. *Отношения между Москвой и Ордой, Москвой и Литвой. Феодалная война второй четверти XV века, ее итоги.* Автокефалия Русской православной церкви. Иван III. Присоединение Новгорода. Завершение объединения русских земель. Прекращение зависимости Руси от Золотой Орды. *Войны с Казанью, Литвой, Ливонским орденом и Швецией.* Образование единого Русского государства и его значение. Усиление

великокняжеской власти. Судебник 1497 года. *Происхождение герба России. Система землевладения.* Положение крестьян, ограничение их свободы. Предпосылки и начало складывания крепостнической системы.

Практическое занятие

Образование единого Русского государства и его значение.

Раздел 5. Россия в XVI—XVII веках: от великого княжества к царству

Россия в правление Ивана Грозного. *Россия в период боярского правления.* Иван IV. Избранная рада. Реформы 1550-х годов и их значение. Становление приказной системы. *Укрепление армии. Стоглавый собор.* Расширение территории государства, его многонациональный характер. Походы на Казань. Присоединение Казанского и Астраханского ханств, борьба с Крымским ханством, покорение Западной Сибири. Ливонская война, ее итоги и последствия. Опричнина, споры о ее смысле. Последствия опричнины. Россия в конце XVI века, нарастание кризиса. Учреждение патриаршества. Закрепощение крестьян.

Практическое занятие

Опричнина, споры о ее смысле.

Смутное время начала XVII века. Царствование Б. Годунова. Смута: причины, участники, последствия. Самозванцы. Восстание под предводительством И. Болотникова. Вмешательство Речи Посполитой и Швеции в Смуту. Оборона Смоленска. Освободительная борьба против интервентов. Патриотический подъем народа. Окончание Смуты и возрождение российской государственности. Ополчение К. Минина и Д. Пожарского. Освобождение Москвы. Начало царствования династии Романовых.

Практическое занятие

Окончание Смуты и возрождение российской государственности.

Экономическое и социальное развитие России в XVII веке. Народные движения.

Экономические последствия Смуты. Восстановление хозяйства. *Новые явления в экономике страны:* рост товарно-денежных отношений, развитие мелкотоварного производства, возникновение мануфактур. Развитие торговли, начало формирования всероссийского рынка. Окончательное закрепощение крестьян. Народные движения в XVII веке: причины, формы, участники. Городские восстания. Восстание под предводительством С.Т.Разина.

Практическое занятие

Народные движения в XVII веке: причины, формы, участники.

Становление абсолютизма в России. Внешняя политика России в ХУН веке.

Усиление царской власти. Развитие приказной системы.

Преобразования в армии. Начало становления абсолютизма. Власть и церковь. Реформы патриарха Никона. Церковный раскол.

Протопоп Аввакум. Освоение Сибири и Дальнего Востока. Русские первопроходцы. Внешняя политика России в XVII веке. Взаимоотношения с соседними государствами и народами. Россия и Речь Посполитая. Смоленская война. Присоединение к России Левобережной Украины и Киева.

Отношения России с Крымским ханством и Османской империей.

Практические занятия

Реформы патриарха Никона.

Церковный раскол.

Культура Руси конца XIII—XVII веков. Культура XIII—XV веков. Летописание. Важнейшие памятники литературы (*памятники куликовского цикла, сказания, жития, хождения*). Развитие зодчества (Московский Кремль, *монастырские комплексы-крепости*). Расцвет иконописи (Ф.Грек, А.Рублев). Культура XVI века. Книгопечатание (И.Федоров). Публицистика. Зодчество (шатровые храмы). «Домострой». Культура XVII века. Традиции и новые веяния, усиление светского характера культуры. Образование. Литература: новые жанры (сатирические повести, автобиографические повести), новые герои. Зодчество: основные стили и памятники. Живопись (С. Ушаков).

Практическое занятие

Культура России XVII века.

Раздел 6. Страны Запада и Востока в XVI—XVIII веке

Экономическое развитие и перемены в западноевропейском обществе.

Новые формы организации производства.

Накопление капитала. Зарождение ранних капиталистических отношений. Мануфактура. Открытия в науке, усовершенствование в технике, внедрение технических новинок в производство. *Революции в кораблестроении и военном деле. Совершенствование огнестрельного оружия.* Развитие торговли и товарно-денежных отношений. Революция цен и ее последствия.

Практическое занятие

Зарождение ранних капиталистических отношений.

Великие географические открытия. Образование колониальных империй. Великие географические открытия, их технические, экономические и интеллектуальные предпосылки. Поиски пути в Индию и открытие Нового Света (Х. Колумб, Васко да Гама, Ф. Магеллан). Разделы сфер влияния и начало формирования колониальной системы. *Испанские и португальские колонии в Америке.* Политические, экономические и культурные последствия Великих географических открытий.

Практическое занятие

Политические, экономические и культурные последствия Великих географических открытий.

Возрождение и гуманизм в Западной Европе. Эпоха Возрождения. Понятие «Возрождение». Истоки и предпосылки становления культуры Ренессанса в Италии. Гуманизм и новая концепция человеческой личности. Идеи гуманизма в Северной Европе. *Влияние гуманистических идей в литературе, искусстве и архитектуре.* Высокое Возрождение в Италии. Искусство стран Северного Возрождения.

Практическое занятие

Высокое Возрождение в Италии.

Реформация и контрреформация. Понятие «протестантизм». *Церковь накануне Реформации. Гуманистическая критика церкви.* Мартин Лютер. Реформация в Германии, лютеранство. Религиозные войны. Крестьянская война в Германии. Жан Кальвин и распространение его учения. Новая конфессиональная карта Европы. Контрреформация и попытки преобразований в католическом мире. Орден иезуитов.

Практическое занятие

Крестьянская война в Германии.

Становление абсолютизма в европейских странах. Абсолютизм как общественно-политическая система. Абсолютизм во Франции. Религиозные войны и правление Генриха IV. *Франция при кардинале Ришелье. Fronда.* Людовик XIV — «король-солнце». Абсолютизм в Испании. Испания и империя Габсбургов в XVII—XVIII веках. Англия в эпоху Тюдоров. *Превращение Англии в великую морскую державу при Елизавете I.* Общие черты и особенности абсолютизма в странах Европы. «Просвещенный абсолютизм», его значение и особенности в Пруссии, при монархии Габсбургов.

Практическое занятие

Общие черты и особенности абсолютизма в странах Европы.

Англия в XVII—XVIII веках. Причины и начало революции в Англии. *Демократические течения в революции. Провозглашение республики.* Протекторат О. Кромвеля. Реставрация монархии. Итоги, характер и значение Английской революции. «Славная революция». Английское Просвещение. Дж. Локк. Политическое развитие Англии в XVIII веке. *Колониальные проблемы.* Подъем мануфактурного производства. Начало промышленной революции. Изменения в социальной структуре общества.

Практическое занятие

Итоги, характер и значение Английской революции.

Страны Востока в XVI — XVIII веках. Османские завоевания в Европе. Борьба европейских стран с османской опасностью. *Внутренний строй Османской империи и причины ее упадка.* Маньчжурское завоевание Китая. *Империя Цин и ее особенности.* Начало проникновения европейцев в Китай. Цинская политика изоляции. Сёгунат Токугавы в Японии.

Практическое занятие

Сёгунат Токугавы в Японии.

Страны Востока и колониальная экспансия европейцев. Колониальные захваты Англии, Голландии и Франции. *Колониальное соперничество.* Складывание колониальной системы. Колонизаторы и местное население. Значение колоний для развития стран Западной Европы. Испанские и португальские колонии Америки, *ввоз африканских рабов.* Английские колонии в Северной Америке: социально-экономическое развитие и политическое устройство. Рабовладение. Европейские колонизаторы в Индии. Захват Индии Англией и его последствия.

Практическое занятие

Европейские колонизаторы в Индии.

Международные отношения в XVII—XVIII веках. Религиозные, экономические и колониальные противоречия. Причины, ход, особенности, последствия Тридцатилетней войны. *Вестфальский мир и его значение.* *Гегемония Франции в Европе во второй половине XVII века.* Династические войны XVIII века. (Война за испанское наследство, Война за австрийское наследство). Семилетняя война — прообраз мировой войны.

Практическое занятие

Причины, ход, особенности, последствия Тридцатилетней войны.

Развитие европейской культуры и науки в XVII—XVIII веках. Эпоха **просвещения.** Новые художественные стили: классицизм, барокко, рококо. Крупнейшие писатели, художники, композиторы. Просвещение: эпоха и идеология. Развитие науки, важнейшие достижения. Идеология Просвещения и значение ее распространения. Учение о естественном праве и общественном договоре. Вольтер, Ш. Монтескьё, Ж.Ж.Руссо.

Практическое занятие

Идеология Просвещения и значение ее распространения.

Война за независимость и образование США. Причины борьбы английских колоний в Северной Америке за независимость. *Начало освободительного движения.* Декларация независимости США. Образование США. Война за независимость как первая буржуазная революция в США. Конституция США. Билль о правах.

Практическое занятие

Война за независимость как первая буржуазная революция в США.

Французская революция конца XVIII века. Предпосылки и причины Французской революции конца XVIII века. Начало революции. Декларация прав человека и гражданина. *Конституционалисты, жирондисты и якобинцы.* Конституция 1791 года. *Начало революционных войн.* Свержение монархии и установление республики. Якобинская диктатура. Террор. Падение якобинцев. От термидора к брюмеру. Установление во Франции власти Наполеона Бонапарта. Итоги революции. Международное значение революции.

Практическое занятие

Якобинская диктатура.

Раздел 7. Россия в конце XVII — XVIII веков: от царства к империи

Россия в эпоху петровских преобразований. Дискуссии о Петре I, значении и цене его преобразований. Начало царствования Петра I. *Стрелецкое восстание.* *Правление царевны Софьи.* *Крымские походы В. В. Голицына.* Начало самостоятельного правления Петра I. Азовские походы. Великое посольство.

Первые преобразования.

Северная война: причины, основные события, итоги. Значение Полтавской битвы. *Прутский и Каспийский походы.* Провозглашение России империей. Государственные реформы Петра I. Реорганизация армии. Реформы государственного управления (учреждение

Сената, коллегий, губернская реформа и др.). Указ о единонаследии. Табель о рангах. Утверждение абсолютизма. Церковная реформа. Развитие экономики. *Политика протекционизма и меркантилизма. Подушная подать. Введение паспортной системы. Социальные движения.* Восстания в Астрахани, на Дону. Итоги и цена преобразований Петра Великого.

Практическое занятие

Итоги и цена преобразований Петра Великого.

Экономическое и социальное развитие в XVIII веке. Народные движения. Развитие промышленности и торговли во второй четверти — конце XVIII века. Рост помещичьего землевладения. Основные сословия российского общества, их положение. Усиление крепостничества. Восстание под предводительством Е. И. Пугачева и его значение.

Практическое занятие

Восстание под предводительством Е. И. Пугачева и его значение.

Внутренняя и внешняя политика России в середине — второй половине XVIII века.

Дворцовые перевороты: причины, сущность, последствия. Внутренняя и внешняя политика преемников Петра I. Расширение привилегий дворянства. *Русско-турецкая война 1735 — 1739 годов.* Участие России в Семилетней войне. Короткое правление Петра III. Правление Екатерины II. Политика «просвещенного абсолютизма»: основные направления, мероприятия, значение. *Уложенная комиссия.* Губернская реформа. Жалованные грамоты дворянству и городам. Внутренняя политика Павла I, его свержение. Внешняя политика Екатерины II. Русско-турецкие войны и их итоги. Великие русские полководцы и флотоводцы (П. А. Румянцев, А. В. Суворов, Ф.Ф.Ушаков). Присоединение и освоение Крыма и Новороссии; Г.А.Потемкин. Участие России в разделах Речи Посполитой. Внешняя политика Павла I. Итальянский и Швейцарский походы А. В. Суворова, Средиземноморская экспедиция Ф. Ф. Ушакова.

Практическое занятие

Присоединение и освоение Крыма и Новороссии.

Русская культура XVIII века. Нововведения в культуре петровских времен. Просвещение и научные знания (Ф. Прокопович. И. Т. Посошков). Литература и искусство. *Архитектура и изобразительное искусство (Д. Трезини, В. В. Растрелли, И. Н. Никитин).* Культура и быт России во второй половине XVIII века. Становление отечественной науки; М.В.Ломоносов. *Исследовательские экспедиции.* Историческая наука (В. Н. Татищев). Русские изобретатели (И. И. Ползунов, И. П. Кулибин). Общественная мысль (Н. И. Новиков, А. Н. Радищев). Литература: основные направления, жанры, писатели (А. П. Сумароков, Н. М. Карамзин, Г. Р. Державин, Д. И. Фонвизин). Развитие архитектуры, живописи, скульптуры, музыки (стили и течения, художники и их произведения). Театр (Ф. Г. Волков).

Практическое занятие

Историческая наука в России в XVIII веке.

Раздел 8. Становление индустриальной цивилизации

Промышленный переворот и его последствия. Промышленный переворот (промышленная революция), его причины и последствия. Важнейшие изобретения.

Технический переворот в промышленности. От мануфактуры к фабрике. Машинное производство. *Появление новых видов транспорта и средств связи.* Социальные последствия промышленной революции. Индустриальное общество. Экономическое развитие Англии и Франции в XIX веке. *Конец эпохи «свободного капитализма».* Концентрация производства и капитала. Монополии и их формы. *Финансовый капитал.* Роль государства в экономике.

Практическое занятие

Социальные последствия промышленной революции. Индустриальное общество.

Международные отношения. Войны Французской революции и Наполеоновские войны. Антифранцузские коалиции. Крушение наполеоновской империи и его причины. Создание Венской системы международных отношений. *Священный союз. Восточный вопрос и обострение противоречий между европейскими державами.* Крымская (Восточная)

война и ее последствия. Франко-прусская война и изменение расстановки сил на мировой арене. Колониальные захваты. *Противоречия между державами*. Складывание системы союзов. Тройственный союз. Франко-русский союз — начало образования Антанты.

Практическое занятие

Крымская (Восточная) война и ее последствия.

Политическое развитие стран Европы и Америки. Страны Европы после Наполеоновских войн. Июльская революция во Франции. Образование независимых государств в Латинской Америке. Эволюция политической системы Великобритании, чартистское движение. Революции во Франции, Германии, Австрийской империи и Италии в 1848—1849 годах: характер, итоги и последствия. Пути объединения национальных государств: Италии, Германии. Социально-экономическое развитие США в конце XVIII — первой половине XIX века. *Истоки конфликта Север — Юг. Президент А. Линкольн*. Гражданская война в США. Отмена рабства. Итоги войны. Распространение социалистических идей. *Первые социалисты*. Учение К.Маркса. Рост рабочего движения. Деятельность I Интернационала. Возникновение социал-демократии. Образование II Интернационала. *Течения внутри социал-демократии*.

Практическое занятие

Гражданская война в США.

Развитие западноевропейской культуры. Литература. Изобразительное искусство. Музыка. Романтизм, реализм, символизм в художественном творчестве. Секуляризация науки. Теория Ч. Дарвина. Важнейшие научные открытия. *Революция в физике*. Влияние культурных изменений на повседневную жизнь и быт людей. Автомобили и воздухоплавание.

Раздел 9. Процесс модернизации в традиционных обществах Востока

Колониальная экспансия европейских стран. Индия. Особенности социально-экономического и политического развития стран Востока. *Страны Востока и страны Запада: углубление разрыва в темпах экономического роста*. Значение колоний для ускоренного развития западных стран. Колониальный раздел Азии и Африки. Традиционные общества и колониальное управление. Освободительная борьба народов колоний и зависимых стран. *Индия под властью британской короны. Восстание сипаев и реформы в управлении Индии*.

Практическое занятие

Колониальный раздел Азии и Африки.

Китай и Япония. Начало превращения Китая в зависимую страну. *Опиумные войны. Восстание тайпинов, его особенности и последствия*. Упадок и окончательное закабаление Китая западными странами. Особенности японского общества в период сёгуната Токугава. Насильственное «открытие» Японии. Революция Мэйдзи и ее последствия. Усиление Японии и начало ее экспансии в Восточной Азии.

Практическое занятие

Революция Мэйдзи и ее последствия.

10. Российская империя в XIX веке

Внутренняя и внешняя политика России в начале XIX века. Император Александр I и его окружение. Создание министерств. Указ о вольных хлебопашцах.

Меры по развитию системы образования. Проект М.М.Сперанского. Учреждение Государственного совета. Участие России в антифранцузских коалициях. *Тильзитский мир 1807 года и его последствия. Присоединение к России Финляндии и Бессарабии*. Отечественная война 1812 года. Планы сторон, основные этапы и сражения войны. Герои войны (М.И.Кутузов, П.И.Багратион, Н.Н.Раевский, Д.В.Давыдов и др.). Причины победы России в Отечественной войне 1812 года. Заграничный поход русской армии 1813—1814 годов. Венский конгресс. *Роль России в европейской политике в 1813—1825 годах*. Изменение внутривосточного курса Александра I в 1816—1825 годах. Аракчеевщина. Военные поселения.

Практическое занятие

Отечественная война 1812 года.

Движение декабристов. Движение декабристов: предпосылки возникновения, идейные основы и цели, первые организации, их участники. Южное общество; «Русская правда» П. И. Пестеля. Северное общество; Конституция Н. М. Муравьева. Выступления декабристов в Санкт-Петербурге (14 декабря 1825 года) и на юге, их итоги. Значение движения декабристов.

Практическое занятие

Значение движения декабристов.

Внутренняя политика Николая I. Правление Николая I. *Преобразование и укрепление роли государственного аппарата.* Кодификация законов. Социально-экономическое развитие России во второй четверти XIX века. Крестьянский вопрос. Реформа управления государственными крестьянами П. Д. Киселева. Начало промышленного переворота, его экономические и социальные последствия. Финансовая реформа Е. Ф. Канкрин. *Политика в области образования.* Теория официальной народности (С. С. Уваров).

Практическое занятие

Начало промышленного переворота в России, его экономические и социальные последствия.

Общественное движение во второй четверти XIX века. Оппозиционная общественная мысль. «Философическое письмо» П. Я. Чаадаева. Славянофилы (К. С. и И. С. Аксаковы, И. В. и П. В. Киреевские, А. С. Хомяков, Ю. Ф. Самарин и др.) и западники (К. Д. Кавелин, С. М. Соловьев, Т. Н. Грановский и др.). Революционно-социалистические течения (А. И. Герцен, Н. П. Огарев, В. Г. Белинский). Общество петрашевцев. Создание А. И. Герценом теории русского социализма и его издательская деятельность.

Практическое занятие

Создание А. И. Герценом теории русского социализма и его издательская деятельность.

Внешняя политика России во второй четверти XIX века. *Россия и революционные события 1830—1831 и 1848—1849 годов в Европе.* Восточный вопрос. Войны с Ираном и Турцией. Кавказская война. Крымская война 1853—1856 годов: причины, этапы военных действий, итоги. Героическая оборона Севастополя и ее герои.

Практическое занятие

Героическая оборона Севастополя в 1854—1855 годах и ее герои.

Отмена крепостного права и реформы 60—70-х годов XIX века. Контрреформы.

Необходимость и предпосылки реформ. Император Александр II и его окружение. *Планы и проекты переустройства России.* Подготовка крестьянской реформы. *Разработка проекта реформы в Редакционных комиссиях.* Основные положения Крестьянской реформы 1861 года и условия освобождения крестьян. Значение отмены крепостного права. Земская и городская реформы, создание системы местного самоуправления. Судебная реформа, суд присяжных. Введение всеобщей воинской повинности. Реформы в области образования и печати. Итоги и следствия реформ 1860—1870-х годов. «Конституция М.Т.Лорис-Меликова». Александр III. Причины контрреформ, их основные направления и последствия.

Практическое занятие

Значение отмены крепостного права в России.

Общественное движение во второй половине XIX века. Общественное движение в России в последней трети XIX века. Консервативные, либеральные, радикальные течения общественной мысли. Народническое движение: идеология (М. А. Бакунин, П. Л. Лавров, П. Н. Ткачев), организации, тактика. Деятельность «Земли и воли» и «Народной воли». *Охота народовольцев на царя.* *Кризис революционного народничества.* Основные идеи либерального народничества. Распространение марксизма и зарождение российской социал-демократии. Начало рабочего движения.

Практическое занятие

Народническое движение.

Экономическое развитие во второй половине XIX века. Социально-экономическое развитие пореформенной России. Сельское хозяйство после отмены крепостного права. Развитие торговли и промышленности. *Железнодорожное строительство.* Завершение промышленного переворота, его последствия. Возрастание роли государства в экономической жизни страны. Курс на модернизацию промышленности. Экономические и финансовые реформы (Н^Аунге, С.Ю.Витте). Разработка рабочего законодательства.

Практическое занятие

Курс на модернизацию промышленности в России во второй половине XIX века.

Внешняя политика России во второй половине XIX века. Европейская политика. А. М. Горчаков и преодоление последствий поражения в Крымской войне. Русско-турецкая война 1877—1878 годов, ход военных действий на Балканах — в Закавказье. *Роль России в освобождении балканских народов.* Присоединение Казахстана и Средней Азии. Заключение русско-французского союза. Политика России на Дальнем Востоке. Россия в международных отношениях конца XIX века.

Практическое занятие

Русско-турецкая война 1877—1878 годов.

Русская культура XIX века. Развитие науки и техники (Н.И.Лобачевский, Н. И. Пирогов, Н. Н. Зинин, Б. С. Якоби, А. Г. Столетов, Д. И. Менделеев, И. М. Сеченов и др.). *Географические экспедиции, их участники.* Расширение сети школ и университетов. Основные стили в художественной культуре (романтизм, классицизм, реализм). Золотой век русской литературы: писатели и их произведения (В. А. Жуковский,

А. С. Пушкин, М.Ю.Лермонтов, Н.В.Гоголь и др.). Общественное звучание литературы (Н. А. Некрасов, И. С. Тургенев, Л. Н. Толстой, Ф. М. Достоевский). Становление и развитие национальной музыкальной школы (М.И.Глинка, П.И.Чайковский, Могучая кучка). Расцвет театрального искусства, возрастание его роли в общественной жизни. Живопись: академизм, реализм, передвижники. Архитектура: стили (русский ампиризм, классицизм), зодчие и их произведения. Место российской культуры в мировой культуре XIX века.

Практическое занятие

Золотой век русской литературы.

Раздел 11. От Новой истории к Новейшей

Мир в начале XX века. Понятие «новейшая история». Важнейшие изменения на карте мира. Первые войны за передел мира. Окончательное формирование двух блоков в Европе (Тройственного союза и Антанты), нарастание противоречий между ними. *Военно-политические планы сторон. Гонка вооружений. Балканские войны. Подготовка к большой войне.* Особенности экономического развития Великобритании, Франции, Германии, США. Социальные движения и социальные реформы. Реформизм в деятельности правительств. Влияние достижений научно-технического прогресса.

Пробуждение Азии в начале XX века. Колонии, зависимые страны и метрополии. *Начало антиколониальной борьбы.* Синьхайская революция в Китае. Сун Ятсен. Гоминьдан. Кризис Османской империи и Младотурецкая революция. *Революция в Иране.* Национально-освободительная борьба в Индии против британского господства. Индийский национальный конгресс. М. Ганди.

Практическое занятие

Синьхайская революция в Китае.

Россия на рубеже XIX—XX веков. Динамика промышленного развития. Роль государства в экономике России. *Аграрный вопрос.* Император Николай II, его политические воззрения. Общественное движение. Возникновение социалистических и либеральных организаций и партий: их цели, тактика, лидеры (Г. В. Плеханов,

В. М. Чернов, В. И. Ленин, Ю. О. Мартов, П. Б. Струве). Усиление рабочего и крестьянского движения. Внешняя политика России. Конференции в Гааге. *Усиление влияния в Северо-Восточном Китае.* Русско-японская война 1904—1905 годов: планы сторон, основные сражения. Портсмутский мир.

Революция 1905 —1907 годов в России. Причины революции. «Кровавое воскресенье» и начало революции. *Развитие революционных событий и политика властей.* Советы как форма политического творчества масс. Манифест 17 октября 1905 года. Московское восстание. Спад революции. Становление конституционной монархии и элементов гражданского общества. *Легальные политические партии.* Опыт российского парламентаризма 1906 —1917 годов: особенности парламентской системы, ее полномочия и влияние на общественно-политическую жизнь, тенденции эволюции. Результаты Первой российской революции в политических и социальных аспектах.

Практическое занятие

Становление конституционной монархии и элементов гражданского общества.

Россия в период столыпинских реформ. П. А. Столыпин как государственный деятель. Программа П. А. Столыпина, ее главные цели и комплексный характер. П. А. Столыпин и III Государственная дума. Основное содержание и этапы реализации аграрной реформы, ее влияние на экономическое и социальное развитие России. Проблемы и противоречия в ходе проведения аграрной реформы. *Другие реформы и их проекты.* Экономический подъем. Политическая и общественная жизнь в России в 1910— 1914 годы. Обострение внешнеполитической обстановки.

Практическое занятие

Основное содержание и этапы реализации столыпинской аграрной реформы, ее влияние на экономическое и социальное развитие России.

Серебряный век русской культуры. Открытия российских ученых в науке и технике. Русская философия: поиски общественного идеала. *Сборник «Вехи».* Развитие литературы: от реализма к модернизму. Поэзия Серебряного века. Изобразительное искусство: традиции реализма, «Мир искусства», авангардизм, его направления. Архитектура. Скульптура. Музыка.

Практическое занятие

Русская философия: поиски общественного идеала.

Первая мировая война. Боевые действия 1914 —1918 годов. Особенности и участники войны. *Начальный период боевых действий (август— декабрь 1914 года).* Восточный фронт и его роль в войне. *Успехи и поражения русской армии.* Переход к позиционной войне. Основные сражения в Европе в 1915 — 1917 годах. Брусиловский прорыв и его значение. *Боевые действия в Африке и Азии. Вступление в войну США и выход из нее России. Боевые действия в 1918 году.* Поражение Германии и ее союзников.

Практическое занятие

Восточный фронт и его роль в Первой мировой войне.

Первая мировая война и общество. Развитие военной техники в годы войны. *Применение новых видов вооружений: танков, самолетов, отравляющих газов.* Перевод государственного управления и экономики на военные рельсы. Государственное регулирование экономики. *Патриотический подъем в начале войны.* Власть и общество на разных этапах войны. Нарастание тягот и бедствий населения. Антивоенные и национальные движения. Нарастание общенационального кризиса в России. Итоги Первой мировой войны. Парижская и Вашингтонская конференции и их решения.

Практическое занятие

Власть и российское общество на разных этапах Первой мировой войны.

Февральская революция в России. От Февраля к Октябрю. Причины революции. Отречение Николая II от престола. Падение монархии как начало Великой российской революции. Временное правительство и Петроградский совет рабочих и солдатских депутатов: начало двоевластия. *Вопросы о войне и земле. «Апрельские тезисы» В. И. Ленина и программа партии большевиков о переходе от буржуазного этапа революции к пролетарскому (социалистическому).* Причины апрельского, июньского и июльского кризисов Временного правительства. Конец двоевластия. На пороге экономической катастрофы и распада: Россия в июле — октябре 1917 года. Деятельность А. Ф. Керенского во главе Временного правительства. Выступление Л. Г. Корнилова и его провал. Изменения

в революционной части политического поля России: раскол эсеров, рост влияния большевиков в Советах.

Практическое занятие

Временное правительство и Петроградский совет рабочих и солдатских депутатов в 1917 году.

Октябрьская революция в России и ее последствия. События 24 — 25 октября в Петрограде, приход к власти большевиков во главе с В. И. Лениным. *Союз большевиков и левых эсеров. Установление власти Советов в основных регионах России.* II Всероссийский съезд Советов. Декреты о мире и о земле. Формирование новых органов власти. Создание ВЧК, начало формирования Красной Армии. Отношение большевиков к созыву Учредительного собрания. Причины разгона Учредительного собрания. Создание федеративного социалистического государства и его оформление в Конституции РСФСР 1918 года. Советско-германские переговоры и заключение Брестского мира, его условия, экономические и политические последствия. *Разрыв левых эсеров с большевиками, выступление левых эсеров и его разгром.* Установление однопартийного режима.

Практическое занятие

II Всероссийский съезд Советов. Декреты о мире и о земле.

Гражданская война в России. Причины Гражданской войны. Красные и белые: политические ориентации, лозунги и реальные действия, социальная опора. Другие участники Гражданской войны. Цели и этапы участия иностранных государств в Гражданской войне. *Начало фронтовой Гражданской войны. Ход военных действий на фронтах в 1918 — 1920 годах. Завершающий период Гражданской войны.* Причины победы красных. Россия в годы Гражданской войны. Экономическая политика большевиков. Национализация, «красногвардейская атака на капитал». Политика «военного коммунизма», ее причины, цели, содержание, последствия. Последствия и итоги Гражданской войны.

Практическое занятие

Россия в годы Гражданской войны.

Раздел 12. Между мировыми войнами

Европа и США. Территориальные изменения в Европе и Азии после Первой мировой войны. Революционные события 1918 — начала 1920-х годов в Европе. Ноябрьская революция в Германии и возникновение Веймарской республики. Революции в Венгрии. Зарождение коммунистического движения, создание и деятельность Коммунистического интернационала. Экономическое развитие ведущих стран мира в 1920-х годах. Причины мирового экономического кризиса 1929 — 1933 годов. *Влияние биржевого краха на экономику США. Распространение кризиса на другие страны. Поиск путей выхода из кризиса.* Дж.М.Кейнс и его рецепты спасения экономики. Государственное регулирование экономики и социальных отношений. «Новый курс» президента США Ф. Рузвельта и его результаты.

Практическое занятие

Причины мирового экономического кризиса 1929 — 1933 годов.

Недемократические режимы. *Рост фашистских движений в Западной Европе.* Захват фашистами власти в Италии. *Режим Муссолини в Италии.* Победа нацистов в Германии. А. Гитлер — фюрер германского народа. Внутренняя политика А. Гитлера, установление и функционирование тоталитарного режима, причины его устойчивости. Авторитарные режимы в большинстве стран Европы: общие черты и национальные особенности. Создание и победа Народного фронта во Франции, Испании. *Реформы правительств Народного фронта.* Гражданская война в Испании. *Помощь СССР антифашистам. Причины победы мятежников.*

Практическое занятие

Гражданская война в Испании.

Турция, Китай, Индия, Япония. Воздействие Первой мировой войны и Великой российской революции на страны Азии. Установление республики в Турции, деятельность М.Кемаля. Великая национальная революция 1925 — 1927 годов в Китае. Создание

Компартии Китая. Установление диктатуры Чан Кайши и гражданская война в Китае. *Советские районы Китая*. Создание Национального фронта борьбы против Японии. *Сохранение противоречий между коммунистами и гоминдановцами*. Кампания гражданского неповиновения в Индии. Идеология ненасильственного сопротивления английским колонизаторам М. Ганди. Милитаризация Японии, ее переход к внешнеполитической экспансии.

Практическое занятие

Великая национальная революция 1925 — 1927 годов в Китае.

Международные отношения. Деятельность Лиги Наций. Кризис Версальско-Вашингтонской системы. Агрессия Японии на Дальнем Востоке. Начало японо-китайской войны. Столкновения Японии и СССР. События у озера Хасан и реки Халхин-Гол. *Агрессия Италии в Эфиопии*. *Вмешательство Германии и Италии в гражданскую войну в Испании*. Складывание союза агрессивных государств «Берлин — Рим — Токио». Западная политика «умиротворения» агрессоров. Аншлюс Австрии. Мюнхенский сговор и раздел Чехословакии.

Практическое занятие

Мюнхенский сговор и раздел Чехословакии.

Культура в первой половине XX века. Развитие науки. Открытия в области физики, химии, биологии, медицины. Формирование новых художественных направлений и школ. Развитие реалистического и модернистского искусства. Изобразительное искусство. Архитектура. Основные направления в литературе. Писатели: модернисты, реалисты; писатели «потерянного поколения», антиутопии. Музыка. Театр. Развитие киноискусства. *Рождение звукового кино*. Нацизм и культура.

Практическое занятие

Формирование новых художественных направлений и школ в искусстве первой половины XX века.

Новая экономическая политика в Советской России. Образование СССР. Экономический и политический кризис. Крестьянские восстания, Кронштадтский мятеж и др. Переход к новой экономической политике. Сущность нэпа. Достижения и противоречия нэпа, причины его свертывания. Политическая жизнь в 1920-е годы. Образование СССР: предпосылки объединения республик, альтернативные проекты и практические решения. *Национальная политика советской власти*. Укрепление позиций страны на международной арене.

Практические занятия

Сущность нэпа.

Достижения и противоречия нэпа, причины его свертывания.

Индустриализация и коллективизация в СССР. Обострение внутрипартийных разногласий и борьбы за лидерство в партии и государстве. Советская модель модернизации. *Начало индустриализации*. Коллективизация сельского хозяйства: формы, методы, экономические и социальные последствия. Индустриализация: цели, методы, экономические и социальные итоги и следствия. Первые пятилетки: задачи и результаты.

Практическое занятие

Советская модель модернизации.

Советское государство и общество в 1920 — 1930-е годы. Особенности советской политической системы: однопартийность, сращивание партийного и государственного аппарата, контроль над обществом. Культ вождя. И.В.Сталин. Массовые репрессии, их последствия. *Изменение социальной структуры советского общества*. Стахановское движение. *Положение основных социальных групп*. Повседневная жизнь и быт населения городов и деревень. Итоги развития СССР в 1930-е годы. Конституция СССР 1936 года.

Практическое занятие

Стахановское движение.

Советская культура в 1920— 1930-е годы. «Культурная революция»: задачи и направления. Ликвидация неграмотности, создание системы народного образования. Культурное разнообразие 1920-х годов. *Идейная борьба среди деятелей культуры*.

Утверждение метода социалистического реализма в литературе и искусстве. Достижения литературы и искусства. Развитие кинематографа. Введение обязательного начального преподавания. Восстановление преподавания истории. Идеологический контроль над духовной жизнью общества. Развитие советской науки.

Практическое занятие

«Культурная революция»: задачи и направления.

Раздел 13. Вторая мировая война. Великая Отечественная война

Накануне мировой войны. *Мир в конце 1930-х годов: три центра силы.*

Наращение угрозы войны. Политика «умиротворения» агрессора и переход Германии к решительным действиям. Англо-франко-советские переговоры в Москве, причины их неудачи. Советско-германский пакт о ненападении и секретный дополнительный протокол. Военно-политические планы сторон. Подготовка к войне.

Практические занятия

Военно-политические планы сторон накануне Второй мировой войны.

Подготовка к войне.

Первый период Второй мировой войны. Бои на Тихом океане. Нападение Германии на Польшу. «Странная война» на Западном фронте. Поражение Франции.

Оккупация и подчинение Германией стран Европы. *Битва за Англию.* Укрепление безопасности СССР: присоединение Западной Белоруссии и Западной Украины, Бессарабии и Северной Буковины, Советско-финляндская война, советизация прибалтийских республик. Нацистская программа завоевания СССР. Подготовка СССР и Германии к войне. Соотношение боевых сил к июню 1941 года. Великая Отечественная война как самостоятельный и определяющий этап Второй мировой войны. Цели сторон, соотношение сил. Основные сражения и их итоги на первом этапе войны (22 июня 1941 года — ноябрь 1942 года). Деятельность советского руководства по организации обороны страны. Историческое значение Московской битвы. Нападение Японии на США. Боевые действия на Тихом океане в 1941 — 1945 годах.

Практическое занятие

Историческое значение Московской битвы.

Второй период Второй мировой войны. Военные действия на советско-германском фронте в 1942 году. Сталинградская битва и начало коренного перелома в ходе войны. *Военные действия в Северной Африке.* Складывание антигитлеровской коалиции и ее значение. *Конференции глав союзных держав и их решения.* Курская битва и завершение коренного перелома. Оккупационный режим. Геноцид. Холокост. Движение Сопротивления. Партизанское движение в СССР, формы борьбы, роль и значение. Коллаборационизм, его причины в разных странах Европы и Азии. Советский тыл в годы войны. Эвакуация. Вклад в победу деятелей науки и культуры. Изменение положения Русской православной церкви и других конфессий в годы войны. Главные задачи и основные наступательные операции Красной Армии на третьем этапе войны (1944). Открытие Второго фронта в Европе. Военные операции 1945 года. Разгром Германии. Советско-японская война. Атомная бомбардировка Хиросимы и Нагасаки. Окончание Второй мировой войны. Значение победы над фашизмом. Решающий вклад СССР в Победу. Людские и материальные потери воюющих сторон.

Практические занятия

Сталинградская битва и начало коренного перелома в ходе Великой Отечественной войны.

Движение Сопротивления в годы Второй мировой войны.

Раздел 14. Мир во второй половине XX — начале XXI века

Послевоенное устройство мира. Начало «холодной войны». Итоги Второй мировой войны и новая геополитическая ситуация в мире. Решения Потсдамской конференции. Создание ООН и ее деятельность. *Раскол антифашистской коалиции.* Начало «холодной войны». Создание НАТО и СЭВ. *Особая позиция Югославии.* Формирование двухполюсного

(биполярного) мира. Создание НАТО и ОВД. Берлинский кризис. Раскол Германии. Война в Корее. Гонка вооружений.

Практическое занятие

Создание ООН и ее деятельность.

Ведущие капиталистические страны. Превращение США в ведущую мировую державу. Факторы, способствовавшие успешному экономическому развитию США. Развитие научно-технической революции. *Основные тенденции внутренней и внешней политики США.* Послевоенное восстановление стран Западной Европы. «План Маршалла». Важнейшие тенденции развития Великобритании, Франции, ФРГ. Падение авторитарных режимов в Португалии, Испании, Греции. Европейская интеграция, ее причины, цели, ход, последствия. Особенности развития Японии.

Практические занятия

Послевоенное восстановление стран Западной Европы.

«План Маршалла».

Страны Восточной Европы. Установление власти коммунистических сил после Второй мировой войны в странах Восточной Европы. Начало социалистического строительства. *Копирование опыта СССР. Создание и деятельность Совета экономической взаимопомощи (СЭВ).* Антикоммунистическое восстание в Венгрии и его подавление. *Экономическое и политическое развитие социалистических государств в Европе в 1960 — 1970-е годы.* Попытки реформ. Я.Кадар. «Пражская весна». Кризисные явления в Польше. Особый путь Югославии под руководством И.Б.Тито.

Перемены в странах Восточной Европы в конце XX века. Объединение Германии. Распад Югославии и война на Балканах.

«Шоковая терапия» и социальные последствия перехода к рынку. Восточная Европа в начале XX века.

Практическое занятие

Особый путь Югославии под руководством И.Б.Тито.

Крушение колониальной системы. Освобождение от колониальной зависимости стран Азии (Вьетнама, Индии, Индонезии). Деколонизация Африки. *Освобождение Анголы и Мозамбика.* Падение режима апартеида в ЮАР. Основные проблемы освободившихся стран. *Социалистический и капиталистический пути развития.* Поиск путей модернизации. «Азиатские тигры». Основы ускоренного экономического роста. Исламская революция в Иране. Вторжение войск западной коалиции в Ирак. «Арабская весна», ее причины и последствия.

Практическое занятие

Основные проблемы освободившихся стран во второй половине XX века.

Индия, Пакистан, Китай. Освобождение Индии и Пакистана от власти Великобритании. *Причины противоречий между Индией и Пакистаном.* Особенности внутри- и внешнеполитического развития этих государств. Реформы в Индии. Успехи в развитии Индии в начале XXI века. Завершение гражданской войны в Китае. Образование КНР. Мао Цзэдун. «Большой скачок», народные коммуны и «культурная революция» в КНР. Реформы в Китае. Дэн Сяопин. Успехи и проблемы развития социалистического Китая на современном этапе.

Практическое занятие

Успехи и проблемы развития социалистического Китая на современном этапе.

Страны Латинской Америки. Особенности экономического и политического развития стран Латинской Америки. *Национал-реформизм. Х. Перрон. Военные перевороты и военные диктатуры.* Между диктатурой и демократией. Господство США в Латинской Америке. Кубинская революция. Ф. Кастро. Строительство социализма на Кубе. Куба после распада СССР. Чилийская революция. С.Альенде. Сандинистская революция в Никарагуа. «Левый поворот» в конце XX — начале XXI века. Президент Венесуэлы У. Чавес и его последователи в других странах. *Строительство социализма XXI века.*

Практическое занятие

Кубинская революция.

Международные отношения. Международные конфликты и кризисы в 1950 — 1960-е годы. Борьба сверхдержав — СССР и США. Суэцкий кризис. Берлинский кризис. Карибский кризис — порог ядерной войны. Война США во Вьетнаме. Ближневосточный конфликт. Образование государства Израиль. Арабо-израильские войны. Палестинская проблема. Достижение примерного военно-стратегического паритета СССР и США. Разрядка международной напряженности в 1970-е годы. Хельсинкское совещание по безопасности и сотрудничеству в Европе. Введение ограниченного контингента советских войск в Афганистан. Кризис разрядки. Новое политическое мышление. Конец двухполярного мира и превращение США в единственную сверхдержаву. Расширение НАТО на Восток. *Войны США и их союзников в Афганистане, Ираке, вмешательство в события в Ливии, Сирии.* Многополярный мир, его основные центры.

Практическое занятие

Разрядка международной напряженности в 1970-е годы.

Развитие культуры. Крупнейшие научные открытия второй половины XX — начала XXI века. Освоение космоса. Новые черты культуры. *Произведения о войне немецких писателей.* Реалистические и модернистские направления в искусстве. Экзистенциализм. Театр абсурда. Поп-арт и его черты. Развитие кинематографа. Итальянский неореализм. Развлекательный кинематограф Голливуда. Звезды экрана. Появление рок-музыки. Массовая культура. *Индустрия развлечений.* Постмодернизм — стирание грани между элитарной и массовой культурой. Глобализация и национальные культуры.

Практическое занятие

Глобализация и национальные культуры в конце XX — начале XXI века.

Раздел 15. Апогей и кризис советской системы. 1945 — 1991 годы

СССР в послевоенные годы. Укрепление статуса СССР как великой мировой державы. Начало «холодной войны». Атомная монополия США; создание атомного оружия и средств его доставки в СССР. Конверсия, возрождение и развитие промышленности.

Положение в сельском хозяйстве. Голод 1946 года. Послевоенное общество, духовный подъем людей. Противоречия социально-политического развития. *Усиление роли государства во всех сферах жизни общества. Власть и общество.* Репрессии. Идеология и культура в послевоенный период; идеологические кампании и научные дискуссии 1940-х годов.

Практическое занятие

Послевоенное советское общество, духовный подъем людей.

СССР в 1950-х — начале 1960-х годов. Перемены после смерти И. В. Сталина. Борьба за власть, победа Н.С.Хрущева. XX съезд КПСС и его значение. Начало реабилитации жертв политических репрессий. Основные направления реформирования советской экономики и его результаты. *Достижения в промышленности. Ситуация в сельском хозяйстве.* Освоение целины. Курс на строительство коммунизма. Социальная политика; жилищное строительство. Усиление негативных явлений в экономике. Выступления населения.

Практическое занятие

XX съезд КПСС и его значение.

СССР во второй половине 1960-х — начале 1980-х годов. Противоречия внутривнутриполитического курса Н.С.Хрущева. Причины отставки Н.С.Хрущева. Л.И.Брежнев. Концепция развитого социализма. Власть и общество. *Усиление позиций партийно-государственной номенклатуры.* Конституция СССР 1977 года. Преобразования в сельском хозяйстве. Экономическая реформа 1965 года: задачи и результаты. Достижения и проблемы в развитии науки и техники. Нарастание негативных тенденций в экономике. Застой. Теневая экономика. **Усиление идеологического контроля в различных сферах культуры.** Инакомыслие, диссиденты. Социальная политика, рост благосостояния населения. Причины усиления недовольства. СССР в системе международных отношений. Установление военно-стратегического паритета между СССР и США. Переход к политике разрядки международной напряженности. Участие СССР в военных действиях в Афганистане.

Практическое занятие

Экономическая реформа 1965 года в СССР: задачи и результаты.

СССР в годы перестройки. Предпосылки перемен. М.С.Горбачев. Политика ускорения и ее неудача. *Причины нарастания проблем в экономике.* Экономические реформы, их результаты. *Разработка проектов приватизации и перехода к рынку.* Реформы политической системы. *Изменение государственного устройства СССР.* Национальная политика и межнациональные отношения. Национальные движения в союзных республиках. Политика гласности и ее последствия. Изменения в общественном сознании. Власть и церковь в годы перестройки. *Нарастание экономического кризиса и обострение межнациональных противоречий.* *Образование политических партий и движений.* Августовские события 1991 года. Распад СССР. Образование СНГ. Причины и последствия кризиса советской системы и распада СССР.

Практическое занятие

Политика гласности в СССР и ее последствия.

Развитие советской культуры (1945 —1991 годы). Развитие культуры в послевоенные годы. *Произведения о прошедшей войне и послевоенной жизни.* Советская культура в конце 1950-х — 1960-е годы. Новые тенденции в художественной жизни страны. «Оттепель» в литературе, молодые поэты 1960-х годов. Театр, его общественное звучание. Власть и творческая интеллигенция. Советская культура в середине 1960 — 1980-х годов. *Достижения и противоречия художественной культуры.* Культура в годы перестройки. *Публикация запрещенных ранее произведений, показ кинофильмов.* *Острые темы в литературе, публицистике, произведениях кинематографа.* Развитие науки и техники в СССР. Научно-техническая революция. Успехи советской космонавтики (С. П. Королев, Ю. А. Гагарин). Развитие образования в СССР. *Введение обязательного восьмилетнего, затем обязательного среднего образования.* *Рост числа вузов и студентов.*

Практическое занятие

Успехи советской космонавтики.

Раздел 16. Российская Федерация на рубеже XX—XXI веков

Формирование российской государственности. *Изменения в системе власти.* Б.Н.Ельцин. Политический кризис осени 1993 года. Принятие Конституции России 1993 года. Экономические реформы 1990-х годов: основные этапы и результаты. Трудности и противоречия перехода к рыночной экономике. *Основные направления национальной политики: успехи и просчеты.* Нарастание противоречий между центром и регионами. Военно-политический кризис в Чечне. Отставка Б. Н. Ельцина. Деятельность Президента России В. В. Путина: курс на продолжение реформ, стабилизацию положения в стране, сохранение целостности России, укрепление государственности, обеспечение гражданского согласия и единства общества. Новые государственные символы России. Развитие экономики и социальной сферы в начале XXI века. Роль государства в экономике.

Приоритетные национальные проекты и федеральные программы. Политические лидеры и общественные деятели современной России. Президентские выборы 2008 года. Президент России Д. А. Медведев. Государственная политика в условиях экономического кризиса, начавшегося в 2008 году. Президентские выборы 2012 года. *Разработка и реализация планов дальнейшего развития России.* Геополитическое положение и внешняя политика России в 1990-е годы. Россия и Запад. *Балканский кризис 1999 года.* Отношения со странами СНГ. Восточное направление внешней политики. Разработка новой внешнеполитической стратегии в начале XXI века. Укрепление международного престижа России. Решение задач борьбы с терроризмом. Российская Федерация в системе современных международных отношений. Политический кризис на Украине и воссоединение Крыма с Россией. Культура и духовная жизнь общества в конце XX — начале XXI века.

Распространение информационных технологий в различных сферах жизни общества. Многообразие стилей художественной культуры. Достижения и противоречия культурного развития.

Практические занятия

Экономические реформы 1990-х годов в России: основные этапы и результаты.

Политический кризис на Украине и воссоединение Крыма с Россией.

6. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

При реализации содержания общеобразовательной учебной дисциплины «История» в пределах освоения ОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППКРС) максимальная учебная нагрузка обучающихся составляет 171 час. Из них аудиторная (обязательная) учебная нагрузка – 171 час.

Наименование разделов	Максимальная нагрузка, час	Аудиторная нагрузка, час		
		Всего часов	в том числе, час	
			лекций, уроков	лабораторных и практических занятий
Введение	3	3	3	
Раздел 1. Древнейшая стадия истории человечества	4	4	2	2
Раздел 2. Цивилизации Древнего мира	8	8	4	4
Раздел 3. Цивилизации Запада и Востока в Средние века	12	12	8	4
Раздел 4. От Древней Руси к Российскому государству	14	14	10	4
Раздел 5. Россия в XVI—XVII веках: от великого княжества к царству	9	9	5	4
Раздел 6. Страны Запада и Востока в XVI—XVIII веках	12	12	8	4
Раздел 7. Россия в конце XVII—XVIII веков: от царства к империи	10	10	6	4
Раздел 8. Становление индустриальной цивилизации	6	6	2	4
Раздел 9. Процесс модернизации в традиционных обществах Востока	4	4	4	
Раздел 10. Российская империя в XIX веке	14	14	10	4
Раздел 11. От Новой истории к Новейшей	15	15	11	4
Раздел 12. Между мировыми войнами	14	14	9	5
Раздел 13. Вторая мировая война. Великая Отечественная война	12	12	6	6
Раздел 14. Мир во второй половине XX— начале XXI века	12	12	8	4
Раздел 15. Апогей и кризис советской системы 1945 — 1991 годов	12	12	8	4
Раздел 16. Российская Федерация на рубеже XX— XXI веков	10	10	6	4
Консультации Экзамен	4 6			
Итого	181	171	110	61

7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ИСТОРИЯ»

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

Помещение кабинета должно удовлетворять требованиям Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов (СанПиН 2.4.2 № 178-02) и быть оснащено типовым оборудованием, указанным в настоящих требованиях, в том числе специализированной учебной мебелью и средствами обучения, достаточными для выполнения требований к уровню подготовки обучающихся².

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

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

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

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

Библиотечный фонд может быть дополнен энциклопедиями, справочниками, научной и научно-популярной и другой литературой по вопросам исторического образования.

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

Примерные темы рефератов (докладов), индивидуальных проектов

- Происхождение человека: дискуссионные вопросы.
- Начало цивилизации.
- Древний Восток и Античность: сходство и различия.
- Феномен западноевропейского Средневековья
- Восток в Средние века.
- Основы российской истории.
- Происхождение Древнерусского государства.
- Русь в эпоху раздробленности.
- Возрождение русских земель (XIV—XV века).
- Рождение Российского централизованного государства.
- Смутное время в России.
- Россия в XVII веке: успехи и проблемы.
- Наш край с древнейших времен до конца XVII века.

² Письмо Министерства образования и науки РФ от 24.11.2011 № МД-1552/03 «Об оснащении общеобразовательных учреждений учебным и учебно-лабораторным оборудованием».

- Истоки модернизации в Западной Европе.
 - Революции XVII—XVIII веков как порождение модернизационных процессов.
 - Страны Востока в раннее Новое время.
 - Становление новой России (конец XVII — начало XVIII века).
 - Россия XVIII века: победная поступь империи.
 - Наш край в XVIII веке.
 - Рождение индустриального общества.
 - Восток и Запад в XIX веке: борьба и взаимовлияние.
 - Отечественная война 1812 года.
 - Россия XIX века: реформы или революция.
 - Наш край в XIX веке.
 - Мир начала XX века: достижения и противоречия.
 - Великая российская революция.
 - Между Первой и Второй мировыми войнами: альтернативы развития.
 - Советский вариант модернизации: успехи и издержки.
- Наш край в 1920 — 1930-е годы.

8. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Для студентов

1. Климов О.Ю., Земляничин В.А. Всеобщая история. 10 кл.- Москва: «ВЕНТАНА-ГРАФ», 2014г. (базовый уровень)
2. Киселев А.Ф., Попов В.П. История России 11 кл. – Москва, (базовый уровень)
3. Пленков О.Ю., Андреевская Т.П., Шевченко С.В. /Под. Ред. Мясникова В.С. Всеобщая история 11 класс. –Москва: «Просвещение», 2014г. (базовый уровень)
4. Сахаров А.Н., Загладин Н.В. История. История с древнейших времен до конца XIX в. 10 кл. –Москва: «Русское слово», 2016г. (базовый уровень)
5. Улуян А.А., Сергеев Е.Ю. /под ред. Чебурьяна А.О. История. Всеобщая история. 11 кл.- Москва; «ВЕНТАНА- ГРАФ», 2014г. (базовый уровень)

Для преподавателей

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

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

Приказ Министерства образования и науки РФ от 29.12.2014 № 1645 «О внесении изменений в Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 № 413 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования"».

Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259 «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования».

Вяземский Е.Е., Стрелова О.Ю. Уроки истории: думаем, спорим, размышляем. — М., 2012.

Вяземский Е.Е., Стрелова О.Ю. Педагогические подходы к реализации концепции единого учебника истории. — М., 2015.

Шевченко Н. И. История для профессий и специальностей технического, естественно-научного, социально-экономического профилей. Методические рекомендации. — М., 2013.

История России. 1900—1946 гг.: кн. для учителя / под ред. А.В.Филиппова, А.А.Данилова. — М., 2010.

Концепция нового учебно-методического комплекса по отечественной истории // Вестник образования. — 2014. — № 13. — С. 10 — 124.

9. ТЕКУЩИЙ КОНТРОЛЬ УРОВНЯ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения устного опроса, практических занятий, написание докладов, контрольных работ, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Изучение курса учебной дисциплины сопровождается текущим контролем и завершается промежуточной аттестацией, которая будет проходить в форме экзамена.

При освоении учебной дисциплины «История» определены контрольные работы по разделам Оценка знаний, умений и навыков по результатам текущего и промежуточного контроля производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
95 ÷ 100	5	отлично
75 ÷ 94	4	хорошо
60 ÷ 74	3	удовлетворительно
менее 60	2	не удовлетворительно

Департамент образования и молодежной политики
Ханты-Мансийского автономного округа – Югры
Бюджетное учреждение профессионального образования
Ханты-Мансийского автономного округа – Югры
«Междуреченский агропромышленный колледж»

Согласовано
Протокол заседания МС
от «13» 03 2017 г. № 5



Утверждено
Директор
Лунина
Н.Н. Лунина
Приказ от «07» 08 2017 г. №229-1/од

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОДБ.05 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА**

Профессия –	Повар, кондитер
Код профессии -	43.01.09
Срок обучения -	3 года 10 месяцев
Квалификация -	Повар, кондитер
Базовое образование -	основное общее
Получаемое образование -	среднее профессиональное с получением среднего общего образования

г.п. Междуреченский, 2017 г

Рабочая программа учебной дисциплины ОДБ.05ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА разработана на основе ФГОС среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ № 413 от 17.05.2012 года и зарегистрированного приказом Минюста №24480 от 07.06.2012 года (ред. От 29.12.2014), а также на основе примерной программы учебной дисциплины «Физическая культура», рекомендованной Федеральным государственным автономным учреждением «Федеральный институт развития образования» (ФГАУ «ФИРО») для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (Протокол № 3 от 21 июля 2015 г. Регистрационный номер рецензии 383 от 23 июля 2015 г. ФГАУ «ФИРО») с учетом требований Федеральных государственных образовательных стандартов по получаемой профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259).

Организация-разработчик: бюджетное учреждение профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа - Югры «Междуреченский агропромышленный колледж»

Разработчик(и): Лукиных Александр Дмитриевич, руководитель физического воспитания

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Физическая культура» предназначена для организации занятий по физической культуре в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования при подготовке специалистов среднего звена 43.01.09 «Повар, кондитер».

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

Содержание программы «Физическая культура» направлено на достижение следующих целей:

- формирование физической культуры личности будущего профессионала, востребованного на современном рынке труда;
- развитие физических качеств и способностей, совершенствование функциональных возможностей организма, укрепление индивидуального здоровья;
- формирование устойчивых мотивов и потребностей в бережном отношении к собственному здоровью, в занятиях физкультурно-оздоровительной и спортивно-оздоровительной деятельностью;
- овладение технологиями современных оздоровительных систем физического воспитания, обогащение индивидуального опыта занятий специально-прикладными физическими упражнениями и базовыми видами спорта;
- овладение системой профессионально и жизненно значимых практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление физического и психического здоровья;
- освоение системы знаний о занятиях физической культурой, их роли и значении в формировании здорового образа жизни и социальных ориентаций;
- приобретение компетентности в физкультурно-оздоровительной и спортивной деятельности, овладение навыками творческого сотрудничества в коллективных формах занятий физическими упражнениями.

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Содержание учебной дисциплины «Физическая культура» направлено на укрепление здоровья, повышение физического потенциала, работоспособности обучающихся, формирование у них жизненных, социальных и профессиональных мотиваций.

Реализация содержания учебной дисциплины «Физическая культура» в преемственности с другими общеобразовательными дисциплинами способствует воспитанию, социализации и самоидентификации обучающихся посредством лично и общественно значимой деятельности, становлению целесообразного здорового образа жизни.

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

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

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

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

Вторая содержательная линия соотносится с интересами студентов в занятиях спортом и характеризуется направленностью на обеспечение оптимального и достаточного уровня физической и двигательной подготовленности обучающихся.

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

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

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

Практическая часть предусматривает организацию учебно-методических и учебно-тренировочных занятий.

Содержание учебно-методических занятий обеспечивает: формирование у студентов установки на психическое и физическое здоровье; освоение методов профилактики профессиональных заболеваний; овладение приемами массажа и самомассажа, психорегулирующими упражнениями; знакомство с тестами, позволяющими самостоятельно анализировать состояние здоровья; овладение основными приемами неотложной доврачебной помощи. Темы учебно-методических занятий определяются по выбору из числа предложенных программой.

На учебно-методических занятиях преподаватель проводит консультации, на которых по результатам тестирования помогает определить оздоровительную и профессиональную направленность индивидуальной двигательной нагрузки.

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

Для организации учебно-тренировочных занятий студентов по физической культуре кроме обязательных видов спорта (легкой атлетики, кроссовой подготовки, лыж, плавания, гимнастики, спортивных игр) дополнительно предлагаются нетрадиционные (ритмическая и атлетическая гимнастика, ушу, стретчинг, таэквондо, армрестлинг, пауэрлифтинг и др.). Вариативные компоненты содержания обучения выделены курсивом.

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

С этой целью до начала обучения в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, студенты проходят медицинский осмотр (диспансеризацию) и компьютерное тестирование. Анализ физического развития, физической подготовленности, состояния основных функциональных систем позволяет определить медицинскую группу, в которой целесообразно заниматься обучающимся: основная, подготовительная или специальная.

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

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

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

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

На спортивное отделение зачисляются студенты основной медицинской группы, имеющие сравнительно высокий уровень физического развития и физической подготовленности, выполнившие стандартные контрольные нормативы, желающие заниматься одним из видов спорта, культивируемых в СПО. Занятия в спортивном отделении направлены в основном на подготовку к спортивным соревнованиям в избранном виде спорта.

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

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

Таким образом, освоение содержания учебной дисциплины «Физическая культура» предполагает, что студентов, освобожденных от занятий физическими упражнениями, практически нет. Вместе с тем в зависимости от заболеваний двигательная активность обучающихся может снижаться или прекращаться. Студенты, временно освобожденные по состоянию здоровья от практических занятий, осваивают теоретический и учебно-методический материал, готовят рефераты, выполняют индивидуальные проекты. Темой реферата, например, может быть: «Использование индивидуальной двигательной активности и основных валеологических факторов для профилактики и укрепления здоровья» (при том или ином заболевании).

Все контрольные нормативы по физической культуре студенты сдают в течение учебного года для оценки преподавателем их функциональной и двигательной подготовленности, в том числе и для оценки их готовности к выполнению нормативов

Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО)

В приложениях к программе представлены требования к оценке физической подготовленности и двигательных умений обучающихся в основном подготовительном и специальном учебном отделениях.

Изучение общеобразовательной учебной дисциплины «Физическая культура» завершается подведением итогов в форме дифференцированного зачета в рамках

промежуточной аттестации студентов в процессе освоения ОПОП СПО с получением среднего общего образования (ППССЗ).

3. МЕСТО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В УЧЕБНОМ ПЛАНЕ

Учебная дисциплина «Физическая культура» является учебным предметом обязательной предметной области «Физическая культура, экология и основы безопасности жизнедеятельности» ФГОС среднего общего образования.

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

В учебных планах ОПОП СПО дисциплина «Физическая культура» входит в состав общих общеобразовательных учебных дисциплин, формируемых из обязательных предметных областей ФГОС среднего общего образования, для специальностей СПО технического профиля профессионального образования.

4. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

- **личностных:**

- готовность и способность обучающихся к саморазвитию и личностному самоопределению;

- сформированность устойчивой мотивации к здоровому образу жизни и обучению, целенаправленному личностному совершенствованию двигательной активности с валеологической и профессиональной направленностью, неприятию вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков;

- потребность к самостоятельному использованию физической культуры как составляющей доминанты здоровья

- приобретение личного опыта творческого использования профессионально оздоровительных средств и методов двигательной активности;

- формирование личностных ценностно-смысловых ориентиров и установок, системы значимых социальных и межличностных отношений, личностных, регулятивных, познавательных, коммуникативных действий в процессе целенаправленной двигательной активности, способности их использования в социальной, в том числе профессиональной, практике;

- готовность самостоятельно использовать в трудовых и жизненных ситуациях навыки профессиональной адаптивной физической культуры;

- способность к построению индивидуальной образовательной траектории самостоятельного использования в трудовых и жизненных ситуациях навыков профессиональной адаптивной физической культуры;

- способность использования системы значимых социальных и межличностных отношений, ценностно-смысловых установок, отражающих личностные и гражданские позиции, в спортивной, оздоровительной и физкультурной деятельности;

- формирование навыков сотрудничества со сверстниками, умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе физкультурно-оздоровительной и спортивной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;

– принятие и реализация ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно оздоровительной деятельностью;

– умение оказывать первую помощь при занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;

– патриотизм, уважение к своему народу, чувство ответственности перед Родиной;

– готовность к служению Отечеству, его защите;

• **метапредметных:**

– способность использовать межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные) в познавательной, спортивной, физкультурной, оздоровительной и социальной практике;

– готовность учебного сотрудничества с преподавателями и сверстниками с использованием специальных средств и методов двигательной активности;

– освоение знаний, полученных в процессе теоретических, учебно-методических и практических занятий, в области анатомии, физиологии, психологии (возрастной и спортивной), экологии, ОБЖ;

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

– формирование навыков участия в различных видах соревновательной деятельности, моделирующих профессиональную подготовку;

– умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий (далее — ИКТ) в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, норм информационной безопасности;

• **предметных:**

– умение использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга;

– владение современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики предупреждения заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью;

– владение основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, физического развития и физических качеств;

– владение физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности;

– владение техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в игровой и соревновательной деятельности, готовность к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО).

5. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Теоретическая часть

Введение. Физическая культура в общекультурной профессиональной подготовке студентов СПО

Современное состояние физической культуры и спорта. Физическая культура и личность профессионала. Оздоровительные системы физического воспитания, их роль в формировании здорового образа жизни, сохранении творческой активности и долголетия,

предупреждении профессиональных заболеваний и вредных привычек. Особенности организации занятий со студентами в процессе освоения содержания учебной дисциплины «Физическая культура». Введение Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО). Требования к технике безопасности при занятиях физическими упражнениями.

1. Основы здорового образа жизни. Физическая культура в обеспечении здоровья

Здоровье человека, его ценность и значимость для профессионала. Взаимосвязь общей культуры обучающихся и их образа жизни. Современное состояние здоровья молодежи. Личное отношение к здоровью как условие формирования здорового образа жизни. Двигательная активность.

Влияние экологических факторов на здоровье человека. О вреде и профилактике курения, алкоголизма, наркомании. Влияние наследственных заболеваний в формировании здорового образа жизни. Рациональное питание и профессия. Режим в

трудовой и учебной деятельности. Активный отдых. Вводная и производственная гимнастика. Гигиенические средства оздоровления и управления работоспособностью: закаливание, личная гигиена, гидропроцедуры, бани, массаж. Материнство и здоровье. Профилактика профессиональных заболеваний средствами и методами физического воспитания.

3. Самоконтроль, его основные методы, показатели и критерии оценки

Использование методов стандартов, антропометрических индексов, номограмм, функциональных проб, упражнений-тестов для оценки физического развития, телосложения, функционального состояния организма, физической подготовленности. Коррекция содержания и методики занятий физическими упражнениями и спортом по результатам показателей контроля.

4. Психофизиологические основы учебного и производственного труда. Средства физической культуры в регулировании работоспособности

Средства физической культуры в регулировании работоспособности.

Психофизиологическая характеристика будущей производственной деятельности и учебного труда студентов профессиональных образовательных организаций. Динамика работоспособности в учебном году и факторы, ее определяющие. Основные причины изменения общего состояния студентов в период экзаменационной сессии.

Критерии нервно-эмоционального, психического и психофизического утомления. Методы повышения эффективности производственного и учебного труда. Значение мышечной релаксации.

Аутотренинг и его использование для повышения работоспособности.

5. Физическая культура в профессиональной деятельности специалиста

Личная и социально-экономическая необходимость специальной адаптивной и психофизической подготовки к труду. Оздоровительные и профилированные методы физического воспитания при занятиях различными видами двигательной активности. Профилактика профессиональных заболеваний средствами и методами физического воспитания. Тестирование состояния здоровья, двигательных качеств, психофизиологических функций, к которым профессия (специальность) предъявляет повышенные требования.

Практическая часть

Учебно-методические занятия

Содержание учебно-методических занятий определяется по выбору преподавателя с учетом интересов студентов.

1. Простейшие методики самооценки работоспособности, усталости, утомления и применение средств физической культуры для их направленной коррекции. Использование методов самоконтроля, стандартов, индексов.

2. Методика составления и проведения самостоятельных занятий физическими упражнениями гигиенической и профессиональной направленности. Методика активного отдыха в ходе профессиональной деятельности по избранному направлению.

3. Массаж и самомассаж при физическом и умственном утомлении.

4. Физические упражнения для профилактики и коррекции нарушения опорно-двигательного аппарата. Профилактика профессиональных заболеваний средствами и методами физического воспитания. Физические упражнения для коррекции зрения.

5. Составление и проведение комплексов утренней, вводной и производственной гимнастики с учетом направления будущей профессиональной деятельности студентов.

6. Методика определения профессионально значимых психофизиологических и двигательных качеств на основе профессиограммы специалиста. Спортограмма и профессиограмма.

7. Самооценка и анализ выполнения обязательных тестов состояния здоровья и общефизической подготовки. Методика самоконтроля за уровнем развития профессионально значимых качеств и свойств личности.

8. Ведение личного дневника самоконтроля (индивидуальной карты здоровья). Определение уровня здоровья (по Э.Н. Вайнеру).

9. Индивидуальная оздоровительная программа двигательной активности с учетом профессиональной направленности.

Учебно-тренировочные занятия

При проведении учебно-тренировочных занятий преподаватель определяет оптимальный объем физической нагрузки, опираясь на данные о состоянии здоровья студентов, дает индивидуальные рекомендации для самостоятельных занятий тем или иным видом спорта.

1. *Легкая атлетика. Кроссовая подготовка* Решает задачи поддержки и укрепления здоровья. Способствует развитию выносливости, быстроты, скоростно-силовых качеств, упорства, трудолюбия, внимания, восприятия, мышления.

Кроссовая подготовка: высокий и низкий старт, стартовый разгон, финиширование; бег 100 м, эстафетный бег 4 100 м, 4' 400 м; бег по прямой с различной скоростью, равномерный бег на дистанцию 2 000 м (девушки) и 3 000 м (юноши), прыжки в длину с разбега способом «согнув ноги»; прыжки в высоту способами: «прогнувшись», перешагивания, «ножницы», перекидной; метание гранаты весом 500 г (девушки) и 700 г (юноши); толкание ядра.

2. *Лыжная подготовка.* Решает оздоровительные задачи, задачи активного отдыха. Увеличивает резервные возможности сердечно-сосудистой и дыхательной систем, повышает защитные функции организма. Совершенствует силовую выносливость, координацию движений. Воспитывает смелость, выдержку, упорство в достижении цели.

Переход с одновременных лыжных ходов на попеременные. Преодоление подъемов и препятствий. Переход с хода на ход в зависимости от условий дистанции и состояния лыжни. Элементы тактики лыжных гонок: распределение сил, лидирование, обгон, финиширование и др. Прохождение дистанции до 3 км (девушки) и 5 км (юноши). Основные элементы тактики в лыжных гонках. Правила соревнований. Техника безопасности при занятиях лыжным спортом. Первая помощь при травмах и обморожениях.

3. *Гимнастика.* Решает оздоровительные и профилактические задачи. Развивает силу, выносливость, координацию, гибкость, равновесие, сенсоторику. Совершенствует память, внимание, целеустремленность, мышление.

Общеразвивающие упражнения, упражнения в паре с партнером, упражнения с гантелями, набивными мячами, упражнения с мячом, обручем (девушки). Упражнения для профилактики профессиональных заболеваний (упражнения в чередовании напряжения с

расслаблением, упражнения для коррекции нарушений осанки, упражнения на внимание, висы и упоры, упражнения у гимнастической стенки).

Упражнения для коррекции зрения. Комплексы упражнений вводной и производственной гимнастики.

4. Спортивные игры Проведение спортивных игр способствует совершенствованию профессиональной двигательной подготовленности, укреплению здоровья, в том числе развитию координационных способностей, ориентации в пространстве, скорости реакции; дифференцировке пространственных, временных и силовых параметров движения, формированию двигательной активности, силовой и скоростной выносливости; совершенствованию взрывной силы; развитию таких личностных качеств, как восприятие, внимание, память, воображение, согласованность групповых взаимодействий, быстрое принятие решений; воспитанию волевых качеств, инициативности и самостоятельности.

Из перечисленных спортивных игр профессиональная образовательная организация выбирает те, для проведения которых есть условия, материально-техническое оснащение, которые в большей степени направлены на предупреждение и профилактику профзаболеваний, отвечают климатическим условиям региона.

Волейбол

Исходное положение (стойки), перемещения, передача, подача, нападающий удар, прием мяча снизу двумя руками, прием мяча одной рукой с последующим падением и перекатом в сторону, на бедро и спину, прием мяча одной рукой в падении вперед и последующим скольжением на груди—животе, блокирование, тактика нападения, тактика защиты. Правила игры. Техника безопасности игры. Игра по упрощенным правилам волейбола. Игра по правилам.

Баскетбол

Ловля и передача мяча, ведение, броски мяча в корзину (с места, в движении, прыжком), вырывание и выбивание (приемы овладения мячом), прием техники защита — перехват, приемы, применяемые против броска, накрывание, тактика нападения, тактика защиты. Правила игры. Техника безопасности игры. Игра по упрощенным правилам баскетбола. Игра по правилам.

Футбол

Удар по летящему мячу средней частью подъема ноги, удары головой на месте и в прыжке, остановка мяча ногой, грудью, отбор мяча, обманные движения, техника игры вратаря, тактика защиты, тактика нападения. Правила игры. Техника безопасности игры. Игра по упрощенным правилам на площадках разных размеров. Игра по правилам.

6. Виды спорта по выбору

Атлетическая гимнастика, работа на тренажерах.

Решает задачи коррекции фигуры, дифференцировки силовых характеристик движений, совершенствует регуляцию мышечного тонуса. Воспитывает абсолютную и относительную силу избранных групп мышц.

Круговой метод тренировки для развития силы основных мышечных групп с эспандерами, амортизаторами из резины, гантелями, гирей, штангой. Техника безопасности занятий.

Элементы единоборства

Знакомство с видами единоборств и их влиянием на развитие физических, нравственных и волевых качеств.

Каратэ-до, айкидо, таэквондо (восточные единоборства) развивают сложные координационные движения, психофизические навыки (предчувствие ситуации, мгновенный анализ сложившейся ситуации, умение избежать стресса, снятие психического напряжения, релаксацию, регуляцию процессов психического возбуждения и торможения, уверенность и спокойствие, способность мгновенно принимать правильное решение).

Дзюдо, самбо, греко-римская, вольная борьба формируют психофизические навыки (преодоление, предчувствие, выбор правильного решения, настойчивость, терпение), обучают

приемам самозащиты и защиты, развивают физические качества (статическую и динамическую силу, силовую выносливость, общую выносливость, гибкость).

Приемы самостраховки. Приемы борьбы лежа и стоя. Учебная схватка. Подвижные игры типа «Сила и ловкость», «Борьба всадников», «Борьба двое против двоих» и т.д. Силовые упражнения и единоборства в парах. Овладение приемами страховки, подвижные игры. Самоконтроль при занятиях единоборствами.

Правила соревнований по одному из видов единоборств. Гигиена борца. Техника безопасности в ходе единоборств.

Спортивная аэробика

Занятия спортивной аэробикой совершенствуют чувство темпа, ритма, координацию движений, гибкость, силу, выносливость.

Комбинация из спортивно-гимнастических и акробатических элементов. Обязательные элементы: подскоки, амплитудные махи ногами, упражнения для мышц живота, отжимание в упоре лежа (четырёхкратное непрерывное исполнение). Дополнительные элементы: кувырки вперед и назад, падение в упор лежа, перевороты вперед, назад, в сторону, подъем разгибом с лопаток, шпагаты, сальто.

Техника безопасности при занятии спортивной аэробикой.

При заинтересованности обучающихся, наличии соответствующих условий и специалиста в образовательном учреждении могут проводиться также занятия по гидроаэробике, стретчинговой гимнастике, гимнастической методике хатхайоги, ушу, а также динамические комплексы упражнений, пауэрлифтинг, армрестлинг, бейсбол.

6. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

При реализации содержания общеобразовательной учебной дисциплины «Физическая культура» в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППКРС) вне зависимости от профиля профессионального образования максимальная учебная нагрузка обучающихся составляет: по профессиям СПО – 171 час, из них аудиторная (обязательная) учебная нагрузка обучающихся, включая практические занятия – 171 час. Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета в 5 семестре.

Наименование разделов	Максимальная нагрузка, час	Самостоятельная работа, час	Количество аудиторных часов		
			всего	в том числе	
				лекций, уроков	лабораторных, практических занятий
Теоретическая часть	10		10		10
Введение. Физическая культура в общекультурной профессиональной подготовке студентов СПО.	1		1		1
Основы здорового образа жизни. Физическая культура в обеспечении здоровья.	2		2		2
Основы методики самостоятельных занятий физическими упражнениями.	2		2		2
Самоконтроль, его основные методы, показатели и критерии оценки.	2		2		2
Психофизиологические основы учебного производственного труда. Средства физической культуры в регулировании работоспособности.	1		1		1
Физическая культура в профессиональной деятельности специалиста	2		2		2
Практическая часть	171		171	2	169
Легкая атлетика. Кроссовая подготовка	36		36	-	36
Волейбол	37		37	1	37
Баскетбол	44		44	1	44
Гимнастика	30		30	-	30
Лыжная подготовка	14		14	-	14
Итого	171		171	2	169
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</i>					

7. ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ВИДОВ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ

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

	<p>неотложной доврачебной помощи.</p> <p>Знание и применение методики активного отдыха, массажа и самомассажа при физическом и умственном утомлении.</p> <p>Освоение методики занятий физическими упражнениями для профилактики и коррекции нарушения опорно-двигательного аппарата, зрения и основных функциональных систем.</p> <p>Знание методов здоровьесберегающих технологий при работе за компьютером.</p> <p>Умение составлять и проводить комплексы утренней, вводной и производственной гимнастики с учетом направления будущей профессиональной деятельности</p>
<i>Учебно-тренировочные занятия</i>	
1. Легкая атлетика. Кроссовая подготовка	<p>Освоение техники беговых упражнений (кроссового бега, бега на короткие, средние и длинные дистанции), высокого и низкого старта, стартового разгона, финиширования; бега 100 м, эстафетный бег 4´ 100 м, 4´ 400 м; бега по прямой с различной скоростью, равномерного бега на дистанцию 2 000 м (девушки) 3 000 м (юноши).</p> <p>Умение технически грамотно выполнять (на технику): прыжки в длину с разбега способом «согнув ноги»; прыжки в высоту способами: «прогнувшись», перешагивания, «ножницы», перекидной.</p> <p>Метание гранаты весом 500 г (девушки) и 700 г (юноши); толкание ядра; сдача контрольных нормативов</p>
2. Лыжная подготовка	<p>Овладение техникой лыжных ходов, перехода с одновременных лыжных ходов на попеременные.</p> <p>Преодоление подъемов и препятствий; выполнение перехода с хода на ход в зависимости от условий дистанции и состояния лыжни.</p> <p>Сдача на оценку техники лыжных ходов. Умение разбираться в элементах тактики лыжных гонок: распределении сил, лидировании, обгоне, финишировании и др. Прохождение дистанции до 3 км (девушки) и 5 км (юноши). Знание правил соревнований, техники безопасности при занятиях лыжным спортом.</p> <p>Умение оказывать первую помощь при травмах и обморожениях</p>
3. Гимнастика	<p>Освоение техники общеразвивающих упражнений, упражнений в паре с партнером, упражнений с гантелями, набивными мячами, упражнений с мячом, обручем (девушки); выполнение упражнений для профилактики профессиональных заболеваний (упражнений в чередовании напряжения с расслаблением, упражнений для коррекции нарушений осанки, упражнений на внимание, висов и упоров, упражнений у гимнастической стенки), упражнений для коррекции зрения. Выполнение комплексов упражнений вводной и производственной гимнастики</p>
4. Спортивные игры	<p>Освоение основных игровых элементов. Знание правил соревнований по избранному игровому виду спорта. Развитие координационных способностей, совершенствование ориентации в пространстве, скорости реакции, дифференцировке пространственных, временных и силовых параметров движения.</p> <p>Развитие личностно-коммуникативных качеств.</p> <p>Совершенствование восприятия, внимания, памяти, воображения, согласованности групповых взаимодействий, быстрого принятия решений.</p> <p>Развитие волевых качеств, инициативности, самостоятельности.</p>

	Умение выполнять технику игровых элементов на оценку. Участие в соревнованиях по избранному виду спорта. Освоение техники самоконтроля при занятиях; умение оказывать первую помощь при травмах в игровой ситуации
Виды спорта по выбору	Умение составлять и выполнять индивидуально подобранные композиции из упражнений, выполняемых с разной амплитудой, траекторией, ритмом, темпом, пространственной точностью. Составление, освоение и выполнение в группе комплекса упражнений из 26—30 движений
1. Ритмическая гимнастика	Знание средств и методов тренировки для развития силы основных мышечных групп с эспандерами, амортизаторами из резины, гантелями, гирей, штангой. Умение осуществлять контроль за состоянием здоровья. Освоение техники безопасности занятий
2. Атлетическая гимнастика, работа на тренажерах	Знание и умение грамотно использовать современные методики дыхательной гимнастики. Осуществление контроля и самоконтроля за состоянием здоровья. Знание средств и методов при занятиях дыхательной гимнастикой. Заполнение дневника самоконтроля. Содержание обучения (на уровне учебных действий)
3. Дыхательная гимнастика	Умение составлять и выполнять с группой комбинации из спортивно-гимнастических и акробатических элементов, включая дополнительные элементы. Знание техники безопасности при занятии спортивной аэробикой. Умение осуществлять самоконтроль. Участие в соревнованиях
4. Спортивная аэробика	Овладение спортивным мастерством в избранном виде спорта. Участие в соревнованиях. Умение осуществлять контроль за состоянием здоровья (в динамике). Умение оказать первую медицинскую помощь при травмах. Соблюдение техники безопасности
Внеаудиторная самостоятельная работа	Овладение спортивным мастерством в избранном виде спорта. Участие в соревнованиях. Умение осуществлять контроль за состоянием здоровья (в динамике); умение оказывать первую медицинскую помощь при травмах. Соблюдение техники безопасности

8. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА»

Все помещения, объекты физической культуры и спорта, места для занятий физической подготовкой, которые необходимы для реализации учебной дисциплины «Физическая культура», оснащены соответствующим оборудованием и инвентарем в зависимости от изучаемых разделов программы и видов спорта. Все объекты, которые используются при проведении занятий по физической культуре, отвечают действующим санитарным и противопожарным нормам.

Оборудование и инвентарь спортивного зала:

- стенка гимнастическая; перекладина навесная универсальная для стенки гимнастической; гимнастические скамейки; гимнастические снаряды (перекладина, брусья, бревно, конь с ручками, конь для прыжков и др.), тренажеры для занятий атлетической гимнастикой, маты гимнастические, канат, шест для лазания, канат для перетягивания, стойки для прыжков в высоту, перекладина для прыжков в высоту, зона приземления для прыжков в высоту, беговая дорожка, ковер борцовский или татами, скакалки, палки гимнастические, мячи набивные, мячи для метания, гантели (разные), гири 16, 24, 32 кг, секундомеры, весы напольные, ростомер, динамометры, приборы для измерения давления и др.;

- кольца баскетбольные, щиты баскетбольные, рамы для выноса баскетбольного щита или стойки баскетбольные, защита для баскетбольного щита и стоек, сетки баскетбольные, мячи баскетбольные, стойки волейбольные, защита для волейбольных стоек, сетка волейбольная, антенны волейбольные с карманами, волейбольные мячи, ворота для мини-футбола, сетки для ворот мини-футбольных, гасители для ворот мини-футбольных, мячи для мини-футбола и др.

Открытый стадион широкого профиля:

- стойки для прыжков в высоту, перекладина для прыжков в высоту, зона приземления для прыжков в высоту, решетка для места приземления, указатель расстояний для тройного прыжка, брусок отталкивания для прыжков в длину и тройного прыжка, турник уличный, брусья уличные, рукоход уличный, полоса препятствий, ворота футбольные, сетки для футбольных ворот, мячи футбольные, сетка для переноса мячей, колодки стартовые, барьеры для бега, стартовые флажки или стартовый пистолет, флажки красные и белые, палочки эстафетные, гранаты учебные Ф-1, круг для метания ядра, упор для ног, для метания ядра, ядра, указатели дальности метания на 25, 30, 35, 40, 45, 50, 55 м, нагрудные номера, тумбы «Старт—Финиш», «Поворот», рулетка металлическая, мерный шнур, секундомеры.

В зависимости от возможностей, которыми располагают профессиональные образовательные организации, для реализации учебной дисциплины «Физическая культура» в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования могут быть использованы:

- тренажерный зал;
- плавательный бассейн;
- лыжная база с лыжехранилищем;
- специализированные спортивные залы (зал спортивных игр, гимнастики, хореографии, единоборств и др.);

- открытые спортивные площадки для занятий: баскетболом; бадминтоном, волейболом, теннисом, мини-футболом, хоккеем;

- футбольное поле с замкнутой беговой дорожкой, секторами для прыжков и метаний.

9. ИТОГОВЫЙ КОНТРОЛЬ

Итоговый контроль за весь курс изучения учебной дисциплины проводится в форме дифференцированного зачета.

Оценка уровня физической подготовленности обучающихся.

№ п/п	Физические способности	Контрольное упражнение (тест)	Возраст, лет	Оценка					
				Юноши			Девушки		
				5	4	3	5	4	3
1	Скоростные	Бег 30 м, с	16	4,4 и выше	5,1–4,8	5,2 и ниже	4,8 и выше	5,9–5,3	6,1 и ниже
			17	4,3	5,0–4,7	5,2	4,8	5,9–5,3	6,1
2	Координационные	Челночный бег 3×10 м, с	16	7,3 и выше	8,0–7,7	8,2 и ниже	8,4 и выше	9,3–8,7	9,7 и ниже
			17	7,2	7,9–7,5	8,1	8,4	9,3–8,7	9,6
3	Скоростно-силовые	Прыжки в длину с места, см	16	230 и выше	195–210	180 и ниже	210 и выше	170–190	160 и ниже
			17	240	205–220	190	210	170–190	160
4	Выносливость	6-минутный бег, м	16	1500 и выше	1300–1400	1100 и ниже	1300 и выше	1050–1200	900 и ниже
			17	1500	1300–1400	1100	1300	1050–1200	900
5	Гибкость	Наклон вперед из положения стоя, см	16	15 и выше	9–12	5 и ниже	20 и выше	12–14	7 и ниже
			17	15	9–12	5	20	12–14	7
6	Силовые	Подтягивание: на высокой перекладине из виса, кол-во раз (юноши), на низкой перекладине из виса лежа, количество раз (девушки)	16	11 и выше	8–9	4 и ниже	18 и выше	13–15	6 и ниже
			17	12	9–10	4	18	13–15	6

Оценка уровня физической подготовленности юношей основной медицинской группы

Тесты	Оценка в баллах		
	5	4	3
1. Бег 3000 м (мин, с)	12,30	14,00	б/вр
2. Бег на лыжах 5 км (мин, с)	25,50	27,20	б/вр
3. Плавание 50 м (мин, с)	45,00	52,00	б/вр
4. Приседание на одной ноге с опорой о стену (количество раз на каждой ноге)	10	8	5
5. Прыжок в длину с места (см)	230	210	190
6. Бросок набивного мяча 2кг из-за головы (м)	9,5	7,5	6,5
7. Силовой тест — подтягивание на высокой перекладине (количество раз)	13	11	8
8. Сгибание и разгибание рук в упоре на брусьях (количество раз)	12	9	7
9. Координационный тест — челночный бег 3×10 м (с)	7,3	8,0	8,3
10. Поднимание ног в висе до касания перекладины (количество раз)	7	5	3
11. Гимнастический комплекс упражнений: – утренней гимнастики; – производственной гимнастики; – релаксационной гимнастики (из 10 баллов)	до 9	до 8	до 7,5

Оценка уровня физической подготовленности девушек основной медицинской группы

Тесты	Оценка в баллах		
	5	4	3
1. Бег 2000 м (мин, с)	11,00	13,00	б/вр
2. Бег на лыжах 3км (мин, с)	19,00	21,00	б/вр
3. Плавание 50 м (мин, с)	1,00	1,20	б/вр
4. Прыжки в длину с места (см)	190	175	160
5. Приседание на одной ноге, опора о стену (количество раз на каждой ноге)	8	6	4
6. Силовой тест — подтягивание на низкой перекладине (количество раз)	20	10	5
7. Координационный тест — челночный бег 3×10 м (с)	8,4	9,3	9,7
8. Бросок набивного мяча 1 кг из-за головы (м)	10,5	6,5	5,0
9. Гимнастический комплекс упражнений: – утренней гимнастики – производственной гимнастики – релаксационной гимнастики (из 10 баллов)	до 9	до 8	до 7,5

Примечание. Упражнения и тесты по профессионально-прикладной подготовке разрабатываются кафедрами физического воспитания с учетом специфики профессий (специальностей) профессионального образования.

10. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Для обучающихся

1. Физическая культура: учеб. для учащихся 10-11 кл. общеобразоват. учреждений/ В.И. Лях, А.А. Зданевич; под общ. ред. В.И. Ляха. –М.: Просвещение, 2014. – 237 с.

Для преподавателей

1. Теория и методика обучения предмету «Физическая культура»: Учеб.пособие для студ. высш. пед. учеб. заведений/ «Академия», 2004.- 272с. ISBN 5-7695-1525-2.

2. Спортивные игры: Техника, тактика обучения: Учеб.для. студ. высш. пед. учеб. заведений/ Ю.Д.Железняк, Ю.М.Портнов, В.П.Савин, А.В.Лексаков; Под ред. Ю.Д. Железняк, Ю.М.Портнова.- М.: Издательский центр «Академия», 2001.- 520с. ISBN 5-7695-0572-9.

3. Физическая культура. Серия «Учебники, учебные пособия». Ростов н/Д: Феникс, 2002. – 384с ISBN 5-222-02559-4.

Интернет-ресурсы

1. ЭБС «Znanium», Электронный ресурс, Физическая культура. Переверзев В.А.,– 2014г.

2. <https://www.book.ru/book/920006> ЭБС ВООК.ru электронный учебник, Физическая культура (СПО) Кузнецов В.С., Колодницкий Г.А. – 2017г.

Департамент образования и молодёжной политики
Ханты-Мансийского автономного округа – Югры
Бюджетное учреждение профессионального образования
Ханты-Мансийского автономного округа – Югры
«Междуреченский агропромышленный колледж»

Согласовано
Протокол заседания МС
от «13» 03 2017 г. № 5



Утверждено

Директор



Н.Н. Лунина

Приказ от «07» 08 2017 г. №229-1/од

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОДБ.06 ОСНОВЫ БЕЗОПАСНОСТИ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

Профессия –	Повар, кондитер
Код профессии -	43.01.09
Срок обучения -	3 года 10 месяцев
Квалификация -	Повар, кондитер
Базовое образование -	основное общее
Получаемое образование -	среднее профессиональное с получением среднего общего образования

г.п. Междуреченский, 2017 г

Рабочая программа учебной дисциплины ОДБ.06 Основы безопасности жизнедеятельности разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности», в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований Федеральных государственных образовательных стандартов по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1548 и зарегистрированного приказом Минюста № 44898 от 22 декабря 2016 года.

Организация-разработчик: бюджетное учреждение профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа - Югры «Междуреченский агропромышленный колледж»

Разработчик (и): Спиридонов Андрей Викторович, преподаватель

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности» предназначена для изучения безопасности жизнедеятельности в профессиональных образовательных организациях СПО, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной образовательной программы СПО (ООП СПО) на базе основного общего образования при подготовке профессии среднего звена 43.01.09 «Повар, кондитер».

Программа разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности», в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259). Примерной программы общеобразовательной учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности» для профессиональных образовательных организаций /Н.А.Косолапова, Н.А.Прокопенко.

Содержание программы «Основы безопасности жизнедеятельности» направлено на достижение следующих **целей**:

- повышение уровня защищенности жизненно важных интересов личности, общества и государства от внешних и внутренних угроз (жизненно важные интересы — совокупность потребностей, удовлетворение которых надежно обеспечивает существование и возможности прогрессивного развития личности, общества и государства);
- снижение отрицательного влияния человеческого фактора на безопасность личности, общества и государства;
- формирование антитеррористического поведения, отрицательного отношения к приему психоактивных веществ, в том числе наркотиков;
- обеспечение профилактики асоциального поведения учащихся.

Программа может использоваться другими профессиональными образовательными организациями, реализующими образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования; программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих; программы подготовки специалистов среднего звена (ППКРС, ППССЗ).

2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

В современных условиях глобализации развития мировой экономики, усложнения, интенсификации и увеличения напряженности профессиональной деятельности специалистов существенно возрастает общественно-производственное значение состояния здоровья каждого человека. Здоровье становится приоритетной социальной ценностью. В связи с этим исключительную важность приобретает высокая профессиональная подготовка специалистов различного профиля к принятию решений и действиям по предупреждению чрезвычайных ситуаций (ЧС), а при их возникновении — к проведению соответствующих мероприятий по ликвидации их негативных последствий, и прежде всего к оказанию первой помощи пострадавшим.

Общеобразовательная учебная дисциплина «Основы безопасности жизнедеятельности» изучает риски производственной, природной, социальной, бытовой, городской и других сред обитания человека как в условиях повседневной жизни, так и при возникновении чрезвычайных ситуаций техногенного, природного и социального характера. Данная дисциплина является начальной ступенью в освоении норм и правил безопасности и обеспечении комфортных условий жизнедеятельности.

Основными содержательными темами программы являются: введение в дисциплину, обеспечение личной безопасности и сохранение здоровья, государственная система обеспечения безопасности населения, основы обороны государства и воинская обязанность, основы медицинских знаний.

Действующее законодательство предусматривает обязательную подготовку по основам военной службы для лиц мужского пола, которая должна проводиться во всех профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ООП СПО на базе основного общего образования. В связи с этим программой предусмотрено проведение в конце учебного года для обучающихся мужского пола пятидневных учебных сборов (35 часов), сочетающих разнообразные формы организации теоретических и практических занятий. В итоге у юношей формируется адекватное представление о военной службе, развиваются качества личности, необходимые для ее прохождения.

Для девушек в программе предусмотрен раздел «Основы медицинских знаний». В процессе его изучения формируются знания в области медицины, умения оказывать первую медицинскую помощь при различных травмах. Девушки получают сведения о здоровом образе жизни, основных средствах планирования семьи, ухода за младенцем, поддержании в семье духовности, комфортного психологического климата.

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

3. МЕСТО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В УЧЕБНОМ ПЛАНЕ

Учебная дисциплина «Основы безопасности жизнедеятельности» является учебным предметом обязательной предметной области «Физическая культура, экология и основы безопасности жизнедеятельности» ФГОС среднего общего образования.

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

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

4. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

- **личностных:**

- развитие личностных, в том числе духовных и физических, качеств, обеспечивающих защищенность жизненно важных интересов личности от внешних и внутренних угроз;
- готовность к служению Отечеству, его защите;
- формирование потребности соблюдать нормы здорового образа жизни, осознанно выполнять правила безопасности жизнедеятельности;
- исключение из своей жизни вредных привычек (курения, пьянства и т. д.);
- воспитание ответственного отношения к сохранению окружающей природной среды, личному здоровью, как к индивидуальной и общественной ценности;

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

• **метапредметных:**

– овладение умениями формулировать личные понятия о безопасности; анализировать причины возникновения опасных и чрезвычайных ситуаций; обобщать и сравнивать последствия опасных и чрезвычайных ситуаций; выявлять причинно-следственные связи опасных ситуаций и их влияние на безопасность жизнедеятельности человека;

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

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

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

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

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

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

– развитие умения применять полученные теоретические знания на практике: принимать обоснованные решения и вырабатывать план действий в конкретной опасной ситуации с учетом реально складывающейся обстановки и индивидуальных возможностей;

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

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

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

– приобретение опыта локализации возможных опасных ситуаций, связанных с нарушением работы технических средств и правил их эксплуатации;

– формирование установки на здоровый образ жизни;

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

• **предметных:**

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

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

- Сформированность представлений о необходимости отрицания экстремизма, терроризма, других действий противоправного характера, а также асоциального поведения;
- Сформированность представлений о здоровом образе жизни как о средстве обеспечения духовного, физического и социального благополучия личности;
- освоение знания распространенных опасных и чрезвычайных ситуаций природного, техногенного и социального характера;
- освоение знания факторов, пагубно влияющих на здоровье человека;
- развитие знания основных мер защиты (в том числе в области гражданской обороны) и правил поведения в условиях опасных и чрезвычайных ситуаций;
- формирование умения предвидеть возникновение опасных и чрезвычайных ситуаций по характерным для них признакам, а также использовать различные информационные источники;
- развитие умения применять полученные знания в области безопасности на практике, проектировать модели личного безопасного поведения в повседневной жизни и в различных опасных и чрезвычайных ситуациях;
- получение и освоение знания основ обороны государства и воинской службы: законодательства об обороне государства и воинской обязанности граждан; прав и обязанностей гражданина до призыва, во время призыва и прохождения военной службы, уставных отношений, быта военнослужащих, порядка несения службы и воинских ритуалов, строевой, огневой и тактической подготовки;
- освоение знания основных видов военно-профессиональной деятельности, особенностей прохождения военной службы по призыву и контракту, увольнения с военной службы и пребывания в запасе;
- владение основами медицинских знаний и оказания первой помощи пострадавшим при неотложных состояниях (травмах, отравлениях и различных видах поражений), включая знания об основных инфекционных заболеваниях и их профилактике; законодательства об обороне государства и воинской обязанности граждан; прав и обязанностей гражданина до призыва, во время призыва и прохождения военной службы, уставных отношений, быта военнослужащих, порядка несения службы и воинских ритуалов, строевой, огневой и тактической подготовки;
- освоение знания основных видов военно-профессиональной деятельности, особенностей прохождения военной службы по призыву и контракту, увольнения с военной службы и пребывания в запасе;
- владение основами медицинских знаний и оказания первой помощи пострадавшим при неотложных состояниях (травмах, отравлениях и различных видах поражений), включая знания об основных инфекционных заболеваниях и их профилактике;

5. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ И ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ВИДОВ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТУДЕНТОВ

Введение

Актуальность изучения дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности», цели и задачи дисциплины. Основные теоретические положения дисциплины, определения терминов «среда обитания», «биосфера», «опасность», «риск», «безопасность». Необходимость формирования безопасного мышления и поведения. Культура безопасности жизнедеятельности — современная концепция безопасного типа поведения личности. Значение изучения основ безопасности жизнедеятельности при освоении профессий СПО и специальностей СПО.

1. Обеспечение личной безопасности и сохранение здоровья

2.1. Здоровье и здоровый образ жизни. Общие понятия о здоровье. Здоровый образ жизни как необходимое условие сохранения и укрепления здоровья человека и общества.

2.2. Факторы, способствующие укреплению здоровья. Двигательная активность и закаливание организма. Занятия физической культурой. Психологическая уравновешенность и ее значение для здоровья. Режим дня, труда и отдыха. Рациональное питание и его значение для здоровья. Влияние двигательной активности на здоровье человека. Закаливание и его влияние на здоровье. Правила личной гигиены и здоровье человека.

2.3. Влияние неблагоприятной окружающей среды на здоровье человека. Основные источники загрязнения окружающей среды. Техносфера как источник негативных факторов.

2.4. Вредные привычки (употребление алкоголя, курение, употребление наркотиков) и их профилактика. Алкоголь и его влияние на здоровье человека, социальные последствия употребления алкоголя, снижение умственной и физической работоспособности.

Курение и его влияние на состояние здоровья. Табачный дым и его составные части. Влияние курения на нервную систему, сердечно-сосудистую систему. Пассивное курение и его влияние на здоровье.

Наркотики, наркомания и токсикомания, общие понятия и определения. Социальные последствия пристрастия к наркотикам. Профилактика наркомании.

2.5. Правила и безопасность дорожного движения. Модели поведения пешеходов, велосипедистов, пассажиров и водителей транспортных средств при организации дорожного движения.

2.6. Репродуктивное здоровье как составляющая часть здоровья человека и общества. Социальная роль женщины в современном обществе. Репродуктивное здоровье женщины и факторы, влияющие на него. Здоровый образ жизни — необходимое условие сохранности репродуктивного здоровья.

2.7. Правовые основы взаимоотношения полов. Брак и семья. Культура брачных отношений. Основные функции семьи. Основы семейного права в Российской Федерации. Права и обязанности родителей. Конвенция ООН «О правах ребенка».

2.8. Правила безопасного поведения при угрозе террористического акта, захвате в качестве заложника. Меры безопасности для населения, оказавшегося на территории военных действий.

Практические занятия

Изучение основных положений организации рационального питания и освоение методов его гигиенической оценки.

Изучение моделей поведения пешеходов, велосипедистов, пассажиров и водителей транспортных средств при организации дорожного движения.

Изучение и отработка моделей поведения в условиях вынужденной природной автономии.

Изучение первичных средств пожаротушения.

2. Государственная система обеспечения безопасности населения

1.1. Общие понятия и классификация чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера.

1.2. Характеристика чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера, наиболее вероятных для данной местности и района проживания. Правила поведения в условиях чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера. Отработка правил поведения при получении сигнала о чрезвычайной ситуации согласно плану образовательного учреждения (укрытие в защитных сооружениях, эвакуация и др.).

1.3. Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций (РСЧС), история ее создания, предназначение, структура, задачи, решаемые для защиты населения от чрезвычайных ситуаций.

1.4. Гражданская оборона — составная часть обороноспособности страны. Основные понятия и определения, задачи гражданской обороны. Структура и органы управления гражданской обороной. Мониторинг и прогнозирование чрезвычайных ситуаций.

1.5. Современные средства поражения и их поражающие факторы. Мероприятия по защите населения. Оповещение и информирование населения об опасностях, возникающих в чрезвычайных ситуациях военного и мирного времени. Эвакуация населения в условиях чрезвычайных ситуаций.

1.6. Организация инженерной защиты населения от поражающих факторов чрезвычайных ситуаций мирного и военного времени. Инженерная защита, виды защитных сооружений. Основное предназначение защитных сооружений гражданской обороны. Правила поведения в защитных сооружениях.

1.7. Аварийно-спасательные и другие неотложные работы, проводимые в зонах чрезвычайных ситуаций. Организация и основное содержание аварийно-спасательных работ. Санитарная обработка людей после их пребывания в зонах заражения.

1.8. Обучение населения защите от чрезвычайных ситуаций. Основные направления деятельности государственных организаций и ведомств Российской Федерации по защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций: прогноз, мониторинг, оповещение, защита, эвакуация, аварийно-спасательные работы, обучение населения. Организация гражданской обороны в образовательном учреждении, ее предназначение.

1.9. Государственные службы по охране здоровья и безопасности граждан. МЧС России — федеральный орган управления в области защиты населения от чрезвычайных ситуаций. Полиция Российской Федерации — система государственных органов исполнительной власти в области защиты здоровья, прав, свободы и собственности граждан от противоправных посягательств. Служба скорой медицинской помощи. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (Роспотребнадзор России). Другие государственные службы в области безопасности.

1.10. Правовые основы организации защиты населения Российской Федерации от чрезвычайных ситуаций мирного времени.

Практические занятия

Изучение и отработка моделей поведения в ЧС на транспорте.

Изучение первичных средств пожаротушения.

Изучение и использование средств индивидуальной защиты от поражающих факторов в ЧС мирного и военного времени.

3. Основы медицинских знаний

3.1. Понятие первой помощи. Перечень состояний, при которых оказывается первая помощь. Признаки жизни. Общие правила оказания первой помощи. Федеральный закон «Об основах охраны здоровья граждан Российской Федерации».

3.2. Понятие травм и их виды. Правила первой помощи при ранениях. Правила наложения повязок различных типов. Первая помощь при травмах различных областей тела. Первая помощь при проникающих ранениях грудной и брюшной полости, черепа. Первая помощь при сотрясениях и ушибах головного мозга. Первая помощь при переломах. Первая помощь при электротравмах и повреждении молнией.

3.3. Первая помощь при синдроме длительного сдавливания. Понятие травматического токсикоза. Местные и общие признаки травматического токсикоза. Основные периоды развития травматического токсикоза.

3.4. Понятие и виды кровотечений. Первая помощь при наружных кровотечениях. Первая помощь при капиллярном кровотечении. Первая помощь при артериальном кровотечении. Правила наложения жгута и закрутки. Первая помощь при венозном кровотечении. Смешанное кровотечение. Основные признаки внутреннего кровотечения.

3.5. Первая помощь при ожогах. Понятие, основные виды и степени ожогов. Первая помощь при термических ожогах. Первая помощь при химических ожогах. Первая помощь при воздействии высоких температур. Последствия воздействия высоких температур на организм человека. Основные признаки теплового удара. Предупреждение развития перегревов. Воздействие ультрафиолетовых лучей на человека.

3.6. Первая помощь при воздействии низких температур. Последствия воздействия низких температур на организм человека. Основные степени отморожений.

3.7. Первая помощь при попадании инородных тел в верхние дыхательные пути. Основные приемы удаления инородных тел из верхних дыхательных путей.

3.8. Первая помощь при отравлениях. Острое и хроническое отравление.

3.9. Первая помощь при отсутствии сознания. Признаки обморока. Первая помощь при отсутствии кровообращения (остановке сердца). Основные причины остановки сердца. Признаки расстройства кровообращения и клинической смерти. Правила проведения непрямого (наружного) массажа сердца и искусственного дыхания.

3.10. Основные инфекционные болезни, их классификация и профилактика. Пути передачи возбудителей инфекционных болезней. Индивидуальная и общественная профилактика инфекционных заболеваний. Инфекции, передаваемые половым путем, и их профилактика. Ранние половые связи и их последствия для здоровья.

3.11. Здоровье родителей и здоровье будущего ребенка. Основные средства планирования семьи. Факторы, влияющие на здоровье ребенка. Беременность и гигиена беременности. Признаки и сроки беременности. Понятие патронажа, виды патронажей. Особенности питания и образа жизни беременной женщины.

3.12. Основы ухода за младенцем. Физиологические особенности развития новорожденных детей. Основные мероприятия по уходу за младенцами. Формирование основ здорового образа жизни. Духовность и здоровье семьи.

Практические занятия

Изучение и освоение основных приемов оказания первой помощи при кровотечениях.

Изучение и освоение основных способов искусственного дыхания.

4. Основы обороны государства и воинская обязанность

4.1. История создания Вооруженных Сил России. Организация вооруженных сил Московского государства в XIV—XV веках. Военная реформа Ивана Грозного в середине XVI века. Военная реформа Петра I, создание регулярной армии, ее особенности. Военные реформы в России во второй половине XIX века, создание массовой армии. Создание советских Вооруженных Сил, их структура и предназначение. Основные предпосылки проведения военной реформы Вооруженных Сил Российской Федерации на современном этапе. Функции и основные задачи современных Вооруженных сил Российской Федерации, их роль и место в системе обеспечения национальной безопасности.

4.2. Организационная структура Вооруженных Сил Российской Федерации. Виды Вооруженных Сил Российской Федерации, рода Вооруженных Сил Российской Федерации, рода войск. Сухопутные войска: история создания, предназначение, структура. Военно-воздушные силы: история создания, предназначение, структура. Военно-морской флот, история создания, предназначение, структура. Ракетные войска стратегического назначения: история создания, предназначение, структура. Войска воздушно-космической обороны: история создания, предназначение, структура. Воздушно-десантные войска: история создания, предназначение, структура. Другие войска: Пограничные войска Федеральной службы безопасности Российской Федерации, внутренние войска Министерства внутренних дел Российской Федерации, Железнодорожные войска Российской Федерации, войска гражданской обороны МЧС Росси. Их состав и предназначение.

4.3. Воинская обязанность. Основные понятия о воинской обязанности. Воинский учет. Организация воинского учета и его предназначение. Первоначальная постановка граждан на воинский учет. Обязанности граждан по воинскому учету. Организация медицинского освидетельствования граждан при первоначальной постановке на воинский учет.

4.4. Обязательная подготовка граждан к военной службе. Основное содержание обязательной подготовки гражданина к военной службе. Добровольная подготовка граждан к военной службе. Основные направления добровольной подготовки граждан к военной службе: занятия военно-прикладными видами спорта; обучение по дополнительным образовательным программам, имеющее целью военную подготовку несовершеннолетних граждан в

учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования; обучение по программам подготовки офицеров запаса на военных кафедрах в образовательных учреждениях высшего профессионального образования.

4.5. Призыв на военную службу. Общие, должностные и специальные обязанности военнослужащих. Размещение военнослужащих, распределение времени и повседневный порядок жизни воинской части.

4.6. Прохождение военной службы по контракту. Основные условия прохождения военной службы по контракту. Требования, предъявляемые к гражданам, поступающим на военную службу по контракту. Сроки военной службы по контракту. Права и льготы, предоставляемые военнослужащим, проходящим военную службу по контракту.

4.7. Альтернативная гражданская служба. Основные условия прохождения альтернативной гражданской службы. Требования, предъявляемые к гражданам, для прохождения альтернативной гражданской службы.

4.8. Качества личности военнослужащего как защитника Отечества: любовь к Родине, высокая воинская дисциплина, верность воинскому долгу и военной присяге, готовность в любую минуту встать на защиту свободы, независимости конституционного строя в России, народа и Отечества. Военнослужащий — специалист, в совершенстве владеющий оружием и военной техникой. Требования воинской деятельности, предъявляемые к моральным, индивидуально-психологическим и профессиональным качествам гражданина. Виды воинской деятельности и их особенности. Особенности воинской деятельности в различных видах Вооруженных Сил и родах войск. Требования к психическим и морально-этическим качествам призывника. Основные понятия о психологической совместимости членов воинского коллектива (экипажа, боевого расчета). Военнослужащий — подчиненный, строго соблюдающий Конституцию РФ и законодательство Российской Федерации, выполняющий требования воинских уставов, приказы командиров и начальников.

4.9. Воинская дисциплина и ответственность. Единоначалие — принцип строительства Вооруженных Сил Российской Федерации. Общие права и обязанности военнослужащих. Воинская дисциплина, ее сущность и значение. Виды ответственности, установленной для военнослужащих (дисциплинарная, административная, гражданско-правовая, материальная, уголовная). Дисциплинарные взыскания, налагаемые на солдат и матросов, проходящих военную службу по призыву. Уголовная ответственность за преступления против военной службы (неисполнение приказа, нарушение уставных правил взаимоотношений между военнослужащими, самовольное оставление части и др.). Соблюдение норм международного гуманитарного права.

4.10. Как стать офицером Российской армии. Основные виды военных образовательных учреждений профессионального образования. Правила приема граждан в военные образовательные учреждения профессионального образования. Организация подготовки офицерских кадров для Вооруженных Сил Российской Федерации.

4.11. Боевые традиции Вооруженных Сил России. Патриотизм и верность воинскому долгу — основные качества защитника Отечества. Воинский долг — обязанность по вооруженной защите Отечества. Дни воинской славы России — дни славных побед. Основные формы увековечения памяти российских воинов, отличившихся в сражениях, связанных с днями воинской славы России. Дружба, войсковое товарищество — основа боевой готовности частей и подразделений. Особенности воинского коллектива, значение войскового товарищества в боевых условиях и повседневной жизни частей и подразделений. Войсковое товарищество — боевая традиция Российской армии и флота.

4.12. Ритуалы Вооруженных Сил Российской Федерации. Ритуал приведения к военной присяге. Ритуал вручения боевого знамени воинской части. Вручение личному составу вооружения и военной техники. Проводы военнослужащих, уволенных в запас или отставку. Символы воинской чести. Боевое знамя воинской части — символ воинской чести, доблести и славы. Ордена — почетные награды за воинские отличия и заслуги в бою и военной службе.

Практические занятия

Изучение способов бесконфликтного общения и саморегуляции.

Особенности службы в армии, изучение и освоение методик проведения строевой подготовки.

6. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

Наименование разделов	Максимальная нагрузка, час	Количество аудиторных часов		
		всего	в том числе	
			лекций, уроков	практических, лабораторных занятий
Введение	2	2	2	
Раздел 1. Обеспечение личной безопасности и сохранение здоровья	16	16	9	7
Раздел 2. Государственная система обеспечения безопасности населения	16	16	11	5
Раздел 3. Основы медицинских знаний	18	18	6	12
Раздел 4. Основы обороны государства и воинская обязанность	18	18	12	6
Итого	70	70	40	30

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНЫХ СБОРОВ (для юношей)

п/п	Тема занятия	Количество часов					Общее количество часов
		1-й день	2-й день	3-й день	4-й день	5-й день	
	Тактическая подготовка						4
	Огневая подготовка						9
	Радиационная, химическая и биологическая защита						2
	Общевоинские уставы						8
	Строевая подготовка						4
	Физическая подготовка						5
	Военно-медицинская подготовка						2
	Основы безопасности военной службы						1
	Итого						35

Темы рефератов (докладов), индивидуальных проектов

- Эволюция среды обитания, переход к техносфере.
- Взаимодействие человека и среды обитания.
- Стратегия устойчивого развития как условие выживания человечества.

- Основные пути формирования культуры безопасности жизнедеятельности в современном обществе.
 - Здоровый образ жизни — основа укрепления и сохранения личного здоровья.
 - Факторы, способствующие укреплению здоровья.
 - Роль физической культуры в сохранении здоровья.
 - Пути сохранения репродуктивного здоровья общества.
 - Алкоголь и его влияние на здоровье человека.
 - Табакокурение и его влияние на здоровье.
 - Наркотики и их пагубное воздействие на организм.
 - Компьютерные игры и их влияние на организм человека.
 - Особенности трудовой деятельности женщин и подростков.
 - Характеристика ЧС природного характера, наиболее вероятных для данной местности и района проживания.
 - Характеристика ЧС техногенного характера, наиболее вероятных для данной местности и района проживания.
 - Терроризм как основная социальная опасность современности.
 - Космические опасности: мифы и реальность.
 - Современные средства поражения и их поражающие факторы.
 - Оповещение и информирование населения об опасности.
 - Инженерная защита в системе обеспечения безопасности населения.
 - Правовые и организационные основы обеспечения безопасности жизнедеятельности.
 - МЧС России — федеральный орган управления в области защиты населения от чрезвычайных ситуаций.
 - Структура Вооруженных Сил Российской Федерации. Виды и рода войск.
 - Основные виды вооружения и военной техники в Российской Федерации.
 - Военная служба как особый вид федеральной государственной службы.
- Организация и порядок призыва граждан на военную службу в Российской Федерации.
 - Боевые традиции Вооруженных Сил Российской Федерации.
 - Символы воинской чести.
 - Патриотизм и верность воинскому долгу.
 - Дни воинской славы России.
 - Города-герои Российской Федерации.
 - Города воинской славы Российской Федерации.
 - Профилактика инфекционных заболеваний.
 - Первая помощь при острой сердечной недостаточности.
 - СПИД — чума XXI века.
 - Оказание первой помощи при бытовых травмах.
 - Духовность и здоровье семьи.
 - Здоровье родителей — здоровье ребенка.
 - Формирование здорового образа жизни с пеленок.
 - Как стать долгожителем
 - Рождение ребенка — высшее чудо на Земле.
 - Политика государства по поддержке семьи.

7. ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ВИДОВ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТУДЕНТОВ

Содержание обучения	Характеристика основных видов учебной деятельности студентов (на уровне учебных действий)
Введение	<p>Различение основных понятий и теоретических положений основ безопасности жизнедеятельности, применение знаний дисциплины для обеспечения своей безопасности. Анализ влияния современного человека на окружающую среду, оценка примеров зависимости благополучия жизни людей от состояния окружающей среды; моделирование ситуаций по сохранению биосферы и ее защите</p>
1. Обеспечение личной безопасности и сохранение здоровья населения	<p>Определение основных понятий о здоровье и здоровом образе жизни. Усвоение факторов, влияющих на здоровье, выявление факторов, разрушающих здоровье, планирование режима дня, выявление условий обеспечения рационального питания, объяснение случаев из собственной жизни и своих наблюдений по планированию режима труда и отдыха.</p> <p>Анализ влияния двигательной активности на здоровье человека, определение основных форм закаливания, их влияния на здоровье человека, обоснование последствий влияния алкоголя на здоровье человека и социальных последствий употребления алкоголя.</p> <p>Анализ влияния неблагоприятной окружающей среды на здоровье человека.</p> <p>Моделирование социальных последствий пристрастия к наркотикам.</p> <p>Моделирование ситуаций по организации безопасности дорожного движения.</p> <p>Характеристика факторов, влияющих на репродуктивное здоровье человека.</p> <p>Моделирование ситуаций по применению правил сохранения и укрепления здоровья</p>
2. Государственная система обеспечения безопасности населения	<p>Усвоение общих понятий чрезвычайных ситуаций, классификация чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера по основным признакам, характеристика особенностей ЧС различного происхождения. Выявление потенциально опасных ситуаций для сохранения жизни и здоровья человека, сохранения личного и общественного имущества при ЧС.</p> <p>Моделирование поведения населения при угрозе и возникновении ЧС. Освоение моделей поведения в разных ситуациях: как вести себя дома, на дорогах, в лесу, на водоемах, характеристика основных функций системы по предупреждению и ликвидации ЧС (РСЧС); объяснение основных правил эвакуации населения в условиях чрезвычайных ситуаций, оценка правильности выбора индивидуальных средств защиты при возникновении ЧС; раскрытие возможностей современных средств оповещения населения об опасностях, возникающих в чрезвычайных</p>

	<p>ситуациях военного и мирного времени; характеристика правил безопасного поведения при угрозе террористического акта, захвате в качестве заложника. Определение мер безопасности населения, оказавшегося на территории военных действий. Характеристика предназначения и основных функций полиции, службы скорой помощи, Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека и других государственных служб в области безопасности</p>
<p>3. Основы медицинских знаний</p>	<p>Освоение основных понятий о состояниях, при которых оказывается первая помощь; моделирование ситуаций по оказанию первой помощи при несчастных случаях. Характеристика основных признаков жизни. Освоение алгоритма идентификации основных видов кровотечений, идентификация основных признаков теплового удара. Определение основных средств планирования семьи. Определение особенностей образа жизни и рациона питания беременной женщины</p>
<p>4. Основы обороны государства и воинская обязанность</p>	<p>Различение основных понятий военной и национальной безопасности, освоение функций и основные задачи современных Вооруженных сил Российской Федерации, характеристика основных этапов создания Вооруженных Сил России. Анализ основных этапов проведения военной реформы Вооруженных Сил Российской Федерации на современном этапе, определение организационной структуры, видов и родов Вооруженных Сил Российской Федерации; формулирование общих, должностных и специальных обязанностей военнослужащих. Характеристика распределения времени и повседневного порядка жизни воинской части, сопоставление порядка и условий прохождения военной службы по призыву и по контракту; анализ условий прохождения альтернативной гражданской службы. Анализ качеств личности военнослужащего как защитника Отечества. Характеристика требований воинской деятельности, предъявляемых к моральным, индивидуально-психологическим и профессиональным качествам гражданина; характеристика понятий «воинская дисциплина» и «ответственность»; освоение основ строевой подготовки. Определение боевых традиций Вооруженных Сил России, объяснение основных понятий о ритуалах Вооруженных Сил Российской Федерации и символах воинской чести</p>

8. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОБЖ»

Помещение кабинета основ безопасности жизнедеятельности должно удовлетворять требованиям Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов

(СанПиН 2.4.2.78-02)1. Оно должно быть оснащено типовым оборудованием, указанным в настоящих требованиях, в том числе специализированной учебной мебелью и

техническими средствами обучения, достаточными для выполнения требований к уровню подготовки учащихся.

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

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

- многофункциональный комплекс преподавателя;
- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, стендов, схем, плакатов, портретов выдающихся ученых в области обеспечения безопасной жизнедеятельности населения и др.);
- информационно-коммуникативные средства;
- экранно-звуковые пособия;
- тренажеры для отработки навыков оказания сердечно-легочной и мозговой реанимации с индикацией правильности выполнения действий на экране компьютера и пульте контроля управления — роботы-тренажеры типа «Гоша» и др.;
- тренажер для отработки действий при оказании помощи в воде;
- имитаторы ранений и поражений;
- образцы аварийно-спасательных инструментов и оборудования (АСИО), средств индивидуальной защиты (СИЗ): противогаз ГП-7, респиратор Р-2, защитный костюм

Л-1, общевойсковой защитный костюм, общевойсковой прибор химической разведки, компас-азимут; дозиметр бытовой (индикатор радиоактивности);

- учебно-методический комплект «Факторы радиационной и химической опасности» для изучения факторов радиационной и химической опасности;
- образцы средств первой медицинской помощи: индивидуальный перевязочный пакет ИПП-1; жгут кровоостанавливающий; аптечка индивидуальная АИ-2; комплект противоожоговый; индивидуальный противохимический пакет ИПП-11; сумка санитарная; носилки плащевые;
- образцы средств пожаротушения (СП);
- макеты: встроеного убежища, быстровозводимого убежища, противорадиационного укрытия, а также макеты местности, зданий и муляжи;
- макет автомата Калашникова;
- электронный стрелковый тренажер;
- обучающие и контролирующие программы по темам дисциплины;
- комплекты технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности;

9. КОНТРОЛЬ УРОВНЯ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль уровня обученности включает в себя следующие формы контроля:

1. Практические задания

2. Устный опрос. Результаты обучения оцениваются по пятибалльной системе.

При оценке учитываются число и характер ошибок (существенные или несущественные). Существенные - связаны с недостаточной глубиной и осознанностью ответа. Несущественные ошибки определяются неполнотой ответа. К ним можно отнести оговорки, опiski, допущенные по невнимательности. Результаты обучения проверяются в процессе устных и письменных ответов учащихся.

Оценка устного ответа.

Отметка «5»:

Ответ полный и правильный на основании изученных теорий; материал изложен в определенной логической последовательности литературным языком;

Отметка «4»:

Ответ полный и правильный на основании изученных теорий; материал изложен в определенной логической последовательности, при этом допущены две-три несущественные ошибки, исправленные по требованию учителя.

Отметка «3»:

Ответ полный, но при этом допущена существенная ошибка или ответ неполный, несвязный.

Отметка «2»:

При ответе обнаружено непонимание учащимся основного содержания учебного материала или допущены существенные ошибки, которые учащийся не может исправить при наводящих вопросах учителя.

Отметка «1» - отсутствие ответа (оценка не выставляется). Отметка «5»:

Ответ полный и правильный, возможна несущественная ошибка.

Отметка «4»:

Ответ неполный или допущено не более двух несущественных ошибок.

Отметка «3»:

Работа выполнена не менее чем на половину, допущена одна существенная ошибка и при этом две-три несущественные.

Отметка «2»:

Работа выполнена меньше чем на половину или содержит несколько существенных ошибок.

Отметка «1»:

Работа не выполнена. Оценка не выставляется.

Дифференцированный зачет.

Дифференцированный зачет состоит из практической части – выполнение учебных нормативов (надевание противогаза, оказание первой доврачебной помощи пострадавшим и т.д.) и тестового задания.

Тестовое задание для дифференцированного зачета

1. Из перечисленных ниже причин выберите те, которые являются причинами вынужденного автономного существования в природных условиях:

- а) несвоевременная регистрация туристической группы перед выходом на маршрут, отсутствие средств связи;
- б) потеря ориентировки на местности во время похода, авария транспортных средств, крупный лесной пожар;
- в) потеря части продуктов питания, потеря компаса.

2. Готовясь к походу, вам необходимо правильно подобрать одежду. Каким нижеперечисленным требованиям она должна соответствовать:

- а) одежда должна быть свободной, чистой и сухой, носиться в несколько слоев;
- б) одежда должна быть из синтетических материалов;
- в) одежда должна быть из однотонного или камуфлированного материала, чистой и сухой.

3. Что запрещается делать при разведении костра:

- а) использовать для костра сухостой;
- б) разводить костер возле источников воды;
- в) разводить костер на торфяных болотах;
- г) использовать для костра сухую траву;

д) оставлять дежурство возле костра менее трех человек.

4. Опасными местами в любое время суток могут быть:

а) подворотни, заброшенные дома, задние дворы, пустыри, пустующие стройплощадки;

б) парикмахерские, ремонтные мастерские, любые магазины, банки, кафе, бары;

в) отделение милиции, пожарная часть, почта, больница, видеотека, поликлиника;

5. К преступлением небольшой тяжести относятся:

а) неумышленные деяния, за совершение которых максимальное наказание, предусмотренное Уголовным кодексом, не превышает одного года лишения свободы;

б) неумышленные деяния, за совершение которых максимальное наказание, предусмотренное Уголовным кодексом, не превышает трех лет лишения свободы;

в) неумышленные деяния, за совершение которых максимальное наказание, предусмотренное Уголовным кодексом, не превышает двух лет лишения свободы.

6. Что такое землетрясение:

а) область возникновения подземного удара;

б) подземные удары и колебания поверхности Земли;

в) проекция центра очага землетрясения на земную поверхность.

7. Вы находитесь дома один. Вдруг задрожали стекла, люстры, с полок начала падать посуда и книги. Вы срочно:

а) позвоните родителям на работу, чтобы предупредить о происшествии и договориться, о месте встречи;

б) займете место в дверном проеме;

в) закроете окна и двери, переедете в подвальное помещение или защитное сооружение.

8. Наиболее безопасные места при сходе оползней, селей, обвалов, лавин:

а) возвышенности, расположенные с противоположной стороны селеопасного направления, склоны гор и возвышенностей, не расположенные к оползневому процессу;

б) склоны гор, где оползневые процессы не очень интенсивны, ущелья и выемки между горами;

в) долины между горами с селе- и лавиноопасными участками, большие деревья с толстыми стволами, большие камни, за которыми можно укрыться.

9. При заблаговременном оповещении об угрозе бурь, ураганов, смерчей необходимо:

а) выйти из дома и укрыться под ближайшим большим деревом;

б) закрыть все окна и двери;

в) включить телевизор, радио и выслушать рекомендации.

10. Вынужденную самостоятельную эвакуацию во время внезапного наводнения необходимо начинать тогда, когда уровень воды:

а) достиг отметки вашего пребывания и создается реальная угроза вашей жизни;

б) затопил подвальное помещение и достиг первого этажа здания, где вы находитесь;

в) станет резко подниматься.

11. Неконтролируемое горение растительности, стихийно распространяющееся по лесной территории, - это:

а) лесной пожар;

б) стихийный пожар;

в) природный пожар.

12. Причиной взрыва на промышленных предприятиях может быть:

а) отсутствие специальных устройств удаления дыма, легко сбрасываемых конструкций на взрывоопасных производствах, наличие инертных газов в зоне взрыва;

б) понижение давления в технологическом оборудовании, отсутствие специальных приборов, указывающих превышение концентрации химически опасных веществ;

в) несвоевременное проведение ремонтных работ, повышение температуры и давления внутри производственного оборудования.

13. Территория или акватория, в пределах которой распространены или куда принесены опасные химические вещества в концентрациях и количествах, создающих опасность для жизни и здоровья людей, животных и растений в течении определенного времени – это:

- а) территория заражения;
- б) очаг химического заражения;
- в) область химического заражения;
- г) зона химического заражения.

14. При оповещении об аварии на радиационно-опасном объекте необходимо действовать в следующей последовательности:

а) включить радио и выслушать сообщение, освободить от продуктов питания холодильник и вынести скоропортящиеся продукты и мусор, выключить газ, погасить огонь в печи, взять необходимые продукты питания, вещи и документы, надеть средства индивидуальной защиты, вывесить на двери табличку: «В квартире жильцов нет» и следовать на сборный эвакуационный пункт;

б) включить радио и выслушать сообщение, выключить газ, электричество, взять необходимые продукты питания, вещи и документы, надеть средства индивидуальной защиты, вывесить на двери табличку: «В квартире жильцов нет» и следовать на сборный эвакуационный пункт;

в) включить радио и выслушать сообщение, освободить от продуктов питания холодильник, выключить газ, электричество, погасить огонь в печи, взять необходимые продукты питания, вещи и документы, надеть средства индивидуальной защиты и следовать на сборный эвакуационный пункт.

15. РСЧС создана с целью:

а) прогнозирования ЧС на территории РФ и организации проведения аварийно-спасательных и других неотложных работ;

б) обледенения усилий органов власти, организаций и предприятий, их сил и средств в области предупреждения и ликвидации ЧС;

в) первоочередного жизнеобеспечения населения, пострадавшего в ЧС на территории РФ;

16. Комиссия по чрезвычайным ситуациям органа местного самоуправления является координирующим органом РСЧС на:

а) региональном уровне;

б) федеральном уровне;

в) объектовом уровне;

г) местном уровне;

д) территориальном уровне.

17. Органы управления по делам гражданской обороны и чрезвычайным ситуациям на территориальном уровне создаются:

а) при органах внутренних дел субъектов РФ;

б) при органах исполнительной власти субъектов РФ;

в) при военных округах на территории РФ.

18. Ядерное оружие – это:

а) высокоточное наступательное оружие, основанное на использовании ионизирующего излучения при взрыве ядерного заряда в воздухе, на земле (на воде) или по землей (под водой);

б) оружие массового поражения взрывного действия, основанное на использовании светового излучения за счет возникающего при взрыве большого потока лучистой энергии, включающей ультрафиолетовые, видимые и инфракрасные лучи;

в) оружие массового поражения взрывного действия, основанное на использовании внутриядерной энергии.

19. Под влиянием ионизации в организме человека возникают биологические процессы, приводящие:

- а) к нарушению жизненных функций отдельных органов и развитию лучевой болезни;
- б) к нарушению деятельности центральной нервной системы и опорно-двигательного аппарата;
- в) к нарушениям деятельности сердечно-сосудистой системы и ухудшению зрения.
20. Какими путями отравляющие вещества (ОВ) проникают в организм человека:
- а) в результате их попадания на одежду, обувь и головные уборы;
- б) в результате вдыхания зараженного воздуха, попадания ОВ в глаза, на кожу или при употреблении зараженной пищи и воды;
- в) в результате их попадания на средства защиты кожи и органов дыхания.
21. От каких поражающих факторов оружия массового поражения защищает убежище:
- а) от всех поражающих факторов ядерного взрыва;
- б) от всех поражающих факторов ядерного взрыва, от химического и бактериологического оружия;
- в) от химического и бактериологического оружия, а также от радиоактивного заражения;
- г) от ударной волны ядерного взрыва и обычных средств поражения.
22. Частичную санитарную обработку при заражении капельно-жидкими отравляющими веществами проводят немедленно. Для этого необходимо:
- а) не снимая противогаза, обработать открытые участки кожи, на которые попало ОВ, а затем зараженные места одежды и лицевую часть противогаза раствором из индивидуального противохимического пакета;
- б) снять противогаз, обработать его лицевую часть из индивидуального противохимического пакета, затем обработать зараженные места одежды, снять ее и обработать тело;
- в) снять одежду и противогаз, из индивидуального противохимического пакета обработать участки кожи, на которые попало ОВ, одежду и противогаз сдать.
23. В развитии инфекционного заболевания прослеживается несколько последовательно сменяющихся периодов. Что это за периоды? Выберите правильный ответ:
- а) начальный период, период инфицирования, опасный период, пассивный период, заключительный период;
- б) прединкубационный период, острое развитие болезни, пассивный период, выздоровление;
- в) скрытый (инкубационный) период, начало заболевания, активное проявление болезни, выздоровление;
24. Причины сердечной недостаточности могут быть;
- а) ревматические поражения сердечной мышцы, пороки сердца, инфаркт миокарда, физическое перенапряжение, нарушение обмена веществ и авитаминозы;
- б) внутреннее и наружное кровотечение, повреждение опорно-двигательного аппарата, переутомление, тепловой и солнечный удары;
- в) тяжелые повреждения, сопровождающиеся кровопотерей, размозжение мягких тканей, раздробление костей, обширные термические ожоги.
25. Самым надежным способом остановки кровотечения в случае повреждения крупных артериальных сосудов рук и ног является:
- а) наложение давящей повязки;
- б) пальцевое прижатие;
- в) наложение жгута;
- г) максимальное сгибание конечности.
26. найдите ошибку, допущенную при перечислении назначения повязок:
- а) повязка предохраняет рану от воздействия воздушной среды;
- б) повязка предохраняет рану от загрязнения;
- в) повязка закрывает рану;

г) повязка уменьшает боль.

27. При оказании первой помощи в случае перелома запрещается:

- а) проводить иммобилизацию поврежденной конечности;
- б) вставлять на место обломки костей и вправлять на место вышедшую кость;
- в) останавливать кровотечение.

28. Какие из причин могут вызвать травму позвоночника:

- а) удар твердым предметом по пальцам ног;
- б) потоп;
- в) выпадение радиоактивных веществ;
- г) удар электрическим током.

29. Определите правильность и последовательность оказания первой медицинской помощи пострадавшему при переломе грудины и закрытом пневмотораксе:

- а) если есть возможность дать пострадавшему кислород, вызвать «скорую помощь», держать позвоночник в неподвижном состоянии, дать пострадавшему успокаивающее средство;
- б) дать пострадавшему успокаивающее средство, поддерживать необходимую температуру тела пострадавшего, на грудину приложить холод, вызвать «скорую помощь»;
- в) дать пострадавшему обезболивающее средство, придать ему возвышенное положение с приподнятым изголовьем, если есть возможность, дать кислород, срочно вызвать «скорую помощь».

30. Каковы правильные действия по нанесению прекардиального удара в области грудины:

- а) прекардиальный удар, короткий и достаточно резкий, наносится в точку, расположенную на грудине выше мечевидного отростка на 2-3 см., локоть руки, наносящей удар, должен быть направлен вдоль тела пострадавшего, сразу после удара выяснить – возобновилась ли работа сердца;
- б) прекардиальный удар наносится ладонью в точку, расположенную на грудине выше мечевидного отростка на 2-3 см. и 2 см. влево от центра грудины, локоть руки, наносящей удар, должен быть направлен поперек тела пострадавшего, удар должен быть скользящим;
- в) прекардиальный удар наносится ребром сжатый в кулак ладони в точку, расположенную на грудине выше мечевидного отростка на 2-3 см. и на 2 см. влево от центра грудины, после первого удара сделать второй удар.

10. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Для обучающихся

1. Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А. Основы безопасности жизнедеятельности. Учебник для учреждений нач. и сред. проф. образования. М., Издательский центр «Академия», 2017 г.
2. Васильев В.А. «Основы воинской службы». Учебник «Феникс», Ростов-на-Дону, 2015г.
3. Арустамов Э.А., Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А., Гуськов Г.В. Безопасность жизнедеятельности: учеб. для студ. Сред. проф. Учеб. заведений. – 8-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017.
4. Конституция Российской Федерации (принята всенародным голосованием 12.12.1993) (с учётом поправок, внесённых федеральными конституционными законами РФ о поправках к Конституции РФ от 30.12.2008 №6-ФКЗ, от 30.12.2008 №7-ФКЗ) // СЗ РФ. – 2013. - №4. – Ст.445.

Интернет-ресурсы:

1. <http://www.mchs.gov.ru>
2. <http://ru.wikipedia.org>
3. <http://www.school-obz.org>
4. <http://www.bezopasnost.edu66.ru>

5. <http://informic.narod.ru>
6. <http://kuhta.clan.su>
7. <http://www.napomosch.ru>
8. www.window/edu.ru

Для преподавателей

Конституция Российской Федерации (принята всенародным голосованием 12.12.1993) (с учетом поправок, внесенных федеральными конституционными законами РФ о поправках к Конституции РФ от 30.12.2008 № 6-ФКЗ, от 30.12.2008 № 7-ФКЗ) // СЗ РФ. — 2009. — № 4. — Ст. 445.

Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ (в ред. федеральных законов от 07.05.2013 № 99-ФЗ, от 07.06.2013 № 120-ФЗ, от 02.07.2013 № 170-ФЗ, от 23.07.2013 № 203-ФЗ, от 25.11.2013 № 317-ФЗ, от 03.02.2014 № 11-ФЗ, от 03.02.2014 № 15-ФЗ, от 05.05.2014 № 84-ФЗ, от 27.05.2014 № 135-ФЗ, от 04.06.2014 № 148-ФЗ, с изм., внесенными Федеральным законом от 04.06.2014 № 145-ФЗ) «Об образовании в Российской Федерации».

Приказ Министерства образования и науки РФ от 17.05.2012 № 413 «Об утверждении

федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования» (зарегистрирован в Минюсте РФ 07.06.2012 № 24480).

Приказ Министерства образования и науки РФ от 29.12.2014 № 1645 «О внесении изменений в Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 № 413 “Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования”».

Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259 «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования».

Гражданский кодекс РФ (Ч. 1) (утвержден Федеральным законом от 30.11.94 № 51-ФЗ (в ред. от 11.02.2013, с изм. и доп. от 01.03.2013) // СЗ РФ. — 1994. — № 32 (Ч. 1). — Ст. 3301. Гражданский кодекс РФ (Ч. 2) (утвержден Федеральным законом от 26.01.96 № 14-ФЗ) (в ред. от 14.06.2012) // СЗ РФ. — 1996. — № 5 (Ч. 2). — Ст. 410.

Гражданский кодекс РФ (Ч. 3) (утвержден Федеральным законом от 26.11.01 № 146-ФЗ)

(в ред. от 05.06.2012) // СЗ РФ. — 2001. — № 49. — Ст. 4552.

Гражданский кодекс РФ (Ч. 4) (утвержден Федеральным законом от 18.12.06 № 230-ФЗ)

(в ред. от 08.12.2011) // СЗ РФ. — 2006. — № 52 (Ч. 1). — Ст. 5496.

Семейный кодекс Российской Федерации (утвержден Федеральным законом от 29.12.1995 № 223-ФЗ) (в ред. от 12.11.2012) // СЗ РФ. — 1996. — № 1. — Ст. 16.

Департамент образования и молодёжной политики
Ханты-Мансийского автономного округа – Югры
Бюджетное учреждение профессионального образования
Ханты-Мансийского автономного округа – Югры
«Междуреченский агропромышленный колледж»

Согласовано
Протокол заседания МС
от «13» 03 2017 г. № 5



Утверждено
Директор
Лунина
Н.Н. Лунина
Приказ от «07» 08 2017 г. №229-1/од

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОДБ.07 ФИЗИКА**

Профессия –	Повар, кондитер
Код профессии -	43.01.09
Срок обучения -	3 года 10 месяцев
Квалификация -	Повар, кондитер
Базовое образование -	основное общее
Получаемое образование -	среднее профессиональное с получением среднего общего образования

г.п. Междуреченский, 2017 г

Рабочая программа учебной дисциплины ОДБ.07 «Физика» разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «Физика», в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии 43.01.09 «Повар-кондитер» профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259).

Организация-разработчик: бюджетное учреждение профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа - Югры «Междуреченский агропромышленный колледж»

Разработчик (и): Вахрамеева С.Н., преподаватель физики

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

1.1. Общие положения

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Физика» предназначена для изучения физики в профессиональных образовательных организациях СПО, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих, служащих и специалистов среднего звена.

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

Содержание программы «Физика» направлено на достижение следующих **целей**:

- освоение знаний о фундаментальных физических законах и принципах, лежащих в основе современной физической картины мира; наиболее важных открытиях в области физики, оказавших определяющее влияние на развитие техники и технологии; методах научного познания природы;

- овладение умениями проводить наблюдения, планировать и выполнять эксперименты, выдвигать гипотезы и строить модели, применять полученные знания по физике для объяснения разнообразных физических явлений и свойств веществ; практически использовать физические знания; оценивать достоверность естественнонаучной информации;

- развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей в процессе приобретения знаний и умений по физике с использованием различных источников информации и современных информационных технологий;

- воспитание убежденности в возможности познания законов природы, использования достижений физики на благо развития человеческой цивилизации; необходимости сотрудничества в процессе совместного выполнения задач, уважительного отношения к мнению оппонента при обсуждении проблем естественнонаучного содержания; готовности к морально-этической оценке использования научных достижений, чувства ответственности за защиту окружающей среды;

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

В программу включено содержание, направленное на формирование у студентов компетенций, необходимых для качественного освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования; программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих (ППКРС).

2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

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

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

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

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

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

При освоении профессий СПО и специальностей СПО естественно - научного профиля профессионального образования физика изучается на базовом уровне ФГОС среднего общего образования.

Теоретические сведения по физике дополняются демонстрациями и лабораторными работами.

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

3. МЕСТО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В УЧЕБНОМ ПЛАНЕ

Учебная дисциплина «Физика» является учебным предметом по выбору из обязательной предметной области «Естественные науки» ФГОС среднего общего образования.

Физика изучается как базовая учебная дисциплина в общеобразовательном цикле учебного плана ООП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 118 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 108 часов;
- промежуточная аттестация обучающегося 6 часов;
- консультации – 4 часа.

4. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

личностных:

– чувство гордости и уважения к истории и достижениям отечественной физической науки; физически грамотное поведение в профессиональной деятельности и быту при обращении с приборами и устройствами;

- готовность к продолжению образования и повышения квалификации в избранной профессиональной деятельности и объективное осознание роли физических компетенций в этом;
- умение использовать достижения современной физической науки и физических технологий для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности;
- умение самостоятельно добывать новые для себя физические знания, используя для этого доступные источники информации;
- умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в команде по решению общих задач;
- умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития;

метапредметных:

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

предметных:

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

5. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ И ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ВИДОВ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТУДЕНТОВ

- **Введение.** Физика — фундаментальная наука о природе.

– Естественнонаучный метод познания, его возможности и границы применимости. Эксперимент и теория в процессе познания природы. Моделирование физических явлений и процессов. Роль эксперимента и теории в процессе познания природы. Физическая величина. Погрешности измерений физических величин. Физические законы. Границы применимости физических законов. Понятие о физической картине мира. Значение физики при освоении профессий СПО и специальностей СПО.

– **Раздел 1. Механика**

– *Требования к знаниям.* Обучающийся должен знать смысл понятий – физическое явление, гипотеза, закон, теория, вещество, скорость, ускорение, масса, сила, импульс.

– *Требования к умениям.* Обучающийся должен уметь описывать и объяснять физические явления и свойства тел, отличать гипотезы от теорий, приводить примеры практического использования физических знаний, законов механики, определять характер физического процесса по графику, таблице

– **Кинематика.** Механическое движение. Перемещение. Путь. Скорость. Равномерное прямолинейное движение. Ускорение. Равнопеременное прямолинейное движение. Свободное падение. Движение тела, брошенного под углом к горизонту. Равномерное движение по окружности.

– **Законы механики Ньютона.** Первый закон Ньютона. Сила. Масса. Импульс. Второй закон Ньютона. Основной закон классической динамики. Третий закон Ньютона. Закон всемирного тяготения. Гравитационное поле. Сила тяжести. Вес. Способы измерения массы тел. Силы в механике.

– **Законы сохранения в механике.** Закон сохранения импульса. Реактивное движение. Работа силы. Работа потенциальных сил. Мощность. Энергия. Кинетическая энергия. Потенциальная энергия. Закон сохранения механической энергии. Применение законов сохранения.

– **Демонстрации**

- Зависимость траектории от выбора системы отсчета.
- Виды механического движения.
- Зависимость ускорения тела от его массы и силы, действующей на тело.
- Сложение сил.
- Равенство и противоположность направления сил действия и противодействия.
- Зависимость силы упругости от деформации.
- Силы трения.
- Невесомость.
- Реактивное движение.
- Переход потенциальной энергии в кинетическую и обратно.

– **Практические работы**

– Решение задач по теме: «Скорость. Равномерное прямолинейное движение». Решение задач по теме: «Ускорение. Равнопеременное движение». Законы динамики Ньютона. Решение задач на законы Ньютона. Силы в природе: упругость, трение, сила тяжести. Решение задач по теме: «Сила упругости. Сила трения». Закон сохранения импульса, механической энергии. Реактивное движение.

– **Лабораторные работы**

- Исследование движения тела под действием постоянной силы.
- Изучение особенностей силы трения.

– **2. Молекулярная физика. Термодинамика**

– *Требования к знаниям.*

– Обучающийся должен знать/понимать:

- Смысл понятий: работа, механическая, внутренняя энергия, абсолютная температура.
- Смысл физических законов: сохранения энергии, импульса и электрического заряда
- Вклад российских и зарубежных ученых, оказавших наибольшее влияние на развитие физики
- *Требования к умениям.*
- Обучающийся должен уметь:
 - Делать выводы на основе экспериментальных данных;
 - Отличать гипотезы от научных теорий;
 - Приводить примеры практического использования физических знаний термодинамики и электродинамики в энергетике;
 - Измерять ряд физических величин, представляя результаты измерений с учетом их погрешностей
- **Основы молекулярно-кинетической теории. Идеальный газ.** Основные положения молекулярно-кинетической теории. Размеры и масса молекул и атомов. Броуновское движение. Диффузия. Силы и энергия межмолекулярного взаимодействия. Строение газообразных, жидких и твердых тел. Скорости движения молекул и их измерение. Идеальный газ. Давление газа. Основное уравнение молекулярно-кинетической теории газов. Температура и ее измерение. Газовые законы. Абсолютный нуль температуры. Термодинамическая шкала температур. Уравнение состояния идеального газа. Молярная газовая постоянная.
- **Основы термодинамики.** Основные понятия и определения. Внутренняя энергия системы. Внутренняя энергия идеального газа. Работа и теплота как формы передачи энергии. Теплоемкость. Удельная теплоемкость. Уравнение теплового баланса. Первое начало термодинамики. Адиабатный процесс. Принцип действия тепловой машины. КПД теплового двигателя. Второе начало термодинамики. Термодинамическая шкала температур. Холодильные машины. Тепловые двигатели. Охрана природы.
- **Свойства паров.** Испарение и конденсация. Насыщенный пар и его свойства. Абсолютная и относительная влажность воздуха. Точка росы. Кипение. Зависимость температуры кипения от давления. Перегретый пар и его использование в технике.
- **Свойства жидкостей.** Характеристика жидкого состояния вещества. Поверхностный слой жидкости. Энергия поверхностного слоя. Явления на границе жидкости с твердым телом. Капиллярные явления.
- **Свойства твердых тел.** Характеристика твердого состояния вещества. Упругие свойства твердых тел. Закон Гука. Механические свойства твердых тел. Тепловое расширение твердых тел и жидкостей. Плавление и кристаллизация.
 - **Демонстрации**
 - Движение броуновских частиц.
 - Диффузия.
 - Изменение давления газа с изменением температуры при постоянном объеме.
 - Изотермический и изобарный процессы.
 - Изменение внутренней энергии тел при совершении работы.
 - Модели тепловых двигателей.
 - Кипение воды при пониженном давлении.
 - Психрометр и гигрометр.
 - Явления поверхностного натяжения и смачивания.
 - Кристаллы, аморфные вещества, жидкокристаллические тела.
 - **Практические работы**
 - Решение задач на вычисление массы и количества вещества. Изопроцессы. Модель строения жидкости. Первый и второй закон термодинамики. Тепловые двигатели. Решение задач по теме: «Термодинамика»
 - **Лабораторные работы**

- Измерение поверхностного натяжения жидкости.
- Изучение теплового расширения твердых тел.

- **Раздел 3. Электродинамика**

- *Требования к знаниям.*

- Обучающийся должен знать/понимать:

- Смысл понятий: электромагнитное поле, волна. Смысл физических законов: импульса и электрического заряда, электромагнитной индукции. Вклад российских и зарубежных ученых, оказавших наибольшее влияние на развитие физики

- *Требования к умениям.*

- Обучающийся должен уметь:

- Делать выводы на основе экспериментальных данных; Отличать гипотезы от научных теорий; Приводить примеры практического использования физических знаний различных видов электромагнитных излучений для развития радио и телекоммуникаций; Измерять ряд физических величин, представляя результаты измерений с учетом их погрешностей; Определять характер физического процесса по графику, таблице, формуле

- **Электрическое поле.** Электрические заряды. Закон сохранения заряда. Закон Кулона. Электрическое поле. Напряженность электрического поля. Принцип суперпозиции полей. Работа сил электростатического поля. Потенциал. Разность потенциалов. Эквипотенциальные поверхности. Связь между напряженностью и разностью потенциалов электрического поля. Диэлектрики в электрическом поле. Поляризация диэлектриков. Проводники в электрическом поле. Конденсаторы. Соединение конденсаторов в батарею. Энергия заряженного конденсатора. Энергия электрического поля.

- **Законы постоянного тока.** Условия, необходимые для возникновения и поддержания электрического тока. Сила тока и плотность тока. Закон Ома для участка цепи без ЭДС. Зависимость электрического сопротивления от материала, длины и площади поперечного сечения проводника. Зависимость электрического сопротивления проводников от температуры. Электродвижущая сила источника тока. Закон Ома для полной цепи. Соединение проводников. Соединение источников электрической энергии в батарею. Закон Джоуля—Ленца. Работа и мощность электрического тока. Тепловое действие тока.

- **Электрический ток в полупроводниках.** Собственная проводимость полупроводников. Полупроводниковые приборы.

- **Магнитное поле.** Вектор индукции магнитного поля. Действие магнитного поля на прямолинейный проводник с током. Закон Ампера. Взаимодействие токов. Магнитный поток. Работа по перемещению проводника с током в магнитном поле. Действие магнитного поля на движущийся заряд. Сила Лоренца. Определение удельного заряда. Ускорители заряженных частиц.

- **Электромагнитная индукция.** Электромагнитная индукция. Вихревое электрическое поле. Самоиндукция. Энергия магнитного поля.

- **Демонстрации**

- Взаимодействие заряженных тел. Проводники в электрическом поле. Диэлектрики в электрическом поле. Конденсаторы. Тепловое действие электрического тока. Собственная и примесная проводимость полупроводников. Полупроводниковый диод. Транзистор. Опыт Эрстеда. Взаимодействие проводников с токами. Отклонение электронного пучка магнитным полем. Электродвигатель. Электроизмерительные приборы. Электромагнитная индукция. Опыты Фарадея. Зависимость ЭДС самоиндукции от скорости изменения силы тока и индуктивности проводника. Работа электрогенератора. Трансформатор.

- **Практические работы**

- Решение задач на закон Кулона. Решение задач на закон Ома для участка цепи.
- Решение задач на закон Ома для полной цепи.
- **Лабораторные работы**
 - Определение ЭДС.
 - Изучение явления электромагнитной индукции
-
- **Раздел 4. Колебания и волны**
 - *Требования к знаниям.*
 - Обучающийся должен знать/понимать:
 - Смысл понятий: Колебательное движение, гармонические колебания, свободные механические колебания, поперечные и продольные волны, дифракция волн, звуковые волны, переменный ток, генератор.
 - *Требования к умениям.*
 - Обучающийся должен уметь:
 - Делать выводы на основе экспериментальных данных; Отличать гипотезы от научных теорий; Приводить примеры практического использования физических знаний различных видов; Измерять ряд физических величин, представляя результаты измерений с учетом их погрешностей; Определять характер физического процесса по графику, таблице, формуле
 - **Механические колебания.** Колебательное движение. Гармонические колебания. Свободные механические колебания. Линейные механические колебательные системы. Превращение энергии при колебательном движении. Свободные затухающие механические колебания. Вынужденные механические колебания.
 - **Упругие волны.** Поперечные и продольные волны. Характеристики волны. Уравнение плоской бегущей волны. Интерференция волн. Понятие о дифракции волн. Звуковые волны. Ультразвук и его применение.
 - **Электромагнитные колебания.** Свободные электромагнитные колебания. Превращение энергии в колебательном контуре. Затухающие электромагнитные колебания. Генератор незатухающих электромагнитных колебаний. Вынужденные электрические колебания. Переменный ток. Генератор переменного тока. Емкостное и индуктивное сопротивления переменного тока. Закон Ома для электрической цепи переменного тока. Работа и мощность переменного тока. Генераторы тока. Трансформаторы. Токи высокой частоты. Получение, передача и распределение электроэнергии.
 - **Электромагнитные волны.** Электромагнитное поле как особый вид материи. Электромагнитные волны. Вибратор Герца. Открытый колебательный контур. Изобретение радио А.С. Поповым. Понятие о радиосвязи. Применение электромагнитных волн.
 - **Демонстрации**
 - Свободные и вынужденные механические колебания. Резонанс. Образование и распространение упругих волн. Частота колебаний и высота тона звука. Свободные электромагнитные колебания. Осциллограмма переменного тока. Конденсатор. Катушка индуктивности в цепи переменного тока. Резонанс в последовательной цепи переменного тока. Излучение и прием электромагнитных волн. Радиосвязь.
 - **Практические работы**
 - Механические колебания. Амплитуда, период, частота, фаза колебаний. Поперечные и продольные волны. Интерференция волн. Звуковые волны. Ультразвук. Электромагнитные колебания. Переменный ток. Закон Ома для электрической цепи переменного тока. Решение задач на вычисление работы и мощности переменного тока.
 - **Лабораторные работы**

- Изучение зависимости периода колебаний маятника.
- Емкостное и индуктивное сопротивление переменного тока.
 - **Раздел 5. Оптика**
 - *Требования к знаниям:*
 - Обучающийся должен знать/понимать:
 - Смысл понятий: скорость распространения света, закон отражения и преломления света, интерференция света, дифракция света, поляризация света, поляроиды, дисперсия света
 - *Требования к умениям.*
 - Обучающийся должен уметь:
 - Делать выводы на основе экспериментальных данных; Отличать гипотезы от научных теорий; Приводить примеры практического использования физических знаний различных видов; Измерять ряд физических величин, представляя результаты измерений с учетом их погрешностей; Определять характер физического процесса по графику, таблице, формуле
 - **Природа света.** Скорость распространения света. Законы отражения и преломления света. Полное отражение. Линзы. Глаз как оптическая система. Оптические приборы.
 - **Волновые свойства света.** Интерференция света. Когерентность световых лучей. Интерференция в тонких пленках. Полосы равной толщины. Кольца Ньютона. Использование интерференции в науке и технике. Дифракция света. Дифракция на щели в параллельных лучах. Дифракционная решетка. Понятие о голографии. Поляризация поперечных волн. Поляризация света. Двойное лучепреломление. Поляроиды. Дисперсия света. Виды спектров. Спектры испускания. Спектры поглощения. Ультрафиолетовое и инфракрасное излучения. Рентгеновские лучи. Их природа и свойства.
 - **Демонстрации**
 - Законы отражения и преломления света. Полное внутреннее отражение. Оптические приборы.
 - Интерференция света. Дифракция света. Поляризация света. Получение спектра с помощью призмы. Получение спектра с помощью дифракционной решетки. Спектроскоп.
 - **Практические работы**
 - Интерференция и дифракция света. Законы отражения и преломления света. Преломление света плоскопараллельной пластиной. Полное внутреннее отражение. Дисперсия света. Спектры испускания и поглощения.
 - **Лабораторные работы**
 - Изучение изображения предметов в тонкой линзе.
 - Изучение интерференции и дифракции света.
 - **Раздел 6. Элементы квантовой физики**
 - *Требования к знаниям:*
 - Обучающийся должен знать/понимать:
 - Смысл понятий: Квантовая гипотеза Планка. Фотоны. Внешний фотоэлектрический эффект. Внутренний фотоэффект. Типы фотоэлементов. Естественная радиоактивность. Закон радиоактивного распада. Цепная ядерная реакция. Управляемая цепная реакция. Ядерный реактор.
 - *Требования к умениям.*
 - Обучающийся должен уметь:
 - Делать выводы на основе экспериментальных данных; Отличать гипотезы от научных теорий; Приводить примеры практического использования физических знаний различных видов; Измерять ряд физических величин, представляя результаты измерений с учетом их погрешностей; Определять характер физического процесса по графику, таблице, формуле
 - **Квантовая оптика.** Квантовая гипотеза Планка. Фотоны. Внешний фотоэлектрический эффект. Внутренний фотоэффект. Типы фотоэлементов.

– **Физика атома.** Развитие взглядов на строение вещества. Закономерности в атомных спектрах водорода. Ядерная модель атома. Опыты Э.Резерфорда. Модель атома водорода по Н.Бору. Квантовые генераторы.

– **Физика атомного ядра.** Естественная радиоактивность. Закон радиоактивного распада. Способы наблюдения и регистрации заряженных частиц. Эффект Вавилова — Черенкова. Строение атомного ядра. Дефект массы, энергия связи и устойчивость атомных ядер. Ядерные реакции. Искусственная радиоактивность. Деление тяжелых ядер. Цепная ядерная реакция. Управляемая цепная реакция. Ядерный реактор. Получение радиоактивных изотопов и их применение. Биологическое действие радиоактивных излучений. Элементарные частицы.

– **Демонстрации**

– Фотоэффект. Линейчатые спектры различных веществ. Излучение лазера (квантового генератора). Счетчик ионизирующих излучений.

– **Практические работы**

– Фотоэффект, фотон. Законы фотоэффекта. Решение задач по теме «Уравнение фотоэффекта». Решение задач по теме «Радиоактивные превращения». Вычисление энергии конечного состояния атома.

– **Раздел 7. Эволюция Вселенной**

– *Требования к знаниям:*

– Обучающийся должен знать/понимать:

– Смысл понятий: галактика, бесконечность вселенной, космология, термоядерный синтез.

– *Требования к умениям.*

– Обучающийся должен уметь:

– Делать выводы на основе экспериментальных данных; Отличать гипотезы от научных теорий; Приводить примеры практического использования физических знаний различных видов; Измерять ряд физических величин, представляя результаты измерений с учетом их погрешностей; Определять характер физического процесса по графику, таблице, формуле

– **Строение и развитие Вселенной.** Наша звездная система — Галактика. Другие галактики. Бесконечность Вселенной. Понятие о космологии. Расширяющаяся Вселенная. Модель горячей Вселенной. Строение и происхождение Галактик.

– **Эволюция звезд. Гипотеза происхождения Солнечной системы.** Термоядерный синтез. Проблема термоядерной энергетики. Энергия Солнца и звезд. Эволюция звезд. Происхождение Солнечной системы.

– **Демонстрации**

– Солнечная система (модель). Фотографии планет, сделанные с космических зондов. Карта Луны и планет. Строение и эволюция Вселенной.

6. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

Наименование разделов	Максимальная нагрузка, час	Самостоятельная работа, час	Количество аудиторных часов		
			всего	в том числе	
				лекций, уроков	Лабораторно-практических занятий
Введение	2		2	2	
Раздел 1. Механика	23		23	5	18
Раздел 2. Молекулярная физика. Термодинамика	14		14	4	10
Раздел 3. Электродинамика	22		22	15	7
Раздел 4. Колебания и волны	19		19	6	13
Раздел 5. Оптика	10		10		10
Раздел 6. Элементы квантовой физики	13		13	5	8
Раздел 7. Эволюция Вселенной	5		5	3	2
Консультации	4				
Промежуточная аттестация	6				
Итого	118		108	42	66

7.ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ВИДОВ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Содержание обучения	Характеристика основных видов деятельности студентов (на уровне учебных действий)
<i>Введение</i>	<p>Умения постановки целей деятельности, планирования собственной деятельности для достижения поставленных целей, предвидения возможных результатов этих действий, организации самоконтроля и оценки полученных результатов.</p> <p>Развитие способности ясно и точно излагать свои мысли, логически обосновывать свою точку зрения, воспринимать и анализировать мнения собеседников, признавая право другого человека на иное мнение.</p> <p>Произведение измерения физических величин и оценка границы погрешностей измерений.</p> <p>Представление границы погрешностей измерений при построении графиков.</p> <p>Умение высказывать гипотезы для объяснения наблюдаемых явлений.</p> <p>Умение предлагать модели явлений.</p> <p>Указание границ применимости физических законов. Изложение основных положений современной научной картины мира.</p> <p>Приведение примеров влияния открытий в физике на прогресс в технике и технологии производства.</p> <p>Использование Интернета для поиска информации</p>
1. МЕХАНИКА	
<i>Кинематика</i>	<p>Представление механического движения тела уравнениями зависимости координат и проекцией скорости от времени.</p> <p>Представление механического движения тела графиками зависимости координат и проекцией скорости от времени. Определение координат пройденного пути, скорости и ускорения тела по графикам зависимости координат и проекций скорости от времени. Определение координат пройденного пути, скорости и ускорения тела по уравнениям зависимости координат и проекций скорости от времени.</p> <p>Проведение сравнительного анализа равномерного и равнопеременного движений.</p> <p>Указание использования поступательного и вращательного движений в технике.</p> <p>Приобретение опыта работы в группе с выполнением различных социальных ролей.</p> <p>Разработка возможной системы действий и конструкции для экспериментального определения кинематических величин.</p> <p>Представление информации о видах движения в виде таблицы</p>

<p><i>Законы сохранения в механике</i></p>	<p>Применение закона сохранения импульса для вычисления изменений скоростей тел при их взаимодействиях. Измерение работы сил и изменение кинетической энергии тела. Вычисление работы сил и изменения кинетической энергии тела. Вычисление потенциальной энергии тел в гравитационном поле. Определение потенциальной энергии упруго деформированного тела по известной деформации и жесткости тела. Применение закона сохранения механической энергии при расчетах результатов взаимодействий тел гравитационными силами и силами упругости. Указание границ применимости законов механики. Указание учебных дисциплин, при изучении которых используются законы сохранения</p>
<p>2. ОСНОВЫ МОЛЕКУЛЯРНОЙ ФИЗИКИ И ТЕРМОДИНАМИКИ</p>	
<p><i>Основы молекулярной кинетической теории. Идеальный газ</i></p>	<p>Выполнение экспериментов, служащих для обоснования молекулярно-кинетической теории (МКТ). Решение задач с применением основного уравнения молекулярно-кинетической теории газов. Определение параметров вещества в газообразном состоянии на основании уравнения состояния идеального газа. Определение параметров вещества в газообразном состоянии и происходящих процессов по графикам зависимости $p(T)$, $V(T)$, $p(V)$. Экспериментальное исследование зависимости $p(T)$, $V(T)$, $p(V)$. Представление в виде графиков изохорного, изобарного и изотермического процессов. Вычисление средней кинетической энергии теплового движения молекул по известной температуре вещества. Высказывание гипотез для объяснения наблюдаемых явлений. Указание границ применимости модели «идеальный газ» и законов МКТ</p>
<p><i>Основы термодинамики</i></p>	<p>Измерение количества теплоты в процессах теплопередачи. Расчет количества теплоты, необходимого для осуществления заданного процесса с теплопередачей. Расчет изменения внутренней энергии тел, работы и переданного количества теплоты с использованием первого закона термодинамики. Расчет работы, совершенной газом, по графику зависимости $p(V)$. Вычисление работы газа, совершенной при изменении состояния по замкнутому циклу. Вычисление КПД при совершении газом работы в процессах изменения состояния по замкнутому циклу. Объяснение принципов действия тепловых машин. Демонстрация роли физики в создании и совершенствовании тепловых двигателей. Изложение сути экологических проблем, обусловленных работой тепловых двигателей и предложение пути их решения. Указание границ применимости законов термодинамики. Умение вести диалог, выслушивать мнение оппонента, участвовать в дискуссии, открыто выражать и отстаивать свою точку зрения. Указание учебных дисциплин, при изучении которых используют учебный материал «Основы термодинамики»</p>

<i>Свойства паров, жидкостей, твердых тел</i>	Измерение влажности воздуха. Расчет количества теплоты, необходимого для осуществления процесса перехода вещества из одного агрегатного состояния в другое. Экспериментальное исследование тепловых свойств вещества. Приведение примеров капиллярных явлений в быту, природе, технике. Исследование механических свойств твердых тел. Применение физических понятий и законов в учебном материале профессионального характера. Использование Интернета для поиска информации о разработках и применениях современных твердых и аморфных материалов
3. ЭЛЕКТРОДИНАМИКА	
<i>Электростатика</i>	Вычисление сил взаимодействия точечных электрических зарядов. Вычисление напряженности электрического поля одного и нескольких точечных электрических зарядов.
	Вычисление потенциала электрического поля одного и нескольких точечных электрических зарядов. Измерение разности потенциалов. Измерение энергии электрического поля заряженного конденсатора. Вычисление энергии электрического поля заряженного конденсатора. Разработка плана и возможной схемы действий экспериментального определения электроемкости конденсатора и диэлектрической проницаемости вещества. Проведение сравнительного анализа гравитационного и электростатического полей
<i>Постоянный ток</i>	Измерение мощности электрического тока. Измерение ЭДС и внутреннего сопротивления источника тока. Выполнение расчетов силы тока и напряжений на участках электрических цепей. Объяснение на примере электрической цепи с двумя источниками тока (ЭДС), в каком случае источник электрической энергии работает в режиме генератора, а в каком — в режиме потребителя. Определение температуры нити накаливания. Измерение электрического заряда электрона. Снятие вольтамперной характеристики диода. Проведение сравнительного анализа полупроводниковых диодов и триодов. Использование Интернета для поиска информации о перспективах развития полупроводниковой техники. Установка причинно-следственных связей
<i>Магнитные явления</i>	Измерение индукции магнитного поля. Вычисление сил, действующих на проводник с током в магнитном поле. Вычисление сил, действующих на электрический заряд, движущийся в магнитном поле. Исследование явлений электромагнитной индукции, самоиндукции. Вычисление энергии магнитного поля. Объяснение принципа действия электродвигателя. Объяснение принципа действия генератора электрического тока и электроизмерительных приборов. Объяснение принципа действия масс-спектрографа, ускорителей заряженных частиц. Объяснение роли магнитного поля Земли в жизни растений, животных, человека. Приведение примеров практического применения изученных

	<p>явлений, законов, приборов, устройств. Проведение сравнительного анализа свойств электростатического, магнитного и вихревого электрических полей. Объяснение на примере магнитных явлений, почему физику можно рассматривать как метадисциплину</p>
4. КОЛЕБАНИЯ ВОЛНЫ	
<i>Механические колебания</i>	<p>Исследование зависимости периода колебаний математического маятника от его длины, массы и амплитуды колебаний. Исследование зависимости периода колебаний груза на пружине от его массы и жесткости пружины. Вычисление периода колебаний математического маятника по известному значению его длины. Вычисление периода колебаний груза на пружине по известным значениям его массы и жесткости пружины. Выработка навыков воспринимать, анализировать, перерабатывать и предъявлять информацию в соответствии с поставленными задачами. Приведение примеров автоколебательных механических систем. Проведение классификации колебаний</p>
<i>Упругие волны</i>	<p>Измерение длины звуковой волны по результатам наблюдений интерференции звуковых волн. Наблюдение и объяснение явлений интерференции и дифракции механических волн. Представление областей применения ультразвука и перспективы его использования в различных областях науки, техники, в медицине. Изложение сути экологических проблем, связанных с воздействием звуковых волн на организм человека</p>
<i>Электромагнитные колебания</i>	<p>Наблюдение осциллограмм гармонических колебаний силы тока в цепи. Измерение емкости конденсатора. Измерение индуктивности катушки. Исследование явления электрического резонанса в последовательной цепи. Проведение аналогии между физическими величинами, характеризующими механическую и электромагнитную колебательные системы. Расчет значений силы тока и напряжения на элементах цепи переменного тока. Исследование принципа действия трансформатора. Исследование принципа действия генератора переменного тока. Использование Интернета для поиска информации о современных способах передачи электроэнергии</p>
<i>Электромагнитные волны</i>	<p>Осуществление радиопередачи и радиоприема. Исследование свойств электромагнитных волн с помощью мобильного телефона. Развитие ценностного отношения к изучаемым на уроках физики объектам и осваиваемым видам деятельности. Объяснение принципиального различия природы упругих и электромагнитных волн. Изложение сути экологических проблем, связанных с электромагнитными колебаниями и волнами. Объяснение роли электромагнитных волн в современных исследованиях Вселенной</p>

5. ОПТИКА	
<i>Природа света</i>	<p>Применение на практике законов отражения и преломления света при решении задач.</p> <p>Определение спектральных границ чувствительности человеческого глаза.</p> <p>Умение строить изображения предметов, даваемые линзами.</p> <p>Расчет расстояния от линзы до изображения предмета. Расчет оптической силы линзы.</p> <p>Измерение фокусного расстояния линзы.</p> <p>Испытание моделей микроскопа и телескопа</p>
<i>Волновые свойства света</i>	<p>Наблюдение явления интерференции электромагнитных волн.</p> <p>Наблюдение явления дифракции электромагнитных волн.</p> <p>Наблюдение явления поляризации электромагнитных волн.</p> <p>Измерение длины световой волны по результатам наблюдения явления интерференции. Наблюдение явления дифракции света.</p> <p>Наблюдение явления поляризации и дисперсии света. Поиск различий и сходства между дифракционным и дисперсионным спектрами.</p> <p>Приведение примеров появления в природе и использования в технике явлений интерференции, дифракции, поляризации и дисперсии света. Перечисление методов познания, которые использованы при изучении указанных явлений</p>
6. ЭЛЕМЕНТЫ КВАНТОВОЙ ФИЗИКИ	
<i>Квантовая оптика</i>	<p>Наблюдение фотоэлектрического эффекта. Объяснение законов Столетова на основе квантовых представлений.</p> <p>Расчет максимальной кинетической энергии электронов при фотоэлектрическом эффекте.</p> <p>Определение работы выхода электрона по графику зависимости максимальной кинетической энергии фотоэлектронов от частоты света. Измерение работы выхода электрона.</p> <p>Перечисление приборов установки, в которых применяется безинерционность фотоэффекта.</p> <p>Объяснение корпускулярно-волнового дуализма свойств фотонов.</p> <p>Объяснение роли квантовой оптики в развитии современной физики</p>
<i>Физика атома</i>	<p>Наблюдение линейчатых спектров.</p> <p>Расчет частоты и длины волны испускаемого света при переходе атома водорода из одного стационарного состояния в другое.</p> <p>Объяснение происхождения линейчатого спектра атома водорода и различия линейчатых спектров различных газов. Исследование линейчатого спектра.</p> <p>Исследование принципа работы люминесцентной лампы.</p> <p>Наблюдение и объяснение принципа действия лазера.</p> <p>Приведение примеров использования лазера в современной науке и технике.</p> <p>Использование Интернета для поиска информации о перспективах применения лазера</p>

<i>Физика атомного ядра</i>	<p>Наблюдение треков альфа-частиц в камере Вильсона. Регистрирование ядерных излучений с помощью счетчика Гейгера. Расчет энергии связи атомных ядер. Определение заряда и массового числа атомного ядра, возникающего в результате радиоактивного распада. Вычисление энергии, освобождающейся при радиоактивном распаде. Определение продуктов ядерной реакции. Вычисление энергии, освобождающейся при ядерных реакциях. Понимание преимуществ и недостатков использования атомной энергии и ионизирующих излучений в промышленности, медицине. Изложение сути экологических проблем, связанных с биологическим действием радиоактивных излучений. Проведение классификации элементарных частиц по их физическим характеристикам (массе, заряду, времени жизни, спину и т. д.). Понимание ценностей научного познания мира не вообще для человечества в целом, а для каждого обучающегося лично, ценностей овладения методом научного познания для достижения успеха в любом виде практической деятельности</p>
7. ЭВОЛЮЦИЯ ВСЕЛЕННОЙ	
<i>Строение и развитие Вселенной</i>	<p>Наблюдение за звездами, Луной и планетами в телескоп. Наблюдение солнечных пятен с помощью телескопа и солнечного экрана. Использование Интернета для поиска изображений космических объектов и информации об их особенностях Обсуждение возможных сценариев эволюции Вселенной. Использование Интернета для поиска современной информации о развитии Вселенной. Оценка информации с позиции ее свойств: достоверности, объективности, полноты, актуальности и т. д.</p>
<i>Эволюция звезд. Гипотеза происхождения Солнечной системы</i>	<p>Вычисление энергии, освобождающейся при термоядерных реакциях. Формулировка проблем термоядерной энергетики. Объяснение влияния солнечной активности на Землю. Понимание роли космических исследований, их научного и экономического значения. Обсуждение современных гипотез о происхождении Солнечной системы</p>

8. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ФИЗИКА»

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

В состав кабинета физики входит лаборатория с лаборантской комнатой. Помещение кабинета физики должно удовлетворять требованиям Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов (СанПиН 2.4.2 № 178-02) и быть оснащено типовым оборудованием, указанным в настоящих требованиях, в том числе специализированной учебной мебелью и средствами обучения, достаточными для выполнения требований к уровню подготовки обучающихся¹.

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

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

- многофункциональный комплекс преподавателя;
- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакаты: «Физические величины и фундаментальные константы», «Международная система единиц СИ», «Периодическая система химических элементов Д. И. Менделеева», портреты выдающихся ученых-физиков и астрономов);
- информационно-коммуникативные средства;
- экранно-звуковые пособия;
- комплект электроснабжения кабинета физики;
- технические средства обучения;
- демонстрационное оборудование (общего назначения и тематические наборы);
- лабораторное оборудование (общего назначения и тематические наборы);
- статические, динамические, демонстрационные и раздаточные модели;
- вспомогательное оборудование;
- комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности;
- библиотечный фонд.

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

Библиотечный фонд может быть дополнен физическими энциклопедиями, атласами, словарями и хрестоматией по физике, справочниками по физике и технике, научной и научно-популярной литературой естественно-научного содержания.

В процессе освоения программы учебной дисциплины «Физика» студенты должны иметь возможность доступа к электронным учебным материалам по физике, имеющимся в свободном доступе в сети Интернет (электронным книгам, практикумам, тестам, материалам ЕГЭ и др.).

9. ИТОГОВЫЙ КОНТРОЛЬ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется в форме текущего контроля, итоговой аттестации. Формы текущего контроля: контрольные, проверочные работы, тесты, устные ответы

¹ Письмо Министерства образования и науки РФ от 24.11.2011 № МД-1552/03 «Об оснащении общеобразовательных учреждений учебным и учебно-лабораторным оборудованием».

Проверка и оценка знаний и умений учащихся.

Результаты обучения оцениваются по пятибалльной системе. При оценке учитываются следующие качественные показатели ответов: глубина (соответствие изученным теоретическим обобщениям); осознанность (соответствие требуемым в программе умениям применять полученную информацию); полнота (соответствие объему программы и информации учебника) При оценке учитываются число и характер ошибок (существенные или несущественные). Существенные связаны с недостаточной глубиной и осознанностью ответа. Несущественные ошибки определяются неполнотой ответа. К ним можно отнести оговорки, опiski, допущенные по невнимательности. Результаты обучения проверяются в процессе устных и письменных ответов учащихся.

Оценка устного ответа.

Отметка «5»: ответ полный и правильный на основании изученных теорий; материал изложен в определенной логической последовательности литературным языком; ответ самостоятельный.

Отметка «4»: ответ полный и правильный на основании изученных теорий; материал изложен в определенной логической последовательности, при этом допущены две-три несущественные ошибки, исправленные по требованию учителя.

Отметка «3»: ответ полный, но при этом допущена существенная ошибка или ответ неполный, несвязный.

Отметка «2»: при ответе обнаружено непонимание учащимся основного содержания учебного материала или допущены существенные ошибки, которые учащийся не может исправить при наводящих вопросах учителя.

Оценка умений решать расчетные задачи.

Отметка «5»: в логическом рассуждении и решении нет ошибок, задача решена рациональным способом.

Отметка «4»: в логическом рассуждении и решении нет существенных ошибок, но задача решена нерациональным способом или допущено не более двух несущественных ошибок.

Отметка «3»: в логическом рассуждении нет существенных ошибок, но допущена существенная ошибка в математических расчетах.

Отметка «2»: имеются существенные ошибки в логическом рассуждении и решении.

Оценка письменных контрольных работ.

Отметка «5»: ответ полный и правильный, возможна несущественная ошибка.

Отметка «4»: ответ неполный или допущено не более 2 несущественных ошибок.

Отметка «3»: работа выполнена не менее чем на половину, допущена одна существенная ошибка и при этом две-три несущественные.

Отметка «2»: работа выполнена меньше чем на половину или содержит несколько существенных ошибок.

Проверочная работа по теме: «Кинематика»

Вариант №1

1. Изменение положения тела в пространстве относительно других тел с течением времени – это... (1б)

- А) траектория Б) механическое движение
В) путь Г) материальная точка

2. Какая из физических величин не является векторной (1б)

- А) скорость Б) время В) перемещение Г) скорость

3. Длина участка траектории – это... (1б)

- А) перемещение Б) путь В) радиус-вектор

4. Единица измерения скорости в системе СИ: (1б)

- А) м/с Б) м/с² В) кг Г) км/ч

5. По какой формуле, из предложенной ниже, рассчитывается ускорение? (1б)

- А) $\frac{\Delta V}{\Delta t}$ Б) $\frac{V^2}{t}$ В) $\frac{S}{V}$ Г) $\vec{V}t$

6. Какой из приведенных законов движения – закон равноускоренного движения? (1б)

- А) $x = x_0 + V_0 t + \frac{at^2}{2}$ Б) $x = x_0 + V_0 t - \frac{at^2}{2}$

В) $x = x_0 - V_0 t - \frac{Vt^2}{2}$ Г) $x = x_0 + V_0 t - \frac{aV^2}{2}$

7. Ускорение свободного падения равно ... (1б)

- А) 98 м/с² Б) 8,9 м/с² В) 9,8 м/с² Г) 10,8 м/с²

8. Минимальный интервал времени, через который движение повторяется – это... (1б)

- А) частота Б) фаза вращения В) период

$$\frac{2\pi}{\omega}$$

- это формула для нахождения (1б)

9.

- А) частоты вращения Б) угловой скорости
В) периода вращения Г) центростремительного ускорения

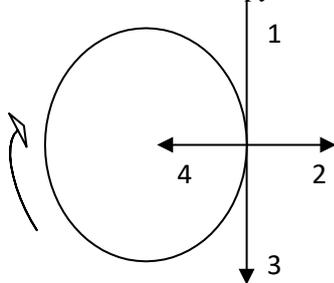
10. Дано уравнение движения тела: $x = -4 + 3t + 8t^2$. Запишите чему равно значение начальной координаты x_0 ; начальной скорости V_0 ; ускорения a и определите характер движения. (2б)

11. Вертолет пролетел в горизонтальном полете по прямой 40км, повернул под углом 90° вправо, пролетел 30км и повернул под углом 90° вправо и пролетел 40км. Найти путь и перемещение вертолета. (2б)

12. Определите время падения камня с высоты 30м. (2б)

13. За какое время автомобиль, двигаясь из состояния покоя с ускорением 0,7 м/с² пройдет путь 70м? (2б)

14. Тело движется по окружности. Укажите направление скорости и центростремительного ускорения. (2б)



15. Напишите определение периодического движения. (1б)

18-20 баллов – «5»

15 – 17 баллов – «4»

11 – 14 баллов – «3»

Проверочная работа по теме: «Кинематика»

Вариант №2

1. Тело, обладающее массой, размерами которого в данной задаче можно пренебречь – это... (1б)

- А) траектория Б) механическое движение
В) путь Г) материальная точка

2. Какая из физических величин является векторной (1б)

- А) скорость Б) время В) путь Г) частота вращения

3. Совокупность тело отсчета, связанной с ним системы координат и часов – это... (1б)

- А) механическое движение Б) тело отсчета В) система отсчета

4. Единица измерения ускорения в системе СИ: (1б)

- А) м/с Б) м/с² В) кг Г) км/ч

5. По какой формуле, из предложенной ниже, рассчитывается время? (1б)

А) $\frac{\Delta V}{\Delta t}$ Б) $\frac{V^2}{t}$ В) $\frac{S}{V}$ Г) $\vec{V}t$

6. Какой из приведенных законов движения – закон равнозамедленного движения? (1б)

А) $x = x_0 + V_0 t + \frac{at^2}{2}$ Б) $x = x_0 + V_0 t - \frac{at^2}{2}$

В) $x = x_0 - V_0 t - \frac{Vt^2}{2}$ Г) $x = x_0 + V_0 t - \frac{aV^2}{2}$

7. Ускорение свободного падения равно ... (1б)

А) 98 м/с^2 Б) $8,9 \text{ м/с}^2$ В) $9,8 \text{ м/с}^2$ Г) $10,8 \text{ м/с}^2$

8. Число оборотов в единицу времени – это... (1б)

А) частота вращения Б) фаза вращения В) период вращения

$\frac{1}{T}$

9. $\frac{1}{T}$ – это формула для нахождения (1б)

А) частоты вращения Б) угловой скорости
В) периода вращения Г) центростремительного ускорения

$3t^2$

10. Дано уравнение движения тела: $x = -t + \frac{\quad}{2}$. Запишите чему равно значение начальной координаты

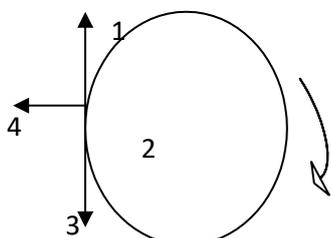
x_0 ; начальной скорости V_0 ; ускорения a и определите характер движения. (2б)

11. Мяч упал с высоты 4м, дважды отскочил от пола и был пойман на высоте 2м. Найдите путь и перемещение мяча. (2б)

12. Определите высоту, с которой упал мяч за 6с. (2б)

13. За какое время автомобиль, двигаясь из состояния покоя с ускорением $0,3 \text{ м/с}^2$ пройдет путь 30м? (2б)

14. Тело движется по окружности. Укажите направление скорости и центростремительного ускорения. (2б)



15. Дайте определение понятию «фаза вращения». (1б)

18-20 баллов – «5»

15 – 17 баллов – «4»

11 – 14 баллов – «3»

Проверочная работа по теме: «Динамика»

Вариант №1

1. Какая из приведенных формул выражает второй закон Ньютона? (1б)

А) $F=ma$ Б) $F=mg$ В) $F = \mu N$ Г) $F = G \frac{m_1 m_2}{R^2}$

2. По какой из ниже приведенных формул можно определить силу трения? (1б)

А) $F=ma$ Б) $F=mg$ В) $F = \mu N$ Г) $F = G \frac{m_1 m_2}{R^2}$

3. Система отсчета связана с автомобилем. Укажите случай, когда систему отсчета можно считать инерциальной. (1 б)

Автомобиль движется:

А) равномерно и прямолинейно по горизонтальному шоссе;
Б) равноускоренно по горизонтальному шоссе; В) равнозамедленно по горизонтальному шоссе.

4. Коэффициент жесткости имеет размерность: (1 б)

А) Н/кг; Б) кг/Н; В) Н/м; Г) безразмерен.

5. Шарик висит на нити. Какие силы действуют на шарик? Изобразите силы графически. (1 б)

6. Определите силу, под действием которой тело массой 700г движется с ускорением 3 м/с^2 . (2 б)

7. Заполните таблицу, где a ускорения, которое приобретает тело массой m под действием силы F . (3 б)

a	$0,25 \text{ м/с}^2$		$0,4 \text{ м/с}^2$
m		3г	200 кг
F	2 Н	6 мН	

8. Снаряд массой 15кг при выстреле приобретает скорость 600 м/с. Найдите силу, с которой пороховые газы давят на снаряд, если выстрел длится 6 с. (2 б)

9. Чему равен коэффициент жесткости стержня, если под действием груза 1000Н он удлинился на 1мм? (2 б)

10. Космический корабль массой 8т приблизился к орбитальной станции массой 20т на расстоянии 500м. Найдите силу их взаимного притяжения. (2 б)

11. Вес деревянного ящика 400Н. Чтобы сдвинуть его с места, потребовалось приложить силу 200Н. Определите коэффициент трения. (2 б)

16 -18 баллов – «5»

13 – 15 баллов – «4»

9 – 12 баллов – «3»

Проверочная работа по теме: «Динамика»

Вариант №2

1. По какой из ниже приведенных формул можно определить силу тяжести? (1б)

- А) $F=ma$ Б) $F=mg$ В) $F = \mu N$ Г) $F = G \frac{m_1 m_2}{R^2}$

2. Какая из приведенных формул выражает закон Гука? (1б)

- А) $F=ma$ Б) $F=mg$ В) $F = \mu N$ Г) $F = kx$

3. Система отсчета связана с автомобилем. Укажите случай, когда систему отсчета можно считать инерциальной. (1 б)

Автомобиль движется:

А) равноускоренно по горизонтальному шоссе;

Б) равномерно и прямолинейно по горизонтальному шоссе; В) равнозамедленно по горизонтальному шоссе.

4. Коэффициент трения скольжения имеет размерность: (1 б)

- А) Н/кг; Б) кг/Н; В) Н/м; Г) безразмерен.

5. Книга лежит на столе. Какие силы действуют на книгу? Изобразите силы графически. (1 б)

6. Какую массу имеет лодка, если под действием силы 400 кН она движется с ускорением 0,8 м/с². (2 б)

7. Заполните таблицу, где a ускорения, которое приобретает тело массой m под действием силы F . (3 б)

a	0,1 м/с ²		0,4 м/с ²
m		10 т	20 г
F	20 Н	2 кН	

8. Снаряд массой 1000г при выстреле приобретает скорость 300 м/с. Найдите силу, с которой пороховые газы давят на снаряд, если выстрел длится 5 с. (2 б)

9. Тело массой 4кг под действием некоторой силы приобрело ускорение 2м/с². Какое ускорение приобретает тело массой 10кг под действием такой же силы? (2 б)

10. Какие силы надо приложить к концам проволоки, жесткость которой 100кН/м, чтобы растянуть ее на 1мм? (2 б)

11. Найти силу гравитационного взаимодействия Земли и Луны. Масса Земли – 5,976*10²⁴кг, масса Луны – 7,35*10²²кг, среднее расстояние от Луны до Земли – 3,844*10⁸м. (2 б)

16 -18 баллов – «5»

13 – 15 баллов – «4»

9 – 12 баллов – «3»

Проверочная работа по теме: «Законы сохранения в механике»

Вариант №1

1. Какая из приведенных формул выражает закон сохранения механической энергии? (1б)

- А) $A=Fx$ Б) $P=A/t$ В) $E = E_k + E_p$ Г) $E_p = kx^2/2$

2. По какой из ниже приведенных формул можно определить импульс тела? (1б)

- А) $p=mv$ Б) $A=Fx$ В) $E_p=mgh$ Г) $E_k=mV^2/2$

3. Работа имеет размерность: (1б)

- А) Дж; Б) Вт; В) кг*м/с Г) Н/м;

4. Импульс тела имеет размерность: (1 б)

- А) Дж; Б) кг/Н; В) Н/м; Г) кг*м/с.

5. Как изменится потенциальная энергия упругой пружины, если её абсолютное удлинение увеличится в три раза? (1 б)

А) уменьшится в 3 раза Б) увеличится в 3 раза В) уменьшится в 9 раз Г) увеличится в 9 раз

6. С какой скоростью должна лететь бронебойная пуля массой 150 г, чтобы обладать кинетической энергией 6,75 кДж ? (2 б)

7. Определите минимальную мощность, которой должен обладать двигатель подъемника, чтобы поднять груз массой 50кг на высоту 10м за 5с. (2 б)

8. При движении на велосипеде по горизонтальной дороге со скоростью 9км/ч развивается мощность 30Вт. Найдите движущую силу. (2 б)

9. Два неупругих шара массами 1 и 0,5 кг движутся навстречу друг другу со скоростями 5 и 4 м/с. Какова будет их скорость после столкновения? (3 б)

10. Напишите определение реактивного движения (1 б)

11. Кинетическая энергия (определение, формула, единицы измерения, математическая запись) (1 б)

14 -16 баллов – «5»

11 – 13 баллов – «4»

8 –10 баллов – «3»

Проверочная работа по теме: «Законы сохранения в механике»

Вариант №2

1. По какой из приведенных формул можно вычислить мощность? (1б)
 А) $A=Fx$ Б) $P=A/t$ В) $E = E_k + E_p$ Г) $E_p = kx^2/2$
2. По какой из ниже приведенных формул можно определить работу? (1б)
 А) $p=mv$ Б) $A=Fx$ В) $E_p=mgh$ Г) $E_k=mV^2/2$
3. Энергия имеет размерность: (1б)
 А) Дж; Б) Вт; В) кг*м/с Г) Н/м;
4. Мощность имеет размерность: (1 б)
 А) Дж; Б) кг/Н; В) Вт; Г) кг*м/с.
5. Как изменится потенциальная энергия тела при увеличении высоты подъема в 3 раза? (1 б)
 А) уменьшится в 3 раза Б) увеличится в 3 раза В) уменьшится в 9 раз Г) увеличится в 9 раз
6. Для того чтобы распилить бревно толщиной 45 см требуется усилие 120Н. Какая при этом совершается работа? (2 б)
7. Автомобиль массой 2т движется с постоянной скоростью 36 км/ч. Коэффициент сопротивления равен 0,02. Какую мощность при этом развивает двигатель автомобиля? (2 б)
8. Какова потенциальная энергия ударной части свайного молота массой 300кг, поднятого на высоту 1,5м? (2 б)
9. Снаряд, летящий со скоростью 500м/с, разорвался на два осколка массами соответственно 5 и 4 кг. Определите скорость второго осколка, если скорость первого осколка возросла на 200 м/с в направлении движения снаряда. (3 б)
10. Напишите определение импульса тела (1 б)
11. Потенциальная энергия (определение, формула, единицы измерения, математическая запись). (1 б)

14 -16 баллов – «5»

11 – 13 баллов – «4»

8 –10 баллов – «3»

Контрольная работа по «Механике»**1 вариант**

1. Изменение пространственного положения тела относительно других тел – это... (1б)
 А. Перемещение. Б. Система отсчета. В. Механическое движение. Г. Скорость тела.
2. Линия, соединяющая положение материальной точки в ближайшие последовательные моменты времени – это... (1б)
 А. Перемещение Б. Путь В. Траектория Г. Вектор скорости
3. Из предложенных вариантов выберите выражение, определяющее скорость равноускоренного движения тела. (1б)
 А. $x_0 + v_0t + \frac{at^2}{2}$ Б. $v_0t + \frac{at^2}{2}$ В. $\frac{2v_1v_2}{v_1+v_2}$ Г. $v_0 + at$.
4. За 3 с скорость тела изменилась от 15 до 6 м/с, а его ускорение стало равно... (2б)
 А. 7 м/с². Б. -7 м/с². В. -3 м/с². Г. 3 м/с².
5. Тело массой 0,3 кг в инерциальной системе отсчета приобретает ускорение 10 м/с² под действием силы... (2б)
 А. 0,03 Н Б. 10,3Н В. 3Н Г. 30Н
6. Импульс движущегося тела определяется выражением... (1б)
 А. ma . Б. mv . В. mg . Г. μN .
7. Дано уравнение движения тела: $x = -4 + 3t + 8t^2$. Запишите чему равно значение начальной координаты x_0 ; начальной скорости V_0 ; ускорения a и определите характер движения. (2б)
8. Мощность имеет размерность: (1б)
 А) Дж Б) Н В) м/с Г) Вт
9. Какая из физических величин не является векторной (1б)
 А) скорость Б) время В) перемещение Г) скорость
10. По какой из ниже приведенных формул можно определить силу трения? (1б)
 А) $F=ma$ Б) $F=mg$ В) $F = \mu N$ Г) $F = G \frac{m_1m_2}{R^2}$
11. Заполните таблицу, где a ускорении, которое приобретает тело массой m под действием силы F . (3 б)

a	0,4 м/с ²		0,5 м/с ²
m		2г	200 кг
F	28 Н	6 мН	

12. Космический корабль массой 8т приблизился к орбитальной станции массой 20т на расстоянии 500м. Найдите силу их взаимного притяжения. (2б)
13. Импульс тела имеет размерность: (1 б)
 А) Дж; Б) кг/Н; В) Н/м; Г) кг*м/с.
14. Определите минимальную мощность, которой должен обладать двигатель подъемника, чтобы поднять груз массой 50кг на высоту 10м за 5с. (2 б)
15. Кинетическая энергия (определение, формула, единицы измерения) (1 б)
16. Импульс тела (определение, формула, единица измерения) (1 б)
17. Закон сохранения механической энергии (определение, формула)
18. Определите высоту, с которой упал мяч за 6с. (2 б)
19. При движении на велосипеде по горизонтальной дороге со скоростью 9км/ч развивается мощность 30Вт. Найдите движущую силу. (2 б)

«5» - 25 – 28 баллов «4» - 22 – 24 балла «3» - 17 – 21 баллов менее 17 баллов – «2»

2 вариант

1. Тело, обладающее массой, размерами которого в условиях данной задачи можно пренебречь, является... (1б)
 А. Телом отсчета. Б. Материальной точкой. В. Любым телом. Г. Системой отсчета.
2. Вектор, проведенный из начального положения материальной точки в конечное, это... (1б)
 А. Перемещение. Б. Путь. В. Траектория. Г. Скорость.
3. По какому выражению можно определить координату тела при равноускоренном прямолинейном движении в любой момент времени? (1б)

А. $x_0 + v_0 t + \frac{at^2}{2}$. **Б.** $v_0 t + \frac{at^2}{2}$. **В.** $\frac{2v_1 v_2}{v_1 + v_2}$. **Г.** $v_0 + at$.

4. Тело движется с ускорением 2м/с². Определите время, за которое его скорость изменилась от 16 до 10м/с. (2б)
 А.3с. Б.5с. В.8с. Г.13с.
5. Тело массой 20кг, движущееся в инерциальной системе под действием силы 60Н, приобретает ускорение... (2б)
 А. 3 м/с². Б. 40 м/с². В. 0,3 м/с². Г. 80 м/с².
6. Вес тела определяется выражением... (1б)

А. ma . **Б.** mv . **В.** mg . **Г.** $G \frac{mM}{R^2}$.

7. Дано уравнение движения тела: $x = -t + \frac{3t^2}{2}$. Запишите чему равно значение начальной координаты x_0 ; начальной скорости V_0 ; ускорения a и определите характер движения. (2б)

8. Работа имеет размерность: (1б)
 А) Дж Б) Н В) м/с Г) Вт
9. Какая из физических величин является векторной (1б)
 А) скорость Б) время В) путь Г) частота вращения
10. По какой из ниже приведенных формул можно определить силу тяжести? (1б)
 А) $F=ma$ Б) $F=mg$ В) $F = \mu N$ Г) $F = G \frac{m_1 m_2}{R^2}$

11. Заполните таблицу, где a ускорению, которое приобретает тело массой m под действием силы F . (3 б)

a	0,5 м/с ²		0,4 м/с ²
m		10 т	20 т
F	20 Н	5 Н	

12. Какие силы надо приложить к концам проволоки, жесткость которой 100кН/м, чтобы растянуть ее на 1мм? (2 б)
13. Мощность имеет размерность: (1 б)
 А) Дж; Б) кг/Н; В) Вт; Г) кг*м/с.
14. Для того чтобы распилить бревно толщиной 45 см требуется усилие 120Н. Какая при этом совершается работа? (2 б)
15. Потенциальная энергия (определение, формула, единицы измерения). (1 б)
16. Мгновенная мощность (определение, формула, единица измерения) (1б)

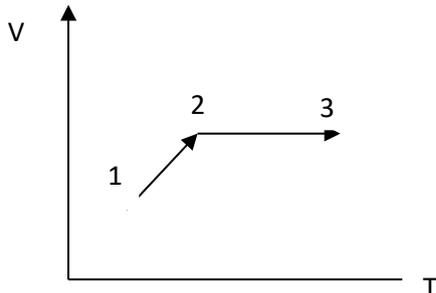
17. Закон сохранения импульса тела (формулировка, формула для расчета) (16)
 18. Определите время падения камня с высоты 30м. (26)
 19. Какова потенциальная энергия ударной части свайного молота массой 300кг, поднятого на высоту 1,5 м? (26)

«5» - 25 – 28 баллов «4» - 22 – 24 балла «3» - 17 – 21 баллов менее 17 баллов – «2»

Контрольная работа по разделу: «Молекулярная физика»

Вариант №1

1. Каковы показания термометра по шкале Кельвина при температуре 20 °С? (16)
 А) 273 К Б) 293 К В) 373 К Г) 20 К
2. Как изменится давление идеального газа при увеличении температуры и объема газа в 4 раза? (16)
 А) увеличится в 4 раза Б) уменьшится в 4 раза В) не изменится
3. Единица измерения коэффициента поверхностного натяжения (16)
 А) Па Б) Н В) Н/м Г) Н/м²
4. Максимальное напряжение, возникающее в теле до его разрушения – это (16)
 А) предел прочности Б) предел упругости В) деформация
5. Явление подъема или опускания жидкости в узких сосудах – это ... (16)
 А) капиллярность Б) смачивание В) поверхностное натяжение
6. Что называется аморфным телом? (1 б)
 А) твердое тело, состоящее из беспорядочно сросшихся кристаллов;
 Б) твердое тело, для которого характерно неупорядоченное расположение частиц в пространстве;
 В) тело, не имеющее постоянной формы и объема, но имеющее упорядоченное расположение атомов.
7. Какая деформация называется упругой? (1 б)
 А) которая не исчезает после прекращения действия внешних сил;
 Б) которая исчезает после прекращения действия внешних сил;
 В) которая возникает в процессе действия внешних сил.
8. Состояние газа постоянной массы изменилось в соответствии с графиком. (Рисунок 1) (2 б)



- Какой процесс соответствует участку 2-3 на рисунке 1?
 а) Изотермический.
 б) Изохорный.
 в) Изобарный.
 г) Адиабатный.

Рисунок 1 – Зависимость объёма газа от термодинамической температуры

9. Определите, при какой температуре средняя квадратичная скорость молекул кислорода равна 500 м/с. (2 б)
10. Чему равна концентрация молекул кислорода, если давление его равно 0,2 Мпа, а средняя квадратичная скорость молекул составляет 700 м/с? (2 б)
11. Чему равно изменение внутренней энергии газа, если ему передано количество теплоты 500 Дж, а газ, расширяясь, совершил работу 300 Дж? (2 б)
12. КПД идеального теплового двигателя 35%. Газ получил от нагревателя 70 кДж теплоты. Какое количество теплоты отдано холодильнику? (2 б)
13. Найдите коэффициент поверхностного натяжения воды, если в капилляре диаметром 1мм она поднимается на высоту 32,6 мм. Плотность воды равна 1000 кг/м³. (2 б)
14. Влажный термометр показывает 10°С, а разность показаний сухого и влажного термометров равна 6°С. Чему равна относительная влажность воздуха? (2 б)
15. Температуру нагревателя и холодильника теплового двигателя понизили на одинаковое число градусов. Как изменился при этом КПД двигателя? (2б)

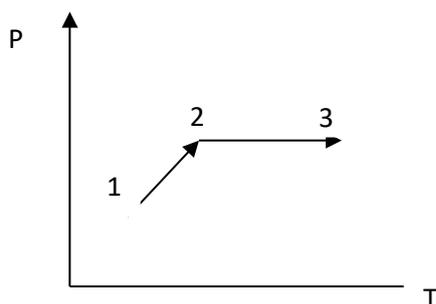
19 – 23 балла – «5» 16 – 18 баллов – «4» 13 - 15 баллов – «3»

Контрольная работа по разделу: «Молекулярная физика»

Вариант №2

1. Чему равны показания термометра по термодинамической шкале при температуре кипения воды? (16)
 А) 273 К Б) 293 К В) 373 К Г) 100 К

2. Как изменится давление идеального газа при уменьшении температуры и объема газа в 2 раза? (16)
 А) увеличится в 2 раза Б) уменьшится в 2 раза В) не изменится
3. Единица измерения модуля Юнга (1 б)
 А) Па Б) Н В) Н/м Г) Н/м²
4. Переход пара из газообразного состояния в жидкое – (1 б)
 А) конденсация Б) испарение В) сублимация Г) кипение
5. Явление перехода пара из газообразного состояния в жидкое – это ... (1 б)
 А) кипение Б) конденсация В) испарение
6. Что называется монокристаллом? (1 б)
 А) твердое тело, частицы которого образуют единую кристаллическую решетку;
 Б) твердое тело, состоящее из беспорядочно сросшихся кристаллов;
 В) твердое тело, для которого характерно неупорядоченное расположение частиц в пространстве.
7. Что называется изотропией кристаллов? (1 б)
 А) зависимость физических свойств поликристаллов от направления;
 Б) зависимость физических свойств монокристаллов от направления;
 В) независимость физических свойств поликристаллов от направления;
8. Состояние газа постоянной массы изменилось в соответствии с графиком (Рисунок 2). (2 б)



- Какой процесс соответствует участку 2-3 на рисунке 2?
 а) Изотермический.
 б) Изохорный.
 в) Изобарный.
 г) Адиабатный.

Рисунок 2 – Зависимость давления газа от термодинамической температуры

9. Какова средняя квадратичная скорость молекул гелия при температуре 27 °С? (2 б)
10. Определите среднюю квадратичную скорость движения молекул газа, который занимает объем 5 м³ при давлении 2*10⁵ Па и имеет массу 6 кг. (2 б)
11. Какое количество теплоты нужно передать газу, чтобы его внутренняя энергия увеличилась на 35 Дж и при этом газ совершил работу 45 Дж? (2 б)
12. Чему равно максимальное значение КПД, которое может иметь идеальный тепловой двигатель с температурой нагревателя 627°С и температурой холодильника 17°С? (2 б)
13. Спирт поднялся в капиллярной трубке на 12 мм. Найдите радиус трубки. Коэффициент поверхностного натяжения спирта равен 22мН/м, плотность спирта – 800кг/м³. (2 б)
14. Сухой термометр показывает 28°С, а относительная влажность воздуха равна 72%. Сколько градусов показывает влажный термометр? (2 б)
15. Температуру нагревателя и холодильника теплового двигателя повысили на одинаковое число градусов. Как изменился при этом КПД двигателя? (2б)

19 – 23 балла – «5»

16 – 18 баллов – «4»

13 - 15 баллов – «3»

Контрольная работа по разделу: «Молекулярная физика»

Вариант №3

1. Каковы показания термометра по шкале Кельвина при температуре 35 °С? (1б)
 А) 235 К Б) 308 К В) 373 К Г) 20 К
2. Как изменится давление идеального газа при увеличении температуры в 2 раза и уменьшении объема газа в 4 раза? (1б)
 А) увеличится в 8 раз Б) уменьшится в 2 раза В) не изменится
3. Единица измерения коэффициента поверхностного натяжения (1б)
 А) Па Б) Н В) Н/м Г) Н/м²
4. Максимальное напряжение, возникающее в теле до его разрушения – это (1б)
 А) предел прочности Б) предел упругости В) деформация
5. Явление подъема или опускания жидкости в узких сосудах – это ... (1б)
 А) капиллярность Б) смачивание В) поверхностное натяжение
6. Что называется аморфным телом? (1 б)
 А) твердое тело, состоящее из беспорядочно сросшихся кристаллов;
 Б) твердое тело, для которого характерно неупорядоченное расположение частиц в пространстве;

В) тело, не имеющее постоянной формы и объема, но имеющее упорядоченное расположение атомов.

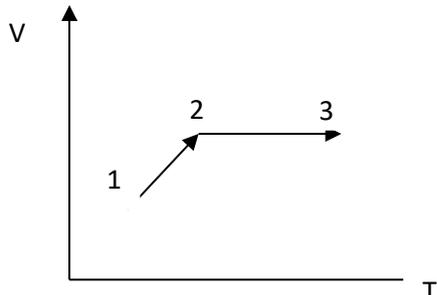
7. Какая деформация называется упругой? (1 б)

А) которая не исчезает после прекращения действия внешних сил;

Б) которая исчезает после прекращения действия внешних сил;

В) которая возникает в процессе действия внешних сил.

8. Состояние газа постоянной массы изменилось в соответствии с графиком. (Рисунок 1) (2 б)



Какой процесс соответствует участку 2-3 на рисунке 1?

а) Изотермический.

б) Изохорный.

в) Изобарный.

г) Адиабатный.

Рисунок 1 – Зависимость объёма газа от термодинамической температуры

9. Определите, при какой температуре средняя квадратичная скорость молекул кислорода равна 500 м/с. (2 б)

10. Чему равна концентрация молекул кислорода, если давление его равно 0,2 Па, а средняя квадратичная скорость молекул составляет 3000 м/с? (2 б)

11. Чему равно изменение внутренней энергии газа, если ему передано количество теплоты 300 Дж, а газ, расширяясь, совершил работу 150 Дж? (2 б)

12. КПД идеального теплового двигателя 45%. Газ получил от нагревателя 40 кДж теплоты. Какое количество теплоты отдано холодильнику? (2 б)

13. Найдите коэффициент поверхностного натяжения воды, если в капилляре диаметром 2мм она поднимается на высоту 18 мм. Плотность воды равна 1000 кг/м³. (2 б)

14. Влажный термометр показывает 12⁰С, а разность показаний сухого и влажного термометров равна 8⁰С. Чему равна относительная влажность воздуха? (2 б)

15. Дайте характеристику газообразным телам? (2б)

19 – 23 балла – «5»

16 – 18 баллов – «4»

13 - 15 баллов – «3»

Проверочная работа по теме: «Электростатика»

1. В некоторой точке поля на заряд $10^{-7} Кл$ действует сила $4 \cdot 10^{-3} Н$. Напряженность поля в этой точке равна:

А. $2 \cdot 10^4 \frac{Н}{Кл}$.

С. $6 \cdot 10^4 \frac{Н}{Кл}$.

Е. $5 \cdot 10^4 \frac{Н}{Кл}$.

В. $3 \cdot 10^4 \frac{Н}{Кл}$.

Д. $4 \cdot 10^4 \frac{Н}{Кл}$.

2. Заряды 90 и 10 нКл расположены на расстоянии 4 см друг от друга. Если силы, действующие на третий заряд со стороны двух других зарядов, равны по модулю и противоположны по направлению, то третий заряд находится:

А. В 1 см от меньшего и в 3 см от большего заряда.

Д. В 0,5 см от меньшего и в 3,5 см от большего заряда.

В. В 3 см от меньшего и в 1 см от большего заряда.

С. В центре между зарядами.

Е. В 2,5 см от меньшего и в 1,5 см от большего заряда.

3. Единицей измерения потенциала электрического поля является:

А. $1 Кл$.

С. $1 В$.

Е. $1 А$.

В. $1 Н$.

Д. $1 Дж$.

4. Чему равна емкость 2-х конденсаторов при их параллельном соединении, если емкость каждого конденсатора $3 мкФ$:

- A. $0,67 \text{ мкФ}$. C. 5 мкФ . E. 9 мкФ .
 B. 2 мкФ . D. 6 мкФ .

5. Разность потенциалов между точками, лежащими на одной силовой линии на расстоянии 4 см друг от друга, равна 120 В . Напряженность этого однородного электрического поля равна:

- A. $4,8 \frac{\text{Н}}{\text{Кл}}$. C. $3000 \frac{\text{Н}}{\text{Кл}}$. E. $480 \frac{\text{Н}}{\text{Кл}}$.
 B. $30 \frac{\text{Н}}{\text{Кл}}$. D. $48 \frac{\text{Н}}{\text{Кл}}$.

6. В некоторой точке поля на заряд $2 \cdot 10^{-7} \text{ Кл}$ действует сила $6 \cdot 10^{-3} \text{ Н}$. Напряженность поля в этой точке равна:

- A. $6 \frac{\text{кВ}}{\text{м}}$. C. $1,2 \frac{\text{мВ}}{\text{м}}$. E. $3 \frac{\text{кВ}}{\text{м}}$.
 B. $10 \cdot 10^{-10} \frac{\text{кВ}}{\text{м}}$. D. $30 \frac{\text{кВ}}{\text{м}}$.

7. Какая физическая величина определяется выражением $\sqrt{\frac{2W}{C}}$ (W – энергия заряженного конденсатора, C – емкость конденсатора):

- A. Заряд. D. Плотность энергии.
 B. Разность потенциалов. E. Напряженность
 C. Сила тока.

8. Плоский конденсатор емкостью $0,02 \text{ мкФ}$ соединили с источником тока, в результате чего он приобрел заряд $2 \cdot 10^{-8} \text{ Кл}$. Найти значение напряженности поля между пластинами конденсатора, если расстояние между ними 5 мм :

- A. $5 \frac{\text{кВ}}{\text{м}}$. C. $25 \frac{\text{В}}{\text{м}}$. E. $5 \frac{\text{мВ}}{\text{м}}$.
 B. $100 \frac{\text{В}}{\text{м}}$. D. $200 \frac{\text{В}}{\text{м}}$.

9. В некоторой точке поля на заряд $4 \cdot 10^{-7} \text{ Кл}$ действует сила $8 \cdot 10^{-3} \text{ Н}$. Напряженность поля в этой точке равна:

- A. $0,05 \frac{\text{мВ}}{\text{м}}$. C. $3,2 \frac{\text{кВ}}{\text{м}}$. E. $20 \frac{\text{мВ}}{\text{м}}$.
 B. $3,2 \frac{\text{мВ}}{\text{м}}$. D. $20 \frac{\text{кВ}}{\text{м}}$.

10. Какая физическая величина определяется выражением $\frac{q}{4\pi\epsilon_0\epsilon r^2}$ (ϵ_0 электрическая постоянная, q – точечный заряд, r – расстояние):

- A. Электрическое смещение. C. Потенциал электростатического поля точечного заряда.
 B. Напряженность электростатического поля точечного заряда. D. Работа электрических сил.
 E. Разность потенциалов.

11. Формула плотности энергии однородного электрического поля имеет вид:

A. $w = \frac{\varepsilon_0 \varepsilon U^2}{2}$. C. $w = \frac{E^2}{2\varepsilon_0 \varepsilon}$. E. $w = \frac{\varepsilon_0 \varepsilon E^2}{2}$.

B. $w = \frac{CU^2}{2}$. D. $w = \varepsilon_0 \varepsilon \frac{q^2}{2}$.

12. Эквипотенциальной поверхностью называют:

- A. Любую заряженную поверхность.
 B. Поверхность с одинаковыми потенциалами во всех точках. Поверхность правильной геометрической формы.
 C. Поверхность с уменьшающейся кривизной в одну сторону.
 D. Любую металлическую поверхность.

13. Какая из приведенных формул позволяет рассчитать емкость конденсатора в общем виде:

A. $E \cdot \Delta r$. C. $\frac{q^2}{2C}$. E. $q \cdot E$.

B. $\frac{q}{U}$. D. $\Delta \varphi \cdot q$.

14. Формула ёмкости плоского конденсатора имеет вид:

A. $C = \frac{\varepsilon_0 \varepsilon S}{d}$. C. $C = \frac{\varepsilon_0 S}{d}$. E. $C = \frac{S}{\varepsilon_0 \varepsilon d}$.

B. $C = \frac{\varepsilon \varepsilon d}{S}$. D. $C = \frac{\varepsilon d}{\varepsilon_0 \varepsilon S}$.

15. Найти энергию конденсатора емкостью $C = 5$ пФ, если напряжение на обкладках 300 В:

A. $W_p = 15$ Дж. C. $W_p = 15$ нДж. E. $W_p = 325$ нДж.

B. $W_p = 4.5 \cdot 10^{-7}$ Дж. D. $W_p = 225$ нДж.

16. Какая из приведённых формул выражает принцип суперпозиции полей:

A. $\vec{E}_1 + \vec{E}_2 + \dots + \vec{E}_n$. C. $\frac{\vec{F}}{q}$. E. $\frac{qU}{2}$.

B. $\frac{q_1 \cdot q_2}{4\pi\varepsilon\varepsilon_0 R^2}$. D. $\frac{A}{q}$.

17. Два точечных заряда $6q$ и $2q$ взаимодействуют силой $0.3H$. Чему будет равна напряженность поля в точке большего заряда?

18. Какая физическая величина определяется отношением потенциальной энергии заряда в электростатическом поле к величине этого заряда:

- A. Напряжение. D. Поверхностная плотность заряда.
 B. Сопротивление. E. Электродвижущая сила.
 C. Потенциал точки электростатического поля

19. Напряженность электростатического поля – это:

- A. Потенциальная энергия единичной массы, помещенной в данную точку.
 B. Работа по перемещению силами поля единичной массы из одной точки поля в другую.
 C. Сила, с которой поле действует на любое тело массой m .
 D. Сила, с которой поле действует на помещенный в данную точку единичный положительный заряд.
 E. Сила, с которой Земля действует на любое тело массой m .

20. Напряженность электрического поля точечного заряда равна:

A. $E = \frac{1}{4\pi\varepsilon\varepsilon_0} \cdot \frac{Qq}{r^2}$. B. $E = \frac{1}{4\pi\varepsilon\varepsilon_0} \cdot \frac{Q}{r^2}$. C. $E = \frac{1}{4\pi\varepsilon\varepsilon_0} \cdot \frac{Q}{r}$.

32. Как изменится сила взаимодействия зарядов, если оба заряда уменьшить в 3 раза:

- A. Увеличится в 3 раза.
- B. Уменьшится в 3 раза.
- C. Уменьшится в 9 раз.
- D. Увеличится в 9 раз.
- E. Не изменится

33. Как изменится ёмкость плоского конденсатора, если расстояние между пластинами увеличить в 2 раза:
Увеличится в 2 раза.
- А. Уменьшится в 4 раза.
В. Увеличится в 4 раза.
С. Уменьшится в 2 раза.
D. Не изменится.

34. Какая физическая величина определяется выражением $\frac{1}{4\pi\epsilon_0} \cdot \frac{|q|}{r^2}$?
- А. Модуль напряжённости электростатического поля точечного заряда.
В. Потенциал электростатического поля точечного заряда.
С. Напряжённость поля бесконечной заряженной плоскости.
D. Сила взаимодействия зарядов.
E. Напряжённость поля на поверхности земного шара.

Проверочная работа по теме: «Электрический ток в различных средах»

1. Электрический ток в полупроводниках представляет собой упорядоченное движение...
- А) электронов и ионов Б) только электронов
В) электронов и дырок Г) положительных и отрицательных ионов
2. Включение вакуумного диода, при котором на катоде (-), а на аноде (+) называется...
- А) прямым Б) обратным В) так включать нельзя Г) режимом усиления
3. Исследуемый сигнал в электронно-лучевой трубке осциллографа подается на
- А) модулятор Б) анод В) управляющие пластины Г) нить накала
4. Электрический ток в газах представляет собой упорядоченное движение...
- А) электронов Б) электронов и дырок
В) электронов и ионов Г) электронов, ионов и дырок
5. Распад нейтральных молекул вещества на ионы в растворе называется...
- А) ионизацией Б) рекомбинацией В) диссоциацией Г) гальванизацией
6. Основателем гальванотехники является...
- А) Майкл Фарадей Б) Б.С. Якоби В) Гальвани Г) Ампер
7. Основной проблемой передачи электроэнергии в ЛЭП является...
- А) искровой разряд Б) дуговой разряд В) коронный разряд Г) тепловые потери энергии
8. Полупроводниковый прибор, сопротивление которого зависит от температуры, называется...
- А) термистором Б) варистором В) фоторезистором Г) фотодиодом
9. Дуговой разряд широко применяется...
- А) в газовой сварке Б) в лампах дневного света В) в гальванопластике Г) в электросварке
10. Подавляющая часть вещества Вселенной находится в виде...
- А) вакуума Б) твердого тела В) плазмы Г) газа
11. У полупроводника, состоящего из легированного индием кремния основными носителями заряда являются...
- А) электроны Б) дырки В) электроны и дырки Г) ионы
12. При прохождении тока через электролит в течении 5 с на катоде выделилось количество вещества, равное его электрохимическому эквиваленту. При какой силе тока происходил электролиз?
- А) 0,2 А Б) 5 А В) 0,5 А Г) 2 А
13. Характеристикой степени заряженности аккумулятора является...
- А) напряжение на выходах аккумулятора Б) плотность электролита
В) сила тока короткого замыкания Г) прозрачность электролита
14. Напишите определение гальванотехники
15. Напишите определение рекомбинации

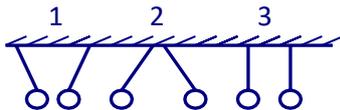
Контрольная работа по разделу «Электродинамика»

Вариант №1

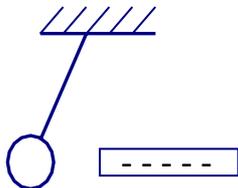
1. Какая физическая величина является силовой характеристикой электрического поля? Выберите правильный ответ. (1 балл)
- А. Электроёмкость Б. Разность потенциалов В. Напряжённость
2. Два металлических шарика с зарядами $1 \cdot 10^{-6}$ Кл и $3 \cdot 10^{-6}$ Кл, находятся на расстоянии 10 см. Найти силу их

взаимодействия. (1 балл)

3. Три пары шариков подвешены на нитях. Какая пара шариков имеет одноименные заряды? (1 балл)



4. Какой заряд имеет шарик, если к нему поднесли наэлектризованную палочку? (1 балл)



5. Какая единица используется для измерения электрического заряда? (1 балл)

А. метр Б. Кулон В. Вольт

6. Электрический ток в полупроводниках представляет собой упорядоченное движение (1 балл)

А. электронов и ионов Б. только электронов
В. электронов и дырок Г. положительных и отрицательных ионов

7. Основателем гальванотехники является... (1 балл)

А. Майкл Фарадей Б. Б.С. Якоби В. Гальвани Г. Ампер

8. Векторная физическая величина, характеризующая магнитное поле – это (1 балл)

А. вектор магнитной индукции Б. магнитный поток В. Линии магнитной индукции

9. По какой формуле вычисляется магнитное поле? (1 балл)

А. $qvB \sin \alpha$ Б. $IB \Delta l \sin \alpha$ В. $B \Delta S \cos \alpha$

10. Единица измерения силы Лоренца – (1 балл)

А. Вб Б. Н В. Тл

11. Электрический ток - это (1 балл)

А. направленное движение частиц Б. хаотическое движение заряженных частиц
В. изменение положения одних частиц относительно других
Г. направленное движение заряженных частиц

12. Закону Ома для полной цепи соответствует выражение (1 балл)

А. $\frac{\mathcal{E}}{R + r}$ Б. $IU \Delta t$ В. $\frac{U}{R}$ Г. $R + r$

13. Математическим выражением закона Ома для участка цепи является следующая формула:

А. $I = \frac{\Delta q}{\Delta t}$; Б. $I = \frac{U}{R}$; В. $I = jS$; Г. $I = \frac{\mathcal{E}}{R + r}$. (1 балл)

14. Явление взаимного усиления или ослабления света при наложении когерентных волн – это

А. интерференция Б. дифракция В. дисперсия (1 балл)

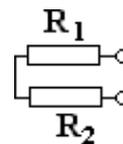
15. Источником, каких волн является переменный ток частотой $2 \cdot 10^4 - 10^9$ Гц? (1 балл)

А. волны звуковых частот Б. радиоволны В. ультрафиолетовое излучение

16. За 2 с магнитный поток, пронизывающий контур, равномерно уменьшился с 8 до 2 Вб. Чему было равно при этом значение ЭДС индукции в контуре? (2 балла)

17. На участке цепи, состоящем из сопротивлений $R_1 = 2$ Ом и $R_2 = 6$ Ом, падение напряжения 24 В. Сила тока в каждом сопротивлении ... (2 балла)

А. $I_1 = I_2 = 3$ А Б. $I_1 = 12$ А, $I_2 = 4$ А
В. $I_1 = 3$ А, $I_2 = 6$ А Г. $I_1 = I_2 = 12$ А



18. Между двумя точечными зарядами $+4 \cdot 10^{-9}$ Кл и $-5 \cdot 10^{-9}$ Кл расстояние 60 см. Найдите напряженность поля в точке отрицательного заряда. (2 балла)

19. Сила тока в проводнике $I = 1,5$ А. Заряд ΔQ , протекающий через сечение проводника равен 15 Кл. Определите время, за которое этот заряд проходит. (2 балла)

20. Плоско-выпукла линза из пластика ($n=1,58$) имеет радиус кривизны поверхности 23,2 см. Найдите фокусное

расстояние линзы и ее оптическую силу. (2 балла)

21. Закон отражения света (формулировка, математическая запись, рисунок) (1 балл)

22. Построение изображений в рассеивающей линзе (2 балла)

25 – 28 баллов – «отлично»

21 – 24 балла – «хорошо»

17 – 20 баллов – «удовлетворительно»

16 и менее баллов – «неудовлетворительно»

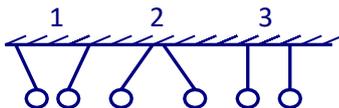
Вариант №2

1. Как называется отношение работы, совершенной электрическим полем при перемещении положительного заряда из одной точки в другую, к значению заряда? (1 балл)

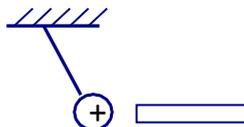
А. Напряженность электрического поля Б. Разность потенциалов В. Емкость

2. Три пары шариков подвешены на нитях. Какая пара шариков разноименные заряды?

(1 балл)



3. Какой заряд имеет наэлектризованная палочка, поднесенная к шарiku? (1 балл)



4. Какое из приведенных ниже выражений характеризует силу взаимодействия двух точечных зарядов? (1 балл)

А. $k \frac{|q|}{\epsilon r^2}$

Б. $k \frac{|q_1||q_2|}{r^2}$

В. $k \frac{q_1 q_2}{r}$

5. Электрический ток в газах представляет собой упорядоченное движение... (1 балл)

А. электронов Б. электронов и дырок

В. электронов и ионов Г. электронов, ионов и дырок

6. Дуговой разряд широко применяется... (1 балл)

А. в газовой сварке Б. в лампах дневного света

В. в гальванопластике Г. в электросварке

7. По какой формуле вычисляется сила ампера? (1 балл)

А. $qvB \sin \alpha$

Б. $IB \Delta l \sin \alpha$

В. $B \Delta S \cos \alpha$

8. Физическое явление, заключающееся в возникновении электрического тока в замкнутом контуре при изменении потока магнитной индукции через поверхность, ограниченную этим контуром называется... (1 балл)

А. электромагнитная индукция Б. Самоиндукция В. Индуктивность

9. Единица измерения магнитного потока – (1 балл)

А. Вб Б. Н В. Тл

10. За направление тока принимают направление движения... (1 балл)

А. электронов Б. отрицательных ионов

В. заряженных частиц Г. положительно заряженных частиц

11. Единица измерения в Международной системе внутреннего сопротивления источника тока

А. Ом Б. В В. Ом · м Г. А (1 балл)

12. Математическим выражением определения силы тока является следующая формула:

А. $I = \frac{\Delta q}{\Delta t}$; Б. $I = \frac{U}{R}$; В. $I = jS$; Г. $I = \frac{\mathcal{E}}{R + r}$ (1 балл)

13. Явление огибания световыми волнами препятствий и проникновения света в область геометрической тени – это... (1 балл)

А. интерференция Б. дифракция В. дисперсия

14. Источником, каких волн является переменный ток частотой от 0 до $2 \cdot 10^4$ Гц? (1 балл)

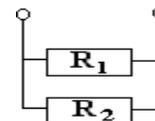
А. волны звуковых частот Б. радиоволны В. инфракрасное излучение

15. В некоторой точке поля на заряд $3 \cdot 10^{-9}$ Кл действует сила $0,6 \cdot 10^{-6}$ Н. Найти напряженность поля в этой точке (2 балла)

16. За 3 с магнитный поток, пронизывающий контур, равномерно увеличился с 3 до 9 Вб. Чему при этом равно значение ЭДС индукции в контуре? (2 балла)

17. $R_1 = 2$ Ом, $R_2 = 6$ Ом и падение напряжения на участке 24 В. Сила тока в каждом резисторе ... (2 балла)

- 1) $I_1 = 12$ А, $I_2 = 4$ А 2) $I_1 = I_2 = 3$ А
3) $I_1 = I_2 = 16$ А 4) $I_1 = 12$ А, $I_2 = 4$ А



18. Сила взаимодействия двух одинаковых точечных зарядов, находящихся на расстоянии 0,5 м, равна 3,6 Н. Найдите величины этих зарядов. (2 балла)

19. Через сечение проводника за промежуток времени $\Delta t = 10$ с проходит заряд $\Delta Q = 25$ Кл. Определите силу тока I в проводнике. (2 балла)

20. Плоско-вогнутая стеклянная линза ($n = 1,5$) имеет радиус кривизны 30 см. Найдите фокусное расстояние линзы и ее оптическую силу (2 балла)

21. Закон преломления света (формулировка, математическая запись, рисунок) (1 балл)

22. Построение изображений в собирающей линзе (2 балла)

25 – 28 баллов – «отлично»

21 – 24 балла – «хорошо»

17 – 20 баллов – «удовлетворительно»

16 и менее баллов – «неудовлетворительно»

Проверочная работа по теме: Световые кванты

Вариант 1

1. При фотоэффекте работа выхода электрона из металла (красная граница фотоэффекта) **не зависит** от:

А. Частоты падающего света. Б. Интенсивности падающего света. В. Химического состава металла.

Какие утверждения правильны?

(1 балл)

1. А, Б, В 2. Б и В 3. А и Б 4. А и В

2. Энергию кванта можно рассчитать по формуле:

(1 балл)

- А. $h \cdot \nu$; Б. $\frac{h}{\lambda}$; В. $\frac{h\nu}{c}$; Г. $m \cdot c$.

3. Постоянная Стефана-Больцмана равна...

(1 балл)

- А. $5,67 \cdot 10^{-8}$ Вт/(м²*К⁴); Б. $3,67 \cdot 10^{-4}$ Вт/(м²*К⁸); В. $5,67 \cdot 10^{-4}$ Вт/(м²*К⁴)

4. Красная граница фотоэффекта для металла равна 620 нм. Чему равна работа выхода электронов. (2 балла)

5. Фотон. Свойства фотона (2 балла)

6. Законы фотоэффекта (2 балла)

«5» - 8-9 баллов «4» - 6 – 7 баллов
«3» - 4-5 баллов «2» - 3 и менее баллов

Вариант 2

1. Интенсивность света, падающего на металлическую пластинку, уменьшается, а частота – увеличивается.

Число фотоэлектронов, покидающих пластинку в единицу времени, будет... (1 балл)

1. увеличиваться 2. уменьшаться
3. оставаться прежним 4. сначала увеличиваться, затем уменьшаться.

2. Чему равен импульс фотона с частотой ν ?

(1 балл)

- А. $h \cdot \nu \cdot c^2$; Б. $h \cdot \nu \cdot c$; В. $h \cdot \nu$; Г. $\frac{h\nu}{c}$.

3. Найдите энергию фотона с частотой колебаний $1,1 \cdot 10^{15}$ Гц.

(1 балл)

4. Работа выхода электронов из металла равна $6,63 \cdot 10^{-19}$ Дж. Чему равна красная граница фотоэффекта (в нм). (2 балла)

5. Фотоэффект. Работа выхода – определение, формула, обозначение, единицы измерения (2 балла)

6. Тепловое излучение. Корпускулярно-волновой дуализм. (2 балла)

«5» - 8-9 баллов
«3» - 4-5 баллов

«4» - 6 – 7 баллов
«2» - 3 и менее баллов

10. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Для обучающихся

1. Мякишев Г.Я. и др. Физика. Колебания и волны. 11 кл. Москва, Дрофа, 2014г (профильный уровень). СОГЛАШЕНИЕ
2. Мякишев Г.Я. и др. Механика. Москва, Дрофа 2014 г. (профильный уровень). СОГЛАШЕНИЕ
3. Мякишев Г.Я. и др. Молекулярная физика. Термодинамика. Москва, Дрофа, 2014г (профильный уровень). СОГЛАШЕНИЕ
4. Мякишев Г.Я. и др. Электродинамика 10-11. Москва, Дрофа, 2014г. (профильный уровень). СОГЛАШЕНИЕ
5. Мякишев Г.Я. и др. Оптика 11кл. Москва, Дрофа, 2014г. (профильный уровень). СОГЛАШЕНИЕ
6. Пинский А. А. Физика.: Учебник. Москва, Инфра-М, 2013. (СПО). Электронный ресурс. (профильный уровень) (ЭБС «Знаниум»).

Для преподавателей

1. Конституция Российской Федерации (принята всенародным голосованием 12.12.1993) (с учетом поправок, внесенных федеральными конституционными законами РФ о поправках к Конституции РФ от 30.12.2008 № 6-ФКЗ, от 30.12.2008 № 7-ФКЗ) // СЗ РФ. — 2009. — № 4. — Ст. 445.
2. Федеральный закон от 29.12. 2012 № 273-ФЗ (в ред. федеральных законов от 07.05.2013 № 99-ФЗ, от 07.06.2013 № 120-ФЗ, от 02.07.2013 № 170-ФЗ, от 23.07.2013 № 203-ФЗ, от 25.11.2013 № 317-ФЗ, от 03.02.2014 № 11-ФЗ, от 03.02.2014 № 15-ФЗ, от 05.05.2014 № 84-ФЗ, от 27.05.2014 № 135-ФЗ, от 04.06.2014 № 148-ФЗ, с изм., внесенными Федеральным законом от 04.06.2014 № 145-ФЗ) «Об образовании в Российской Федерации».
3. Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования» (зарегистрирован в Минюсте РФ 07.06.2012 № 24480.
4. Приказ Минобрнауки России от 29.12.2014 № 1645 «О внесении изменений в Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 № 413 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования"».
5. Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259 «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования».

Департамент образования и молодёжной политики
Ханты-Мансийского автономного округа – Югры
Бюджетное учреждение профессионального образования
Ханты-Мансийского автономного округа – Югры
«Междуреченский агропромышленный колледж»

Согласовано
Протокол заседания МС
от «13» 03 2017 г. № 5



Утверждено

Директор

Н.Н. Лунина

Приказ от «07» 08 2017 г. №229-1/од

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОДБ.08 ОБЩЕСТВОЗНАНИЕ (ВКЛЮЧАЯ ЭКОНОМИКУ И ПРАВО)**

Профессия –	Повар, кондитер
Код профессии -	43.01.09
Срок обучения -	3 года 10 месяцев
Квалификация -	Повар, кондитер
Базовое образование -	основное общее
Получаемое образование -	среднее профессиональное с получением среднего общего образования

г.п. Междуреченский, 2017 г

Рабочая программа учебной дисциплины ОДБ.08 Обществознание (включая экономику и право) разработана на основе требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ № 413 от «17» мая 2012 года и зарегистрированного приказом Минюста №24480 от «07» июня 2012 года (ред. От 29.12.2014г.), а также на основе примерной программы учебной дисциплины «Обществознание», рекомендованной Федеральным государственным автономным учреждением «Федеральный институт развития образования» (ФГАУ «ФИРО») для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (Протокол № 3 от 21 июля 2015 г. Регистрационный номер рецензии 378 от 23 июля 2015 г. ФГАУ «ФИРО», с учетом требований Федеральных государственных образовательных стандартов по получаемой профессии 43.01.09 Повар, кондитер профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259).

Организация-разработчик: бюджетное учреждение профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа - Югры «Междуреченский агропромышленный колледж»

Разработчик (и): Бычихина Наталья Алексеевна, преподаватель.

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа общеобразовательной учебной дисциплины Обществознание (включая экономику и право) предназначена для изучения обществознания в профессиональных образовательных организациях СПО, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих, служащих.

Рабочая программа учебной дисциплины Обществознание (включая экономику и право) разработана на основе требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ №413 от «17» мая 2012 года и зарегистрированного приказом Минюста №24480 от «07» июня 2012 года (ред. От 29.12.2012г.), а также на основе примерной программы учебной дисциплины «Обществознание», рекомендованной Федеральным государственным автономным учреждением «Федеральный институт развития образования» (ФГАУ «ФИРО») для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (Протокол № 3 от 21 июля 2015 г. Регистрационный номер рецензии 378 от 23 июля 2015 г. ФГАУ «ФИРО»).

Содержание программы «Обществознание» направлено на достижение следующих целей:

- воспитание гражданственности, социальной ответственности, правового самосознания, патриотизма, приверженности конституционным принципам Российской Федерации;
- развитие личности на стадии начальной социализации, становление правомерного социального поведения, повышение уровня политической, правовой и духовно-нравственной культуры подростка;
- углубление интереса к изучению социально-экономических и политико-правовых дисциплин;
- умение получать информацию из различных источников, анализировать, систематизировать ее, делать выводы и прогнозы;
- содействие формированию целостной картины мира, усвоению знаний об основных сферах человеческой деятельности, социальных институтах, нормах регулирования общественных отношений, необходимых для взаимодействия с другими людьми в рамках отдельных социальных групп и общества в целом;
- формирование мотивации к общественно полезной деятельности, повышение стремления к самовоспитанию, самореализации, самоконтролю;
- применение полученных знаний и умений в практической деятельности в различных сферах общественной жизни.

В программу включено содержание, направленное на формирование у студентов компетенций, необходимых для качественного освоения основной профессиональной образовательной программы ООП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования; программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих, (ППКРС).

2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Учебная дисциплина Обществознание (включая экономику и право) имеет интегративный характер, основанный на комплексе общественных наук, таких как философия, социология, экономика, политология, культурология, правоведение, предметом которых являются научные знания о различных аспектах жизни, развитии человека и общества, влиянии социальных факторов на жизнь каждого человека.

Содержание учебной дисциплины направлено на формирование четкой гражданской позиции, социально-правовой грамотности, навыков правового характера, необходимых обучающимся для реализации социальных ролей, взаимодействия с окружающими людьми и социальными группами.

Особое внимание уделяется знаниям о современном российском обществе, проблемах мирового сообщества и тенденциях развития современных цивилизационных процессов, роли морали, религии, науки и образования в жизни человеческого общества, а также изучению ключевых социальных и правовых вопросов, тесно связанных с повседневной жизнью.

Отбор содержания учебной дисциплины осуществлялся на основе следующих принципов: учет возрастных особенностей обучающихся, практическая направленность обучения, формирование знаний, которые обеспечат обучающимся профессиональных образовательных организаций СПО успешную адаптацию к социальной реальности, профессиональной деятельности, исполнению общегражданских ролей.

Реализация содержания учебной дисциплины «Обществознание» предполагает дифференциацию уровней достижения студентами различных целей. Так, уровень функциональной грамотности, может быть, достигнут как в освоении наиболее распространенных в социальной среде средствах массовых коммуникаций понятий и категорий общественных наук, так и в области социально-практических знаний, обеспечивающих успешную социализацию в качестве гражданина РФ.

На уровне ознакомления осваиваются такие элементы содержания, как сложные теоретические понятия и положения социальных дисциплин, специфические особенности социального познания, законы общественного развития, особенности функционирования общества как сложной, динамично развивающейся, самоорганизующейся системы.

В процессе освоения учебной дисциплины у студентов закладываются целостные представления о человеке и обществе, деятельности человека в различных сферах, экономической системе общества, социальных нормах, регулирующих жизнедеятельность гражданина. При этом они должны получить достаточно полные представления о возможностях, которые существуют в нашей стране для продолжения образования и работы, самореализации в разнообразных видах деятельности, а также о путях достижения успеха в различных сферах социальной жизни.

В профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, изучение обществознания имеет свои особенности в зависимости от профиля профессионального образования.

При освоении профессий СПО технического, профиля профессионального образования интегрированная учебная дисциплина «Обществознание», включающая экономику и право, изучается на базовом уровне ФГОС среднего общего образования.

Изучение обществознания завершается подведением итогов в форме экзамена в рамках промежуточной аттестации студентов в процессе освоения ОПОП СПО на базе основного общего

образования с получением среднего общего образования.

3. МЕСТО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В УЧЕБНОМ ПЛАНЕ

Учебная дисциплина Обществознание (включая экономику и право) входит в состав обязательной предметной области «Общественные науки» ФГОС среднего общего образования.

Учебная дисциплина Обществознание (включая экономику и право) изучается как профильная учебная дисциплина в общеобразовательном цикле учебного плана ООП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования.

4. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Освоение содержания учебной дисциплины Обществознание (включая экономику и право) обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

Личностные результаты освоения образовательной программы:

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

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

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

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

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

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

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

Метапредметные результаты освоения образовательной программы:

1) умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;

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

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

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

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

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

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

Предметные результаты освоения курса:

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

2) владение базовым понятийным аппаратом социальных наук;

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

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

5) сформированность представлений о методах познания социальных явлений и процессов;

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

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

5. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Раздел 1. Человек и общество

Тема 1.1 Природа человека, врожденные и приобретенные качества

Философские представления о социальных качествах человека. Человек, индивид, личность. Деятельность и мышление. Виды деятельности. Творчество. Человек в учебной и трудовой деятельности. Основные виды профессиональной деятельности. Выбор профессии. Профессиональное самоопределение

Формирование характера, учет особенностей характера в общении и профессиональной деятельности. Потребности, способности и интересы.

Социализация личности. Самосознание и социальное поведение. Цель и смысл человеческой жизни.

Проблема познаваемости мира. Понятие истины, ее критерии. Виды человеческих знаний. Мироззрение. Типы мироззрения. Основные особенности научного мышления.

Свобода как условие самореализации личности. Свобода человека и ее ограничители (внутренние — со стороны самого человека и внешние — со стороны общества). Выбор и

ответственность за его последствия. Гражданские качества личности.

Человек в группе. Многообразие мира общения. Межличностное общение и взаимодействие. Проблемы межличностного общения в молодежной среде. Особенности самоидентификации личности в малой группе на примере молодежной среды. Межличностные конфликты. Истоки конфликтов в среде молодежи.

Тема 1.2 Общество как сложная система

Представление об обществе как сложной динамичной системе. Подсистемы и элементы общества. Специфика общественных отношений. Основные институты общества, их функции.

Общество и природа. Значение техногенных революций: аграрной, индустриальной, информационной. Противоречивость воздействия людей на природную среду.

Многовариантность общественного развития. Эволюция и революция как формы социального изменения. Понятие общественного прогресса.

Смысл и цель истории. Цивилизация и формация. Общество: традиционное, индустриальное, постиндустриальное (информационное).

Особенности современного мира. Процессы глобализации. Антиглобализм, его причины и проявления. Современные войны, их опасность для человечества. Терроризм как важнейшая угроза современной цивилизации. Социальные и гуманитарные аспекты глобальных проблем.

Практические занятия

Человек, индивид, личность.

Потребности, способности и интересы.

Мировоззрение. Типы мировоззрения.

Основные институты общества.

Общество и природа.

Глобализация.

Раздел 2. Духовная культура человека и общества

Тема 2.1 Духовная культура личности и общества

Понятие о культуре. Духовная культура личности и общества, ее значение в общественной жизни. Культура народная, массовая и элитарная. Экранная культура- продукт информационного общества. Особенности молодежной субкультуры. Проблемы духовного кризиса и духовного поиска в молодежной среде. Формирование ценностных установок, идеалов, нравственных ориентиров. Взаимодействие и взаимосвязь различных культур. Культура общения, труда, учебы, поведения в обществе. Этикет. Учреждения культуры. Государственные гарантии свободы доступа к культурным ценностям.

Тема 2.2 Наука и образование в современном мире

Наука. Естественные и социально-гуманитарные науки. Значимость труда ученого, его особенности. Свобода научного поиска. Ответственность ученого перед обществом.

Образование как способ передачи знаний и опыта. Роль образования в жизни современного человека и общества. Правовое регулирование образования. Порядок приема в образовательные учреждения профессионального образования. Система образования в Российской Федерации. Государственные гарантии в получении образования. Профессиональное образование.

Тема 2.3 Мораль, искусство и религия как элементы духовной культуры

Мораль. Основные принципы и нормы морали. Гуманизм. Добро и зло. Долг и совесть. Моральный выбор. Моральный самоконтроль личности. Моральный идеал.

Религия как феномен культуры. Мировые религии. Религия и церковь в современном мире. Свобода совести. Религиозные объединения Российской Федерации.

Искусство и его роль в жизни людей. Виды искусств.

Практические занятия

Духовная культура личности и общества.

Виды культуры.

Наука в современном мире.

Роль образования в жизни человека и общества.

Мораль.

Религия.

Искусство.

Раздел 3 Экономика

Тема 3.1 Экономика и экономическая наука. Экономические системы

Экономика семьи. Экономика как наука и хозяйство. Главные вопросы экономики. Потребности. Выбор и альтернативная стоимость. Ограниченность ресурсов. Факторы производства.

Разделение труда, специализация и обмен. Типы экономических систем: традиционная, централизованная (командная) и рыночная экономика.

Тема 3.2. Рынок. Фирма. Роль государства в экономике

Рынок одного товара. Спрос. Факторы спроса. Предложение. Факторы предложения. Рыночное равновесие. Основные рыночные структуры: совершенная и несовершенная конкуренция. Роль фирм в экономике. Издержки, выручка, прибыль. Производительность труда. Основные организационные формы бизнеса в России. Основные источники финансирования бизнеса. Акции и облигации. Фондовый рынок. Основы менеджмента и маркетинга. Деньги. Процент. Банковская система. Роль Центрального банка. Основные операции коммерческих банков. Инфляция. Виды, причины и последствия инфляции. Антиинфляционные меры. Основы денежной политики государства.

Частные и общественные блага. Функции государства в экономике. Понятие ВВП и его структура. Экономический рост и развитие. Экономические циклы. Виды налогов. Государственные расходы. Государственный бюджет. Государственный долг. Основы налоговой политики государства.

Тема 3.3. Рынок труда и безработица

Спрос на труд и его факторы. Предложение труда. Факторы предложения труда. Роль профсоюзов и государства на рынках труда. Человеческий капитал. Понятие безработицы, ее причины и экономические последствия. Рациональный потребитель. Защита прав потребителя. Основные доходы и расходы семьи. Реальный и номинальный доход. Сбережения.

Тема 3.4. Основные проблемы экономики России. Элементы международной экономики

Становление современной рыночной экономики России. Особенности современной экономики России, ее экономические институты. Основные проблемы экономики России и ее регионов. Экономическая политика Российской Федерации. Россия в мировой экономике.

Организация международной торговли. Государственная политика в области международной торговли. Глобальные экономические проблемы.

Практические занятия

Экономика как наука.

Типы экономических систем.

Факторы спроса и предложения.

Функции государства в экономике.
Причины безработицы и трудоустройство.
Особенности современной экономики России.

Раздел 4. Социальные отношения

Тема 4.1. Социальная роль и стратификация

Социальные отношения. Понятие о социальных общностях и группах. Социальная стратификация. Социальная мобильность.

Социальная роль. Многообразие социальных ролей в юношеском возрасте. Социальные роли человека в семье и трудовом коллективе.

Социальный статус и престиж. Престижность профессиональной деятельности.

Тема 4.2. Социальные нормы и конфликты

Социальный контроль. Виды социальных норм и санкций. Самоконтроль. Девиантное поведение, его формы, проявления. Профилактика негативных форм девиантного поведения среди молодежи. Опасность наркомании, алкоголизма. Социальная и личностная значимость здорового образа жизни.

Социальный конфликт. Причины и истоки возникновения социальных конфликтов. Пути разрешения социальных конфликтов.

Тема 4.3. Важнейшие социальные общности и группы

Особенности социальной стратификации в современной России. Демографические, профессиональные, поселенческие и иные группы.

Молодежь как социальная группа. Особенности молодежной политики в Российской Федерации.

Этнические общности. Межнациональные отношения, этносоциальные конфликты, пути их разрешения. Конституционные принципы национальной политики в Российской Федерации.

Семья как малая социальная группа. Семья и брак. Современная демографическая ситуация в Российской Федерации. Семейное право и семейные правоотношения. Понятие семейных правоотношений. Порядок, условия заключения и расторжения брака. Права и обязанности супругов. Брачный договор. Правовые отношения родителей и детей. Опекунство и попечительство.

Практические занятия

Социальная стратификация.
Виды социальных норм.
Социальные конфликты.
Социальная стратификация в современной России.
Межнациональные отношения.
Семья в современной России.

Раздел 5. Политика

Тема 5.1. Политика и власть. Государство в политической системе

Понятие власти. Типы общественной власти. Политика как общественное явление. Политическая система, ее внутренняя структура. Политические институты. Государство как политический институт. Признаки государства. Государственный суверенитет.

Внутренние и внешние функции государства. Особенности функционального назначения современных государств. Межгосударственная интеграция, формирование надгосударственных институтов — основные особенности развития современной политической системы.

Формы государства: формы правления, территориально-государственное устройство, политический режим. Типология политических режимов. Демократия, ее основные ценности и

признаки. Условия формирования демократических институтов и традиций.

Правовое государство, понятие и признаки.

Тема 5.2. Участники политического процесса

Личность и государство. Политический статус личности. Политическое участие и его типы. Причины и особенности экстремистских форм политического участия. Политическое лидерство. Лидеры и ведомые. Политическая элита, особенности ее формирования в современной России.

Гражданское общество и государство. Гражданские инициативы.

Отличительные черты выборов в демократическом обществе. Абсентеизм, его причины и опасность. Избирательная кампания в Российской Федерации.

Политические партии и движения, их классификация. Современные идейно политические системы: консерватизм, либерализм, социал-демократия, коммунизм. Законодательное регулирование деятельности партий в Российской Федерации.

Роль средств массовой информации в политической жизни общества.

Практические занятия

Политическая система общества, ее структура.

Государство в политической системе общества.

Функции государства.

Формы государства.

Гражданское общество и правовое государство.

Избирательное право в Российской Федерации.

Личность и государство.

Раздел 6. Право

Тема 6.1 Правовое регулирование общественных отношений

Юриспруденция как общественная наука.

Право в системе социальных норм. Правовые и моральные нормы.

Система права: основные институты, отрасли права. Частное и публичное право.

Основные формы права. Нормативные правовые акты и их характеристика. Порядок принятия и вступления в силу законов в РФ. Действие нормативных правовых актов во времени, в пространстве и по кругу лиц. Правовые отношения и их структура. Правомерное и противоправное поведение. Виды противоправных поступков. Юридическая ответственность и ее задачи.

Тема 6.2. Основы конституционного права Российской Федерации

Конституционное право, как отрасль российского права. Основы конституционного строя Российской Федерации. Система государственных органов Российской Федерации. Законодательная власть. Исполнительная власть. Институт президентства. Местное самоуправление.

Правоохранительные органы Российской Федерации. Судебная система Российской Федерации. Адвокатура. Нотариат.

Понятие гражданства. Порядок приобретения и прекращения гражданства в РФ.

Основные конституционные права и обязанности граждан в России.

Право граждан РФ участвовать в управлении делами государства.

Право на благоприятную окружающую среду.

Обязанность защиты Отечества. Основания отсрочки от военной службы.

Международная защита прав человека в условиях мирного и военного времени.

Тема 6.3. Отрасли российского права

Гражданское право и гражданские правоотношения. Физические лица. Юридические лица. Гражданско-правовые договоры. Правовое регулирование предпринимательской деятельности. Имущественные права. Право собственности на движимые и недвижимые вещи, деньги, ценные бумаги. Право на интеллектуальную собственность. Основания приобретения права собственности: купля-продажа, мена, наследование, дарение.

Личные неимущественные права граждан: честь, достоинство, имя. Способы защиты имущественных и неимущественных прав.

Трудовое право и трудовые правоотношения. Понятие трудовых правоотношений. Занятость и трудоустройство. Органы трудоустройства. Порядок приема на работу. Трудовой договор: понятие и виды, порядок заключения и расторжения. Правовое регулирование трудовой деятельности несовершеннолетних. Коллективный договор. Роль профсоюзов в трудовых правоотношениях. Трудовые споры и порядок их разрешения. Заработная плата. Правовые основы социальной защиты и социального обеспечения.

Административное право и административные правоотношения. Административные проступки. Административная ответственность.

Уголовное право. Преступление как наиболее опасное противоправное деяние. Состав преступления. Уголовная ответственность. Особенности уголовной ответственности несовершеннолетних. Обстоятельства, исключающие уголовную ответственность.

Практические занятия

Право в системе социальных норм.

Система права. Формы права.

Конституционное право.

Права и обязанности человека и гражданина.

Гражданское право.

Трудовое право.

Административное право.

Уголовное право.

Примерные темы рефератов (докладов), индивидуальных проектов

- Человек, индивид, личность: взаимосвязь понятий.
- Влияние характера человека на его взаимоотношения с окружающими людьми.
- Проблема познаваемости мира в трудах ученых.
- Я или мы: взаимодействие людей в обществе.
- Индустриальная революция: плюсы и минусы.
- Глобальные проблемы человечества.
- Современная массовая культура: достижение или деградация?
- Наука в современном мире: все ли достижения полезны человеку?
- Кем быть? Проблема выбора профессии.
- Современные религии.
- Роль искусства в обществе.
- Экономика современного общества.
- Структура современного рынка товаров и услуг.
- Безработица в современном мире: сравнительная характеристика уровня и причин безработицы в разных странах.
- Я и мои социальные роли.
- Современные социальные конфликты.

- Современная молодежь: проблемы и перспективы.
- Этносоциальные конфликты в современном мире.
- Семья как ячейка общества.
- Политическая власть: история и современность.
- Политическая система современного российского общества.
- Содержание внутренних и внешних функций государства на примере современной России.
- Формы государства: сравнительная характеристика (два государства на выбор: одно — из истории, другое — современное).
- Формы участия личности в политической жизни.
- Политические партии современной России.
- Право и социальные нормы.
- Система права и система законодательства.
- Развитие прав человека в XX — начале XXI века.
- Характеристика отрасли российского права (на выбор).

6.

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

При реализации содержания общеобразовательной учебной дисциплины «Обществознание», включающей экономику и право, в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования максимальная учебная нагрузка обучающихся составляет 181 час, из них аудиторная (обязательная) нагрузка обучающихся, включая практические занятия, — 171 час. В третьем семестре проводится экзамен.

Наименование разделов	Максимальная нагрузка, час	Самостоятельная работа, час	Количество аудиторных часов		
			всего	в том числе	
				лекций, уроков	практических, лабораторных занятий
Введение.	2		2	2	
Раздел 1. Человек и общество	28		20	12	8
Раздел 2. Духовная культура человека и общества	32		24	10	14
Раздел 3. Экономика	55		35	12	23
Раздел 4. Социальные отношения	40		30	13	17
Раздел 5. Политика	42		22	14	8
Раздел 6. Право	58		38	14	24
Итого	181		171	70	101

7. ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ВИДОВ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Содержание обучения	Характеристика основных видов деятельности студентов (на уровне учебных действий)
Введение	Знание особенностей социальных наук, специфики объекта их изучения
1. ЧЕЛОВЕК И ОБЩЕСТВО	
1.1. Природа человека, врожденные и приобретенные качества	Умение давать характеристику понятий: «человек», «индивид», «личность», «деятельность», «мышление». Знание о том, что такое характер, социализация личности, самосознание и социальное поведение. Знание о том, что такое понятие истины, ее критерии; общение и взаимодействие, конфликты
1.2. Общество как сложная система	Представление об обществе как сложной динамичной системе, взаимодействии общества и природы. Умение давать определение понятий: «эволюция», «революция», «общественный прогресс»
2. ДУХОВНАЯ КУЛЬТУРА ЧЕЛОВЕКА И ОБЩЕСТВА	
2.1. Духовная культура личности и общества	Умение разъяснять понятия: «культура», «духовная культура личности и общества»; демонстрация ее значения в общественной жизни. Умение различать культуру народную, массовую, элитарную. Показ особенностей молодежной субкультуры. Освещение проблем духовного кризиса и духовного поиска в молодежной среде; взаимодействия и взаимосвязи различных культур. Характеристика культуры общения, труда, учебы, поведения в обществе, этикета. Умение называть учреждения культуры, рассказывать о государственных гарантиях свободы доступа к культурным ценностям
2.2. Наука и образование в современном мире	Различение естественных и социально-гуманитарных наук. Знание особенностей труда ученого, ответственности ученого перед обществом
2.3. Мораль, искусство и религия как элементы духовной культуры	Раскрытие смысла понятий: «мораль», «религия», «искусство» и их роли в жизни людей
3. ЭКОНОМИКА	
3.1. Экономика и экономическая наука. Экономические системы	Умение давать характеристику понятий: «экономика»; «типы экономических систем»; традиционной, централизованной (командной) и рыночной экономики
3.2. Рынок. Фирма. Роль государства в экономике	Умение давать определение понятий: «спрос и предложение»; «издержки», «выручка», «прибыль», «деньги», «процент», «экономический рост и развитие», «налоги», «государственный
3.3. Рынок труда и безработица	Знание понятий «спрос на труд» и «предложение труда»; понятия безработицы, ее причины и экономических последствий
3.4. Основные проблемы экономики России. Элементы международной	Характеристика становления современной рыночной экономики России, ее особенностей; организации международной торговли
4. СОЦИАЛЬНЫЕ ОТНОШЕНИЯ	
4.1. Социальная роль и стратификация	Знание понятий «социальные отношения» и «социальная стратификация». Определение социальных ролей человека в обществе

4.2. Социальные нормы и конфликты	Характеристика видов социальных норм и санкций, девиантного поведения, его форм проявления, социальных конфликтов, причин и истоков их возникновения
4.3. Важнейшие социальные общности и группы	Объяснение особенностей социальной стратификации в современной России, видов социальных групп (молодежи, этнических общностей, семьи)
5. ПОЛИТИКА	
5.1. Политика и власть. Государство в политической системе	Умение давать определение понятий: «власть», «политическая система», «внутренняя структура политической системы». Характеристика внутренних и внешних функций государства, форм
5.2. Участники политического процесса	Характеристика взаимоотношений личности и государства. Знание понятий «гражданское общество» и «правовое государство». Характеристика избирательной кампании в Российской Федерации
6. ПРАВО	
6.1. Правовое регулирование общественных отношений	Выделение роли права в системе социальных норм. Умение давать характеристику системе права
6.2. Основы конституционного права Российской Федерации	Умение давать характеристику основам конституционного строя Российской Федерации, системам государственной власти РФ, правам и свободам граждан
6.3. Отрасли российского права	Умение давать характеристику и знать содержание основных отраслей российского права

8. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОБЩЕСТВОЗНАНИЕ (ВКЛЮЧАЯ ЭКОНОМИКУ И ПРАВО)»

Для освоения учебной дисциплины «Обществознание (включая экономику и право)» в наличии имеется учебный кабинет, который удовлетворяет требованиям Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов (СанПиН 2.4.2 № 178-02).

В состав учебно-методического и материально-технического обеспечения программы учебной дисциплины «Обществознание(включая экономику и право)» входят:

- рабочие места обучающихся и преподавателя;
- технические средства обучения (средства ИКТ): компьютер с доступом в Интернет, проектор;
- магнитная доска;
- библиотечный фонд.

Х. КОНТРОЛЬ УРОВНЯ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Предметное содержание материала дифференцированного зачета предполагает выявление базового уровня знаний предметных тем, пройденных студентами в течение учебного года; умений характеризовать основные социальные объекты, выделяя их существенные признаки; объяснять причинно-следственные и функциональные связи изученных социальных объектов, формулировать на основе приобретенных обществоведческих знаний собственные суждения и аргументы по определенным проблемам, оценивать действия субъектов социальной жизни,

включая личности, группы, организации, с точки зрения социальных норм, экономической рациональности.

Вариант 1

Часть А (задания А1- А12) содержит 12 заданий.

Часть В (задания В1-В4) содержит 4 задания.

Часть 2 (задания А 1-А12) содержит 12 более заданий.

Часть В (задания В1-В4) содержит 4 задания.

Критерии оценивания ответа на вопрос:

«5» - 80 - 85% правильных ответов

«4» - 70 - 80% правильных ответов

«3» - 60 - 70% правильных ответов

«2» - 59% и менее правильных ответов

КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ И ЗАДАНИЯ

(для итоговой аттестации)

Промежуточный контроль за весь курс изучения учебной дисциплины проводится в форме дифференцированного зачета по изученным разделам программы.

Вариант 1.

Часть А.

А 1. И человек и животное

1. Свободно определяют цель своего поведения
2. Имеют индивидуальные интересы
3. Осознают свою уникальность
4. Зависят от природных условий

А 2. Верны ли следующие суждения о последствиях глобализации?

А. Глобализация приводит к навязыванию определённого образа жизни, зачастую противоречащего традициям данного общества.

Б. Глобализация способствует концентрации усилий на разработку новых передовых технологий.

1. Верно только А
2. Верно только Б
3. Верны оба суждения
4. Оба суждения неверны

А3. Под культурой в наиболее общем смысле понимается

1. Уровень воспитанности
2. Вся преобразовательная деятельность человека
3. Производство материальных ценностей
4. Художественное творчество

А 4. Верны ли следующие суждения о развитии современной культуры?

А. Интернационализации культуры способствуют мировое разделение труда и возросшая мобильность населения.

Б. Интернационализации культуры способствуют научно-технический прогресс и развитие современных технологий.

1. Верно только А
2. Верно только Б
3. Верны оба суждения
4. Оба суждения неверны

А5. Экономическую сферу жизни общества характеризует

1. Миграция сельского населения
2. Межнациональная интеграция
3. Разделение труда

4. Социальная дифференциации

A 6. Экономические системы различаются

1. Объёмом государственных расходов
2. Степенью вмешательства государства в экономику
3. Масштабами социальной поддержки населения
4. Разнообразием природных ресурсов

A7. Обеспеченность силой общественного мнения является отличительным признаком норм

1. Моральных
2. Правовых
3. Экономических
4. Политических

A8. Политическая власть, в отличие от иных видов власти,

1. Представляет собой волевое действие
2. Побуждает людей к определённым действиям
3. Обращается с помощью права ко всем гражданам
4. Определяет отношения между людьми и социальными группами

A9. Верны ли следующие суждения о выборах высших органов власти в РФ?

А. Президент РФ избирается голосованием обеих палат Федерального собрания.

Б. Выборы депутатов Государственной Думы осуществляются на альтернативной основе.

1. Верно только А
2. Верно только Б
3. Верны оба суждения
4. Оба суждения неверны

A10. Основной особенностью норм права, в отличие от других социальных норм, является то, что они

1. Устанавливаются государством
2. Складываются в течение жизни нескольких поколений
3. Регулируют отношения в сфере власти
4. Устанавливают справедливость

A11. Гражданским правонарушением является

1. Дача взятки должностному лицу
2. Пропуск занятий без уважительной причины
3. Нарушение условий авторского договора
4. Нарушение правил дорожного движения

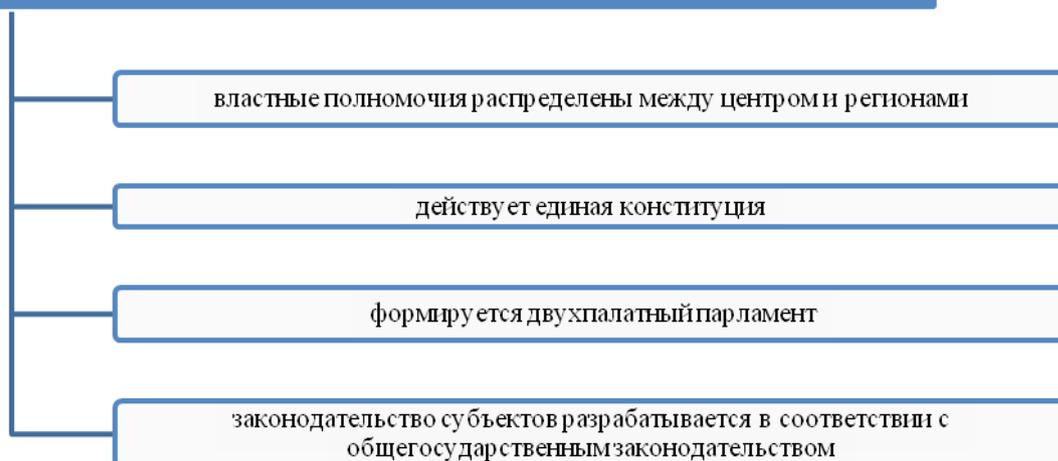
A12. Высшая законодательная власть в РФ принадлежит

1. Правительству РФ
2. Администрации Президента РФ
3. Верховному Суду
4. Федеральному Собранию

Часть В.

В1. Запишите слово, пропущенное в схеме:

Признаки... формы государственного устройства



Ответ: _____

В 2. Ниже приведены качества, присущие человеку. Все они, за исключением одного, имеют социальную природу.

Свобода, наследственность, интересы, убеждения, сознание, ответственность.

Найдите и укажите качество, выпадающее из общего списка.

Ответ: _____

В 3. Установите соответствие между правоотношением и соответствующей ему отраслью права: к каждой позиции, данной в первом столбце, подберите соответствующую позицию из второго столбца.

ПРАВООТНОШЕНИЕ

ОТРАСЛЬ ПРАВА

- | | |
|--|---------------------|
| А) установление денежной единицы РФ | 1) конституционное |
| Б) определение полномочий Председателя
Правительства РФ | 2) административное |
| В) нарушение требований промышленной
безопасности | |
| Г) нарушение правил рыбной ловли | |
| Д) установление политического режима | |

Запишите в таблицу выбранные цифры, а затем получившуюся последовательность цифр перенесите в бланк ответов (без пробелов и других символов)

А	Б	В	Г	Д
---	---	---	---	---

В4. Прочитайте приведённый ниже текст, в котором пропущен ряд слов.

Характеристика общества как _____(1) предусматривает изучение его внутренней структуры. Её основными элементами являются _____(2) общественной жизни и социальные институты. Выделяют экономическую, социальную, политическую и духовные сферы. Все они находятся в тесной взаимосвязи, так как поддерживают необходимую _____(3) общества, _____(4) в каждой из сфер решают важные социальные задачи. Они обеспечивают производство и распределение различных видов _____(5), а также управление совместной _____(6) людей.

Слова в списке даны в именительном падеже, единственном числе. Каждое слово (словосочетание) может быть использовано только **один** раз. Выбирайте последовательно одно слово за другим, мысленно заполняя каждый пропуск. Обратите внимание на то, что в списке больше слов, чем вам потребуется для заполнения пропусков.

А) целостность	Д) сфера
Б) система	Е) производство
В) общество	Ж) культура
Г) социальное благо	З) социальный институт
	И) деятельность

В данной ниже таблице указаны номера пропусков. Запишите под каждым номером букву, соответствующую выбранному вами слову. Получившуюся последовательность букв перенесите в бланк ответов.

1	2	3	4	5	6
---	---	---	---	---	---

Вариант 2.

Часть А.

А1. К социальным потребностям человека относится потребность в

1. Отдыхе
2. Общени
3. Самосохранении
4. Сохранении потомства

А2. Верны ли следующие суждения о человеке?

А. Человек приспосабливается к окружающей среде, которая и определяет его образ жизни.

Б. Человеку свойственно ценностное отношение к действительности.

1. Верно только А
2. Верно только Б
3. Верны оба суждения
4. Оба суждения неверны

А3. Общим для научного и художественного творчества являются

1. Стремление к осмыслению действительности
2. Обоснованность предположений
3. Стремление к достоверности
4. Формирование чувства прекрасного

А4. Верны ли следующие суждения о культуре?

А. Материальная и духовная культуры слабо связаны друг с другом.

Б. Общество может существовать, не создавая культуру.

1. Верно только А
2. Верно только Б
3. Верны оба суждения
4. Оба суждения неверны

А 5. Правовые нормы в отличие от других социальных норм

1. Опираются на силу общественного мнения
2. Обеспечиваются силой государственного принуждения
3. Поддерживаются моральным сознанием
4. Осваиваются в процессе социализации

А 6. Что относится к институтам политической системы?

1. Политические организации, главной из которых является государство
2. Совокупность отношений и форм взаимодействия между социальными группами и индивидами
3. Нормы и традиции, регулирующие политическую жизнь общества
4. Совокупность различных по своему содержанию политических идей

А 7. В государстве К. права и свободы граждан гарантируются законом, в СМИ представлен широкий спектр политических взглядов. Какой политический режим сложился в государстве К.?

1. Демократический
2. Тоталитарный
3. Авторитарный
4. Диктаторский

А 8. Действующая Конституция РФ была принята

1. Советом Федерации
2. Государственной Думой
3. Государственным советом

4. Всенародным голосованием

А 9. Одним из видов уголовного наказания является

1. Административный штраф
2. Предупреждение
3. Лишение свободы
4. Объявление выговора

А 10. Основы общественного строя РФ законодательно закреплены

1. Гражданским кодексом РФ
2. Всеобщей декларацией прав человека
3. Конституцией РФ
4. Трудовым кодексом РФ

А 11. Гражданка С. Заказала в ателье свадебное платье. Накануне срока исполнения заказа ей позвонили из ателье и, извинившись, сообщили, что у них заболела швея, поэтому они не могут вовремя сшить ей платье. Гражданка С. Подала на ателье в суд. Статьи какого кодекса станут основой рассмотрения дела в суде?

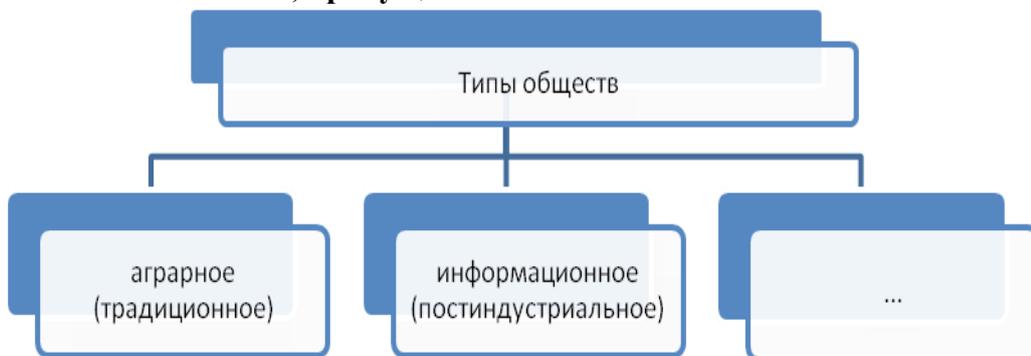
1. Трудового
2. Административного
3. Финансового
4. Гражданского

А 12. Существует несколько значений понятия «экономика». Какая позиция иллюстрирует экономику как хозяйство?

1. производство необходимых обществу благ и услуг
2. объяснение факторов, влияющих на снижение курса национальной валюты
3. исследование причин экономической стагнации
4. разработка перспективных моделей развития сферы услуг.

Часть В.

В1. Запишите слово, пропущенное в схеме:



Ответ: _____

В 2. Установите соответствие между характеристиками чувственного познания и их формами: к каждой позиции, данной в первом столбце, подберите соответствующую позицию из второго столбца.

ХАРАКТЕРИСТИКИ ЧУВСТВЕННОГО ПОЗНАНИЯ **ФОРМЫ ЧУВСТВЕННОГО ПОЗНАНИЯ**

- А) отражение предметов и их свойств в виде целостного образа 1) ощущение
- Б) сохранение в памяти обобщённого образа предмета 2) представление
- В) отражение в сознании человека отдельных свойств предмета 3) восприятие

Запишите в таблицу выбранные цифры, а затем получившуюся последовательность цифр перенесите в бланк ответов (без пробелов и других символов)

А	Б	В
---	---	---

В3. Прочитайте приведённый ниже текст, каждое положение которого пронумеровано.

1. Устав ООН обязывает государства развивать международное сотрудничество в целях содействия «всеобщему уважению и соблюдению прав человека».(2) На наш взгляд, это положение имеет фундаментальный характер.(3) К сожалению, в годы «холодной войны» единодушия среди государств по вопросу прав человека не было.(4) Устав ООН формулирует цели, которые должны быть достигнуты современными государствами.

Определите, какие положения текста носят

- А) фактический характер
Б) характер оценочных суждений

Запишите под номером положения букву, обозначающую его характер. Получившуюся последовательность букв перенесите в бланк ответов.

1	2	3	4
---	---	---	---

В4. Прочитайте приведённый ниже текст, в котором пропущен ряд слов.

Термин _____(1) имеет два значения. Во-первых, так называется способ организации деятельности людей, направленной на создание благ, необходимых им для потребления. Синонимом этого значения рассматриваемого термина является понятие «_____»(2). Во-вторых, этим термином обозначают _____(3), которая исследует, как люди используют имеющиеся ограниченные _____(4) для удовлетворения своих неограниченных потребностей. В экономической жизни есть три главных участника: семьи, фирмы и _____(5). Они взаимодействуют между собой через рынки факторов производства и потребительских товаров. Но всё же главное из действующих лиц, ради удовлетворения нужд которого должна осуществляться хозяйственная деятельность в любой стране, - _____(6). Слова в списке даны в именительном падеже, единственном числе. Каждое слово (словосочетание) может быть использовано только **один** раз. Выбирайте последовательно одно слово за другим, мысленно заполняя каждый пропуск. Обратите внимание на то, что в списке больше слов, чем вам потребуется для заполнения пропусков.

А) государство	Е) сфера
Б) возможность	Ж) хозяйство
В) экономика	З) производитель
Г) человек	И) наука
Д) ресурс	

В данной ниже таблице указаны номера пропусков. Запишите под каждым номером букву, соответствующую выбранному вами слову. Получившуюся последовательность букв перенесите в бланк ответов.

1	2	3	4	5	6
---	---	---	---	---	---

9. ИТОГОВЫЙ КОНТРОЛЬ

Предметное содержание материала дифференцированного зачета предполагает выявление базового уровня знаний предметных тем, пройденных студентами в течение учебного года; умений характеризовать основные социальные объекты, выделяя их существенные признаки; объяснять причинно-следственные и функциональные связи изученных социальных объектов, формулировать на основе приобретенных обществоведческих знаний собственные суждения и аргументы по определенным проблемам, оценивать действия субъектов социальной жизни, включая личности, группы, организации, с точки зрения социальных норм, экономической рациональности.

Вариант 1

Часть А (задания А1- А12) содержит 12 заданий.

Часть В (задания В1-В4) содержит 4 задания.

Часть 2 (задания А 1-А12) содержит 12 более заданий.

Часть В (задания В1-В4) содержит 4 задания.

Критерии оценивания ответа на вопрос:

«5» - 80 - 85% правильных ответов

«4» - 70 - 80% правильных ответов

«3» - 60 - 70% правильных ответов

«2» - 59% и менее правильных ответов

КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ И ЗАДАНИЯ

(для итоговой аттестации)

Промежуточный контроль за весь курс изучения учебной дисциплины проводится в форме дифференцированного зачета по изученным разделам программы.

Вариант 1.

Часть А.

А 1. И человек и животное

5. Свободно определяют цель своего поведения
6. Имеют индивидуальные интересы
7. Осознают свою уникальность
8. Зависят от природных условий

А 2. Верны ли следующие суждения о последствиях глобализации?

А. Глобализация приводит к навязыванию определённого образа жизни, зачастую противоречащего традициям данного общества.

Б. Глобализация способствует концентрации усилий на разработку новых передовых технологий.

5. Верно только А
6. Верно только Б
7. Верны оба суждения
8. Оба суждения неверны

А3. Под культурой в наиболее общем смысле понимается

5. Уровень воспитанности
6. Вся преобразовательная деятельность человека
7. Производство материальных ценностей
8. Художественное творчество

А 4. Верны ли следующие суждения о развитии современной культуры?

А. Интернационализации культуры способствуют мировое разделение труда и возросшая мобильность населения.

Б. Интернационализации культуры способствуют научно-технический прогресс и развитие современных технологий.

5. Верно только А
6. Верно только Б
7. Верны оба суждения
8. Оба суждения неверны

А5. Экономическую сферу жизни общества характеризует

5. Миграция сельского населения
6. Межнациональная интеграция
7. Разделение труда
8. Социальная дифференциации

А 6. Экономические системы различаются

5. Объёмом государственных расходов
6. Степенью вмешательства государства в экономику
7. Масштабами социальной поддержки населения
8. Разнообразием природных ресурсов

A7. Обеспеченность силой общественного мнения является отличительным признаком норм

5. Моральных
6. Правовых
7. Экономических
8. Политических

A8. Политическая власть, в отличие от иных видов власти,

5. Представляет собой волевое действие
6. Побуждает людей к определённым действиям
7. Обращается с помощью права ко всем гражданам
8. Определяет отношения между людьми и социальными группами

A9. Верны ли следующие суждения о выборах высших органов власти в РФ?

- А. Президент РФ избирается голосованием обеих палат Федерального собрания.
Б. Выборы депутатов Государственной Думы осуществляются на альтернативной основе.

5. Верно только А
6. Верно только Б
7. Верны оба суждения
8. Оба суждения неверны

A10. Основной особенностью норм права, в отличие от других социальных норм, является то, что они

5. Устанавливаются государством
6. Складываются в течение жизни нескольких поколений
7. Регулируют отношения в сфере власти
8. Устанавливают справедливость

A11. Гражданским правонарушением является

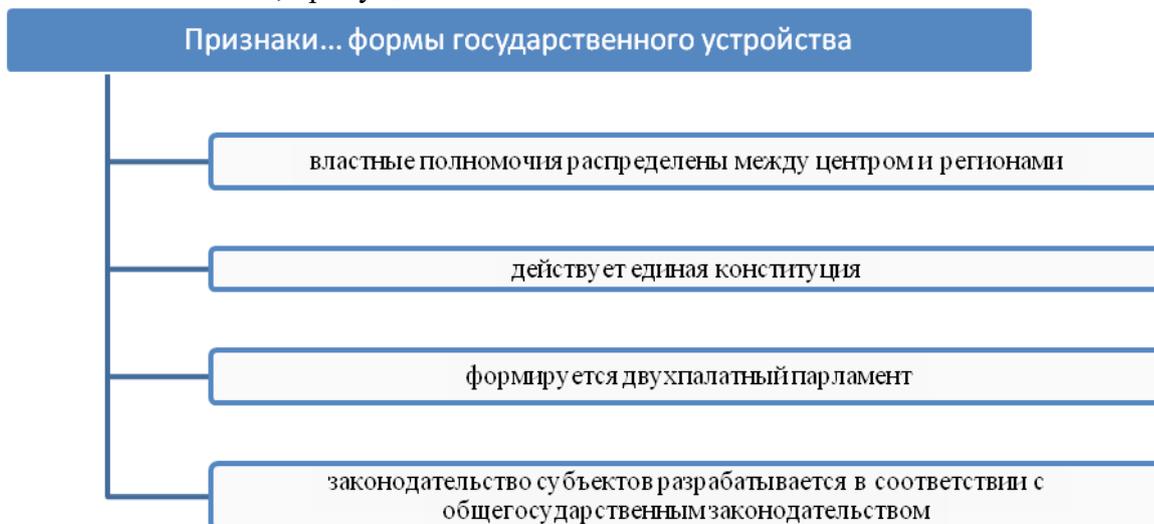
5. Дача взятки должностному лицу
6. Пропуск занятий без уважительной причины
7. Нарушение условий авторского договора
8. Нарушение правил дорожного движения

A12. Высшая законодательная власть в РФ принадлежит

5. Правительству РФ
6. Администрации Президента РФ
7. Верховному Суду
8. Федеральному Собранию

Часть В.

В1. Запишите слово, пропущенное в схеме:



Ответ: _____

В 2. Ниже приведены качества, присущие человеку. Все они, за исключением одного, имеют социальную природу.

Свобода, наследственность, интересы, убеждения, сознание, ответственность.

Найдите и укажите качество, выпадающее из общего списка.

Ответ: _____

В 3. Установите соответствие между правоотношением и соответствующей ему отраслью права: к каждой позиции, данной в первом столбце, подберите соответствующую позицию из второго столбца.

ПРАВООТНОШЕНИЕ

ОТРАСЛЬ ПРАВА

- | | |
|---|---------------------|
| А) установление денежной единицы РФ | 1) конституционное |
| Б) определение полномочий Председателя Правительства РФ | 2) административное |
| В) нарушение требований промышленной безопасности | |
| Г) нарушение правил рыбной ловли | |
| Д) установление политического режима | |

Запишите в таблицу выбранные цифры, а затем получившуюся последовательность цифр перенесите в бланк ответов (без пробелов и других символов)

А	Б	В	Г	Д
---	---	---	---	---

В4. Прочитайте приведённый ниже текст, в котором пропущен ряд слов.

Характеристика общества как _____ (1) предусматривает изучение его внутренней структуры. Её основными элементами являются _____ (2) общественной жизни и социальные институты. Выделяют экономическую, социальную, политическую и духовные сферы. Все они находятся в тесной взаимосвязи, так как поддерживают необходимую _____ (3) общества, _____ (4) в каждой из сфер решают важные социальные задачи. Они обеспечивают производство и распределение различных видов _____ (5), а также управление совместной _____ (6) людей.

Слова в списке даны в именительном падеже, единственном числе. Каждое слово (словосочетание) может быть использовано только **один** раз. Выбирайте последовательно одно слово за другим, мысленно заполняя каждый пропуск. Обратите внимание на то, что в списке больше слов, чем вам потребуется для заполнения пропусков.

А) целостность	Д) сфера
Б) система	Е) производство
В) общество	Ж) культура
Г) социальное благо	З) социальный институт
	И) деятельность

В данной ниже таблице указаны номера пропусков. Запишите под каждым номером букву, соответствующую выбранному вами слову. Получившуюся последовательность букв перенесите в бланк ответов.

1	2	3	4	5	6
---	---	---	---	---	---

Вариант 2.

Часть А.

А1. К социальным потребностям человека относится потребность в

5. Отдыхе
6. Общени
7. Самосохранении
8. Сохранении потомства

А2. Верны ли следующие суждения о человеке?

- А. Человек приспосабливается к окружающей среде, которая и определяет его образ жизни.
- Б. Человеку свойственно ценностное отношение к действительности.

5. Верно только А

6. Верно только Б
7. Верны оба суждения
8. Оба суждения неверны

А3. Общим для научного и художественного творчества являются

5. Стремление к осмыслению действительности
6. Обоснованность предположений
7. Стремление к достоверности
8. Формирование чувства прекрасного

А4. Верны ли следующие суждения о культуре?

А. Материальная и духовная культуры слабо связаны друг с другом.

Б. Общество может существовать, не создавая культуру.

5. Верно только А
6. Верно только Б
7. Верны оба суждения
8. Оба суждения неверны

А 5. Правовые нормы в отличие от других социальных норм

5. Опираются на силу общественного мнения
6. Обеспечиваются силой государственного принуждения
7. Поддерживаются моральным сознанием
8. Осваиваются в процессе социализации

А 6. Что относится к институтам политической системы?

5. Политические организации, главной из которых является государство
6. Совокупность отношений и форм взаимодействия между социальными группами и индивидами
7. Нормы и традиции, регулирующие политическую жизнь общества
8. Совокупность различных по своему содержанию политических идей

А 7. В государстве К. права и свободы граждан гарантируются законом, в СМИ представлен широкий спектр политических взглядов. Какой политический режим сложился в государстве К.?

5. Демократический
6. Тоталитарный
7. Авторитарный
8. Диктаторский

А 8. Действующая Конституция РФ была принята

5. Советом Федерации
6. Государственной Думой
7. Государственным советом
8. Всенародным голосованием

А 9. Одним из видов уголовного наказания является

5. Административный штраф
6. Предупреждение
7. Лишение свободы
8. Объявление выговора

А 10. Основы общественного строя РФ законодательно закреплены

5. Гражданским кодексом РФ
6. Всеобщей декларацией прав человека
7. Конституцией РФ
8. Трудовым кодексом РФ

А 11. Гражданка С. Заказала в ателье свадебное платье. Накануне срока исполнения заказа ей позвонили из ателье и, извинившись, сообщили, что у них заболела швея, поэтому они не могут вовремя сшить ей платье. Гражданка С. Подала на ателье в суд. Статьи какого кодекса станут основой рассмотрения дела в суде?

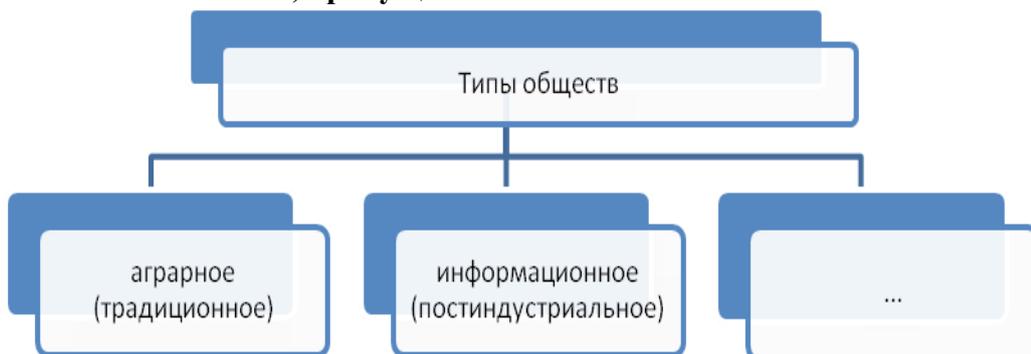
5. Трудового
6. Административного
7. Финансового
8. Гражданского

А 12. Существует несколько значений понятия «экономика». Какая позиция иллюстрирует экономику как хозяйство?

5. производство необходимых обществу благ и услуг
6. объяснение факторов, влияющих на снижение курса национальной валюты
7. исследование причин экономической стагнации
8. разработка перспективных моделей развития сферы услуг.

Часть В.

В1. Запишите слово, пропущенное в схеме:



Ответ: _____

В 2. Установите соответствие между характеристиками чувственного познания и их формами: к каждой позиции, данной в первом столбце, подберите соответствующую позицию из второго столбца.

ХАРАКТЕРИСТИКИ ЧУВСТВЕННОГО ПОЗНАНИЯ **ФОРМЫ ЧУВСТВЕННОГО ПОЗНАНИЯ**

- А) отражение предметов и их свойств в виде целостного образа
 Б) сохранение в памяти обобщённого образа предмета
 В) отражение в сознании человека отдельных свойств предмета

Запишите в таблицу выбранные цифры, а затем получившуюся последовательность цифр перенесите в бланк ответов (без пробелов и других символов)

А	Б	В
---	---	---

В3. Прочитайте приведённый ниже текст, каждое положение которого пронумеровано.

2. Устав ООН обязывает государства развивать международное сотрудничество в целях содействия «всеобщему уважению и соблюдению прав человека».(2) На наш взгляд, это положение имеет фундаментальный характер.(3) К сожалению, в годы «холодной войны» единодушия среди государств по вопросу прав человека не было.(4) Устав ООН формулирует цели, которые должны быть достигнуты современными государствами.

Определите, какие положения текста носят

- А) фактический характер
- Б) характер оценочных суждений

Запишите под номером положения букву, обозначающую его характер. Получившуюся последовательность букв перенесите в бланк ответов.

1	2	3	4
---	---	---	---

В4. Прочитайте приведённый ниже текст, в котором пропущен ряд слов.

Термин _____(1) имеет два значения. Во-первых, так называется способ организации деятельности людей, направленной на создание благ, необходимых им для потребления. Синонимом этого значения рассматриваемого термина является понятие «_____»(2). Во-вторых, этим термином обозначают _____(3), которая исследует, как люди используют имеющиеся ограниченные _____(4) для удовлетворения своих неограниченных потребностей. В экономической жизни есть три главных участника: семьи, фирмы и _____(5). Они взаимодействуют между собой через рынки факторов производства и потребительских товаров. Но всё же главное из действующих лиц, ради удовлетворения нужд которого должна осуществляться хозяйственная деятельность в любой стране, - _____(6). Слова в списке даны в именительном падеже, единственном числе. Каждое слово (словосочетание) может быть использовано только **один** раз. Выбирайте последовательно одно слово за другим, мысленно заполняя каждый пропуск. Обратите внимание на то, что в списке больше слов, чем вам потребуется для заполнения пропусков.

А) государство	Е) сфера
Б) возможность	Ж) хозяйство
В) экономика	З) производитель
Г) человек	И) наука
Д) ресурс	

В данной ниже таблице указаны номера пропусков. Запишите под каждым номером букву, соответствующую выбранному вами слову. Получившуюся последовательность букв перенесите в бланк ответов.

1	2	3	4	5	6
---	---	---	---	---	---

10. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Для обучающихся:

1. Боголюбов Л. Н. Обществознание. Учебник. 10 класс (базовый уровень) электронный учебник. Издательство «Просвещение» - «Учебник цифрового века» - М., 2014 год;
2. Боголюбов Л. Н. Обществознание. Учебник. 11 класс (базовый уровень) электронный учебник. Издательство «Просвещение» - «Учебник цифрового века» - М., 2014 год;
3. Сычев А. А. Обществознание для СПО ЭБС ВООК/.ru электронный учебник – М., 2017 год.

Для преподавателей

1. Конституция Российской Федерации 1993 г. (последняя редакция).
2. Водный кодекс РФ (введен в действие Федеральным законом от 03.06.2006 № 74-ФЗ) // СЗ РФ. — 2006. — № 23. — Ст. 2381.
3. Гражданский кодекс РФ. Ч. 1 (введен в действие Федеральным законом от 30.11.1994 № 51-ФЗ) // СЗ РФ. — 1994. — № 32. — Ст. 3301.
4. Гражданский кодекс РФ. Ч. 2 (введен в действие Федеральным законом от 26.01.1996 № 14-ФЗ) // СЗ РФ. — 1996. — № 5. — Ст. 410.
5. Гражданский кодекс РФ. Ч. 3 (введен в действие Федеральным законом от 26.11.2001 № 46-ФЗ) // СЗ РФ. — 2001. — № 49. — Ст. 4552.
6. Гражданский кодекс РФ. Ч. 4 (введен в действие Федеральным законом от 18.12.2006 № 230-ФЗ) // СЗ РФ. — 2006. — № 52 (ч. I). — Ст. 5496.
7. Земельный кодекс РФ (введен в действие Федеральным законом от 25.10.2001 № 136-ФЗ) // СЗ РФ. — 2001. — № 44. — Ст. 4147.

8. Кодекс РФ об административных правонарушениях (введен в действие Федеральным законом от 30.12.2001 № 195-ФЗ) // СЗ РФ. — 2002. — № 1 (Ч. I). — Ст. 1.
9. Трудовой кодекс РФ (введен в действие Федеральным законом от 30.12.2001 № 197-ФЗ) // СЗ РФ. — 2002. — № 1 (Ч. I). — Ст. 3.
10. Уголовный кодекс РФ (введен в действие Федеральным законом от 13.06.1996 № 63-ФЗ) // СЗ РФ. — 1996. — № 25. — Ст. 2954.
11. Закон РФ от 07.02.1992 № 2300-1 «О защите прав потребителей» // СЗ РФ. — 1992. — № 15. — Ст. 766.
12. Закон РФ от 19.04.1991 № 1032-1 «О занятости населения в Российской Федерации» // Ведомости Съезда народных депутатов РФ и ВС РФ. — 1991. — № 18. — Ст. 566.
13. Закон РФ от 31.05.2002 № 62-ФЗ «О гражданстве Российской Федерации» // СЗ РФ. — 2002.
14. Закон РФ от 21.02.1992 № 2395-1 «О недрах» (с изм. и доп.) // СЗ РФ. — 1995. — № 10. — Ст. 823.
15. Закон РФ от 11.02.1993 № 4462-1 «О Нотариате» (с изм. и доп.) // СЗ РФ. — 1993.
16. Федеральный закон от 31.05.2002 г. № 63-ФЗ «Об адвокатской деятельности и адвокатуре в Российской Федерации» // СЗ РФ. — 2002.
17. Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» // СЗ РФ. — 2012.
18. Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» // СЗ РФ. — 1999. — № 14. — Ст. 1650.
19. Федеральный закон от 10.01.2002 № 7-ФЗ «Об охране окружающей среды» // СЗ РФ. — 2002. — № 2. — Ст. 133.
20. Федеральный закон от 24.04.1995 № 52-ФЗ «О животном мире» // Российская газета. — 1995. — 4 мая.
21. Федеральный закон от 04.05.1999 № 96-ФЗ «Об охране атмосферного воздуха» // СЗ РФ. — 1999. — № 18. — Ст. 2222.
22. Указ Президента РФ от 16.05.1996 № 724 «О поэтапном сокращении применения смертной казни в связи с вхождением России в Совет Европы» // Российские вести. — 1996. — 18 мая.
23. Указ Президента РФ от 07.05.2012 № 596 «О долгосрочной государственной экономической политике» // Российская газета. — 2012. — 9 мая.
24. Приказ Министерства образования и науки РФ от 17.05.2012 № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования» (зарегистрирован в Минюсте РФ 07.06.2012 № 24480).
25. Приказ Минобрнауки России от 29.12.2014 № 1645 «О внесении изменений в Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 № 413 “Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования”».
26. Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Министерства образования и науки РФ от 17.03.2015 № 06-259 «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования».
27. Готовимся к Единому государственному экзамену. Обществоведение. — М., 2014.

28. Единый государственный экзамен. Контрольные измерительные материалы. Обществознание. — М., 2014.

Интернет-ресурсы

1. www.festival.1september.ru (Фестиваль педагогических идей «Открытый урок»).
2. www.base.garant.ru («ГАРАНТ» — информационно-правовой портал).
3. [https://www.book.ru/book/ ЭБС BOOK.ru](https://www.book.ru/book/) **Обществознание**: учебное пособие / Т.Н. Радько и др. — Москва : Проспект, 2013. — 519 с. — ISBN 978-5-392-07646-8ЭБС
4. [https://www.book.ru/book/ ЭБС BOOK.ru](https://www.book.ru/book/) **Обществознание (СПО) Учебник**. Губин В. Д. Буланова М. Б. Филатов В. П. Москва, 2018
5. «Znanium» электронный учебник **Обществознание**. В.О. Мушинский. — М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2018. — 320 с. — (Среднее профессиональное образование).

Департамент образования и молодёжной политики
Ханты-Мансийского автономного округа – Югры
Бюджетное учреждение профессионального образования
Ханты-Мансийского автономного округа – Югры
«Междуреченский агропромышленный колледж»

Согласовано
Протокол заседания МС
от «13» 03 2017 г. № 5



Утверждено
Директор
Н.Н. Лунина
Н.Н. Лунина
Приказ от «07» 08 2017 г. №229-1/од

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОДБ.09 ГЕОГРАФИЯ**

Профессия –	Повар, кондитер
Код профессии -	43.01.09
Срок обучения -	3 года 10 месяцев
Квалификация -	Повар, кондитер
Базовое образование -	основное общее
Получаемое образование -	среднее профессиональное с получением среднего общего образования

г.п. Междуреченский, 2017 г

Рабочая программа учебной дисциплины ОДБ.12 «География» разработана на основе ФГОС среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ № 413 от 17.05.2012 года и зарегистрированного приказом Минюста №24480 от 07.06.2012 года (ред. От 29.12.2014), а также на основе примерной программы учебной дисциплины «География», рекомендованной Федеральным государственным автономным учреждением «Федеральный институт развития образования» (ФГАУ «ФИРО») для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (Протокол № 3 от 21 июля 2015 г. Регистрационный номер рецензии 373 от 23 июля 2015 г. ФГАУ «ФИРО») с учетом требований ФГОС получаемой специальности 43.01.09, "Повар, кондитер" профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259).

Организация-разработчик: бюджетное учреждение профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа - Югры «Междуреченский агропромышленный колледж»

Разработчик (и): Дрёмина А.В., преподаватель географии

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «География» изучается в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы ПО (ООП ПО) на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих, служащих и специалистов среднего звена.

Программа разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «География», в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой специальности 43.01.09, "Повар, кондитер" профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259).

Содержание программы «География» направлено на достижение следующих **целей**:

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

В программу включено содержание, направленное на формирование у студентов компетенций, необходимых для качественного освоения основной профессиональной образовательной программы ПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования; программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС).

2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Содержанием учебной дисциплины «География» сочетает в себе элементы общей географии и комплексного географического страноведения, призвана сформировать у обучающихся целостное представление о современном мире, месте и роли России в этом мире, развивает познавательный интерес к другим народам и странам.

Основой изучения географии является социально ориентированное содержание о размещении населения и хозяйства, об особенностях, динамике и территориальных следствиях главных политических, экономических, экологических и иных процессов, протекающих в географическом пространстве, а также о проблемах взаимодействия человеческого общества и среды, адаптации человека к географическим условиям проживания.

У обучающихся формируются знания о многообразии форм территориальной организации современного географического пространства, представления о политическом устройстве, природно-ресурсном потенциале, населении и хозяйстве различных регионов и ведущих стран мира, развиваются географические умения и навыки, общая культура и мировоззрение.

Освоение содержания учебной дисциплины завершает формирование у студентов представление о географической картине мира, которые опираются на понимание взаимосвязей человеческого общества и природной среды, особенностей населения, мирового хозяйства и международного географического разделения труда, раскрытие географических аспектов глобальных и региональных процессов и явлений.

Практико-ориентированные задания, проектная деятельность студентов, выполнение творческих заданий и подготовка рефератов являются неотъемлемой частью образовательного процесса.

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

3. МЕСТО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В УЧЕБНОМ ПЛАНЕ

Учебная дисциплина «География» является учебным предметом по выбору из обязательной предметной области «Общественные науки» ФГОС среднего общего образования.

Учебная дисциплина «География» изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППССЗ).

В учебных планах ППКРС место учебной дисциплины «География» — в составе общеобразовательных учебных дисциплин по выбору, формируемых из обязательных предметных областей ФГОС среднего общего образования, для профессий СПО соответствующего профиля профессионального образования.

4. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

- **личностных:**
 - сформированность ответственного отношения к обучению; готовность и способность студентов к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию;
 - сформированность целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития географической науки и общественной практики;
 - сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;
 - сформированность экологического мышления, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды; приобретение опыта эколого-направленной деятельности;
 - сформированность коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками и взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, творческой и других видах деятельности;
 - умение ясно, точно, грамотно излагать свои мысли в устной и письменной речи, понимать смысл поставленной задачи, выстраивать аргументацию, приводить аргументы и контраргументы;

- критичность мышления, владение первичными навыками анализа и критичной оценки получаемой информации;
- креативность мышления, инициативность и находчивость;
- **метапредметных:**
 - владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, а также навыками разрешения проблем; готовность и способность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;
 - умение ориентироваться в различных источниках географической информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;
 - умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей;
 - осознанное владение логическими действиями определения понятий, обобщения, установления аналогий, классификации на основе самостоятельного выбора оснований и критериев;
 - умение устанавливать причинно-следственные связи, строить рассуждение, умозаключение (индуктивное, дедуктивное и по аналогии) и делать аргументированные выводы;
 - представление о необходимости овладения географическими знаниями с целью формирования адекватного понимания особенностей развития современного мира;
 - понимание места и роли географии в системе наук; представление об обширных междисциплинарных связях географии;
- **предметных:**
 - владение представлениями о современной географической науке, ее участии в решении важнейших проблем человечества;
 - владение географическим мышлением для определения географических аспектов природных, социально-экономических и экологических процессов и проблем;
 - сформированность системы комплексных социально ориентированных географических знаний о закономерностях развития природы, размещения населения и хозяйства, динамике и территориальных особенностях процессов, протекающих в географическом пространстве;
 - владение умениями проведения наблюдений за отдельными географическими объектами, процессами и явлениями, их изменениями в результате природных и антропогенных воздействий;
 - владение умениями использовать карты разного содержания для выявления закономерностей и тенденций, получения нового географического знания о природных социально-экономических и экологических процессах и явлениях;
 - владение умениями географического анализа и интерпретации разнообразной информации;
 - владение умениями применять географические знания для объяснения и оценки разнообразных явлений и процессов, самостоятельного оценивания уровня безопасности окружающей среды, адаптации к изменению ее условий;
 - сформированность представлений и знаний об основных проблемах взаимодействия природы и общества, природных и социально-экономических аспектах экологических проблем.

5. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Раздел 1. Источники географической информации

Роль географии и ее значение в системе наук. Цели и задачи географии при освоении профессий СПО и специальностей СПО.

Традиционные и новые методы географических исследований. Источники географической информации. Географические карты различной тематики и их практическое использование. Статистические материалы. Геоинформационные системы. Международные сравнения.

Раздел 2. Политическое устройство мира

Политическая карта мира. Исторические этапы ее формирования и современные особенности. Суверенные государства и самоуправляющиеся государственные образования. Группировка стран по площади территории и численности населения. Формы правления, типы государственного устройства и формы государственного режима.

Типология стран по уровню социально-экономического развития. Условия и особенности социально-экономического развития развитых и развивающихся стран и их типы.

Практическая работа № 1

Ознакомление с политической картой мира.

Составление тематических таблиц, характеризующих различные типы стран по уровню социально-экономического развития.

Раздел 3. География мировых природных ресурсов

Особо охраняемые природные территории.

Экологизация хозяйственной деятельности человека. Географическая среда. Различные типы природопользования. Антропогенные природные комплексы. Геоэкологические проблемы.

Проблемы и перспективы освоения природных ресурсов Арктики и Антарктики.

Природные условия и природные ресурсы. Виды природных ресурсов. Ресурсообеспеченность. Размещение различных видов природных ресурсов на территории мировой суши. Ресурсы Мирового океана. Территориальные сочетания природных ресурсов. Природно-ресурсный потенциал.

Практическая работа № 2

Выявление наиболее типичных экологических проблем, возникающих при использовании различных видов природных ресурсов. Поиск возможных путей их решения.

Практическая работа № 3

Определение обеспеченности различных регионов и стран мира основными видами природных ресурсов.

Раздел 4. География населения мира

Численность населения мира и ее динамика. Наиболее населенные регионы и страны мира. Воспроизводство населения и его типы. Демографическая политика. Половая и возрастная структура населения.

Качество жизни населения. Территориальные различия в средней продолжительности жизни населения, обеспеченности чистой питьевой водой, уровне заболеваемости, младенческой смертности и грамотности населения. Индекс человеческого развития.

Трудовые ресурсы и занятость населения. Экономически активное и самодостаточное население. Социальная структура общества. Качество рабочей силы в различных странах мира.

Расовый, этнолингвистический и религиозный состав населения.

Размещение населения по территории земного шара. Средняя плотность населения в регионах и странах мира. Миграции населения и их основные направления.

Урбанизация. «Ложная» урбанизация, субурбанизация, рурбанизация. Масштабы и темпы урбанизации в различных регионах и странах мира. Города - миллионеры, «сверхгорода» и мегалополисы.

Практическая работа № 4

Анализ особенностей расселения населения в различных странах и регионах мира.

Практическая работа № 5

Оценка качества трудовых ресурсов в различных странах и регионах мира.

Практическая работа № 6

Сравнительная оценка культурных традиций различных народов.

Раздел 5. Мировое хозяйство

Тема 5.1 Современные особенности развития мирового хозяйства

Мировая экономика, исторические этапы ее развития. Международное географическое разделение труда. Международная специализация и кооперирование. Научно-технический прогресс и его современные особенности.

Современные особенности развития мирового хозяйства. Интернационализация производства и глобализация мировой экономики. Региональная интеграция. Основные показатели, характеризующие место и роль стран в мировой экономике.

Отраслевая структура мирового хозяйства. Исторические этапы развития мирового промышленного производства. Территориальная структура мирового хозяйства, исторические этапы ее развития. Ведущие регионы и страны мира по уровню экономического развития. «Мировые» города.

Тема 5.2 География отраслей первичной сферы мирового хозяйства

Сельское хозяйство и его экономические особенности. Интенсивное и экстенсивное сельскохозяйственное производство. «Зеленая революция» и ее основные направления. Агропромышленный комплекс. География мирового растениеводства и животноводства. Лесное хозяйство и лесозаготовка.

Горнодобывающая промышленность. Географические аспекты добычи различных видов полезных ископаемых.

Тема 5.3 География отраслей вторичной сферы мирового хозяйства

Географические особенности мирового потребления минерального топлива, развития мировой электроэнергетики, черной и цветной металлургии, машиностроения, химической, лесной (перерабатывающие отрасли) и легкой промышленности.

Тема 5.4 География отраслей третичной сферы мирового хозяйства

Транспортный комплекс и его современная структура. Географические особенности развития различных видов мирового транспорта. Крупнейшие мировые морские торговые порты и аэропорты. Связь и ее современные виды.

Дифференциация стран мира по уровню развития медицинских, образовательных, туристских, деловых и информационных услуг. Современные особенности международной торговли товарами.

Практическая работа №7

Определение особенностей размещения различных отраслей мирового хозяйства. *Определение хозяйственной специализации стран и регионов мира.*

Практическая работа № 8

Определение особенностей размещения различных отраслей мирового хозяйства.

Практическая работа № 9

Определение основных направлений международной торговли.

Раздел 6. Регионы мира

Тема 6.1 География населения и хозяйства Зарубежной Европы

Место и роль Зарубежной Европы в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. Характерные черты природно-ресурсного потенциала, населения и хозяйства. Отрасли международной специализации. Территориальная структура хозяйства.

Германия и Великобритания как ведущие страны Зарубежной Европы. Условия их формирования и развития. Особенности политической системы. Природно-ресурсный потенциал, население, ведущие отрасли хозяйства и их территориальная структура.

Практическая работа № 10

Составление экономико-географической характеристики Западной Европы.

Практическая работа № 11

Нанесение на контурную карту ведущих стран региона.

Тема 6.2 География населения и хозяйства Зарубежной Азии

Место и роль Зарубежной Азии в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. Характерные черты природно-ресурсного потенциала, населения и хозяйства. Отрасли международной специализации. Территориальная структура хозяйства. Интеграционные группировки.

Япония, Китай и Индия как ведущие страны Зарубежной Азии. Условия их формирования и развития. Особенности политической системы. Природно-ресурсный потенциал, население, ведущие отрасли хозяйства и их территориальная структура.

Практическая работа № 12

Составление экономико-географической характеристики Зарубежной Азии.

Тема 6.3 География населения и хозяйства Африки

Место и роль Африки в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. Характерные черты природно-ресурсного потенциала, населения и хозяйства. Отрасли международной специализации. Территориальная структура хозяйства. Интеграционные группировки.

Практическая работа № 13

Составление экономико-географической характеристики Африки

Практическая работа № 14

Нанесение на контурную карту ведущих стран региона.

Тема 6.4 География населения и хозяйства Северной Америки

Место и роль Северной Америки в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. Характерные черты природно-ресурсного потенциала, населения и хозяйства. Отрасли международной специализации.

США. Условия их формирования и развития. Особенности политической системы. Природно-ресурсный потенциал, население, ведущие отрасли хозяйства и экономические районы.

Практическая работа № 15

Составление экономико-географической характеристики Северной Америки.

Практическая работа № 16

Нанесение на контурную карту ведущих стран региона.

Тема 6.5 География населения и хозяйства Латинской Америки

Место и роль Латинской Америки в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. Характерные черты природно-ресурсного потенциала, населения и хозяйства. Отрасли международной специализации. Территориальная структура хозяйства. Интеграционные группировки.

Бразилия и Мексика как ведущие страны Латинской Америки. Условия их формирования и развития. Особенности политической системы. Природно-ресурсный потенциал, население, ведущие отрасли хозяйства и их территориальная структура.

Практическая работа № 17

Составление экономико-географической характеристики Латинской Америки.

Тема 6.6 География населения и хозяйства Австралии и Океании

Место и роль Австралии и Океании в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. Особенности природно-ресурсного потенциала, населения и хозяйства. Отраслевая и территориальная структура хозяйства Австралии и Новой Зеландии.

Практическая работа № 18

Установление взаимосвязей между природно-ресурсным потенциалом различных территорий и размещением населения и хозяйства.

Раздел 7. Россия в современном мире

Россия на политической карте мира. Изменение географического, геополитического и геоэкономического положения России на рубеже XX-XXI веков. Характеристика современного этапа социально-экономического развития.

Место России в мировом хозяйстве и международном географическом разделении труда. Ее участие в международной торговле товарами и других формах внешнеэкономических связей. Особенности территориальной структуры хозяйства. География отраслей международной специализации.

Практическая работа № 19

Определение отраслевой и территориальной структуры внешней торговли товарами России.

Раздел 8. Географические аспекты современных глобальных проблем человечества

Глобальные проблемы человечества. Сырьевая, энергетическая, демографическая, продовольственная и экологическая проблемы как особо приоритетные, возможные пути их решения. Проблема преодоления отсталости развивающихся стран. Роль географии в решении глобальных проблем человечества.

Практическая работа № 20

Использование географических карт для выявления регионов с неблагоприятной экологической ситуацией, а также географических аспектов других глобальных проблем человечества.

Выявление и оценка важнейших международных событий и ситуаций, связанных с глобальными проблемами человечества.

Практическое занятие №21. Дифференцированный зачет.

6.

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

При реализации содержания общеобразовательной учебной дисциплины «География» в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППКРС) максимальная учебная нагрузка обучающихся составляет 108 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 72 часа;

Промежуточная аттестация проводится в виде дифференцированного зачета в 3 семестре.

Наименование разделов	Максимальная нагрузка, час	Самостоятельная работа, час	Количество аудиторных часов		
			всего	в том числе	
				лекций, уроков	практические занятия
Раздел 1. Источники географической информации	2		2	2	0
Раздел 2. Политическое устройство мира	4		4	2	2

Раздел 3. География мировых природных ресурсов.	8		8	4	4
Раздел 4. География населения мира.	10		10	4	6
Раздел 5. Мировое хозяйство.	12		12	6	6
Раздел 6. Регионы мира.	26		26	8	18
Раздел 7. Россия в современном мире.	4		4	2	2
Раздел 8. Географические аспекты глобальных проблем человечества.	6		6	2	4
Итого	72		72	30	42

7. ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ВИДОВ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТУДЕНТОВ

Содержание обучения	Характеристика основных видов учебной деятельности студентов (на уровне учебных действий)
Введение. 1. Источники географической информации	Объяснение междисциплинарных связей географии. Название традиционных и новых источников географической информации. Демонстрация роли Интернета и геоинформационных систем в изучении географии.
2. Политическое устройство мира	Умение показывать на карте различные страны мира. Умение приводить примеры и характеризовать современные межгосударственные конфликты в различных регионах мира. Выделение стран с республиканской и монархической формами правления, унитарным и федеративным типами государственного устройства в различных регионах мира. Объяснение различий развитых и развивающихся стран по уровню их социально-экономического развития. Умение приводить примеры и характеризовать различные типы стран по уровню социально-экономического развития.
3. География мировых природных ресурсов	Объяснение основных направлений экологизации хозяйственной деятельности человека. Выделение различных типов природопользования. Определение обеспеченности различными видами природных ресурсов отдельных регионов и стран мира. Умение показывать на карте основные мировые районы добычи различных видов минеральных ресурсов. Умение называть основные направления использования ресурсов Мирового океана. Выделять основные проблемы и перспективы освоения природных ресурсов Арктики и Антарктики.

<p>4. География населения мира</p>	<p>Умение называть мировую десятку стран с наибольшей численностью населения.</p> <p>Выделение различных типов воспроизводства населения и приведение примеров стран, для которых они характерны. Умение называть основные показатели качества жизни населения.</p> <p>Умение приводить примеры стран с однородным и наиболее разнородным расовым, этническим и религиозным составом населения.</p> <p>Умение приводить примеры стран с наибольшей и наименьшей средней плотностью населения.</p> <p>Объяснение основных направлений и причин современных международных миграций населения.</p> <p>Умение приводить примеры стран с наибольшей и наименьшей долей городского населения.</p> <p>Умение показывать на карте мировые «сверхгорода» и мегалополисы.</p>
<p>5. Мировое хозяйство</p>	<p>Современные особенности развития мирового хозяйства.</p> <p>Умение давать определение понятий «международное географическое разделение труда», «международная специализация» и «международное кооперирование». Выделение характерных черт современной научно-технической революции.</p> <p>Умение называть ведущие мировые и региональные экономические интеграционные группировки.</p> <p>Умение приводить примеры отраслей различных сфер хозяйственной деятельности.</p> <p>Умение называть наиболее передовые и наиболее отсталые страны мира по уровню их экономического развития.</p> <p>География отраслей первичной сферы мирового хозяйства. Выделение характерных черт «зеленой революции». Умение приводить примеры стран, являющихся ведущими мировыми производителями различных видов продукции растениеводства и животноводства.</p> <p>Умение называть страны, являющиеся ведущими мировыми производителями различных видов минерального сырья. Умение показывать на карте и характеризовать основные горнопромышленные и сельскохозяйственные районы мира.</p> <p>География отраслей вторичной сферы мирового хозяйства. Умение приводить примеры стран, основная часть электроэнергии в которых производится на тепловых, гидравлических и атомных электростанциях.</p> <p>Умение называть страны, являющиеся ведущими мировыми производителями черных и цветных металлов.</p> <p>Выделение стран с наиболее высоким уровнем развития машиностроения.</p> <p>Умение называть страны, являющиеся ведущими мировыми производителями автомобилей, морских невоенных судов, серной кислоты, пластмасс, химических волокон, синтетического каучука, пиломатериалов, бумаги и тканей.</p> <p>География отраслей третичной сферы мирового хозяйства. Умение объяснять роль различных видов транспорта при перевозке грузов и пассажиров.</p> <p>Умение приводить примеры стран, обладающих наибольшей</p>

	<p>протяженностью и плотностью сети железных и автомобильных дорог.</p> <p>Умение называть крупнейшие мировые торговые порты и аэропорты, объяснять их распределение по регионам и странам мира.</p> <p>Умение показывать на карте и характеризовать основные районы международного туризма.</p> <p>Умение объяснять местоположение ведущих мировых центров биржевой деятельности.</p> <p>Умение называть страны с наибольшими объемами внешней торговли товарами</p>
<p>6. Регионы мира</p>	<p>География населения и хозяйства Зарубежной Европы.</p> <p>Умение показывать на карте различные страны Зарубежной Европы.</p> <p>Сопоставление стран Зарубежной Европы по площади территории, численности населения и уровню экономического развития.</p> <p>Умение приводить примеры стран Зарубежной Европы, наиболее хорошо обеспеченных различными видами природных ресурсов.</p> <p>Умение называть страны Зарубежной Европы с наибольшими и наименьшими значениями естественного прироста населения, средней плотности населения и доли городского населения.</p> <p>Умение показывать на карте и характеризовать крупнейшие города и городские агломерации, основные промышленные и сельскохозяйственные районы Зарубежной Европы. Умение объяснять особенности территориальной структуры хозяйства Германии и Великобритании.</p> <p>География населения и хозяйства Зарубежной Азии</p> <p>Умение показывать на карте различные страны Зарубежной Азии.</p> <p>Сопоставление стран Зарубежной Азии по площади территории, численности населения и уровню экономического развития.</p> <p>Умение определять ресурсообеспеченность различных стран Зарубежной Азии.</p> <p>Умение называть страны Зарубежной Азии с наибольшими и наименьшими значениями естественного прироста населения, средней плотности населения и доли городского населения.</p> <p>Умение приводить примеры стран Зарубежной Азии с однородным и разнородным этническим и религиозным составом населения.</p> <p>Умение показывать на карте и характеризовать крупнейшие города и городские агломерации, основные горнопромышленные и сельскохозяйственные районы Зарубежной Азии. Умение объяснять особенности территориальной структуры хозяйства Японии, Китая и Индии.</p> <p>География населения и хозяйства Африки.</p> <p>Умение показывать на карте различные страны Африки. Умение называть страны Африки, обладающие наибольшей площадью территории и численностью населения. Умение объяснять причины экономической отсталости стран Африки.</p> <p>Умение показывать на карте и характеризовать крупнейшие города, основные горнопромышленные и сельскохозяйственные районы Африки.</p> <p>География населения и хозяйства Северной Америки.</p> <p>Умение объяснять природные, исторические и экономические</p>

	<p>особенности развития Северной Америки.</p> <p>Выделение отраслей международной специализации Канады, умение показывать на карте и характеризовать ее крупнейшие промышленные центры, основные горнопромышленные и сельскохозяйственные районы.</p> <p>Умение объяснять особенности расово-этнического состава и размещения населения США.</p> <p>Умение показывать на карте и характеризовать крупнейшие городские агломерации, мегалополисы, основные промышленные и сельскохозяйственные районы США.</p> <p>География населения и хозяйства Латинской Америки.</p> <p>Умение показывать на карте различные страны Латинской Америки.</p> <p>Сопоставление стран Латинской Америки по площади территории, численности населения и уровню экономического развития.</p> <p>Выделение стран Латинской Америки, наиболее обеспеченных различными видами природных ресурсов. Умение приводить примеры стран Латинской Америки с наибольшими и наименьшими значениями естественного прироста населения.</p> <p>Сопоставление стран Латинской Америки по расовому составу населения.</p> <p>Умение объяснять особенности урбанизации стран Латинской Америки.</p> <p>Умение показывать на карте и характеризовать крупнейшие промышленные центры, основные горнопромышленные и сельскохозяйственные районы Латинской Америки.</p> <p>Выделение отраслей международной специализации в Бразилии и Мексике.</p> <p>География населения и хозяйства Австралии и Океании.</p> <p>Умение объяснять природные и исторические особенности развития Австралии и Океании.</p> <p>Выделение отраслей международной специализации Австралии, умение показывать на карте и характеризовать ее крупнейшие промышленные центры, основные горнопромышленные и сельскохозяйственные районы.</p>
7. Россия в современном мире	<p>Умение объяснять современные особенности экономико-географического положения России.</p> <p>Выделение основных товарных статей экспорта и импорта России.</p> <p>Умение называть ведущих внешнеторговых партнеров России.</p>
8. Географические аспекты современных глобальных проблем человечества	<p>Выделение глобальных проблем человечества.</p> <p>Умение приводить примеры проявления сырьевой, энергетической, демографической, продовольственной и экологической проблем человечества, предлагать возможные пути их решения.</p>

8. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ГЕОГРАФИЯ»

Для освоения учебной дисциплины «География» в наличии имеется учебный кабинет, который удовлетворяет требованиям Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов (СанПиН 2.4.2 № 178-02).

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

- технические средства обучения (средства ИКТ): компьютеры; рабочее место педагога с модемом, одноранговая локальная сеть кабинета, Интернет; периферийное оборудование и оргтехника (принтер на рабочем месте педагога, проектор и интерактивная доска);
- компьютеры на рабочих местах с системным программным обеспечением (для операционной системы Windows 7 или операционной системы Windows 8), системами программирования и прикладным программным обеспечением по каждой теме программы учебной дисциплины «География»;
- библиотечный фонд.

9.

ИТОГОВЫЙ КОНТРОЛЬ

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 style="text-align: center;"><i>УМЕНИЯ</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • определять и сравнивать по разным источникам информации географические тенденции развития природных и социально-экономических объектов, процессов и явлений; • слушать лекцию, уметь отражать ее отдельные положения в виде конспекта; • наносить на контурную карту упомянутые в лекции географические названия • оценивать и объяснять ресурсообеспеченность отдельных стран и регионов мира различными видами минеральных ресурсов, производить расчет такой обеспеченности, • применять показатели воспроизводства, состава населения, уровней и темпов урбанизации для характеристики мира, отдельных регионов и стран. • читать и анализировать возрастно-половую пирамиду населения • давать характеристику НТР и мирового хозяйства, сопровождая ее четкими определениями общих понятий; • составлять таблицы различного типа на основе разнообразных источников; • составлять комплексную географическую характеристику регионов и стран мира; 	<p><i>Устный опрос, беседа</i></p> <p><i>Нанесение на контурную карту географических названий</i></p> <p><i>Расчет ресурсообеспеченности топливных полезных ископаемых в различных регионах мира</i></p> <p><i>Беседа</i></p> <p><i>Беседа</i></p> <p><i>Устный опрос</i></p> <p><i>Экспериментальная работа</i></p>

<ul style="list-style-type: none"> • давать характеристику природных предпосылок для развития промышленности страны (региона); • применять различные источники знаний для доказательства, сравнения, для построения таблиц, графиков, проведения расчетов; • сопоставлять географические карты различной тематики; • использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для выявления и объяснения географических аспектов различных текущих событий и ситуаций; • находить и применять географическую информацию, включая карты, статистические материалы, геоинформационные системы и ресурсы Интернета; • давать оценку важнейших социально-экономических событий международной жизни, геополитической и геоэкономической ситуации в России, других странах и регионах мира, тенденций их возможного развития; • давать характеристику глобальных проблем человечества, устанавливать взаимосвязь между ними; 	<p><i>Беседа</i></p> <p><i>Экспериментальная работа</i></p> <p><i>Экспериментальная работа</i></p> <p><i>Устный опрос</i></p> <p><i>Беседа</i></p> <p><i>Устный опрос</i></p> <p><i>тестовый контроль</i></p> <p><i>Дифференцированный зачет</i></p>
<p style="text-align: center;">ЗНАНИЯ</p> <ul style="list-style-type: none"> • Основные географические понятия и термины; традиционные и новые методы географических исследований; типы стран, основные формы правления и АТУ стран мира; • особенности размещения основных видов природных ресурсов, их главные месторождения и территориальные сочетания; • численность и динамику населения мира, отдельных регионов и стран, их этногеографическую специфику; различия в уровне и качестве жизни населения, основные направления миграций; проблемы современной урбанизации; • понятие о НТР, о мировом хозяйстве, о международном географическом разделении труда • географическую специфику отдельных стран и регионов, их различия по уровню социально-экономического развития, специализации в системе международного 	

<p>географического разделения труда;</p> <ul style="list-style-type: none"> • характерные черты ЭГП, географии природных ресурсов и населения изучаемых регионов (Зарубежная Европа, Зарубежная Азия, Африка, Австралия, Северная Америка, Латинская Америка), черты структуры и размещения ведущих отраслей промышленности • географические аспекты глобальных проблем человечества, их сущность, причины возникновения и пути решения; • особенности современного геополитического и геоэкономического положения России, ее роль в международном географическом разделении труда <p>Итоговая аттестация усвоенных знаний и усвоенных умений</p>	
--	--

Вопросы к дифференцированному зачету:

1. Формы правления государства.
2. Население государства Бангладеш.
 1. Административно-территориальное устройство государств
 2. Химическая промышленность Японии.
1. Демографическая политика.
2. Географическое положение государства Куба.
 1. Воспроизводство населения.
 2. Ресурсообеспеченность Австралии.
1. Международные экономические организации.
2. Машиностроение Германии.
 1. Международное географическое разделение труда.
 2. Показать на карте страны, входящие в состав ОПЕК и СНГ.
1. Классификация государств.
2. Сельское хозяйство Индии.
 1. Международные организации.
 2. Географическое расположение государства Австралия.
1. Природные ресурсы мира.
2. Показать на карте страны «Большой семерки»
 1. Научно-техническая революция
 2. Машиностроение Японии.
1. Рассказать о рекреационных и климатических ресурсах.

2. Химическая промышленность Индии.
 1. Миграция населения.
 2. Сельское хозяйство Молдавии.
1. Глобальные проблемы человечества.
 2. Население Китая.
1. Рассказать об исчерпаемых природных ресурсах.
 2. Географическое положение Японии.
1. Демографическая политика при «Демографическом кризисе».
 2. Показать на карте страны-карлики.
1. Демографическая политика при «Демографическом взрыве».
 2. Промышленность Франции.
1. Промышленность мира.
 2. Природные ресурсы Индонезии.
1. Минеральные ресурсы.
 2. Географическое положение России.
1. Классификация природных ресурсов.
 2. Ресурсообеспеченность Франции.

10. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Для обучающихся

Максаковский В. П. География (базовый уровень). 10—11 классы. — М., 2014.

Для преподавателей

1. Конституция Российской Федерации (принята всенародным голосованием 12.12.1993) (с учетом поправок, внесенных федеральными конституционными законами РФ о поправках к Конституции РФ от 30.12.2008 № 6-ФКЗ, от 30.12.2008 № 7-ФКЗ) // СЗ РФ. — 2009. — № 4. — Ст. 445.

2. Федеральный закон от 29.12. 2012 № 273-ФЗ (в ред. федеральных законов от 07.05.2013 № 99-ФЗ, от 07.06.2013 № 120-ФЗ, от 02.07.2013 № 170-ФЗ, от 23.07.2013 № 203-ФЗ, от 25.11.2013 № 317-ФЗ, от 03.02.2014 № 11-ФЗ, от 03.02.2014 № 15-ФЗ, от 05.05.2014 № 84-ФЗ, от 27.05.2014 № 135-ФЗ, от 04.06.2014 № 148-ФЗ, с изм., внесенными Федеральным законом от 04.06.2014 № 145-ФЗ) «Об образовании в Российской Федерации».

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

4. Приказ Минобрнауки России от 29.12.2014 № 1645 «О внесении изменений в Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 № 413 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования"».

5. Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259 «Рекомендации по организации

получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования».

6. Учебное электронное издание. Экономическая и социальная география мира. Республиканский мультимедиа центр, 2003год.

Интернет-ресурсы

1. www.wikipedia.org (сайт Общедоступной мультязычной универсальной интернет-энциклопедии).

2. www.faostat3.fao.org (сайт Международной сельскохозяйственной и продовольственной организации при ООН (ФАО)).

3. www.minerals.usgs.gov/minerals/pubs/county (сайт Геологической службы США).

4. www.school-collection.edu.ru («Единая коллекции цифровых образовательных ресурсов»).

5. www.simvolika.rsl.ru (сайт «Гербы городов Российской Федерации»).

Департамент образования и молодёжной политики
Ханты-Мансийского автономного округа – Югры
Бюджетное учреждение профессионального образования
Ханты-Мансийского автономного округа – Югры
«Междуреченский агропромышленный колледж»

Согласовано
Протокол заседания МС
от «13» 03 2017 г. № 5



Утверждено
Директор
Н.Н. Лунина
Н.Н. Лунина
Приказ от «07» 08 2017 г. №229-1/од

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОДБ.10 ЭКОЛОГИЯ**

Профессия –	Повар, кондитер
Код профессии -	43.01.09
Срок обучения -	3 года 10 месяцев
Квалификация -	Повар, кондитер
Базовое образование -	основное общее
Получаемое образование -	среднее профессиональное с получением среднего общего образования

г.п. Междуреченский, 2017 г

Рабочая программа учебной дисциплины ОДБ.13 Экология разработана на основе ФГОС среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ № 413 от 17.05.2012 года и зарегистрированного приказом Минюста №24480 от 07.06.2012 года (ред. От 29.12.2014) а также на основе примерной программы учебной дисциплины «Экология», рекомендованной Федеральным государственным автономным учреждением «Федеральный институт развития образования» (ФГАУ «ФИРО») для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (Протокол № 3 от 21 июля 2015 г. Регистрационный номер рецензии 387 от 23 июля 2015 г. ФГАУ «ФИРО») с учетом требований Федеральных государственных образовательных стандартов по получаемой профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259).

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Экология» предназначена для изучения основных вопросов экологии в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих, служащих.

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

Содержание программы «Экология» направлено на достижение следующих **целей**:

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

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

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

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

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

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Экология — научная дисциплина, изучающая все аспекты взаимоотношений живых организмов и среды, в которой они обитают, а также последствия взаимодействия систем «общество» и «природа», условия недопущения либо нейтрализации этих последствий. Объектами изучения экологии являются живые организмы, в частности человек, а также системы «общество» и «природа», что выводит экологию за рамки естественно-научной дисциплины и превращает ее в комплексную социальную дисциплину.

Экология на основе изучения законов взаимодействия человеческого общества и природы предлагает пути восстановления нарушенного природного баланса. Экология, таким образом, становится одной из основополагающих научных дисциплин о взаимоотношениях природы и общества, а владение экологическими знаниями является одним из необходимых условий реализации специалиста в любой будущей профессиональной деятельности.

Основу содержания учебной дисциплины «Экология» составляет концепция устойчивого развития. В соответствии с ней выделены содержательные линии: экология как научная дисциплина и экологические закономерности; взаимодействие систем «природа» и «общество»; прикладные вопросы решения экологических проблем в рамках концепции устойчивого развития; методы научного познания в экологии: естественно-научные и гуманитарные аспекты.

В профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, учебная дисциплина «Экология» изучается на базовом уровне ФГОС среднего общего образования, базируется на знаниях обучающихся, полученных при изучении биологии, химии, физики, географии в основной школе. Вместе с тем изучение экологии имеет свои особенности в зависимости от профиля профессионального образования, специфики осваиваемых профессий СПО или специальностей

При отборе содержания учебной дисциплины «Экология» использован культуросообразный подход, в соответствии с которым обучающиеся должны усвоить знания и умения, необходимые для формирования общей культуры, определяющей адекватное поведение человека в окружающей среде, востребованные в жизни и в практической деятельности.

В целом учебная дисциплина «Экология», в содержании которой ведущим компонентом являются научные знания и научные методы познания, не только позволяет сформировать у обучающихся целостную картину мира, но и пробуждает у них эмоционально-ценностное отношение к изучаемому материалу, готовность к выбору действий определенной направленности, умение критически оценивать свои и чужие действия и поступки.

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

3. МЕСТО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В УЧЕБНОМ ПЛАНЕ

Учебная дисциплина «Экология» является учебным предметом по выбору из обязательной предметной области «Физическая культура, экология и основы безопасности жизнедеятельности» ФГОС среднего общего образования.

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

В учебных планах ППКРС место учебной дисциплины «Экология» — в составе общеобразовательных учебных дисциплин по выбору, формируемых из обязательных предметных областей ФГОС среднего общего образования профессий СПО соответствующего профиля профессионального образования.

4. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

- **личностных:**
 - устойчивый интерес к истории и достижениям в области экологии;
 - готовность к продолжению образования, повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности, используя полученные экологические знания;
 - объективное осознание значимости компетенций в области экологии для человека и общества;
 - умения проанализировать техногенные последствия для окружающей среды, бытовой и производственной деятельности человека;
 - умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития;
 - умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в команде по решению общих задач в области экологии;
 - **метапредметных:**
 - овладение умениями и навыками различных видов познавательной деятельности для изучения разных сторон окружающей среды;
 - применение основных методов познания (описания, наблюдения, эксперимента) для изучения различных проявлений антропогенного воздействия, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;
 - умение определять цели и задачи деятельности, выбирать средства их достижения на практике;
 - умение использовать различные источники для получения сведений экологической направленности и оценивать ее достоверность для достижения поставленных целей и задач;
 - **предметных:**
 - сформированность представлений об экологической культуре как условии достижения устойчивого (сбалансированного) развития общества и природы, экологических связей в системе «человек – общество - природа»;
 - сформированность экологического мышления и способности учитывать и оценивать экологические последствия в разных сферах деятельности;
 - владение умениями применять экологические знания в жизненных ситуациях, связанных с выполнением типичных социальных ролей;
 - владение знаниями экологических императивов, гражданских прав и обязанностей в области энерго- и ресурсосбережения в интересах сохранения окружающей среды, здоровья и безопасности жизни;
 - сформированность личностного отношения к экологическим ценностям, моральной ответственности за экологические последствия своих действий в окружающей среде;
- сформированность способности к выполнению проектов экологически ориентированной социальной деятельности, связанных с экологической безопасностью окружающей среды, здоровьем людей и повышением их экологической культуры.

5.

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Введение

Объект изучения экологии — взаимодействие живых систем. Роль экологии в формировании современной картины мира и в практической деятельности людей.

Значение экологии в освоении профессий и специальностей среднего профессионального образования.

1. ЭКОЛОГИЯ КАК НАУЧНАЯ ДИСЦИПЛИНА

Общая экология. Среда обитания и факторы среды. Общие закономерности действия факторов среды на организм. Популяция. Экосистема. Биосфера.

Социальная экология. Предмет изучения социальной экологии. Среда, окружающая человека, ее специфика и состояние. Понятие «загрязнение среды».

Прикладная экология. Экологические проблемы: региональные и глобальные. Причины возникновения глобальных экологических проблем.

Демонстрации

Экологические факторы и их влияние на организмы.

Межвидовые отношения: конкуренция, симбиоз, хищничество, паразитизм.

Практическое занятие

Описание антропогенных изменений в естественных природных ландшафтах местности, окружающей обучающегося.

2. СРЕДА ОБИТАНИЯ ЧЕЛОВЕКА И ЭКОЛОГИЧЕСКАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ

Среда обитания человека. Окружающая человека среда и ее компоненты. Естественная и искусственная среды обитания человека. Социальная среда.

Городская среда. Городская квартира и требования к ее экологической безопасности. Шум и вибрация в городских условиях. Влияние шума и вибрации на здоровье городского человека.

Экологические вопросы строительства в городе. Экологические требования к организации строительства в городе. Материалы, используемые в строительстве жилых домов и нежилых помещений. Их экологическая безопасность. Контроль за качеством строительства.

Сельская среда. Особенности среды обитания человека в условиях сельской местности. Сельское хозяйство и его экологические проблемы.

Демонстрация

Схема агроэкосистемы.

Практическое занятие

Описание жилища человека как искусственной экосистемы.

3. КОНЦЕПЦИЯ УСТОЙЧИВОГО РАЗВИТИЯ

Возникновение концепции устойчивого развития. Возникновение экологических понятий «устойчивость» и «устойчивое развитие».

«Устойчивость и развитие». Способы решения экологических проблем в рамках концепции «Устойчивость и развитие». Экологический след и индекс человеческого развития.

Демонстрации

Использование ресурсов и развитие человеческого потенциала. Индекс «живой планеты». Экологический след.

Практическое занятие

Решение экологических задач на устойчивость и развитие.

4. ОХРАНА ПРИРОДЫ

Природоохранная деятельность. Типы организаций, способствующих охране природы. Особо охраняемые природные территории и их законодательный статус. Экологические кризисы и экологические ситуации.

Природные ресурсы и их охрана. Природно-территориальные аспекты экологических проблем.

Природные ресурсы и способы их охраны. Охрана лесных ресурсов в России. Возможности управления экологическими системами (на примере лесных биогеоценозов).

Демонстрации

Ярусность растительного сообщества. Пищевые цепи и сети в биоценозе.

Круговорот веществ и превращение энергии в экосистеме. Особо охраняемые природные территории России.

Практическое занятие

Сравнительное описание естественных природных систем и агроэкосистемы.

Примерные темы рефератов (докладов), индивидуальных проектов

- Возобновляемые и невозобновляемые ресурсы: способы решения проблемы истощаемости.
- История и развитие концепции устойчивого развития.
- Окружающая человека среда и ее компоненты: различные взгляды на одну проблему.
- Основные экологические приоритеты современного мира.
- Особо неблагоприятные в экологическом отношении территории России: возможные способы решения проблем.
- Особо охраняемые природные территории и их значение в охране природы.
- Популяция как экологическая единица.
- Причины возникновения экологических проблем в городе.
- Причины возникновения экологических проблем в сельской местности.
- Проблемы водных ресурсов и способы их решения (на примере России).
- Проблемы устойчивости лесных экосистем в России.
- Система контроля за экологической безопасностью в России.
- Современные требования к экологической безопасности продуктов питания.
- Среда обитания и среды жизни: сходство и различия.
- Структура экологической системы.
- Структура экономики в рамках концепции устойчивого развития.
- Твердые бытовые отходы и способы решения проблемы их утилизации.
- Энергетические ресурсы и проблема их истощаемости.

6.

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

При реализации содержания общеобразовательной учебной дисциплины «Экология» в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППКРС) максимальная учебная нагрузка обучающихся составляет 72 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 72 часа;

Наименование разделов и темы	Макс. нагрузка, час	Самостоятельная работа, час.	Обязательная аудиторная нагрузка		
			Всего часов	В том числе	
				Лекций, уроков	Лабораторных и практических занятий
Введение	3		3	3	---
1. Экология как научная дисциплина	13		13	8	5
2. Среда обитания человека и экологическая безопасность	24		24	7	17
3. Концепция устойчивого развития	16		16	5	11
5. Охрана природы	16		16	7	9
ИТОГО	72		72	30	42

7. ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ВИДОВ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Содержание обучения	Характеристика основных видов учебной деятельности студентов (на уровне учебных действий)
Введение	Знакомство с объектом изучения экологии. Определение роли экологии в формировании современной картины мира и в практической деятельности людей. Демонстрация значения экологии при освоении профессий и специальностей среднего профессионального образования
1. Экология как научная дисциплина	
Общая экология	Умение выявлять общие закономерности действия факторов среды на организм. Получение представлений о популяции, экосистеме, биосфере
Социальная экология	Знакомство с предметом изучения социальной экологии. Умение выделять основные черты среды, окружающей человека
Прикладная экология	Умение выявлять региональные экологические проблемы и указывать причины их возникновения, а также возможные пути снижения последствий на окружающую среду
2. Среда обитания человека и экологическая безопасность	
Среда обитания человека	Овладение знаниями об особенностях среды обитания человека и ее основных компонентов. Умение формировать собственную позицию по отношению к сведениям, касающимся понятия «комфорт среды обитания человека», получаемым из разных источников, включая рекламу Знание основных экологических требований к компонентам Окружающей человека среды
Городская среда	Знакомство с характеристиками городской квартиры как Основного этапа современного человека. Умение определять экологические параметры современного Человеческого жилища. Знание экологических требований к уровню шума, вибрации, организации строительства жилых и нежилых помещений, автомобильных дорог в условиях города
Сельская среда	Знание основных экологических характеристик среды обитания человека в условиях сельской местности
3. Концепция устойчивого развития	
Возникновение концепции устойчивого развития	Знание основных положений концепции устойчивого развития И причине возникновения. Умение формировать собственную позицию по отношению к сведениям, касающимся понятия «устойчивое развитие»
Устойчивость и развитие	Знание основных способов решения экологических проблем в рамках концепции «Устойчивость и развитие». Умение различать экономическую, социальную, культурную и экологическую устойчивость. Умение вычислять индекс человеческого развития по отношению к окружающей среде
4. Охрана природы	

Природоохранная деятельность	Знание истории охраны природы в России и основных типов организаций, способствующих охране природы. Умение определять состояние экологической ситуации окружающей местности и предлагать возможные пути снижения антропогенного воздействия на природу
Природные ресурсы и их охрана	Умение пользоваться основными методами научного познания: описанием, измерением, наблюдением — для оценки состояния окружающей среды и ее потребности в охране

8. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ЭКОЛОГИЯ»

Освоение программы учебной дисциплины «Экология» предполагает наличие в профессиональной образовательной организации, реализующей образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, учебного кабинета, который удовлетворяет требованиям Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов (СанПиН 2.4.2 № 178-02) и быть оснащено типовым оборудованием, указанным в настоящих требованиях, в том числе специализированной учебной мебелью и средствами обучения, достаточными для выполнения требований к уровню подготовки обучающихся.

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

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

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

9. ИТОГОВЫЙ КОНТРОЛЬ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется в форме текущего контроля, итоговой аттестации по учебной дисциплине. Формы текущего контроля: контрольные, проверочные работы, тесты, устные ответы

Проверка и оценка знаний и умений учащихся.

Результаты обучения оцениваются по пятибалльной системе. При оценке учитываются следующие качественные показатели ответов: глубина (соответствие изученным теоретическим обобщениям); осознанность (соответствие требуемым в программе умениям применять полученную информацию); полнота (соответствие объему программы и информации учебника) При оценке учитываются число и характер ошибок (существенные или несущественные). Существенные связаны с недостаточной глубиной и осознанностью ответа. Несущественные ошибки определяются неполнотой ответа. К ним

можно отнести оговорки, описки, допущенные по невнимательности. Результаты обучения проверяются в процессе устных и письменных ответов учащихся.

Оценка устного ответа.

Отметка «5»: ответ полный и правильный на основании изученных теорий; материал изложен в определенной логической последовательности литературным языком; ответ самостоятельный.

Отметка «4»: ответ полный и правильный на основании изученных теорий; материал изложен в определенной логической последовательности, при этом допущены две-три несущественные ошибки, исправленные по требованию учителя.

Отметка «3»: ответ полный, но при этом допущена существенная ошибка или ответ неполный, несвязный.

Отметка «2»: при ответе обнаружено непонимание учащимся основного содержания учебного материала или допущены существенные ошибки, которые учащийся не может исправить при наводящих вопросах учителя.

Оценка умений решать расчетные задачи.

Отметка «5»: в логическом рассуждении и решении нет ошибок, задача решена рациональным способом.

Отметка «4»: в логическом рассуждении и решении нет существенных ошибок, но задача решена нерациональным способом или допущено не более двух несущественных ошибок.

Отметка «3»: в логическом рассуждении нет существенных ошибок, но допущена существенная ошибка в математических расчетах.

Отметка «2»: имеются существенные ошибки в логическом рассуждении и решении.

Оценка письменных контрольных работ.

Отметка «5»: ответ полный и правильный, возможна несущественная ошибка.

Отметка «4»: ответ неполный или допущено не более 2 несущественных ошибок.

Отметка «3»: работа выполнена не менее чем на половину, допущена одна существенная ошибка и при этом две-три несущественные.

Отметка «2»: работа выполнена меньше чем на половину или содержит несколько существенных ошибок.

СИСТЕМА КОНТРОЛЯ

Контрольная работа №1

1. Понятие экологии
 2. Задачи экологии. Проблемы.
 3. Размножение, регуляция численности.
 4. Пути приспособления организмов к среде обитания.
 5. Перечислите среды жизни.
- Приспособление живых организмов к жизни в одной из сред (по выбору).
6. Типы взаимодействия организмов.

Контрольная работа №2

1. Понятие популяции. Законы пищевых отношений Г.Ф.Гизе, какие законы были открыты? С какими животными работал? Основоположник какой экологии?
2. Рост численности популяции, ее регуляция. Понятие демографии.
3. Законы организации экосистем. Понятие. Схема взаимодействия вещества и энергии. Понятие биологической продуктивности.
4. Понятие агроценоза. Пример.
5. Экологические связи человека. Особенности пищевой и информационной связи человека.

Контрольная работа №3

1. История развития экологических связей. Социально – демографические особенности демографии общества. Понятие экологической демографии.
2. Демографическая перспектива. Особенности демографии человека.
3. Экологические проблемы и их решение
4. Принципы и правила охраны природы.
5. Правовые основы охраны природы.

ЗАДАНИЯ ДИФФЕРЕНЦИРОВАННОГО ЗАЧЕТА

Вариант №1

Часть 1

При выполнении заданий (1-22) этой части необходимо обвести кружочком номер ответа, которой по вашему мнению считается правильным.

1. Современное определение науки экология – это:
 - 1) учение о доме, жилище;
 - 2) наука о взаимоотношениях живых организмов между собой и окружающей средой;
 - 3) фундаментальная наука о природе, являющаяся комплексной и объединяющая знание основ нескольких классических естественных наук.
2. **Биоцентрическое мировоззрение – это:**
 - 1) в центр природы и мироздания ставит человека;
 - 2) рассматривает человека как часть природы;
 - 3) центром и целью жизни самого человека ставит тоталитарную социальную или производственную систему
3. **Термин экология впервые ввел в науку:**
 - 1) Ю.П. Одум;
 - 2) В.И. Вернадский;
 - 3) Э. Геккель;
 - 4) К.Ф. Рулье.
4. Экологические факторы это:
 - 1) все элементы среды, воздействующие на организм;
 - 2) только температурный фактор;
 - 3) только пищевой фактор.
5. Оптимальные условия для организма достигаются при:
 - 1) интенсивности экологического фактора наиболее благоприятной для жизнедеятельности;
 - 2) интенсивности экологического фактора наиболее благоприятной для размножения;
 - 3) интенсивности экологического фактора наиболее благоприятной для роста организма.
6. **Какой фактор является лимитирующим для живых организмов в наземно-воздушной среде?**
 - 1) Ограниченное количество кислорода;
 - 2) Значительные колебания температуры;
 - 3) Состав органического вещества;
 - 4) Возможность потерять хозяина.
7. **Адаптация – это:**
 - 1) Приспособление организма к среде обитания;
 - 2) приспособления организма к температурному фактору;
 - 3) пищевые приспособления организма.

8. Экологическая ниша организмов определяется:

- 1) Пищевой специализацией;
- 2) ареалом;
- 3) физическими параметрами среды;
- 4) биологическим окружением;
- 5) всей совокупностью условий существования.

9. Популяция -это:

- 1) Организованная группа, приспособленная к совместному обитанию в пределах определенного пространства;
- 2) минимальная самовоспроизводящаяся группа особей одного вида, на протяжении эволюционно длительного времени населяющая определенное пространство, образующая генетическую систему и формирующая собственную экологическую нишу;
- 3) совокупность особей, обладающих общими морфологическими, физиологическими и биохимическими признаками.

10. Гомеостаз популяции –это:

- 1) Поддержание количественного состава популяции;
- 2) способность популяции противостоять изменениям и сохранять динамическое постоянство своей структуры и свойств;
- 3) способность к поддержанию пространственной структуры.

11. Число особей популяции, погибших за единицу времени, называется:

- 1) эмиграцией;
- 2) иммиграцией;
- 3) рождаемостью;
- 4) смертностью.

12. Совокупность пищевых цепей в экосистеме, соединенных между собой и образующих сложные пищевые взаимоотношения, называют:

- 1) Пищевой цепью;
- 2) Пищевой сетью;
- 3) Трофическим уровнем;
- 4) Непищевым взаимоотношением.

13. Растения - тля - синица – ястреб. Укажите, какой из организмов в пищевой цепи является консументом I-го порядка:

- 1) растения;
- 2) тля;
- 3) синица;
- 4) ястреб.

14. Органическое вещество, создаваемое в экосистемах в единицу времени, называют:

- 1) биомассой;
- 2) биологической продукцией;
- 3) биологической энергией;
- 4) биологической численностью.

15. Взаимодействие бобовых растений и клубеньковых бактерий является примером:

- 1) конкуренции;
- 2) симбиоза;
- 3) паразитизма;
- 4) хищничества.

16. Существование некоторых травоядных копытных и микроорганизмов, обитающих в их желудке и кишечнике, является примером:

- 1) мутуализма;
- 2) конкуренции;
- 3) хищничества;
- 4) паразитизма.

17. Экосистема – это:

- 1) сохраняющаяся неопределенно долгое время совокупность различных популяций, взаимодействующих между собой и окружающей их во д н о й средой;
- 2) взаимоотношения между видами в рамках биоценоза;
- 3) совокупность особей проживающих на одной территории.

18. Вторичная продукция в экосистемах образуется:

- 1) продуцентами;
- 2) консументами;
- 3) детритофаги;
- 4) редуценты.

19. Наименьшая продуктивность характерна экосистемам:

- 1) лесов;
- 2) лугов;
- 3) степей;
- 4) пустынь.

20. Основными антропогенными поставщиками серы в большой круговорот веществ являются:

- 1) Теплоэнергетические установки;
- 2) удобрения;
- 3) испытания атомного оружия;
- 4) полеты воздушных кораблей.

21. Круговые движения химических элементов между организмами и окружающей средой называют:

- 1) Круговоротом энергии;
- 2) Биогеохимическим циклом;
- 3) Круговоротом живых организмов;
- 4) Круговоротом азота.

22. Эвтрофикация водоемов – это:

- 1) обогащение водоемов биогенными веществами, стимулирующее рост фитопланктона;
- 2) процесс превращения болота в озеро;
- 3) процесс обогащения воды кислородом.

Часть 2

В задании 1 выберите три верных ответа из шести. Запишите цифры, соответствующие выбранным ответам, в таблицу.

1. Вода как среда жизни обладает следующими свойствами:

- 1) Высокой плотностью;
- 2) низкой плотностью;
- 3) содержит много света;
- 4) количество света уменьшается с глубиной;
- 5) низкое количество кислорода;
- 6) обилие воздуха.

Ответ:

--	--	--

В задании 2 к каждому элементу первого столбца подберите соответствующий элемент второго и запишите в таблицу выбранные цифры под соответствующими буквами.

2. Установите соответствие между формами биотических взаимоотношений и отдельными представителями.

ПРЕДСТАВИТЕЛИ	БИОТИЧЕСКИЕ ФАКТОРЫ
1) клубеньковые бактерии	А) симбиоз
2) бактерии, обитающие в желудке жвачных животных	Б) паразитизм
3) вши и человек	
4) блохи и собаки	
5) свиной цепень и свинья	
6) гриб и водоросль в составе лишайника	

Ответ:

1	2	3	4	5	6

Часть 3

Для записи ответов на задание этой части используйте свободное место под заданием. Ответ записывайте чётко и разборчиво.

1. Какая доля энергии, поглощенная продуцентами, доходит до пятого трофического уровня на данной схеме: растения - кузнечик - лягушка - змея - орел. Если энергия, поглощенная растениями, принята за 100%. К чему приводит такая передача энергии? Объясните ваш ответ.

10. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Для обучающихся

1. Миркин Б.М., Наумова Л.Г., ЭБС «Znanium» Экология 2017
2. Пузанова Т.А, учебник Экология, — М. «Академия», 2014г.

Для преподавателей

Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации». Приказ Министерства образования и науки РФ от 17.05.2012 № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования».

Приказ Министерства образования и науки РФ от 29.12.2014 № 1645 «О внесении изменений в Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 № 413 “Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования”».

Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Министерства образования и науки РФ от 17.03.2015 № 06-259 «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных

образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования».

Аргунова М.В. Методические рекомендации к преподаванию курса «Экология Москвы и устойчивое развитие». — М., 2011.

Аргунова М.В., Колесова Е.В. Практикум по курсу «Экология Москвы и устойчивое развитие». — М., 2011.

Марфенин Н.Н. Руководство по преподаванию экологии в рамках концепции устойчивого развития. — М., 2012.

Интернет-ресурсы

www.ecologysite.ru. Сайт экологического просвещения.

www.ecocommunity.ru (Информационный сайт, освещающий проблемы экологии России).

Департамент образования и молодёжной политики
Ханты-Мансийского автономного округа – Югры
Бюджетное учреждение профессионального образования
Ханты-Мансийского автономного округа – Югры
«Междуреченский агропромышленный колледж»

Согласовано
Протокол заседания МС
от «13» 03 2017 г. № 5



Утверждено
Директор
Н.Н. Лунина
Н.Н. Лунина
Приказ от «07» 08 2017 г. №229-1/од

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОДБ.11 АСТРОНОМИЯ**

Профессия –	Повар, кондитер
Код профессии -	43.01.09
Срок обучения -	3 года 10 месяцев
Квалификация -	Повар, кондитер
Базовое образование -	<i>основное общее</i>
Получаемое образование -	<i>среднее профессиональное с получением среднего общего образования</i>

г.п. Междуреченский, 2017 г

Рабочая программа учебной дисциплины ОДБ.11 Астрономия разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования от 17.05.2012 г. №413, с учётом Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.01.09 «Повар, кондитер», утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ № 1569 от 09 декабря 2016 года и зарегистрированного приказом Минюста №44898 от 22 декабря 2016 года.

Организация-разработчик: бюджетное учреждение профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа - Югры «Междуреченский агропромышленный колледж»

Разработчик (и): Щелканова Татьяна Валентиновна, преподаватель
Еськова Ирина Павловна, преподаватель.

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Астрономия» предназначена для изучения основных вопросов астрономии в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы (ОП) СПО на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих, служащих.

Программа учебной дисциплины «Астрономия» разработана в соответствии с Приказом Минобрнауки России «О внесении изменений в Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413» от 29 июня 2017 г. № 613; на основании Письма Минобрнауки России «Об организации изучения учебного предмета “Астрономия”» от 20 июня 2017 г. № ТС-194/08; с учетом требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «Астрономия».

В настоящее время важнейшие цели и задачи астрономии заключаются в формировании представлений о современной естественнонаучной картине мира, о единстве физических законов, действующих на Земле и в безграничной Вселенной, о непрерывно происходящей эволюции нашей планеты, всех космических тел и их систем, а также самой Вселенной.

Содержание программы учебной дисциплины «Астрономия» направлено на формирование у обучающихся:

- понимания принципиальной роли астрономии в познании фундаментальных законов природы и современной естественно-научной картины мира;
- знаний о физической природе небесных тел и систем, строения и эволюции Вселенной, пространственных и временных масштабах Вселенной, наиболее важных астрономических открытиях, определивших развитие науки и техники;
- умений объяснять видимое положение и движение небесных тел принципами определения местоположения и времени по астрономическим объектам, навыками практического использования компьютерных приложений для определения вида звездного неба в конкретном пункте для заданного времени;
- познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей в процессе приобретения знаний по астрономии с использованием различных источников информации и современных образовательных технологий;
- умения применять приобретенные знания для решения практических задач повседневной жизни;
- научного мировоззрения;
- навыков использования естественно-научных, особенно физико-математических знаний для объективного анализа устройства окружающего мира на примере достижений современной астрофизики, астрономии и космонавтики.

2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Астрономия — наука, изучающая строение и развитие космических тел, их систем и всей Вселенной. Методы астрономических исследований очень разнообразны. Одни из них применяются при определении положения космических тел на небесной сфере, другие — при изучении их движения, третьи — при исследовании характеристик космических тел

различными методами и, соответственно, с помощью различных инструментов ведутся наблюдения Солнца, туманностей, планет, метеоров, искусственных спутников Земли.

Учебная дисциплина «Астрономия» изучается на базовом уровне ФГОС среднего общего образования, основывается на знаниях обучающихся, полученных при изучении физики, химии, географии, математики в основной школе.

Важную роль в освоении содержания программы играют собственные наблюдения обучающихся. Специфика планирования и организации этих наблюдений определяется двумя обстоятельствами. Во-первых, они (за исключением наблюдений Солнца) должны проводиться в вечернее или ночное время. Во-вторых, объекты, природа которых изучается на том или ином занятии, могут быть в это время недоступны для наблюдений. При планировании наблюдений этих объектов, в особенности планет, необходимо учитывать условия их видимости.

При невозможности проведения собственных наблюдений за небесными телами их можно заменить на практические задания с использованием современных информационно-коммуникационных технологий, в частности картографических сервисов (Google Maps и др.).

При отборе содержания учебной дисциплины «Астрономия» использован междисциплинарный подход, в соответствии с которым обучающиеся должны усвоить знания и умения, необходимые для формирования единой целостной естественнонаучной картины мира, определяющей формирование научного мировоззрения, востребованные в жизни и в практической деятельности.

В целом учебная дисциплина «Астрономия», в содержании которой ведущим компонентом являются научные знания и научные методы познания, не только позволяет сформировать у обучающихся целостную картину мира, но и пробуждает у них эмоционально-ценностное отношение к изучаемому материалу, готовность к выбору действий определенной направленности, умение использовать методологию научного познания для изучения окружающего мира.

В процессе освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППКРС, ППССЗ) подведение результатов обучения по учебной дисциплине «Астрономия» осуществляется в рамках промежуточной аттестации.

3. МЕСТО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В УЧЕБНОМ ПЛАНЕ

Дисциплина «Астрономия» входит в состав предметной области «Естественные науки» ФГОС среднего общего образования и изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППКРС).

4. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

личностных:

- сформированность научного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития астрономической науки;
- устойчивый интерес к истории и достижениям в области астрономии;
- умение анализировать последствия освоения космического пространства для жизни и деятельности человека;

метапредметных:

- умение использовать при выполнении практических заданий по астрономии такие мыслительные операции, как постановка задачи, формулирование гипотез, анализ и синтез, сравнение, обобщение, систематизация, выявление причинно-следственных связей, поиск аналогов, формулирование выводов для изучения различных сторон астрономических

явлений, процессов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;

- владение навыками познавательной деятельности, навыками разрешения проблем, возникающих при выполнении практических заданий по астрономии;
- умение использовать различные источники по астрономии для получения достоверной научной информации, умение оценить ее достоверность;
- владение языковыми средствами: умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения по различным вопросам астрономии, использовать языковые средства, адекватные обсуждаемой проблеме астрономического характера, включая составление текста и презентации материалов с использованием информационных и коммуникационных технологий;

предметных:

- сформированность представлений о строении Солнечной системы, эволюции звезд и Вселенной, пространственно-временных масштабах Вселенной;
- понимание сущности наблюдаемых во Вселенной явлений;
- владение основополагающими астрономическими понятиями, теориями, законами и закономерностями, уверенное пользование астрономической терминологией и символикой;
- сформированность представлений о значении астрономии в практической деятельности человека и дальнейшем научно-техническом развитии;
- осознание роли отечественной науки в освоении и использовании космического пространства и развитии международного сотрудничества в этой области.

5. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Введение

Астрономия, ее связь с другими науками. Роль астрономии в развитии цивилизации. Структура и масштабы Вселенной. Особенности астрономических методов исследования.

Наземные и космические телескопы, принцип их работы.

Всеволновая астрономия: электромагнитное излучение как источник информации о небесных телах. Практическое применение астрономических исследований.

История развития отечественной космонавтики. Первый искусственный спутник Земли, полет Ю. А. Гагарина. Достижения современной космонавтики.

1. История развития астрономии

Астрономия Аристотеля как «наиболее физическая из математических наук». Космология Аристотеля. Гиппарх Никейский: первые математические теории видимого движения Солнца и Луны и теории затмений. Птолемей (астрономия как «математическое изучение неба»). Создание первой универсальной математической модели мира на основе принципа геоцентризма.

Звездное небо (изменение видов звездного неба в течение суток, года). Летоисчисление и его точность (солнечный и лунный, юлианский и григорианский календари, проекты новых календарей).

Оптическая астрономия (цивилизационный запрос, телескопы: виды, характеристики, назначение).

Изучение околоземного пространства (история советской космонавтики, современные методы изучения ближнего космоса).

Астрономия дальнего космоса (волновая астрономия, наземные и орбитальные телескопы, современные методы изучения дальнего космоса).

Демонстрация

Карта звездного неба.

Практическое занятие

С помощью картографического сервиса (Google Maps и др.) посетить раздел «Космос» и описать новые достижения в этой области.

<https://hi-news.ru/tag/kosmos>

2. Устройство Солнечной системы

Система «Земля — Луна» (основные движения Земли, форма Земли, Луна — спутник Земли, солнечные и лунные затмения). Природа Луны (физические условия на Луне, поверхность Луны, лунные породы).

Планеты земной группы (Меркурий, Венера, Земля, Марс; общая характеристика атмосферы, поверхности).

Планеты-гиганты (Юпитер, Сатурн, Уран, Нептун; общая характеристика, особенности строения, спутники, кольца).

Астероиды и метеориты. Закономерность в расстояниях планет от Солнца. Орбиты астероидов. Два пояса астероидов: Главный пояс (между орбитами Марса и Юпитера) и пояс Койпера (за пределами орбиты Нептуна; Плутон — один из крупнейших астероидов этого пояса). Физические характеристики астероидов. Метеориты.

Кометы и метеоры (открытие комет, вид, строение, орбиты, природа комет, метеоры и болиды, метеорные потоки). Понятие об астероидно-кометной опасности.

Исследования Солнечной системы. Межпланетные космические аппараты, используемые для исследования планет. Новые научные исследования Солнечной системы.

Демонстрация

Видеоролик «Луна» <https://www.youtube.com/watch?v=gV8eT2DtP1I>

Google Maps посещение планеты Солнечной системы

<https://hi-news.ru/eto-interesno/v-google-maps-teper-mozhno-posetit-planety-solnechnoj-sistemy.html>

Практическое занятие

Используя сервис Google Maps, посетить:

- 1) одну из планет Солнечной системы и описать ее особенности;
- 2) международную космическую станцию и описать ее устройство и назначение.

3. Строение и эволюция Вселенной

Расстояние до звезд (определение расстояний по годичным параллаксам, видимые и абсолютные звездные величины). Пространственные скорости звезд (собственные движения и тангенциальные скорости звезд, эффект Доплера и определение лучевых скоростей звезд).

Физическая природа звезд (цвет, температура, спектры и химический состав, светимости, радиусы, массы, средние плотности). Связь между физическими характеристиками звезд (диаграмма «спектр — светимость», соотношение «масса — светимость», вращение звезд различных спектральных классов).

Двойные звезды (оптические и физические двойные звезды, определенных масс звезды из наблюдений двойных звезд, невидимые спутники звезд).

Открытие экзопланет — планет, движущихся вокруг звезд. Физические переменные, новые и сверхновые звезды (цефеиды, другие физические переменные звезды, новые и сверхновые).

Наша Галактика (состав — звезды и звездные скопления, туманности, межзвездный газ, космические лучи и магнитные поля). Строение Галактики, вращение Галактики и движение звезд в ней. Сверхмассивная черная дыра в центре Галактики. Радиоизлучение Галактики. Загадочные гамма-всплески. Другие галактики (открытие других галактик, определение размеров, расстояний и масс галактик; многообразие галактик, радиогалактики и активность ядер галактик, квазары и сверхмассивные черные дыры в ядрах галактик).

Метагалактика (системы галактик и крупномасштабная структура Вселенной, расширение Метагалактики, гипотеза «горячей Вселенной», космологические модели Вселенной, открытие ускоренного расширения Метагалактики).

Происхождение и эволюция звезд. Возраст галактик и звезд.

Происхождение планет (возраст Земли и других тел Солнечной системы, основные закономерности в Солнечной системе, первые космогонические гипотезы, современные представления о происхождении планет).

Жизнь и разум во Вселенной (эволюция Вселенной и жизнь, проблема внеземных

цивилизаций).

Практическое занятие

Решение проблемных заданий, кейсов.

Экскурсии, в том числе интерактивные (в планетарий, Музей космонавтики и др.):

1. Живая планета.
2. Постигение космоса.
3. Самое интересное о метеоритах.
4. Обзорная экскурсия по интерактивному музею «Лунариум».
5. Теория и практика космического полета на тренажере «Союз — ТМА».

Темы рефератов (докладов), индивидуальных проектов

1. Астрономия — древнейшая из наук.
2. История календаря.
3. Античные представления философов о строении мира.
4. Полеты АМС к планетам Солнечной системы.
5. Проекты по добыче полезных ископаемых на Луне.
6. Современные исследования планет земной группы АМС.
7. Парниковый эффект: польза или вред?
8. Самая тяжелая и яркая звезда во Вселенной.
9. Экзопланеты.
10. Правда и вымысел: белые и серые дыры.
11. История открытия и изучения черных дыр.
12. История радиопосланий землян другим цивилизациям.
13. История поиска радиосигналов разумных цивилизаций.
14. Проекты переселения на другие планеты: фантазия или осуществимая реальность.

6. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

При реализации содержания общеобразовательной учебной дисциплины «Астрономия» в пределах освоения ОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППКРС) максимальная учебная нагрузка обучающихся вне зависимости от профиля профессионального образования, получаемой профессии или специальности составляет 36 часа. Из них аудиторная (обязательная) учебная нагрузка обучающихся, включая практические занятия, — 36 часов.

Наименование разделов	Максимальная нагрузка, часов	самостоятельная (внеаудиторная) нагрузка, часов	Аудиторная (обязательная) нагрузка	
			теоретич. занятия, часов	практич. занятия, часов
1. История развития астрономии	6		6	0
2. Устройство Солнечной системы	12		8	4
3. Строение и эволюция Вселенной	16		12	4
Дифференцированный зачёт	2		0	2
Всего	36		26	10

7. ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ВИДОВ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТУДЕНТОВ

Содержание обучения	Характеристика основных видов деятельности студентов (на уровне учебных действий)
Введение	Познакомиться с предметом изучения астрономии. Определить роль астрономии в формировании современной картины мира и в практической деятельности людей. Определить значение астрономии при освоении профессий и специальностей среднего профессионального образования

ИСТОРИЯ РАЗВИТИЯ АСТРОНОМИИ

<i>Астрономия в древности (Аристотель, Гиппарх Никейский и Птолемей)</i>	Познакомиться с представлениями о Вселенной древних ученых. Определить место и значение древней астрономии в эволюции взглядов на Вселенную
Звездное небо (изменение видов звездного неба в течение суток,	Использовать карту звездного неба для нахождения координат светила. Приводить примеры практического использования карты звездного
Летоисчисление и его точность (солнечный и лунный, юлианский и григорианский календари, проекты новых календарей)	Познакомиться с историей создания различных календарей. Определить роль и значение летоисчисления для жизни и деятельности человека. Определить значение использования календарей при освоении профессий и специальностей среднего профессионального образования
Оптическая астрономия (цивилизационный запрос, телескопы)	Познакомиться с инструментами оптической (наблюдательной) астрономии. Определить роль наблюдательной астрономии в эволюции взглядов на Вселенную. Определить взаимосвязь развития цивилизации и инструментов наблюдения.
Изучение околоземного пространства (история советской космонавтики, современные методы изучения ближнего космоса)	Познакомиться с историей космонавтики и проблемами освоения космоса. Определить значение освоения ближнего космоса для развития человеческой цивилизации и экономического развития России. Определить значение знаний об освоении ближнего космоса для профессий и специальностей среднего профессионального образования
Астрономия дальнего космоса (волновая астрономия, наземные и орбитальные телескопы, современные методы изучения дальнего космоса)	Познакомиться с проблемами освоения дальнего космоса. Определить значение освоения дальнего космоса для развития человеческой цивилизации и экономического развития России. Определить значение знаний об освоении дальнего космоса для профессий и специальностей среднего профессионального образования

УСТРОЙСТВО СОЛНЕЧНОЙ СИСТЕМЫ

Общие сведения о Солнце	Познакомиться с общими сведениями о Солнце. Определить значение знаний о Солнце для развития человеческой цивилизации. Определить значение знаний о Солнце для освоения профессий и специальностей среднего профессионального образования
Солнце и жизнь Земли	Изучить взаимосвязь существования жизни на Земле и Солнца. Определить значение знаний о Солнце для существования жизни на Земле. Определить значение знаний изучения Солнца как источника жизни на Земле для освоения профессий и специальностей среднего профессионального образования
Небесная механика (законы Кеплера, открытие планет)	Изучить законы Кеплера. Определить значение законов Кеплера для изучения небесных тел и Вселенной. Определить значение законов Кеплера для открытия новых планет
Происхождение Солнечной системы	Познакомиться с различными теориями происхождения Солнечной системы. Определить значение знаний о происхождении Солнечной системы для освоения профессий и специальностей среднего профессионального образования
Видимое движение планет (видимое движение и конфигурации планет)	Познакомиться с понятиями «конфигурация планет», «синодический период», «сидерический период», «конфигурации планет и условия их видимости». Научиться проводить вычисления для определения синодического и сидерического (звездного) периодов обращения планет.
Система Земля — Луна	Познакомиться с системой Земля — Луна (двойная планета). Определить значение исследований Луны космическими аппаратами. Определить значение пилотируемых космических экспедиций на Луну. Определить значение знаний о системе Земля — Луна для освоения профессий и специальностей среднего профессионального образования
Природа Луны	Познакомиться с физической природой Луны, строением лунной поверхности, физическими условиями на Луне. Определить значение знаний о природе Луны для развития человеческой цивилизации. Определить значение знаний о природе Луны для освоения профессий и специальностей среднего профессионального образования
Планеты земной группы	Познакомиться с планетами земной группы. Определить значение знаний о планетах земной группы для развития человеческой цивилизации. Определить значение знаний о планетах земной группы для освоения профессий и специальностей среднего профессионального образования
Планеты-гиганты	Познакомиться с планетами-гигантами. Определить значение знаний о планетах-гигантах для развития человеческой цивилизации. Определить значение знаний о планетах-гигантах для освоения профессий и специальностей среднего профессионального образования

Малые тела Солнечной системы (астероиды, метеориты, кометы, малые планеты)	<p>Познакомиться с малыми телами Солнечной системы. Определить значение знаний о малых телах Солнечной системы для развития человеческой цивилизации.</p> <p>Определить значение знаний о малых телах Солнечной системы для освоения профессий и специальностей среднего профессионального образования</p>
Исследование Солнечной системы (межпланетные экспедиции, космические миссии)	<p>Познакомиться с исследованиями Солнечной системы. Определить значение межпланетных экспедиций для развития человеческой цивилизации.</p> <p>Определить значение современных знаний о межпланетных экспедициях для освоения профессий и специальностей среднего профессионального образования</p>

СТРОЕНИЕ И ЭВОЛЮЦИЯ ВСЕЛЕННОЙ	
Жизнь и разум во Вселенной	<p>Познакомиться с различными гипотезами о существовании жизни и разума во Вселенной.</p> <p>Определить значение изучения проблем существования жизни и разума во Вселенной для развития человеческой цивилизации. Определить значение современных знаний о жизни и разуме во Вселенной для освоения профессий и специальностей среднего профессионального образования</p>
Расстояние до звезд	<p>Изучить методы определения расстояний до звезд. Определить значение знаний об определении расстояний до звезд для изучения Вселенной.</p> <p>Определить значение знаний об определении расстояний до звезд для освоения профессий и специальностей среднего профессионального образования</p>
Физическая природа звезд	<p>Познакомиться с физической природой звезд.</p> <p>Определить значение знаний о физической природе звезд для человека.</p> <p>Определить значение современных знаний о физической природе звезд для освоения профессий и специальностей среднего профессионального образования</p>
Виды звезд	<p>Познакомиться с видами звезд.</p> <p>Изучить особенности спектральных классов звезд.</p> <p>Определить значение современных астрономических открытий для человека.</p> <p>Определить значение современных знаний о Вселенной для освоения профессий и специальностей среднего профессионального образования</p>
Звездные системы. Экзопланеты	<p>Познакомиться со звездными системами и экзопланетами. Определить значение современных астрономических знаний о звездных системах и экзопланетах для человека.</p> <p>Определить значение этих знаний для освоения профессий и специальностей среднего профессионального образования</p>
Наша Галактика — Млечный путь (галактический год)	<p>Познакомиться с представлениями и научными изысканиями о нашей Галактике, с понятием «галактический год».</p> <p>Определить значение современных знаний о нашей Галактике для жизни и деятельности человека.</p> <p>Определить значение современных знаний о Вселенной для освоения профессий и специальностей среднего профессионального образования</p>
Другие галактики	<p>Познакомиться с различными галактиками и их особенностями.</p>

	<p>Определить значение знаний о других галактиках для развития науки и человека.</p> <p>Определить значение современных знаний о Вселенной для освоения профессий и специальностей среднего профессионального образования</p>
Происхождение галактик	<p>Познакомиться с различными гипотезами и учениями о происхождении галактик.</p> <p>Определить значение современных астрономических знаний о происхождении галактик для человека.</p> <p>Определить значение современных знаний о происхождении галактик для освоения профессий и специальностей среднего профессионального образования</p>
Эволюция галактик и звезд	<p>Познакомиться с эволюцией галактик и звезд.</p> <p>Определить значение знаний об эволюции галактик и звезд для человека.</p>
Вселенная сегодня: астрономические открытия	<p>Познакомиться с достижениями современной астрономической науки.</p> <p>Определить значение современных астрономических открытий для человека.</p> <p>Определить значение современных знаний о Вселенной для освоения профессий и специальностей среднего профессионального образования</p>

8. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «АСТРОНОМИЯ»

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

Помещение кабинета должно удовлетворять требованиям Санитарных правил и норм (СанПиН 2.4.2 № 178-02) и оснащено типовым оборудованием, указанным в настоящих требованиях, в том числе специализированной учебной мебелью и средствами обучения, достаточными для выполнения требований к уровню подготовки обучающихся¹.

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

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

6. многофункциональный комплекс преподавателя;
7. наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов, портретов выдающихся ученых-астрономов, модели и др.);
8. средства информационно-коммуникационных технологий;
9. комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности;
10. библиотечный фонд.

В библиотечный фонд входят учебники, учебно-методические комплекты (УМК), обеспечивающие освоение учебной дисциплины «Астрономия», рекомендованные или

¹ См.: Письмо Минобрнауки РФ от 24 ноября 2011 г. № МД-1552/03 «Об оснащении общеобразовательных учреждений учебным и учебно-лабораторным оборудованием».

допущенные для использования в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования.

В процессе освоения программы учебной дисциплины «Астрономия» студенты должны иметь возможность доступа к электронным учебным материалам, имеющимся в свободном доступе в системе Интернет (электронные книги, практикумы, тесты и др.).

9.ИТОГОВЫЙ КОНТРОЛЬ

Максимальное количество баллов, которое можно получить за правильно выполненный тест – 10. В тест включены два вида заданий: задания с выбором ответа и задание на поиск соответствия. За задание с выбором ответа учащийся получает:

- 1 балл – если задание выполнено правильно;
- 0 баллов – если задание выполнено неправильно.

За задание на поиск соответствия обучающийся может получить:

- 2 балла (максимально) – если верно указал оба элемента ответа;
- 1 балл – если допущена ошибка в указании одного из элементов ответа;
- 0 баллов – если допущено две ошибки или задание не выполнено.

1. Тематические тесты

Тест 1. «Система Земля-Луна»

Вариант 1.

1. В какой фазе находится Луна, если она находится между Солнцем и Землёй на одной прямой?
 - А) Новолуние.
 - Б) Первая четверть.
 - В) Полнолуние.
 - Г) Последняя четверть.
2. Можно ли на Луне наблюдать метеоры? Почему?
 - А) Нельзя. Потому что на Луне более ярко светит Солнце.
 - Б) Можно. На Луне метеоры более яркие, потому что там нет атмосферы.
 - В) Нельзя. Потому что на Луне отсутствует атмосфера.
 - Г) Можно. Потому что на Луне светит Солнце более тускло.
3. Солнечные затмения всегда наблюдаются во время...
 - А) ...новолуния.
 - Б) ...первой четверти.
 - В) ...полнолуния.
 - Г) ...последней четверти.
4. Что собой представляют лунные моря и кратеры? К каждой позиции первого столбца подберите позицию из второго столбца.

<ol style="list-style-type: none"> 1. Лунное море – это... 2. Лунный кратер – это... 	<ol style="list-style-type: none"> А) ...кольцевые валы, окружающие большие круглые впадины. Б) ...низменные области на поверхности Луны, простирающиеся на многие километры. В) ...световые лучи. Г) ...низменности, заполненные водой.
--	--

5. Чему равен период обращения Луны вокруг своей оси?
 - А) Примерно 28 суток

- Б) 365 суток.
 - В) 115 суток.
 - Г) 6 суток.
6. Когда и с помощью какого аппарата человечество впервые увидело обратную сторону Луны?
- А) 16-24 июля 1969 г. Корабль «Аполлон-11»
 - Б) 7 октября 1959 г. Автоматическая станция «Луна-3»
 - В) 24 сентября 1970 г. Космический аппарат «Луна-17»
 - Г) 2 января 1959 г. Космический аппарат «Луна-1»
7. Во сколько раз масса Земли больше массы Луны?
- А) В 15 раз.
 - Б) В 2 раза
 - В) В 1,5 раза.
 - Г) В 81 раз.
8. Сколько Луна делает оборотов вокруг своей оси в течение года по отношению к Солнцу?
- А) 20.
 - Б) 1.
 - В) 13.
 - Г) 100.
9. В каком направлении происходит видимое движение Луны относительно звёзд?
- А) С севера на юг.
 - Б) С юга на север.
 - В) С востока на запад.
 - Г) С запада на восток.

Тест 1. «Система Земля-Луна»

Вариант 2.

1. В какой фазе находится Луна, если Земля находится между Солнцем и Луной на одной прямой?
 - А) Новолуние.
 - Б) Первая четверть.
 - В) Полнолуние.
 - Г) Последняя четверть.
2. Можно ли на Луне наблюдать метеоры? Почему?
 - А) Нельзя. Потому что на Луне более ярко светит Солнце.
 - Б) Можно. На Луне метеоры более яркие, потому что там нет атмосферы.
 - В) Нельзя. Потому что на Луне отсутствует атмосфера.
 - Г) Можно. Потому что на Луне светит Солнце более тускло.
3. Лунные затмения всегда наблюдаются во время...
 - А) ...новолуния.
 - Б) ...первой четверти.
 - В) ...полнолуния.
 - Г) ...последней четверти.
4. Что собой представляют лунные моря, цирки и кратеры? К каждой позиции первого столбца подберите позицию из второго столбца.

1. Синодический месяц – это...	А) ...период обращения Луны вокруг Солнца.
2. Лунные сутки – это...	Б) ...период обращения Луны вокруг своей оси.
	В) ...промежуток времени между последовательными новолуниями.
	Г) ...промежуток времени между двумя новолуниями.

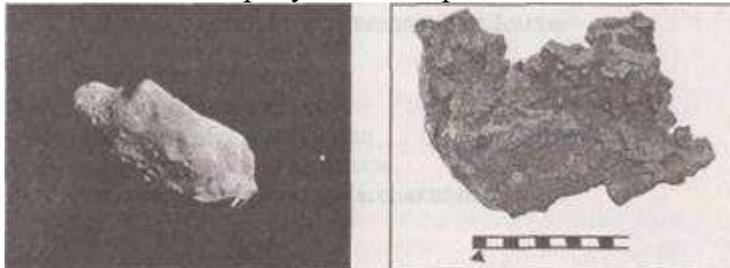
Г) ...период обращения Луны
вокруг Земли.

5. Чему равен период обращения Луны вокруг Земли?
А) 27,3 суток.
Б) 52 суток.
В) 365 суток.
Г) 115 суток.
6. Когда впервые и с помощью какого аппарата человек ступил на поверхность Луны?
А) 16-24 июля 1969 г. Корабль «Аполлон-11»
Б) 7 октября 1959 г. Автоматическая станция «Луна-3»
В) 24 сентября 1970 г. Космический аппарат «Луна-17»
А) 2 января 1959 г. Космический аппарат «Луна-1»
7. Во сколько раз диаметр Земли больше диаметра Луны?
А) В 3,7 раз.
Б) В 5 раз.
В) В 1,5 раза.
Г) В 12 раз.
8. Сколько полных оборотов вокруг Земли совершает Луна за 30 земных суток?
А) 20.
Б) 1.
В) 13.
Г) 100.
9. Вчера было полнолуние. Возможно-ли через два дня после этого наблюдать солнечное затмение на Земле? Почему?
А) Возможно. Солнечное затмение происходит независимо от лунных фаз.
Б) Возможно. Солнечное затмение происходит всегда в последней четверти.
В) Нет. Солнечное затмение происходит в новолуние, которое будет наблюдаться только через две недели после полнолуния.
Г) Нет. Солнечное затмение происходит только в полнолуние.

Тест 2. «Строение Солнечной системы»

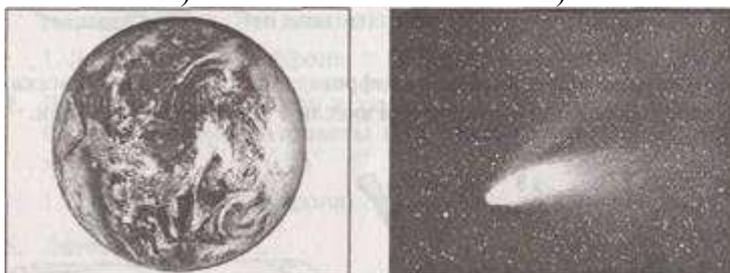
Вариант 1.

1. На каком из рисунков изображена комета?



А)

Б)



В)

Г)

2. Укажите в какой последовательности расположены планеты по мере удаления от Солнца?
А) Марс, Меркурий, Венера, Земля, Юпитер, Сатурн, Уран, Нептун.
Б) Марс, Меркурий, Венера, Земля, Юпитер, Сатурн, Уран, Нептун.

- В) Меркурий, Венера, Земля, Марс, Юпитер, Сатурн, Уран, Нептун.
 Г) Меркурий, Венера, Земля, Марс, Юпитер, Сатурн, Нептун, Уран.
3. Укажите планеты земной группы.
 А) Меркурий, Венера, Земля, Марс.
 Б) Юпитер, Сатурн, Уран, Нептун.
 В) Венера, Земля, Юпитер, Сатурн.
 Г) Земля, Марс, Юпитер, Сатурн.
4. Какая из перечисленных планет вращается с востока на запад?
 А) Венера.
 Б) Земля.
 В) Меркурий.
 Г) Марс.
5. Название какого небесного тела переводится с греческого как ... К каждой позиции первого столбца подберите позицию из второго столбца.

1. Метеор	А) Волосатая
2. Астероид	Б) Парящий в воздухе В) Звездopodobный

6. Метеориты - это...
- А) ...твёрдые тела из межпланетного пространства, упавшие на поверхность Земли.
 Б) ...вспыхивающие в земной атмосфере мельчайшие твердые частицы, которые вторгаются в неё извне с огромной скоростью.
 В) ...небольшие космические тела, вращающиеся вокруг Солнца.
 Г) ...рой образованный распавшейся кометой, обращающийся вокруг Солнца с постоянным периодом.
7. Укажите общие свойства планет земной группы.
- А) Небольшие размеры и масса; имеют твёрдую поверхность и сравнительно высокую среднюю плотность (4-6 г/см³); состоят из тяжёлых химических элементов; небольшая плотность атмосферы, небольшое количество спутников (1-2) или их полное отсутствие; небольшой период обращения вокруг своей оси.
 Б) Большие размеры; малая средняя плотность (0,7 - 1,7 г/см³); большое количество спутников; наличие колец; большой период обращения вокруг своей оси; вероятнее всего не имеют твёрдой поверхности.
 В) Большие размеры; высокая средняя плотность; небольшое количество спутников; большой период обращения вокруг своей оси; вероятнее всего не имеют твёрдой поверхности.
 Г) Большие размеры; малая средняя плотность (0,7 - 1,7 г/см³); наличие колец; небольшой период обращения вокруг своей оси; имеют твёрдую поверхность
8. Как изменяются периоды обращения планет вокруг Солнца?
 А) Период обращения планеты не зависит от расстояния до Солнца.
 Б) Чем дальше от Солнца расположена планета, тем меньше её период обращения.
 В) Чем дальше от Солнца расположена планета, тем больше её период обращения.
 Г) У всех планет период обращения вокруг Солнца одинаков.
9. Из перечисленных ниже групп, выберите ту, которая представляет собой карликовые планеты Солнечной системы.
 А) Юпитер, Сатурн, Уран, Нептун.
 Б) Меркурий, Венера, Земля, Марс.
 В) Луна, Фобос, Ио, Титан, Мимас.
 Г) Церера, Плутон, Эрида, Макемаке, Хаумеа.

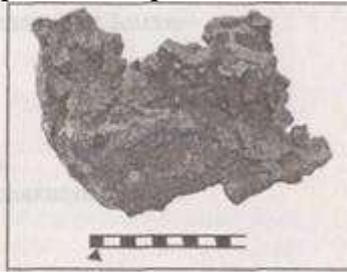
Тест 2. «Строение Солнечной системы»

Вариант 2.

1. На каком из рисунков изображён астероид?



А)



Б)



В)



Г)

2. Какая из перечисленных последовательностей небесных тел верна в порядке возрастания их масс?

- А) Луна, Земля, Марс, Солнце, Юпитер.
- Б) Луна, Марс, Земля, Юпитер, Солнце.
- В) Луна, Юпитер, Марс, Земля, Солнце.
- Г) Марс, Земля, Луна, Юпитер, Солнце.

3. Укажите планеты-гиганты.

- А) Меркурий, Венера, Земля, Марс.
- Б) Юпитер, Сатурн, Уран, Нептун.
- В) Венера, Земля, Юпитер, Сатурн.
- Г) Земля, Марс, Юпитер, Сатурн.

4. Какой из перечисленных астероидов был открыт первым? Как фамилия учёного открывшего этот астероид?

- А) Церера. Джузеппе Пьяцци.
- Б) Веста. Генрих Ольберс.
- В) Паллада. Генрих Ольберс.
- Г) Гигея. Анибал Гаспарис.

5. Название какого небесного тела переводится с греческого как ... К каждой позиции первого столбца подберите позицию из второго столбца.

1. Комета	А) Волосатая
2. Астероид	Б) Парящий в воздухе
	В) Звездоподобный

6. Метеоры - это...

- А) ...твёрдые тела из межпланетного пространства, упавшие на поверхность Земли.
- Б) ...вспыхивающие в земной атмосфере мельчайшие твердые частицы, которые вторгаются в неё извне с огромной скоростью.
- В) ...небольшие космические тела, вращающиеся вокруг Солнца.
- Г) ...рой образованный распавшейся кометой, обращающийся вокруг Солнца с постоянным периодом.

7. Укажите общие свойства планет-гигантов.

- А) Небольшие размеры и масса; имеют твёрдую поверхность и сравнительно высокую среднюю плотность ($4-6 \text{ г/см}^3$); состоят из тяжёлых химических элементов; небольшая плотность атмосферы, небольшое количество спутников (1-2) или их полное отсутствие; небольшой период обращения вокруг своей оси.
- Б) Большие размеры; малая средняя плотность ($0,7 - 1,7 \text{ г/см}^3$); большое количество спутников; наличие колец; большой период обращения вокруг своей оси; вероятнее всего не имеют твёрдой поверхности.
- В) Большие размеры; высокая средняя плотность; небольшое количество спутников; большой период обращения вокруг своей оси; вероятнее всего не имеют твёрдой поверхности.
- Г) Большие размеры; малая средняя плотность ($0,7 - 1,7 \text{ г/см}^3$); наличие колец; небольшой период обращения вокруг своей оси; имеют твёрдую поверхность.
8. Чем можно объяснить различие плотности атмосфер планет.
- А) Чем больше масса планеты, тем больше плотность её атмосферы.
- Б) Чем меньше масса планеты, тем больше плотность её атмосферы.
- В) Чем меньше размеры планеты, тем больше плотность её атмосферы.
- Г) Плотности атмосферы всех планет одинаковы.
9. Из перечисленных ниже групп, выберите ту, которая представляет собой спутники планет.
- А) Юпитер, Сатурн, Уран, Нептун.
- Б) Меркурий, Венера, Земля, Марс.
- В) Луна, Фобос, Ио, Титан, Мимас.
- Г) Церера, Плутон, Эрида, Макемаке, Хаумеа.

Тест 3. «Солнце»

Вариант 1.

1. Химический состав Солнца - это...
- А) ...смесь из водорода (70%), гелия (28%), тяжёлых элементов (2%)
- Б) ...смесь из кислорода (80%), углекислого газа (28%), тяжёлых элементов (2%)
- В) ...смесь из оксида кремния (50%), углекислого газа (28%), кислорода (12%)
- Г) ...смесь из оксида углерода (50%), свинца (28%), кислорода (12%)
2. Каково внутреннее строение атмосферы Солнца?
- А) Ядро, кора.
- Б) Хромосфера, фотосфера, солнечная корона.
- В) Зона ядерных реакций, зона лучистой энергии, зона конвекции.
- Г) Зона ядерных реакций, зона лучистой энергии, зона конвекции.
3. Чему равно ускорение свободного падения на поверхности Солнца?
- А) Меньше чем на поверхности Земли в 28 раз и равно $0,35 \text{ м/с}^2$.
- Б) Меньше чем на поверхности Земли в 5 раз и равно $1,96 \text{ м/с}^2$.
- В) Такое же, как и на поверхности Земли и равно $9,8 \text{ м/с}^2$.
- Г) Больше чем на поверхности Земли в 28 раз и равно 274 м/с^2 .
4. Найдите соответствие между понятиями и их определениями. К каждой позиции первого столбца подберите позицию из второго столбца.

1. Солнечные пятна...	А) ...это области фотосферы, которые имеют температуру около $4\ 000 \text{ К}$ и внутри которых магнитное поле сильнее в несколько тысяч раз, чем в остальных слоях фотосферы.
2. Солнечный ветер ...	Б) ...это непрерывный поток частиц (протонов, ядер гелия, ионов, электронов) из солнечной

	<p>короны в межпланетное пространство. В) ...это гигантские плазменные выступы или арки, опирающиеся на хромосферу и простирающиеся в корону</p>
--	---

5. Какая температура (предположительно) в центре Солнца?
 А) 15 К
 Б) 6 000 К
 В) 15 000 000 К
 Г) 4 К
6. Что такое активность Солнца? Какова её периодичность?
 А) Образование на Солнце большого количества пятен, факелов, вспышек. Солнечная активность повторяется с периодом 1 000 лет.
 Б) Появление солнечного затмения. Период 100 лет
 В) Смена дня и ночи.
 Г) Образование на Солнце большого количества пятен, факелов, вспышек. Солнечная активность повторяется с периодом 11 лет.
7. Во сколько раз радиус Солнца больше радиуса Земли?
 А) В 109 раз.
 Б) В 11 раз.
 В) Радиусы Солнца и Земли одинаковы.
 Г) В 11 000 000 раз.
8. Что собой представляет фотосфера? Какова её средняя температура?
 А) Нижний слой (толщиной примерно 14000 км) солнечной атмосферы, состоящий из ионизированных газов различных элементов, преимущественно водорода; температура этой плазмы достигает десятков тысяч градусов.
 Б) Самая верхняя часть солнечной атмосферы, состоящая из сильно разреженной плазмы, имеющей температуру около миллиона градусов и являющейся основным источником радиоизлучения Солнца.
 В) Видимая поверхность Солнца, излучающая почти всю приходящую к нам энергию; этот слой имеет температуру порядка 6 000 К. Этот слой имеет зернистую структуру (гранулы) толщиной примерно 300 км.
 Г) Ядро, в котором происходят ядерные реакции.
9. Что такое зона конвекции?
 А) Слой, через который тепловая энергия переносится лучистой энергией.
 Б) Слой, в котором происходит вертикальное перемешивание раскаленного газа (тепловая конвекция); толщина этого слоя составляет 12% радиуса Солнца.
 В) Слой, в котором возникает и переносится лучистая энергия.
 Г) Слой, в котором происходят термоядерные реакции.

Тест 3. «Солнце»

Вариант 2.

1. Химический состав Солнца...
- А) ...смесь из водорода (70%), гелия (28%), тяжелых элементов (2%)
 Б) ...смесь из кислорода (80%), углекислого газа (28%), тяжелых элементов (2%)
 В) ...смесь из оксида кремния (50%), углекислого газа (28%), кислорода (12%)
 Г) ...смесь из оксида углерода (50%), свинца (28%), кислорода (12%)
2. Каково внутреннее строение Солнца?
- А) Зона атмосферы, ядро, кора.
 Б) Ядро, состоящее из смеси льда и пыли, мантия, кора, атмосфера.
 В) Зона ядерных реакций, зона лучистой энергии, зона конвекции.
 Г) Зона ядерных реакций, зона лучистой энергии, зона конвекции, атмосфера.

3. Какова причина излучения Солнцем огромной энергии?
 А) Цепная ядерная реакция урана.
 Б) Реакция термоядерного синтеза - образование гелия из водорода.
 В) Горение кислорода.
 Г) Горение углерода.
4. Найдите соответствие между понятиями и их определениями. К каждой позиции первого столбца подберите позицию из второго столбца.

1. Солнечные вспышки...	А)...это процессы взрывного характера, происходящие в хромосфере.
2. Протуберанцы ...	Б) ...выброс плазмы с поверхности Солнца. В)...это гигантские плазменные выступы или арки, опирающиеся на хромосферу и простирающиеся в корону

5. Какая температура на поверхности Солнца?
 А) 15 К
 Б) 6 000 К
 В) 15 000 000 К
 Г) 4 К
6. Какое действие на Землю оказывает активное Солнце?
 А) Появление магнитных бурь, полярных сияний, атмосферных аномалий, воздействий на органическую жизнь.
 Б) Появление радуги.
 В) Смена дня и ночи.
 Г) Активность Солнца не влияет на Землю.
7. На каком расстоянии от Земли находится Солнце?
 А) 1 км
 Б) 15 000 000 км.
 В) 150 000 000 км или 1 а.е.
 Г) 6 400 км.
8. Что собой представляет хромосфера? Какова её средняя температура?
 А) Нижний слой (толщиной примерно 14000 км) солнечной атмосферы, состоящий из ионизированных газов различных элементов, преимущественно водорода; температура этой плазмы достигает десятков тысяч градусов.
 Б) Самая верхняя часть солнечной атмосферы, состоящая из сильно разреженной плазмы, имеющей температуру около миллиона градусов и являющейся основным источником радиоизлучения Солнца.
 В) Видимая поверхность Солнца, излучающая почти всю приходящую к нам энергию; этот слой имеет температуру порядка 6 000 К. Этот слой имеет зернистую структуру (гранулы) толщиной примерно 300 км.
 Г) Ядро, в котором происходят ядерные реакции.
9. Что такое зона переноса лучистой энергии?
 А) Слой, через который тепловая энергия переносится лучистой энергией.
 Б) Слой, в котором происходит вертикальное перемешивание раскаленного газа (тепловая конвекция); толщина этого слоя составляет 12% радиуса Солнца.
 В) Слой, в котором возникает и переносится лучистая энергия.
 Г) Слой, в котором происходят термоядерные реакции.

Тест 4. «Основные характеристики звёзд»

Вариант 1.

1. В каких пределах лежат массы звёзд?

- А) $0,05 M_{\odot} \leq M \leq 100 M_{\odot}$;
- Б) $100 M_{\odot} \leq M \leq 1000 M_{\odot}$;
- В) $0,005 M_{\odot} \leq M \leq 0,5 M_{\odot}$;
- Г) $5 M_{\odot} \leq M \leq 10 M_{\odot}$.

2. К какому спектральному классу относятся жёлтые звёзды? Чему равна средняя температура поверхности таких звёзд?

- А) Спектральный класс О. Средняя температура поверхности звезды 30 000 К.
- Б) Спектральный класс В. Средняя температура поверхности звезды 20 000 К.
- В) Спектральный класс А. Средняя температура поверхности звезды 10 000 К.
- Г) Спектральный класс G. Средняя температура поверхности звезды 6 000 К.

3. Какие звёзды называют белыми карликами?

- А) Звёзды, которые имеют огромные размеры (во много раз больше Солнца) и очень маленькую плотность (в сотни и тысячи раз меньше плотности воздуха у поверхности Земли), средняя температура 4 000 - 5 000 К.
- Б) Небольшие горячие звезды (средняя температура 10 000 К); многие из них меньше Земли и даже Луны, но они имеют громадную плотность порядка 10^7 г/см³.
- В) Звёзды с температурой 6 000 К, имеющие такие же размеры, как и Солнце.
- Г) Звёзды с температурой 12 000 К, имеющие размеры такие же, как и Солнце.

4. Какова причина излучения Солнцем огромной энергии?

- А) Цепная ядерная реакция урана в короне.
- Б) Реакция термоядерного синтеза - образование гелия из водорода в ядре.
- В) Горение кислорода в фотосфере.
- Г) Горение углерода в фотосфере.

5. Найдите соответствие между понятиями и их определениями. К каждой позиции первого столбца подберите позицию из второго столбца.

<ul style="list-style-type: none"> 1. Нейтронные звёзды... 2. Черные дыры ... 	<ul style="list-style-type: none"> А)... это звёзды размер, которых соизмерим с размером Солнца и имеющие температуру поверхности 6 000 К. Б)... это небольшие невидимые звёзды (радиус около 10 км), с очень огромной плотностью (10^{18}-10^{19} г/см³). Вокруг такой звезды вращается диск, состоящий из вещества и испускающий электромагнитные волны рентгеновского диапазона. В)... это небольшие (радиус около 10 км), сверхплотные звезды (10^{12} – 10^{17} г/см³). Недра таких звезд состоят из нейтронов, образовавшихся в результате слияния протонов с электронами под влиянием сверхвысокого сжатия.
---	---

6. Визуально-двойная звезда – это такая двоичная звезда, двойственность которой...

- А)...обнаруживается по периодическому раздвоению или колебанию спектральных линий в спектре звезды.

- Б) ...может быть замечена при наблюдении в телескоп или даже невооружённым глазом.
- В) ...проявляется в периодическом изменении видимого блеска звезды.
- Г) ...перпендикулярна лучу нашего зрения на неё.
7. Блек новой звезды увеличивается в следствие того, что...
- А)...звезда сбрасывает, расширяясь, внешнюю оболочку.
- Б) ...звезда очень сильно сжимается
- В)...постепенно рассеиваются в пространстве её внешние слои.
- Г) ...внешняя оболочка через некоторое время возвращается обратно (падает на звезду).
8. Разделение звезд на сверхгиганты, гиганты и карлики связано прежде всего с большим различием их...
- А)...температур.
- Б) ...размеров.
- В) ...плотностей.
- Г) ...светимостей.
9. Укажите причину образования «новой» звезды.
- А)Нарушение равновесия между давлением раскаленных газов и световым давлением, с одной стороны, и гравитационными силами взаимного притяжения всех составляющих звезду частиц вещества, с другой.
- Б) «Новая» звезда образуется при взрыве, который происходит при столкновении звезд; энергия возникает за счет энергии их движения.
- В) Все новые звезды образуются из близких двойных звезд. Присутствие спутника вызывает неустойчивость главной звезды, что приводит к взрыву.
- Г) Звёзды меняющие свою светимость периодически.

Тест 4. «Основные характеристики звёзд»

Вариант 2.

1. Что собой представляет звезда?
- А)огромный раскаленный газовый шар;
- Б) шарообразное тело, состоящее из раскаленной плазмы;
- В) шарообразное тело, которое отражает падающий на него свет;
- Г) нестабильное космическое тело, излучающее электромагнитные волны.
2. К какому спектральному классу относятся голубые звёзды? Чему равна средняя температура поверхности таких звёзд?
- А)Спектральный класс О. Средняя температура поверхности звезды 30 000 К.
- Б) Спектральный класс В. Средняя температура поверхности звезды 20 000 К.
- В) Спектральный класс А. Средняя температура поверхности звезды 10 000 К.
- Г) Спектральный класс G. Средняя температура поверхности звезды 6 000 К.
3. Какие звёзды называют красными гигантами?
- А)Звёзды, которые имеют огромные размеры (во много раз больше Солнца) и очень маленькую плотность (в сотни и тысячи раз меньше плотности воздуха у поверхности Земли), средняя температура 4 000 - 5 000 К.
- Б) Небольшие горячие звезды (средняя температура 10 000 К); многие из них меньше Земли и даже Луны, но они имеют громадную плотность порядка 10^7 г/см³.
- В) Звёзды с температурой 6 000 К, имеющие такие же размеры, как и Солнце.
- Г) Звёзды с температурой 12 000 К, имеющие размеры такие же, как и Солнце.
4. Выделение энергии в недрах звезд происходит в результате:
- А)Цепной ядерной реакции урана.
- Б) Реакции термоядерного синтеза - образование гелия из водорода.
- В) Горение кислорода.
- Г) Горение углерода в фотосфере.
5. Найдите соответствие между понятиями и их определениями. К каждой позиции первого столбца подберите позицию из второго столбца.

<p>1. Вспышка сверхновой звезды...</p> <p>2. Светимость сверхновых звезд в максимуме блеска...</p>	<p>А)...представляет собой грандиозную катастрофу, происходящую с некоторыми звёздами.</p> <p>Б) ...является обычным событием для многих звезд.</p> <p>В) ...примерно такая же как у новых звезд.</p> <p>Г) ...в сотни тысяч раз превосходит светимость новых звезд.</p>
--	--

6. Затменно-двойная звезда – это такая двоичная звезда, двойственность которой...

- А)...обнаруживается по периодическому раздвоению или колебанию спектральных линий в спектре звезды.
- Б)...может быть замечена при наблюдении в телескоп или даже невооружённым глазом.
- В) ...проявляется в периодическом изменении видимого блеска звезды.
- Г) ...перпендикулярна лучу нашего зрения на неё.

7. Чёрные дыры...

- А)... это звёзды размер, которых соизмерим с размером Солнца и имеющие температуру поверхности 6 000 К.
- Б) ... это небольшие невидимые звёзды (радиус около 10 км), с очень огромной плотностью (10^{18} - 10^{19} г/см³). Вокруг такой звезды вращается диск, состоящий из вещества и испускающий электромагнитные волны рентгеновского диапазона.
- В) ... это небольшие (радиус около 10 км), сверхплотные звезды (10^{12} – 10^{17} г/см³). Недра таких звезд состоят из нейтронов, образовавшихся в результате слияния протонов с электронами под влиянием сверхвысокого сжатия....
- Г) ...это звёзды превосходящие звёзд-сверхгигантов.

8. Двойные звёзды – это ...

- А)Звёзды расположенные в различных частях Галактики, но имеющие определённые силы взаимодействия между собой не изученные человечеством;
- Б) Комбинация звёзд карликов.
- В) ..звезды, расположенные на небольшом расстоянии друг от друга и вращающиеся вокруг общего центра тяжести.
- Г) Комбинация, состоящая из звёзд сверхгигантов.

9. Пульсары – это....

- А)...быстро вращающиеся нейтронные звёзды, периодически испускающие импульсы радиоизлучения.
- Б) ...звёзды периодически изменяющие свою светимость.
- В) ...«новые» звёзды.
- Г) ...«сверхновые» звёзды.

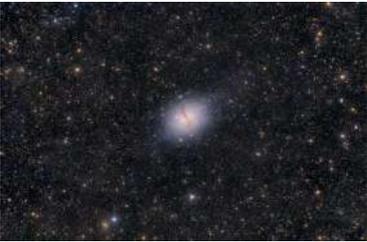
Тест 5. «Галактики»

Вариант 1.

1. Что собой представляет галактика?

- А)Огромное шарообразное скопление звёзд.
- Б) Шарообразное тело, состоящее из раскаленной плазмы.
- В) Гравитационно-связанная система из звёзд и звёздных скоплений, межзвёздного газа и пыли, и тёмной материи. Все объекты в составе галактики участвуют в движении относительно общего центра масс.
- Г) Нестабильное космическое тело, излучающее электромагнитные волны.

2. К какому виду относится галактика Млечный путь?
 А) Неправильная галактика.
 Б) Линзовидная галактика.
 В) Эллиптическая галактика.
 Г) Спиральная галактика.
3. Что собой представляют Большое и Малое Магеллановы Облака по отношению к нашей Галактике?
 А) Это её спутники.
 Б) Они входят в состав другой Вселенной.
 В) Они не взаимодействуют с нашей Галактикой.
 Г) Наша Галактика является их спутником.
4. Галактики, в ядрах которых происходят бурные процессы, называются
 А) ... активными галактиками.
 Б) ... квазарами.
 В) ... звёздными скоплениями.
 Г) ... туманностями.
5. Найдите соответствие между видами галактик и их изображениями. К каждой позиции первого столбца подберите позицию из второго столбца.

1. Спиральная галактика 2. Эллиптическая галактика	 А)	 Б)
	 В)	

6. Эллиптические галактики...
 А) ... не вращаются, в них отсутствуют газ и пыль, и они состоят в основном из старых звёзд.
 Б) ... вращаются, и в них много газа, пыли и молодых горячих звёзд.
 В) ... не имеют чётко выраженного ядра и вращательной симметрии.
 Г) ... это двойные галактики, между которыми наблюдаются светлые перемычки.
7. В состав нашей Галактики входят...
 А) ... только звёзды.
 Б) ... пыль и звёзды.
 В) ... звёзды, газ, пыль, космические лучи.
 Г) ... звёзды и космические лучи.
8. Отражательные туманности...
 А) ... это газопылевые облака, около которых находится горячая звезда, возбуждающая свечение в этом облаке.
 Б) ... это особый вид диффузных туманностей, похожих по внешнему виду на планетные диски.
 В) ... это плотные тёмные облака пыли, освещённые звёздами и отражающие их свет.

- Г) ...это скопления звёзд.
9. Радиус Вселенной ...
- А) $1,3 \cdot 10^{10}$ св.лет
- Б) $1,3 \cdot 10^{10}$ м
- В) 1 а.е.
- Г) $1,3 \cdot 10^5$ св.лет.

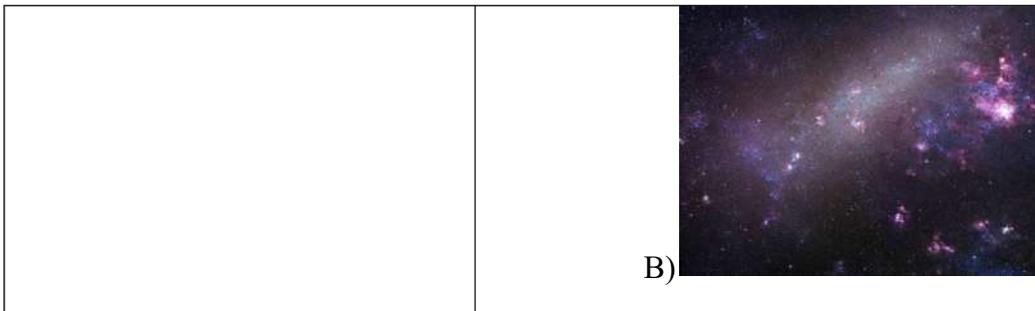
Тест 5. «Галактики»

Вариант 2.

1. Что собой представляет галактика?
- А) Огромное шарообразное скопление звёзд.
- Б) Шарообразное тело, состоящее из раскаленной плазмы.
- В) Гравитационно-связанная система из звёзд и звёздных скоплений, межзвёздного газа и пыли, и тёмной материи. Все объекты в составе галактики участвуют в движении относительно общего центра масс.
- Г) Нестабильное космическое тело, излучающее электромагнитные волны.
2. К какому виду относится галактика, в которой мы с вами проживаем?
- А) Неправильная галактика.
- Б) Линзовидная галактика.
- В) Эллиптическая галактика.
- Г) Спиральная галактика.
3. Как называются спутники нашей Галактики?
- А) Сомбреро и Панама.
- Б) Галактики Треугольника и Андромеды.
- В) Млечный путь и галактика Андромеда.
- Г) Большое и Малое Магеллановы облака.
4. Галактики, которые являются очень мощными источниками радиоизлучения, называются...
- А) ...активными галактиками.
- Б) ...квазарами.
- В) ...звёздными скоплениями.
- Г) ...туманностями.
5. Найдите соответствие между видами галактик и их изображениями. К каждой позиции первого столбца подберите позицию из второго столбца.

1. Большое Магелланово Облако	
2. Малое Магелланово Облако	





В)

6. Спиральные галактики...
- А)...не вращаются, в них отсутствуют газ и пыль, и они состоят в основном из старых звёзд.
 - Б)...вращаются, и в них много газа, пыли и молодых горячих звёзд.
 - В)...не имеют чётко выраженного ядра и вращательной симметрии.
 - Г)...это двойные галактики, между которыми наблюдаются светлые перемички.
7. В состав Местной группы входят...
- А)...Млечный путь, Большое и Малое Магеллановы Облака, Галактики Андромеды и Треугольника.
 - Б)...галактики Сомбреро и Андромеды.
 - В)...Млечный путь, Большое и Малое Магеллановы Облака, галактика Сомбреро.
 - Г)...галактики Треугольника и Сомбреро.
8. Диффузные туманности...
- А)... это газопылевые облака, около которых находится горячая звезда, возбуждающая свечение в этом облаке.
 - Б)... это особый вид диффузных туманностей, похожих по внешнему виду на планетные диски.
 - В)... это плотные тёмные облака пыли, освещённые звёздами и отражающие их свет.
 - Г)...это скопления звёзд.
9. Возраст Вселенной ...
- А) 13 лет
 - Б) $13 \cdot 10^2$ лет
 - В) $13 \cdot 10^9$ лет
 - Г) $13 \cdot 10^9$ суток

ИТОГОВЫЙ ТЕСТ

1 вариант

1. Астрономия – это...

- а) максимально большая область пространства, включающая в себя все доступные для изучения небесные тела и их системы;
- б) наука о строении, движении, происхождении и развитии небесных тел, их систем и всей Вселенной в целом;
- в) наука, изучающая законы строения материи, тел и их систем;
- г) наука о материи, ее свойствах и движении, является одной из наиболее древних научных дисциплин.

2. 1 астрономическая единица равна...

- а) 150 млн.км; б) 3,26 св. лет; в) 1 св. год; г) 100 млн. км.

3. Основным источником знаний о небесных телах, процессах и явлениях происходящих во Вселенной, являются...

- а) измерения; б) наблюдения; в) опыт; г) расчёты.

4. В тёмную безлунную ночь на небе можно увидеть примерно

- а) 3000 звёзд; б) 2500 звёзд; в) 6000 звёзд; г) 25000 звёзд.

5. Небесную сферу условно разделили на...
- а) 100 созвездий; б) 50 созвездий; в) 88 созвездий; г) 44 созвездия.
6. К зодикальным созвездиям НЕ относится...
- а) Овен; б) Рак; в) Водолей; г) Большой пёс.
7. Ось мира пересекает небесную сферу в точках, которые называются..
- а) зенитом и надиром; б) полюсами мира;
- в) точками весеннего и осеннего равноденствия; г) кульминациями.
8. Плоскость, проходящая через центр небесной сферы и перпендикулярная отвесной линии называется...
- а) физическим горизонтом; б) математическим горизонтом;
- в) поясом зодиака; г) экватором.
9. Период обращения Луны вокруг Земли относительно звёзд называется...
- а) синодическим месяцем; б) лунным месяцем;
- в) сидерическим месяцем; г) солнечным месяцем.
10. Фазы Луны повторяются через....
- а) 29,53 суток; б) 27,21 суток; в) 346, 53 суток; г) 24,56 суток.
11. В 1516 году Н. Коперник обосновал гелиоцентрическую систему строения мира, в основе которой лежит следующее утверждение:
- а) Солнце и звёзды движутся вокруг Земли;
- б) Планеты движутся по небу петлеобразно;
- в) Планеты, включая Землю, движутся вокруг Солнца;
- Небесная сфера вращается вокруг Земли.
12. Кто из учёных открыл законы движения планет?
- а) Галилей; б) Коперник; в) Кеплер; г) Ньютон.
13. Горизонтальный параллакс увеличился. Как изменилось расстояние до планеты?
- а) увеличилось; б) уменьшилось; в) не изменилось.
14. Какие планеты могут находиться в противостоянии?
- а) нижние; б) верхние; в) только Марс; г) только Венера.
15. К верхним планетам относятся:
- а) Меркурий, Венера, Марс; б) Юпитер, Уран, Нептун;
- в) Венера и Марс; г) Меркурий и Венера.
16. Угловое удаление планеты от Солнца называется...
- а) соединением; б) конфигурацией; в) элонгацией; г) квадратурой.
17. Промежуток времени, в течение которого планета совершает полный оборот вокруг Солнца по орбите, называется...
- а) сидерическим периодом; б) синодическим периодом.
18. При восточной элонгации внутренняя планета видна на...
- а) западе; б) востоке; в) севере; г) юге.
19. Первый закон Кеплера, говорит о том, что:
- а) каждая планета движется по эллипсу, в одном из фокусов которого находится Солнце;
- б) Радиус-вектор планеты за равные промежутки времени описывает равные площади;
- в) Квадраты сидерических периодов обращений двух планет относятся как кубы больших полуосей их орбит.
20. Угол, под которым со светила был виден радиус Земли, называется...
- а) западной элонгацией; б) восточной элонгацией;
- в) горизонтальным параллаксом; г) вертикальным параллаксом.
21. В какую группировку звёзд на диаграмме Герцшпрунга-Рассела входит Солнце?
- а) в последовательность сверхгигантов;
- б) в последовательность субкарликов;
- в) в главную последовательность;
- г) в последовательность белых карликов.
22. Какой цвет у звезды спектрального класса К?
- а) белый; б) оранжевый; в) жёлтый; г) голубой.

23. Солнце вырабатывает энергию путём...
- ядерных реакций; б) термоядерных реакций;
 - скорости движения атомных ядер; г) излучения.
24. Солнце состоит из гелия на ...
- 71%; б) 27%; в) 2%; г) 85%.
25. Закон Стефана-Больцмана —
- б) ; в) г) .
26. Пятна и факелы на Солнце образуются в...
- зоне термоядерных реакции (ядро);
 - зоне переноса лучистой энергии;
 - конвективной зоне;
 - фотосфере.
27. Магнитное поле Солнца меняет своё направление, каждые...
- 12 лет; б) 36 лет; в) 11 лет; г) 100 лет.
28. Солнце принадлежит к спектральному классу...
- F; б) G; в) K; г) M.
29. Звёзды, двойственность которых обнаруживается по отклонениям в движении яркой звезды под действием невидимого спутника, называются...
- визуально-двойными; б) затменно-двойными;
 - астрометрически двойными; г) спектрально-двойными.
30. Когда всё ядерное топливо внутри звезды выгорает, начинается процесс...
- постепенного расширения; б) гравитационного сжатия;
 - образования протозвезды; г) пульсации звезды.

ИТОГОВЫЙ ТЕСТ

2 вариант

1. Вселенная – это...

- наука о строении, движении, происхождении и развитии небесных тел, их систем и всей Вселенной в целом;
- наука, изучающая законы строения материи, тел и их систем;
- максимально большая область пространства, включающая в себя все доступные для изучения небесные тела и их системы;
- наука о материи, ее свойствах и движении, является одной из наиболее древних научных дисциплин.

2. 1 пк (парсек) равен...

- 150 млн.км; б) 3,26 св. лет; в) 1 св. год; г) 100 млн. км.

3. Оптический телескоп, в котором для собирания света используется система линз, называемая объективом, называется...

- рефлектором; б) рефрактором; в) радиотелескопом; г) Хабблом.

4. Вся небесная сфера содержит около...

- 3000 звёзд; б) 2500 звёзд; в) 6000 звёзд; г) 25000 звёзд.

5. Самые тусклые звёзды (по Гиппарху) имеют...

- 1 звёздную величину; б) 2 звёздную величину;
- 5 звёздную величину; г) 6 звёздную величину.

6. Видимый годовой путь центра солнечного диска по небесной сфере, называется...

- небесным экватором; б) эклиптической;
- небесным меридианом; г) поясом зодиака.

7. Отвесная линия пересекает небесную сферу в двух точках, которые называются...

- зенитом и надиром; б) полюсами мира;
- точками весеннего и осеннего равноденствия; г) кульминациями.

8. Ось видимого вращения небесной сферы называется...

- отвесной линией; б) экватором;
- осью мира; г) небесным меридианом.

9. Промежуток времени между двумя последовательными фазами Луны, называется...

- синодическим месяцем; б) лунным месяцем;

в) сидерическим месяцем; г) солнечным месяцем.

10. Луна возвращается к одноименному узлу лунной орбиты через...

а) 29,53 суток; б) 27,21 суток; в) 346, 53 суток; г) 24,56 суток.

11. По каким орбитам движутся планеты?

а) круговым; б) гиперболическим; в) эллиптическим; г) параболическим.

12. Как изменяются периоды обращения планет с удалением их от Солнца?

а) не меняются; б) уменьшаются; в) увеличиваются.

13. Первой космической скоростью является:

а) скорость движения по окружности для данного расстояния относительно центра;

б) скорость движения по параболе относительно центра;

в) круговая скорость для поверхности Земли;

г) параболическая скорость для поверхности Земли.

14. Когда Земля вследствие своего годичного движения по орбите ближе всего к Солнцу?

а) летом; б) в перигелии; в) зимой; г) в афелии.

15. К нижним планетам относятся:

а) Меркурий, Венера, Марс; б) Юпитер, Уран, Нептун;

в) Венера и Марс; г) Меркурий и Венера.

16. Характерные расположения планет относительно Солнца, называются...

а) соединениями; б) конфигурациями; в) элонгациями; г) квадратурами.

17. Когда угловое расстояние планеты от Солнца составляет 90°, то планета находится в...

а) соединении; б) конфигурации; в) элонгации; г) квадратуре.

18. Промежуток времени между двумя одинаковыми конфигурациями планеты, называется...

а) сидерическим периодом; б) синодическим периодом.

19. Второй закон Кеплера, говорит о том, что:

а) каждая планета движется по эллипсу, в одном из фокусов которого находится Солнце;

б) Радиус-вектор планеты за равные промежутки времени описывает равные площади;

в) Квадраты сидерических периодов обращений двух планет относятся как кубы больших полуосей их орбит.

20. Третий уточнённый Ньютоном закон Кеплера используется в основном для определения...

а) расстояния; б) периода; в) массы; г) радиуса.

21. Годичный параллакс служит для:

а) определения расстояния до ближайших звёзд;

б) определение расстояния до планет;

в) расстояния, проходимого Землей за год;

г) доказательство конечности скорости света.

22. Отличие вида спектров звёзд определяется в первую очередь...

а) возрастом; б) температурой;

в) светимостью; г) размером.

23. Масса Солнца от всей массы Солнечной системы составляет...

а) 99,866%; б) 31, 31%; в) 1, 9891 %; г) 27,4 %.

24. Солнце состоит из водорода на ...

- а) 71%; б) 27%; в) 2%; г) 85%.

25. Закон Вина —

- а) б) ; в) г) .

26. В центре Солнца находится...

- а) зона термоядерных реакции (ядро);
б) зона переноса лучистой энергии;
в) конвективная зона;
г) атмосфера.

27. Период активности Солнца составляет...

- а) 12 лет; б) 36 лет; в) 11 лет; г) 100 лет.

28. Светимостью звезды называется...

- а) полная энергия, излучаемая звездой в единицу времени;
б) видимая звёздная величина, которую имела бы звезда, если бы находилась от нас на расстоянии 10 пк;
в) полная энергия излучённая звездой за время существования;
г) видимая звёздная величина.

29. Если плоскость обращения звёзд вокруг их общего центра масс проходит через глаз наблюдателя, то такие звёзды являются...

- а) визуально-двойными; б) затменно-двойными;
в) затменно-двойными; г) спектрально-двойными.

30. В стационарном состоянии звезда на диаграмме Герцшпрунга-Рассела находится на...

- а) главной последовательности; б) в последовательность сверхгигантов;
в) в последовательность субкарликов;
г) в последовательность белых карликов.

3. Ответы на тесты

Тест 1. «Система Земля-Луна»

Задание \ Вариант	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Вариант 1	А	В	А	1-Б 2-А	А	Б	Г	13	В
Вариант 2	В	В	В	1-В 2-Б	А	А	А	Б	В

Тест 2. «Строение Солнечной системы»

Задание \ Вариант	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Вариант 1	Г	В	А	А	1-Б 2-В	А	А	В	Г
Вариант 2	А	Б	Б	А	1-А	Б	Б	А	В

					2-В				
--	--	--	--	--	-----	--	--	--	--

Тест 3. «Солнце»

Задание Вариант	1	2	3	4	5	6	7	8	9
	Вариант 1	А	Б	Г	1-А 2-Б	В	Г	А	В
Вариант 2	А	Г	Б	1-А 2-В	Б	А	В	А	А

Тест 4. «Основные характеристики звёзд»

Задание Вариант	1	2	3	4	5	6	7	8	9
	Вариант 1	А	Г	Б	Б	1-В 2-Б	Б	А	Б
Вариант 2	А	А	А	Б	1-А 2-Г	В	Б	В	А

Тест 5. «Галактики»

Задание Вариант	1	2	3	4	5	6	7	8	9
	Вариант 1	В	Г	А	А	1-Б 2-А	А	В	В
Вариант 2	В	Г	Г	Б	1-А 2-В	Б	А	А	В

Итоговый тест

1 ВАРИАНТ

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
б	а	б	а	в	г	б	б	в	а
11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
в	в	б	б	б	в	а	а	а	в
21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
в	б	б	б	в	г	в	б	в	б

2 ВАРИАНТ

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
в	б	б	в	г	б	а	в	а	б
11	12	13	14	15	16	17	18	19	20

в	в	а	б	г	б	г	б	б	в
21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
а	б	а	а	б	а	в	а	б	а

10. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Для студентов

1. Логвиненко, О.В. *Астрономия*. [Электронный ресурс] : учебник / Логвиненко О.В. — Москва : КноРус, 2017. — 263 с. — (СПО). <https://www.book.ru/book/930679>

2. Куликовский П.Г. *Справочник любителя астрономии* / П. Г.Куликовский. — М. : Либроком, 2013.

3. Школьный астрономический календарь. Пособие для любителей астрономии / Московский планетарий — М., (на текущий учебный год).

4. Для преподавателей

5. Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (в текущей редакции).

6. Приказ Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (с изм. и доп. от 29 декабря 2014 г., 31 декабря 2015 г., 29 июня 2017 г.).

7. Приказ Минобрнауки России «О внесении изменений в Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413» от 29 июня 2017 г. № 613.

8. Письмо Минобрнауки России «Об организации изучения учебного предмета «Астрономия» от 20 июня 2017 г. № ТС-194/08.

9. Информационно-методическое письмо об актуальных вопросах модернизации среднего профессионального образования на 2017/2018 г. — <http://www.firo.ru/>

10. Горелик Г.Е. *Новые слова науки — от маятника Галилея до квантовой гравитации*. — Библиотечка «Квант», вып.127. Приложение к журналу «Квант», № 3/2013. — М. : Изд-во МЦНМО, 2017.

11. Кунаш М.А. *Астрономия 11 класс. Методическое пособие к учебнику Б. А.Воронцова-Вельяминова, Е. К. Страута / М. А. Кунаш* — М. : Дрофа, 2018.

12. Кунаш М. А. *Астрономия. 11 класс. Технологические карты уроков по учебнику Б. А. Воронцова-Вельяминова, Е. К. Страута / М. А. Кунаш* — Ростов н/Д : Учитель, 2018.

13. Левитан Е.П. *Методическое пособие по использованию таблиц* — file:///G:/Астрономия/астрономиа_tablicy_metodika.pdf

14. Сурдин В.Г. *Галактики* / В.Г. Сурдин. — М. : Физматлит, 2013.

15. Сурдин В.Г. *Разведка далеких планет* / В.Г.Сурдин. — М. : Физматлит, 2013. *Сурдин В.Г. Астрономические задачи с решениями* / В.Г.Сурдин. — Издательство ЛКИ, 2017.

Интернет-ресурсы

Астрономическое общество. [Электронный ресурс] — Режим доступа: <http://www.sai.msu.ru/EAAS>

Гомулина Н.Н. *Открытая астрономия* / под ред. В.Г. Сурдина. [Электронный ресурс] — Режим доступа: <http://www.college.ru/astronomy/course/content/index.htm>

Государственный астрономический институт им. П.К. Штернберга МГУ. [Электронный ресурс] — Режим доступа: <http://www.sai.msu.ru>

Институт земного магнетизма, ионосферы и распространения радиоволн им. Н.В.Пушкова РАН. [Электронный ресурс] — Режим доступа: <http://www.izmiran.ru>

Компетентностный подход в обучении астрономии по УМК В. М.Чаругина. [Электронный ресурс] — Режим доступа: <https://www.youtube.com/watch?v=TKNGOhR3w1s&feature=youtu.be>

Корпорация Российский учебник. Астрономия для учителей физики. Серия вебинаров.

Часть 1. Преподавание астрономии как отдельного предмета. [Электронный ресурс] — Режим доступа: <https://www.youtube.com/watch?v=YmE4YLAzB0>

Часть 2. Роль астрономии в достижении учащимися планируемых результатов освоения основной образовательной программы СОО. [Электронный ресурс] — Режим доступа: <https://www.youtube.com/watch?v=gCIRXQ-qjaI>

Часть 3. Методические особенности реализации курса астрономии в урочной и внеурочной деятельности в условиях введения ФГОС СОО. [Электронный ресурс] — Режим доступа: https://www.youtube.com/watch?v=Eaw979Ow_c0

Новости космоса, астрономии и космонавтики. [Электронный ресурс] — Режим доступа: <http://www.astronews.ru/>

Общероссийский астрономический портал. Астрономия РФ. [Электронный ресурс] — Режим доступа: <http://xn--80aqldeblhj0l.xn--p1ai/>

Российская астрономическая сеть. [Электронный ресурс] — Режим доступа: <http://www.astronet.ru>

Универсальная научно-популярная онлайн-энциклопедия «Энциклопедия Кругосвет». [Электронный ресурс] — Режим доступа: <http://www.krugosvet.ru>

Энциклопедия «Космонавтика». [Электронный ресурс] — Режим доступа: <http://www.cosmoworld.ru/spaceencyclopedia>

<http://www.astro.websib.ru/>

<http://www.myastronomy.ru>

<http://class-fizika.narod.ru>

<https://sites.google.com/site/astronomlevitan/plakaty>

<http://earth-and-universe.narod.ru/index.html>

<http://catalog.prosv.ru/item/28633>

<http://www.planetarium-moscow.ru/>

<https://sites.google.com/site/auastro2/levitan>

<http://www.gomulina.orc.ru/>

<http://www.myastronomy.ru>

Ссылки:

<http://www.planetarium-moscow.ru/world-of-astronomy/astronomical-news/>

http://www.kosmo-museum.ru/static_pages/interaktiv

Департамент образования и молодёжной политики
Ханты-Мансийского автономного округа – Югры
Бюджетное учреждение профессионального образования
Ханты-Мансийского автономного округа – Югры
«Междуреченский агропромышленный колледж»

Согласовано
Протокол заседания МС
от «13» 03 2017 г. № 5



Утверждено

Директор

Н.Н. Лунина

Приказ от «07» 08 2017 г. №229-1/од

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОДП.01 ИНФОРМАТИКА**

Профессия –	Повар, кондитер
Код профессии -	43.01.09
Срок обучения -	3 года 10 месяцев
Квалификация -	Повар, кондитер
Базовое образование -	<i>основное общее</i>
Получаемое образование -	<i>среднее профессиональное с получением среднего общего образования</i>

г.п. Междуреченский, 2017 г

Рабочая программа учебной дисциплины ОДБ.07 Информатика разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ №413 от «17» мая 2012 года и зарегистрированного приказом Минюста №24480 от «07» июня 2012 года (ред. От 29.12.2014г.), а также на основе примерной программы учебной дисциплины «Информатика», рекомендованной Федеральным государственным автономным учреждением «Федеральный институт развития образования» (ФГАУ «ФИРО») для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (Протокол № 3 от 21 июля 2015 г. Регистрационный номер рецензии 375 от 23 июля 2015 г. ФГАУ «ФИРО» с учетом требований Федеральных государственных образовательных стандартов по получаемой профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259).

Организация-разработчик: бюджетное учреждение профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа - Югры «Междуреченский агропромышленный колледж»

Разработчик (и): Банчура О.М., преподаватель информатики

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа учебной дисциплины «Информатика» предназначена для изучения информатики и информационно-коммуникационных технологий в учреждениях среднего профессионального образования (далее - СПО), реализующих образовательную программу среднего общего образования, при подготовке квалифицированных рабочих, служащих и специалистов среднего звена.

Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины «Информатика» разработана на основе примерной программы учебной дисциплины «Информатика», рекомендованной Федеральным государственным автономным учреждением «Федеральный институт развития образования» (ФГАУ «ФИРО») для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (Протокол № 3 от 21 июля 2015 г. Регистрационный номер рецензии 375 от 23 июля 2015 г. ФГАУ «ФИРО»).

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

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

В программу включено содержание, направленное на формирование у студентов компетенций, необходимых для качественного освоения основной профессиональной образовательной программы ПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования; программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих (ППКРС).

2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Одной из характеристик современного общества является использование информационных и коммуникационных технологий во всех сферах жизнедеятельности человека. Поэтому перед образованием, в том числе профессиональным, стоит проблема формирования информационной компетентности специалиста (способности индивида решать учебные, бытовые, профессиональные задачи с использованием информационных и коммуникационных технологий), обеспечивающей его конкурентоспособность на рынке труда.

Учебная дисциплина «Информатика» включает следующие разделы:

- «Информационная деятельность человека»;

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

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

В разделе 4 изменена последовательность изучения двух тем: Технологии создания и обработки графической и мультимедийной информации; Технологии хранения, поиска и сортировки информации.

В отличие от примерной программы в рабочей программе на изучение раздела 4 увеличено количество часов за счет уменьшения часов в разделах 2 и 5. Так как изучение раздела: Технологии создания и преобразования информационных объектов требует большего объема времени.

Изучение общеобразовательной учебной дисциплины «Информатика» завершается подведением итогов в форме экзамена в рамках промежуточной аттестации студентов в процессе освоения ООП ПО с получением среднего общего образования.

3. МЕСТО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В УЧЕБНОМ ПЛАНЕ

Учебная дисциплина «Информатика» входит в состав обязательной предметной области «Математика и информатика» ФГОС среднего общего образования.

Учебная дисциплина «Информатика» изучается как базовая учебная дисциплина в общеобразовательном цикле учебного плана ООП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования.

4. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

• **ЛИЧНОСТНЫХ:**

- чувство гордости и уважения к истории развития и достижениям отечественной информатики в мировой индустрии информационных технологий;
- осознание своего места в информационном обществе;
- готовность и способность к самостоятельной и ответственной творческой деятельности с использованием информационно-коммуникационных технологий;
- умение использовать достижения современной информатики для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности, самостоятельно формировать новые для себя знания в профессиональной области, используя для этого доступные источники информации;
- умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в командной работе по решению общих задач, в том числе с использованием современных средств сетевых коммуникаций;
- умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития, в том числе с использованием современных электронных образовательных ресурсов;
- умение выбирать грамотное поведение при использовании разнообразных средств информационно-коммуникационных технологий, как в профессиональной деятельности, так и в быту;
- готовность к продолжению образования и повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности на основе развития личных информационно-коммуникационных компетенций;

- **метапредметных:**

- умение определять цели, составлять планы деятельности и определять средства, необходимые для их реализации;
- использование различных видов познавательной деятельности для решения информационных задач, применение основных методов познания (наблюдения, описания, измерения, эксперимента) для организации учебно-исследовательской и проектной деятельности с использованием информационно-коммуникационных технологий;
- использование различных информационных объектов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере в изучении явлений и процессов;
- использование различных источников информации, в том числе электронных библиотек, умение критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников, в том числе из сети Интернет;
- умение анализировать и представлять информацию, данную в электронных форматах на компьютере в различных видах;
- умение использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;
- умение публично представлять результаты собственного исследования, вести дискуссии, доступно и гармонично сочетая содержание и формы представляемой информации средствами информационных и коммуникационных технологий;

- **предметных:**

- сформированность представлений о роли информации и информационных процессов в окружающем мире;
- владение навыками алгоритмического мышления и понимание методов формального описания алгоритмов, владение знанием основных алгоритмических конструкций, умение анализировать алгоритмы;
- использование готовых прикладных компьютерных программ по профилю подготовки;
- владение способами представления, хранения и обработки данных на компьютере;
- владение компьютерными средствами представления и анализа данных в электронных таблицах;
- сформированность представлений о базах данных и простейших средствах управления ими;
- сформированность представлений о компьютерно-математических моделях и необходимости анализа соответствия модели и моделируемого объекта (процесса);
- владение типовыми приемами написания программы на алгоритмическом языке для решения стандартной задачи с использованием основных конструкций языка программирования;
- сформированность базовых навыков и умений по соблюдению требований техники безопасности, гигиены и ресурсосбережения при работе со средствами информатизации;
- понимание основ правовых аспектов использования компьютерных программ и прав доступа к глобальным информационным сервисам;
- применение на практике средств защиты информации от вредоносных программ, соблюдение правил личной безопасности и этики в работе с информацией и средствами коммуникаций в Интернете.

5. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Введение. Роль информационной деятельности в современном обществе: экономической, социальной, культурной, образовательной сферах.

Раздел 1. Информационная деятельность человека

Тема 1.1 Информационная деятельность человека

Содержание учебного материала (дидактические единицы). Информационное общество. Вычислительная техника, ЭВМ, информационное общество. Информационные ресурсы общества. Информационная деятельность. Массовая информационная деятельность. Стоимостные характеристики информационной деятельности. Портал государственных услуг. Информационная этика. Информационное право. Информационная безопасность. Право распоряжения. Право владения. Право пользования. Правовые нормы, компьютерные преступления. Стандарты в области информационных ресурсов. Программное обеспечение. Владение системой базовых знаний, отражающих вклад информатики в формирование современной научной картины мира. Исследование с помощью информационных моделей структуры и поведения объекта в соответствии с поставленной задачей. Выявление проблем жизнедеятельности человека в условиях информационной цивилизации и оценка предлагаемых путей их разрешения. Использование ссылок и цитирования источников информации. Владение нормами информационной этики и права.

Практическое занятие. Информационные ресурсы общества. Образовательные информационные ресурсы. Установка программного обеспечения, его использование и обновление с использованием сети Интернет. Лицензионные и свободно распространяемые программные продукты.

Раздел 2. Информация и информационные процессы

Тема 2.1 Подходы к понятию информации и измерению информации

Содержание учебного материала (дидактические единицы). Информация. Данные, свойства информации. Единицы измерения информации. Байт, бит. Текстовая, графическая, звуковая информация и видеоинформация. Информационные процессы: обработка, хранение, поиск и передача. Представление текстовой информации в компьютере. Представление графической информации в компьютере. Оценка информации с позиций ее свойств (достоверности, объективности, полноты, актуальности и т.п.). Знание о дискретной форме представления информации. Знание способов кодирования и декодирования информации. Представление о роли информации и связанных с ней процессов в окружающем мире. Владение компьютерными средствами представления и анализа данных. Умение отличать представление информации в различных системах счисления.

Знание математических объектов информатики. Представление о математических объектах информатики, в том числе о логических формулах. Представление звуковой информации в компьютере. Представление видеоинформации в компьютере.

Практическое занятие. Подходы к понятию и измерению информации. Информационные объекты различных видов. Кодирование графической, звуковой информации и видеоинформации. Представление информации в различных системах счисления.

Тема 2.2 Основные информационные процессы и их реализация с помощью компьютера

Содержание учебного материала (дидактические единицы). Цифровой носитель информации. Дискета, диск, винчестер, флэш-карта. Файл. Атрибуты файла и его объем. Архив. Компьютерное информационное моделирование. Владение навыками алгоритмического мышления и понимание необходимости формального описания алгоритмов. Умение понимать программы, написанные на выбранном для изучения универсальном алгоритмическом языке высокого уровня. Умение анализировать алгоритмы с использованием таблиц. Реализация технологии решения конкретной задачи с помощью конкретного программного средства выбирать метод ее решения. Умение разбивать процесс решения задачи на этапы. Определение по выбранному методу решения задачи, какие алгоритмические конструкции могут войти в алгоритм. Представление об автоматических и автоматизированных системах управления.

Практическое занятие. Проведение исследования на основе использования готовой компьютерной модели. Основные алгоритмические конструкции и их описание средствами языков программирования. Использование логических высказываний и операций в

алгоритмических конструкциях. Создание архива данных. Извлечение данных. Файл как единица хранения информации на компьютере. Запись информации на компакт-диски различных видов. АСУ различного направления, примеры их использования.

Раздел 3. Средства информационных и коммуникационных технологий

Тема 3.1. Средства информационных и коммуникационных технологий

Содержание учебного материала (дидактические единицы). Монитор, системный блок, клавиатура, мышь, материнская плата, процессор, звуковая карта, видеокарта, тактовая частота, быстродействие. Принтер, сканер, колонки, микрофон. Периферийные устройства. Программное обеспечение: системное, прикладное (общего назначения и профессионально ориентированное), системы программирования. Операционная система. Виды операционных систем. Графический интерфейс пользователя. Настройка операционной системы. Комплектация компьютерного рабочего места. Локальная сеть. Права доступа в сети. Дисковое пространство в локальной сети. Компьютерные вирусы. Классификация вирусов. Защита информации. Антивирусная защита. Антивирусные программы: Kaspersky Anti-Virus и Dr.Web. Безопасность, гигиена. Рабочее место. Эксплуатационные требования к компьютерному рабочему месту.

Практическое занятие. Архитектура компьютеров. Периферийные устройства, их виды и назначение. Программное обеспечение. Операционная система. Графический интерфейс пользователя. Примеры комплектации компьютерного рабочего места для различных направлений профессиональной деятельности. Программное и аппаратное обеспечение компьютерных сетей. Разграничение прав доступа в сети. Подключение компьютера к сети. Защита информации. Антивирусная защита. Профилактические мероприятия для компьютерного рабочего места.

Раздел 4. Технологии создания и преобразования информационных объектов

Тема 4.1. Технологии создания и обработки текстовой информации

Содержание учебного материала (дидактические единицы). Автоматизация информационных процессов. Текстовый процессор. Возможности редактора, создание, загрузка и сохранение созданных документов. Пользовательское меню, панель инструментов. Текст, символ. Форматирование текста: гарнитура, размер и начертание шрифта, выравнивание абзацев, абзацные отступы и интервалы. Колонки. Буквица. Индексы. Колонтитулы. Списки. Параметры страницы, режимы просмотра документа, масштаб, границы текста, поля, рамка, фон страницы, вставка номеров страниц. Формирование оглавления. Гипертекст и гиперссылка. Таблица, форматирование и редактирование таблицы. Автоматическая нумерация таблиц. Объект WordArt. Рисунок, объект. Яркость, контрастность, обрезка. Обтекание рисунка. Издательская система, шаблон, буклет, публикация.

Практическое занятие. Форматирование текста в MS Word. Форматирование многостраничного документа. Создание и редактирование табличных объектов Работа с группой команд Иллюстрации вкладки Вставка. Гипертекстовое представление информации. Создание компьютерных публикаций на основе использования готовых шаблонов.

Тема 4.2 Обработка числовой информации

Содержание учебного материала (дидактические единицы). Основные понятия EXCEL: рабочая таблица, строка, столбец, лист, адрес ячейки. Ввод и редактирование данных, особенности ввода чисел и текста. Приемы работы с листами и файлами. Типы данных: число, текст, формула. Правила записи формулы и функции; правило изменения ссылок в формулах при копировании. Абсолютная и относительная адресация. Категории встроенных функций.

Сортировка, фильтрация. Инструменты меню для работы с диаграммой, типы диаграмм и основные приемы их построения.

Практическое занятие. Ввод и редактирование данных. Форматирование таблицы. Вычисления в электронных таблицах. Сортировка и поиск данных. Построение диаграмм и графиков функций. Создание прайс-листа и расчет промежуточных итогов.

Тема 4.3. Технологии создания и обработки графической и мультимедийной информации

Содержание учебного материала (дидактические единицы). Компьютерная графика. Виды компьютерной графики; векторная и растровая графика. Мультимедиа технология. Компьютерная презентация. Типовые объекты презентации. Макет слайдов. Рисунки, таблицы, блок-схемы на слайдах. Дизайн презентации. Анимация. Элементы управления презентацией: вперед, назад, содержание. Добавление эффектов мультимедиа. Создание управляющих кнопок. Создание гиперссылок.

Практическое занятие. Создание и редактирование графических и мультимедийных объектов средствами компьютерных презентаций. Создание презентации "Кондитерские изделия". Создание элементов управления в презентации. Создание гиперссылок.

Тема 4.4 Технологии хранения, поиска и сортировки информации

Содержание учебного материала (дидактические единицы). Структура данных. База данных. Этапы создания БД. Интерфейс среды MS Access. Поле и запись базы данных, ключевое поле. Система запросов. Основные группы инструментов СУБД: для создания таблиц; для управления видом представления данных; для обработки данных; для вывода данных. Запрос и условия отбора в нем. Запрос с параметром и условия отбора в нем. Групповые операции в запросах. Составная форма.

Практическое занятие. Просмотр, создание и редактирование учебной базы данных. Запросы, сортировка, фильтры. Создание составной формы. Электронные коллекции информационных и образовательных ресурсов, образовательные специализированные порталы. Формирование запросов для работы с электронными каталогами библиотек, музеев, книгоиздания, СМИ.

Раздел 5. Телекоммуникационные технологии

Тема 5.1 Телекоммуникационные технологии

Содержание учебного материала (дидактические единицы). Интернет - технологии, скоростные характеристики подключения, провайдер. Глобальная сеть. Корпоративные и региональные сети. Всемирная паутина. Браузер. Сервисы Интернета. Технология поиска по URL-адресам, по ключевым словам, путем формирования сложных запросов в поисковой системе. Справочная информация, телеконференция. Государственные образовательные порталы. Проводная и беспроводная связь. Почтовая служба mail.ru. Электронная почта. Социальные сети. Этические нормы коммуникаций в Интернете.

Практическое занятие. Понятие глобальной компьютерной сети. Всемирная паутина. Сервисы интернета. Примеры работы с интернет-магазином, интернет-СМИ, интернет-библиотекой. Информационная технология поиска информации в Интернете. Поиск информации на государственных образовательных порталах. Регистрация почтового ящика. Работа с электронной почтой. Электронное правительство. Компьютерное интернет-тестирование.

6. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

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

- по профессиям СПО естественно-научного профиля профессионального образования — 162 часа, из них аудиторная (обязательная) нагрузка обучающихся, включая практические занятия, — 108 часов.

Наименование разделов	Максимальная нагрузка, час	Самостоятельная работа, час	Количество аудиторных часов		
			всего	в том числе	
				лекций, уроков	практические занятия
I курс					
Раздел 1. Информационная деятельность человека	10		10		10
Раздел 2. Информация и информационные процессы	20		20		20
Раздел 3. Средства информационных и коммуникационных технологий (ИКТ)	20		20		20
Раздел 4. Технологии создания и преобразования информационных объектов	42		42		42
Раздел 5. Телекоммуникационные технологии	16		16		16
Консультации	4				
Промежуточная аттестация в форме экзамена	6				
Итого	118		108		108

7. ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ВИДОВ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Содержание обучения	Характеристика основных видов учебной деятельности студентов (на уровне учебных действий)
Введение	Поиск сходства и различия протекания информационных процессов у человека, в биологических, технических и социальных системах. Классификация информационных процессов по принятому основанию. Выделение основных информационных процессов в реальных системах
1. ИНФОРМАЦИОННАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ ЧЕЛОВЕКА	
	Классификация информационных процессов по принятому основанию. Владение системой базовых знаний, отражающих вклад информатики в формирование современной научной картины мира. Исследование с помощью информационных моделей структуры и поведения объекта в соответствии с поставленной задачей. Выявление проблем жизнедеятельности человека в условиях информационной цивилизации и оценка предлагаемых путей их разрешения. Использование ссылок и цитирования источников информации. Знание базовых принципов организации и функционирования компьютерных сетей. Владение нормами информационной этики и права. Соблюдение принципов обеспечения информационной безопасности, способов и средств обеспечения надежного функционирования средств ИКТ
2. ИНФОРМАЦИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫЕ ПРОЦЕССЫ	
2.1. Представление и обработка информации	Оценка информации с позиций ее свойств (достоверности, объективности, полноты, актуальности и т.п.). Знание о дискретной форме представления информации. Знание способов кодирования и декодирования информации. Представление о роли информации и связанных с ней процессов в окружающем мире. Владение компьютерными средствами представления и анализа данных. Умение отличать представление информации в различных системах счисления. Знание математических объектов информатики. Представление о математических объектах информатики, в том числе о логических формулах
2.2. Алгоритмизация и программирование	Владение навыками алгоритмического мышления и понимание необходимости формального описания алгоритмов. Умение понимать программы, написанные на выбранном для изучения универсальном алгоритмическом языке высокого уровня. Умение анализировать алгоритмы с использованием таблиц. Реализация технологии решения конкретной задачи с помощью конкретного программного средства выбирать метод ее решения. Умение разбивать процесс решения задачи на этапы. Определение по выбранному методу решения задачи, какие алгоритмические конструкции могут войти в алгоритм
2.3. Компьютерное моделирование	Представление о компьютерных моделях. Оценка адекватности модели и моделируемого объекта, целей моделирования. Выделение в исследуемой ситуации объекта, субъекта, модели. Выделение среди свойств данного объекта существенных свойств с точки зрения целей моделирования

2.4. Реализация основных информационных процессов с помощью компьютеров	Оценка и организация информации, в том числе получаемой из средств массовой информации, свидетельств очевидцев, интервью. Умение анализировать и сопоставлять различные источники информации
3. СРЕДСТВА ИНФОРМАЦИОННЫХ И КОММУНИКАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ	
3.1. Архитектура компьютеров	Умение анализировать компьютер с точки зрения единства его аппаратных и программных средств. Умение анализировать устройства компьютера с точки зрения организации процедур ввода, хранения, обработки, передачи, вывода информации. Умение определять средства, необходимые для осуществления информационных процессов при решении задач. Умение анализировать интерфейс программного средства с позиций исполнителя, его среды функционирования, системы команд и системы отказов. Выделение и определение назначения элементов окна программы
3.2. Компьютерные сети	Представление о типологии компьютерных сетей. Определение программного и аппаратного обеспечения компьютерной сети. Знание возможностей разграничения прав доступа в сеть
3.3. Безопасность, гигиена, эргономика, ресурсосбережение. Защита информации, антивирусная защита	Владение базовыми навыками и умениями по соблюдению требований техники безопасности, гигиены и ресурсосбережения при работе со средствами информатизации. Понимание основ правовых аспектов использования компьютерных программ и работы в Интернете. Реализация антивирусной защиты компьютера
4. ТЕХНОЛОГИИ СОЗДАНИЯ И ПРЕОБРАЗОВАНИЯ ИНФОРМАЦИОННЫХ ОБЪЕКТОВ	
	Представление о способах хранения и простейшей обработке данных. Владение основными сведениями о базах данных и средствах доступа к ним; умение работать с ними. Умение работать с библиотеками программ. Характеристика основных видов учебной деятельности студентов (на уровне учебных действий) Опыт использования компьютерных средств представления и анализа данных. Осуществление обработки статистической информации с помощью компьютера. Пользование базами данных и справочными системами
5. ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ	
	Представление о технических и программных средствах телекоммуникационных технологий. Знание способов подключения к сети Интернет. Представление о компьютерных сетях и их роли в современном мире. Определение ключевых слов, фраз для поиска информации. Умение использовать почтовые сервисы для передачи информации. Определение общих принципов разработки и функционирования интернет - приложений. Представление о способах создания и сопровождения сайта. Представление о возможностях сетевого программного обеспечения. Планирование индивидуальной и коллективной деятельности с использованием программных инструментов поддержки управления

	проектом. Умение анализировать условия и возможности применения программного средства для решения типовых задач
--	--

8. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ИНФОРМАТИКА»

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

- технические средства обучения (средства ИКТ): компьютеры; рабочее место педагога с модемом, одноранговая локальная сеть кабинета, Интернет; периферийное оборудование и оргтехника (принтер на рабочем месте педагога, проектор и интерактивная доска);
- компьютеры на рабочих местах с системным программным обеспечением (для операционной системы Windows 7 или операционной системы Windows 8), системами программирования и прикладным программным обеспечением по каждой теме программы учебной дисциплины «Информатика»;
- библиотечный фонд.

9. ИТОГОВЫЙ КОНТРОЛЬ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, выполнения задач, контрольных работ; программированного контроля, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Изучение курса учебной дисциплины сопровождается текущим контролем и завершается промежуточной аттестацией, которая будет проходить в форме экзамена.

При освоении учебной дисциплины «Информатика» определены контрольные работы по разделам. Оценка знаний, умений и навыков по результатам текущего и промежуточного контроля производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ И ЗАДАНИЯ

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
95 ÷ 100	5	отлично
75 ÷ 94	4	хорошо
60 ÷ 74	3	удовлетворительно
менее 60	2	не удовлетворительно

(для итоговой аттестации)

Промежуточный контроль за весь курс изучения учебной дисциплины проводится в форме экзамена по билетам.

Билет включает устный ответ на вопросы и выполнение практического задания.

Вопросы и задания

1. Основные этапы развития информационного общества.
2. Информационные ресурсы общества.
3. Виды профессиональной информационной деятельности человека с использованием технических средств.
4. Правовые нормы, относящиеся к информации.
5. Правонарушения в информационной сфере, меры их предупреждения.
6. Подходы к понятию информации.
7. Основные информационные процессы и их реализация с помощью компьютеров: обработка, хранение, поиск и передача информации.

8. Хранение информационных объектов различных видов на различных цифровых носителях.
9. Защита информации, антивирусная защита.
10. Операционная система.
11. Многообразие внешних устройств, подключаемых к компьютеру.
12. Программное обеспечение: системное: прикладное, языки программирования.
13. Безопасность, гигиена эргономика, ресурсосбережение.
14. Текстовый процессор MS Word.
15. Использование систем проверки орфографии и грамматики.
16. Возможности и назначение динамических (электронных) таблиц.
17. Вычисления в электронных таблицах.
18. Сортировка и поиск данных в электронных таблицах.
19. СУБД ACCESS.
20. Основные элементы базы данных.
21. Создание запросов в ACCESS.
22. Создание форм в ACCESS.
23. Создание и редактирование графических и мультимедийных объектов средствами компьютерных презентаций.
24. Архивация данных. Создание архива и извлечение данных из архива.
25. Архитектура компьютера.
26. Память. Виды памяти.
27. Запись информации на компакт-диски различных видов.
28. Программные поисковые сервисы. Использование ключевых слов, фраз для поиска информации.
29. Компьютерная сеть. Виды сетей. Топология сетей.
30. Электронная почта.
31. Лицензионные и свободно распространяемые программные продукты.
32. Алгоритмы. Свойства алгоритмов и способы их описания.
33. Поисковые системы.
34. Модем. Единицы измерения скорости передачи данных. Подключение модема.
35. Создайте свой почтовый ящик.
36. Создайте рисунок в векторном графическом редакторе по заданному образцу.
37. Создайте электронное письмо с указанным текстом, вложите в него файл с заданием и отправьте по заданному адресу.
38. Определите объемы различных носителей информации.
39. Создайте текстовый документ на 2 страницы. Проведите проверку правописания. Установите интервал-1,5, размер шрифта-16.
40. Вычислите информационный объем сообщения с использованием вероятностного подхода к измерению информации (предполагается не менее трех действий).
41. Проверьте с помощью антивирусной программы файлы на заданном диске на наличие вирусов.
42. Определите, сколько байт содержит «Информатика и ИКТ».
46. Создайте прайс-лист платных услуг в MS Excel.
47. С помощью электронной таблицы постройте график функции $y = 2\cos(x)$ на отрезке $[7; 10]$.
48. На сайте Федерального центра информационно-образовательных ресурсов найти перечень ресурсов по дисциплине «Информатика и информационно-телекоммуникационные технологии».
49. На образовательном портале, в разделе Конференции найти доклад «Компьютерная поддержка системы качества». В отчете представить название конференции, секции, полное название доклада и указать авторов.
50. Создайте архив данных всех практических работ.
51. Подготовьте электронное письмо.
52. Создайте публикацию о редакторе Word.
53. Постройте график, который показывает рост количества серверов Интернета по годам.

54. Создайте презентацию своей группы (3-5 слайдов).

55. В Word наберите текст (5 предложений) курсивным, жирным шрифтом, выровняйте его по левому краю и пронумеруйте римскими цифрами, проверьте орфографию.

56. В MS Word наберите формулы используя редактор формул.

$$\lg \left| \frac{x-1}{2x+1} \right| < 0$$

$$\left| \frac{x-1}{2x+1} \right| < 1$$

$$\begin{cases} -1 < \frac{x-1}{2x+1} < 1 \\ x \neq -1 \end{cases}$$

$$\left(\frac{x-1}{2x+1} + 1 \right) \cdot \left(\frac{x-1}{2x+1} - 1 \right) < 0$$

$$\Delta S = n(AD + DC) - (BC) + \frac{\lambda}{2} = 2h\sqrt{n^2 - \sin^2 i} + \frac{\lambda}{2}$$

$$\Delta S = 2hn \cos r + \frac{\lambda}{2}$$

57. В MS Excel создайте таблицу, постройте диаграмму и отсортируйте по убыванию.

годы	Посев озимой пшеницы, га
2009	135,27
2010	209,23
2011	159,56

58. В MS Word наберите текст, установите полуторный интервал, вставьте сноску к любому слову.

59. В MS Excel решите задачу, по графам «Номер документа» и «Сумма» постройте диаграмму с областями.

дата	Номер документа	Номенклатурный номер	количество	цена	сумма
06.01.08	1234	222569	30	12	
08.01.08	1235	222568	6	56	
12.01.08	1236	222567	28	134	

60. В MS Power Point оформить рекламный лист

61. В MS ACCESS создайте таблицу Заказчик

Наименование поля	Тип данных	Число символов	Ключевое поле
Код заказчика	Счетчик		первичный
Ответственное лицо	Текст	20	
Внутренний заказчик (да/нет)	Логический		
Организация или внутренняя служба	Текст	50	
Заметки	Поле MEMO		

Создайте по данной таблице отчет.

62. В MS ACCESS создайте таблицу специальности по следующей структуре. Создайте форму для данной таблицы.

Имя поля	Тип поля	Длина
Код специальности	Текстовый	6
Название специальности	Текстовый	20

63. В MS ACCESS создайте таблицу ГРУППА по следующей структуре. Создайте форму для данной таблицы и кнопки для управления формой.

Имя поля	Тип поля	Длина
Код группы	Числовой	Длинное целое
Код специальности	Текстовый	6
Экзамен 1	Числовой	Длинное целое
Экзамен 2	Числовой	Длинное целое
Экзамен 3	Числовой	Длинное целое

64. С помощью электронной таблицы подсчитайте общую сумму покупок в кондитерском отделе магазина на основе данных, приведенных в таблице.

Покупки			
название	кг	цена	сумма
печенье	1,5	26,00	
шоколад.конфеты	0,4	115,00	
карамель	0,2	32,00	
Расход			
Сдача			

Определите сдачу с 500 рублей. Обозначьте разными цветами общую сумму покупки и сдачу.

65. Создайте базу данных «Страны мира»

Структура таблицы БД «Страны мира»

имя поля	тип	размер	описание
Страна	текстовый	25	Название страны
Столица	текстовый	15	Название столицы
Часть света	Мастер подстановок		Название части света
Население	числовой	?	Население (в тыс. человек)
Площадь	числовой	?	Площадь (в тыс. кв. км.)
Карта	?		

Таблица БД «Страны мира»

Страна	Столица	Часть света	Население	Площадь	Карта
Австрия	Вена	Европа	7513	84	
Великобритания	Лондон	Европа	55928	244	
Греция	Афины	Европа	9280	132	
Афганистан	Кабул	Азия	20340	647	
Монголия	Улан-Батор	Азия	1555	1565	
Япония	Токио	Азия	114276	372	
Франция	Париж	Европа	53183	551	
Швеция	Стокгольм	Европа	8268	450	
Египет	Каир	Африка	38740	1001	
Сомали	Могадисо	Африка	3350	638	
США	Вашингтон	Америка	217700	9363	
Аргентина	Буэнос-Айрес	Америка	26060	2777	
Мексика	Мехико	Америка	62500	1973	
Мальта	Валетта	Европа	330	0,3	
Монако	Монако	Европа	25	0,2	

С помощью конструктора запросов:

- Найти страны, которые находятся в Европе, и сохранить запрос под именем «Европа».
- Найти страны, которые находятся в Азии, и сохранить запрос под именем «Азия».
- Найдите страны, в которых население больше 8 тыс. человек и площадь которых больше 450 тыс. кв. км., и сохраните запрос под именем «Страны».

10. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Для обучающихся

1 *Астафьева Н.Е.* Информатика и ИКТ: практикум для профессий и специальностей технического и социально-экономического профилей: учеб. пособие для нач. и сред. проф. образования / *Н.Е. Астафьева, С.А. Гаврилова, М.С. Цветкова*; под ред. М.С. Цветковой. — 2-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2014

2 *Цветкова М.С.* Информатика и ИКТ: учебник для сред. проф. образования. / *Цветкова*

М.С., Великович Л.С. — 6-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2014

Для преподавателей

1 *Конституция Российской Федерации (принята всенародным голосованием 12.12.1993) (с учетом поправок, внесенных федеральными конституционными законами РФ о поправках к*

Конституции РФ от 30.12.2008 № 6-ФКЗ, от 30.12.2008 № 7-ФКЗ) // СЗ РФ. — 2009. — № 4.

Ст. 445.

2 *Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ (в ред. федеральных законов от 07.05.2013 № 99-ФЗ, от 07.06.2013 № 120-ФЗ, от 02.07.2013 № 170-ФЗ, от 23.07.2013 № 203-ФЗ, от*

25.11.2013 № 317-ФЗ, от 03.02.2014 № 11-ФЗ, от 03.02.2014 № 15-ФЗ, от 05.05.2014 № 84-ФЗ, от 27.05.2014 № 135-ФЗ, от 04.06.2014 № 148-ФЗ, с изм., внесенными Федеральным законом от

04.06.2014 № 145-ФЗ) «Об образовании в Российской Федерации».

3 *Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 № 413 «Об утверждении федерального*

государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования» (зарегистрирован в Минюсте РФ 07.06.2012 № 24480.

4 *Приказ Минобрнауки России от 29.12.2014 № 1645 «О внесении изменений в Приказ*

Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 № 413 "Об утвержде-

нии федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования».

профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования».

6 Астафьева Н.Е. Информатика и ИКТ: практикум для профессий и специальностей технического и социально-экономического профилей: учеб. пособие для нач. и сред. проф. образования / Н.Е. Астафьева, С.А Гаврилова, М.С. Цветкова; под ред. М.С. Цветковой. — 2-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2013

7 Мельников В.П., Клейменов С.А., Петраков А.В. Информационная безопасность: учеб. пособие / под ред. С.А. Клейменова. — М., 2013.

8 Новожилов Е.О., Новожилов О.П. Компьютерные сети: учебник. — М., 2013.

9 Цветкова М.С. Информатика и ИКТ: учебник для сред. проф. образования./ Цветкова М.С., Великович Л.С. — 6-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2014

Департамент образования и молодежной политики
Ханты-Мансийского автономного округа – Югры
Бюджетное учреждение профессионального образования
Ханты-Мансийского автономного округа – Югры
«Междуреченский агропромышленный колледж»

Согласовано
Протокол заседания МС
от «13» 03 2017 г. № 5



Утверждено
Директор
Лунина
Н.Н. Лунина
Приказ от «07» 08 2017 г. №229-1/од

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОДП.02 ХИМИЯ**

Профессия –	Повар, кондитер
Код профессии -	43.01.09
Срок обучения -	3 года 10 месяцев
Квалификация -	Повар, кондитер
Базовое образование -	<i>основное общее</i>
Получаемое образование -	<i>среднее профессиональное с получением среднего общего образования</i>

г.п. Междуреченский, 2017 г

Рабочая программа учебной дисциплины ОДП.02 Химия разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины "Химия", в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии 19.01.17, "Повар, кондитер" профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259).

Организация-разработчик: бюджетное учреждение профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа - Югры «Междуреченский агропромышленный колледж»

Разработчик (и): Богданов М.В., преподаватель химии и биологии

1. Пояснительная записка

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Химия» предназначена для изучения химии в профессиональных образовательных организациях СПО, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной образовательной программы СПО (ООП СПО) на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих.

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

Содержание программы «Химия» направлено на достижение следующих **целей**:

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

В программу включено содержание, направленное на формирование у студентов компетенций, необходимых для качественного освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования; программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих(ППКРС)

2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Химия — это наука о веществах, их составе и строении, свойствах и превращениях, значении химических веществ, материалов и процессов в практической деятельности человека.

Содержание общеобразовательной учебной дисциплины «Химия» направлено на усвоение обучающимися основных понятий, законов и теорий химии; овладение умениями наблюдать химические явления, проводить химический эксперимент, производить расчеты на основе химических формул веществ и уравнений химических реакций.

В процессе изучения химии у обучающихся развиваются познавательные интересы и интеллектуальные способности, потребности в самостоятельном приобретении знаний по химии в соответствии с возникающими жизненными проблемами, воспитывается бережное отношение к природе, понимание здорового образа жизни, необходимости предупреждения явлений, наносящих вред здоровью и окружающей среде. Они осваивают приемы грамотного, безопасного использования химических веществ и материалов, применяемых в быту, сельском хозяйстве и на производстве.

При структурировании содержания общеобразовательной учебной дисциплины для профессиональных образовательных организаций, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, учитывалась объективная реальность — небольшой объем часов, отпущенных на изучение химии и стремление максимально соответствовать идеям развивающего обучения. Поэтому теоретические вопросы максимально смещены к началу изучения дисциплины, с тем чтобы последующий фактический материал рассматривался на основе изученных теорий.

Реализация дедуктивного подхода к изучению химии способствует развитию таких логических операций мышления, как анализ и синтез, обобщение и конкретизация, сравнение и аналогия, систематизация и классификация и др.

В процессе изучения химии теоретические сведения дополняются демонстрациями, лабораторными опытами и практическими занятиями. Значительное место отводится химическому эксперименту. Он открывает возможность формировать у обучающихся специальные предметные умения: работать с веществами, выполнять простые химические опыты, учить безопасному и экологически грамотному обращению с веществами, материалами и процессами в быту и на производстве.

Изучение общеобразовательной учебной дисциплины «Химия» завершается подведением итогов в форме экзамена в рамках промежуточной аттестации студентов в процессе освоения ООП СПО с получением среднего общего образования (ППКРС)

3. МЕСТО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В УЧЕБНОМ ПЛАНЕ

Учебная дисциплина «Химия» является учебным предметом по выбору из обязательной предметной области «Естественные науки» ФГОС среднего общего образования.

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

Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 181 час, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 171 час;

4. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

- **личностных:**

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

- готовность к продолжению образования и повышения квалификации в избранной профессиональной деятельности и объективное осознание роли химических компетенций в этом;

- умение использовать достижения современной химической науки и химических технологий для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности;

• **метапредметных:**

- использование различных видов познавательной деятельности и основных интеллектуальных операций (постановки задачи, формулирования гипотез, анализа и синтеза, сравнения, обобщения, систематизации, выявления причинно-следственных связей, поиска аналогов, формулирования выводов) для решения поставленной задачи, применение основных методов познания (наблюдения, научного эксперимента) для изучения различных сторон химических объектов и процессов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;

- использование различных источников для получения химической информации, умение оценить ее достоверность для достижения хороших результатов в профессиональной сфере;

• **предметных:**

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

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

- владение основными методами научного познания, используемыми в химии: наблюдением, описанием, измерением, экспериментом; умение обрабатывать, объяснять результаты проведенных опытов и делать выводы; готовность и способность применять методы познания при решении практических задач;

- сформированность умения давать количественные оценки и производить расчеты по химическим формулам и уравнениям;

- владение правилами техники безопасности при использовании химических веществ;

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

5.

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Введение

Требования к знаниям: обучающийся должен знать роль химии в естествознании, ее связь с другими естественными науками, значение в жизни современного общества.

Требования к умениям: обучающийся должен уметь использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для понимания глобальных проблем, стоящих перед человечеством – экологических, энергетических и сырьевых.

Научные методы познания веществ и химических явлений. Роль эксперимента и теории в химии. Моделирование химических процессов.

Раздел 1. ОРГАНИЧЕСКАЯ ХИМИЯ

Тема 1.1. Предмет органической химии. Теория строения органических соединений

Требования к знаниям: обучающийся должен знать валентность, классификацию органических веществ, теорию строения органических соединений А.М. Бутлерова, субстрат, реагент, классификацию реакций в органической химии.

Требования к умениям:, определять валентность и степень окисления химических элементов, записывать уравнения химических реакций органических веществ.

Предмет органической химии. Природные, искусственные и синтетические органические вещества. Сравнение органических веществ с неорганическими. Валентность. Химическое строение как порядок соединения атомов в молекулы по валентности.

Теория строения органических соединений А.М. Бутлерова. Основные положения теории химического строения. Изомерия и изомеры. Химические формулы и модели молекул в органической химии.

Классификация органических веществ. Классификация веществ по строению углеродного скелета и наличию функциональных групп. Гомологи и гомология. Начала номенклатуры IUPAC.

Классификация реакций в органической химии. Реакции присоединения (гидрирования, галогенирования, гидрогалогенирования, гидратации). Реакции отщепления (дегидрирования, дегидрогалогенирования, дегидратации). Реакции замещения. Реакции изомеризации.

Демонстрации. Модели молекул гомологов и изомеров органических соединений. Качественное обнаружение углерода, водорода и хлора в молекулах органических соединений.

Лабораторная работа:

«Изготовление моделей молекул органических соединений»

Тема 1.2. – 1.6. Предельные углеводороды, этиленовые и диеновые углеводороды, ацетиленовые углеводороды, ароматические углеводороды, природные источники углеводородов

Требования к знаниям: обучающийся должен знать гибридизацию орбиталей, пространственное строение молекул, молярный объем газообразных веществ, углеродный скелет, функциональная группа, гомология, структурная и пространственная изомерия, классификацию и номенклатуру органических соединений, углеводороды.

Требования к умениям: обучающийся должен уметь называть изученные вещества по «тривиальной» или международной номенклатурам, определять пространственное строение молекул, изомеры и гомологи, принадлежность веществ к разным классам органических веществ, типы реакций в органической химии, характеризовать строение и свойства углеводородов, объяснять зависимость реакционной способности углеводородов от строения их молекул, выполнять химический эксперимент по распознаванию углеводородов, проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакций, осуществлять самостоятельный поиск химической информации с использованием различных источников.

Алканы. Алканы: гомологический ряд, изомерия и номенклатура алканов. Химические свойства алканов (метана, этана): горение, замещение, разложение, дегидрирование. Применение алканов на основе свойств.

Алкены. Этилен, его получение (дегидрированием этана, деполимеризацией полиэтилена). Гомологический ряд, изомерия, номенклатура алкенов. Химические свойства этилена: горение, качественные реакции (обесцвечивание бромной воды и раствора перманганата калия), гидратация, полимеризация. Применение этилена на основе свойств.

Диены и каучуки. Понятие о диенах как углеводородах с двумя двойными связями. Сопряженные диены. Химические свойства бутадиена-1,3 и изопрена: обесцвечивание бромной воды и полимеризация в каучуки. Натуральный и синтетические каучуки. Резина.

Алкины. Ацетилен. Химические свойства ацетилена: горение, обесцвечивание бромной воды, присоединение хлороводорода и гидратация. Применение ацетилена на основе свойств. Межклассовая изомерия с алкадиенами.

Арены. Бензол. Химические свойства бензола: горение, реакции замещения (галогенирование, нитрование). Применение бензола на основе свойств.

Природные источники углеводородов. Природный газ: состав, применение в качестве топлива.

Нефть. Состав и переработка нефти. Перегонка нефти. Нефтепродукты.

Демонстрации. Горение метана, этилена, ацетилена. Отношение метана, этилена, ацетилена и бензола к растворам перманганата калия и бромной воде. Получение этилена реакцией дегидратации этанола, ацетилена – гидролизом карбида кальция. Разложение каучука при нагревании, испытание продуктов разложения на непредельность. Коллекция образцов нефти и нефтепродуктов. Коллекция «Каменный уголь и продукция коксохимического производства».

Лабораторные опыты. Ознакомление с коллекцией образцов нефти и продуктов ее переработки. Ознакомление с коллекцией каучуков и образцами изделий из резины.

Профильные и профессионально значимые элементы содержания. Правило В.В. Марковникова. Классификация и назначение каучуков. Классификация и назначение резин. Вулканизация каучука.

Понятие об экстракции. Восстановление нитробензола в анилин. Гомологический ряд аренов. Толуол. Нитрование толуола. Тротил. Основные направления промышленной переработки природного газа. Попутный нефтяной газ, его переработка. Процессы промышленной переработки нефти: крекинг, риформинг. Октановое число бензинов и цетановое число дизельного топлива.

Тема 1.7. – 1.10 Гидроксильные соединения, альдегиды и кетоны, карбоновые кислоты и их производные, углеводы

Требования к знаниям: обучающийся должен знать гибридизацию орбиталей, пространственное строение молекул, молярный объем газообразных веществ, углеродный скелет, функциональную группу, гомологию, структурную и пространственную изомерию, классификацию и номенклатуру спиртов, фенолов, альдегидов, карбоновых кислот, сложных эфиров и жиров, углеводов.

Требования к умениям: обучающийся должен уметь называть изученные вещества по «тривиальной» или международной номенклатурам, определять пространственное строение молекул, изомеры и гомологи, принадлежность веществ к разным классам органических веществ, типы реакций в органической химии, характеризовать строение и свойства кислородсодержащих органических соединений, объяснять зависимость реакционной способности кислородсодержащих органических соединений от строения их молекул, выполнять химический эксперимент по распознаванию кислородсодержащих органических соединений, проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакций, осуществлять самостоятельный поиск химической информации с использованием различных источников.

Спирты. Получение этанола брожением глюкозы и гидратацией этилена. Гидроксильная группа как функциональная. Понятие о предельных одноатомных спиртах. Химические свойства этанола: взаимодействие с натрием, образование простых и сложных эфиров, окисление в альдегид. Применение этанола на основе свойств. Алкоголизм, его последствия и предупреждение.

Глицерин как представитель многоатомных спиртов. Качественная реакция на многоатомные спирты. Применение глицерина.

Фенол. Физические и химические свойства фенола. Взаимное влияние атомов в молекуле фенола: взаимодействие с гидроксидом натрия и азотной кислотой. Применение фенола на основе свойств.

Альдегиды. Понятие об альдегидах. Альдегидная группа как функциональная. Формальдегид и его свойства: окисление в соответствующую кислоту, восстановление в соответствующий спирт. Получение альдегидов окислением соответствующих спиртов. Применение формальдегида на основе его свойств.

Карбоновые кислоты. Понятие о карбоновых кислотах. Карбоксильная группа как функциональная. Гомологический ряд предельных одноосновных карбоновых кислот. Получение карбоновых кислот окислением альдегидов. Химические свойства уксусной кислоты: общие свойства с минеральными кислотами и реакция этерификации. Применение уксусной кислоты на основе свойств. Высшие жирные кислоты на примере пальмитиновой и стеариновой.

Сложные эфиры и жиры. Получение сложных эфиров реакцией этерификации. Сложные эфиры в природе, их значение. Применение сложных эфиров на основе свойств.

Жиры как сложные эфиры. Классификация жиров. Химические свойства жиров: гидролиз и гидрирование жидких жиров. Применение жиров на основе свойств. Мыла.

Углеводы. Углеводы, их классификация: моносахариды (глюкоза, фруктоза), дисахариды (сахароза) и полисахариды (крахмал и целлюлоза).

Глюкоза – вещество с двойственной функцией – альдегидоспирт. Химические свойства глюкозы: окисление в глюконовую кислоту, восстановление в сорбит, спиртовое брожение. Применение глюкозы на основе свойств.

Значение углеводов в живой природе и жизни человека. Понятие о реакциях поликонденсации и гидролиза на примере взаимопревращений: глюкоза \longrightarrow полисахарид.

Демонстрации. Окисление спирта в альдегид. Качественные реакции на многоатомные спирты. Растворимость фенола в воде при обычной температуре и при нагревании. Качественные реакции на фенол. Реакция серебряного зеркала альдегидов и глюкозы. Окисление альдегидов и глюкозы в кислоту с помощью гидроксида меди(II). Качественная реакция на крахмал. Коллекция эфирных масел.

Лабораторные опыты. Растворение глицерина в воде и взаимодействие с гидроксидом меди(II). Свойства уксусной кислоты, общие со свойствами минеральных кислот. Доказательство непредельного характера жидкого жира. Взаимодействие глюкозы и сахарозы с гидроксидом меди(II). Качественная реакция на крахмал.

Профильные и профессионально значимые элементы содержания. Метиловый спирт и его использование в качестве химического сырья. Токсичность метанола и правила техники безопасности при работе с ним. Этиленгликоль и его применение. Токсичность этиленгликоля и правила техники безопасности при работе с ним.

Получение фенола из продуктов коксохимического производства и из бензола. Поликонденсация формальдегида с фенолом в фенолоформальдегидную смолу. Ацетальдегид. Понятие о кетонах на примере ацетона. Применение ацетона в технике и промышленности.

Многообразие карбоновых кислот (щавелевая кислота как двухосновная, акриловая кислота как непредельная, бензойная кислота как ароматическая).

Пленкообразующие масла. Замена жиров в технике непищевым сырьем. Синтетические моющие средства.

Молочнокислородное брожение глюкозы. Кисломолочные продукты. Силосование кормов. Нитрование целлюлозы. Пироксалин.

Тема 1.11.-1.12. Амины, аминокислоты, белки. Азотсодержащие гетероциклические соединения, нуклеиновые кислоты

Требования к знаниям: обучающийся должен знать гибридизацию орбиталей, пространственное строение молекул, молярный объем газообразных веществ, углеродный скелет, функциональную группу, гомологию, структурную и пространственную изомерию, классификацию и номенклатуру аминов, аминокислот, белков, полимеров.

Требования к умениям: обучающийся должен уметь называть изученные вещества по «тривиальной» или международной номенклатурам, определять пространственное строение молекул, изомеры и гомологи, принадлежность веществ к разным классам органических веществ, типы реакций в органической химии, характеризовать строение и свойства азотсодержащих органических соединений, объяснять зависимость реакционной способности азотсодержащих органических соединений от строения их молекул, выполнять химический эксперимент по распознаванию азотсодержащих органических соединений, проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакций, осуществлять самостоятельный поиск химической информации с использованием различных источников.

Амины. Понятие об аминах. Алифатические амины, их классификация и номенклатура. Анилин, как органическое основание. Получение анилина из нитробензола. Применение анилина на основе свойств.

Аминокислоты. Аминокислоты как амфотерные дифункциональные органические соединения. Химические свойства аминокислот: взаимодействие со щелочами, кислотами и друг с другом (реакция поликонденсации). Пептидная связь и полипептиды. Применение аминокислот на основе свойств.

Белки. Первичная, вторичная, третичная структуры белков. Химические свойства белков: горение, денатурация, гидролиз, цветные реакции. Биологические функции белков.

Полимеры. Белки и полисахариды как биополимеры.

Пластмассы. Получение полимеров реакцией полимеризации и поликонденсации. Термопластичные и терморезистивные пластмассы. Представители пластмасс.

Волокна, их классификация. Получение волокон. Отдельные представители химических волокон.

Демонстрации. Взаимодействие аммиака и анилина с соляной кислотой. Реакция анилина с бромной водой. Доказательство наличия функциональных групп в растворах аминокислот. Растворение и осаждение белков. Цветные реакции белков. Горение птичьего пера и шерстяной нити.

Лабораторные опыты. Растворение белков в воде. Обнаружение белков в молоке и в мясном бульоне. Денатурация раствора белка куриного яйца спиртом, растворами солей тяжелых металлов и при нагревании.

Практические работы:

- 1) «Решение экспериментальных задач на идентификацию органических соединений»
- 2) «Распознавание пластмасс и волокон»

Тема 1.13. Биологически активные соединения

Требования к знаниям: обучающийся должен знать понятия о ферментах, витаминах, гормонах, лекарствах (как химиотерапевтических препаратах)

Требования к умениям: обучающийся должен уметь называть изученные вещества по «тривиальной» или международной номенклатурам, применять правила техники безопасности.

Ферменты. Понятие о ферментах как о биологических катализаторах белковой природы. Особенности строения и свойств в сравнении с неорганическими катализаторами. Классификация ферментов. Особенности строения и свойств ферментов:

селективность и эффективность. Зависимость активности ферментов от температуры и pH среды. Значение ферментов в биологии и применение в промышленности.

Витамины. Понятие о витаминах. Их классификация и обозначение. Норма потребления витаминов. Водорастворимые (на примере витаминов С, группы В и Р) и жирорастворимые (на примере витаминов А, В и Е). Авитаминозы, гипервитаминозы и гиповитаминозы, их профилактика.

Гормоны. Понятие о гормонах как биологически активных веществах, выполняющих эндокринную регуляцию жизнедеятельности организмов. Классификация гормонов: стероиды, производные аминокислот, полипептидные и белковые гормоны. Отдельные представители: эстрадиол, тестостерон, инсулин, адреналин.

Лекарства. Понятие о лекарствах как химиотерапевтических препаратах. Краткие исторические сведения о возникновении и развитии химиотерапии. Группы лекарств: сульфамиды (стрептоцид), антибиотики (пенициллин), антипиретики (аспирин), анальгетики (анальгин). Механизм действия некоторых лекарственных препаратов, строение молекул, прогнозирование свойств на основе анализа химического строения. Антибиотики, их классификация по строению, типу и спектру действия. Безопасные способы применения, лекарственные формы.

Демонстрации

Сравнение скорости разложения H_2O_2 под действием фермента каталазы и неорганических катализаторов: K_2O_2 , $FeCl_3$, MnO_2 .

Образцы витаминных препаратов.

Поливитамины.

Лабораторные опыты

Испытание растворимости адреналина в воде и соляной кислоте.

Обнаружение аспирина в готовой лекарственной форме.

Практические занятия

Обнаружение витамина А в подсолнечном масле. Обнаружение витамина С в яблочном соке. Определение витамина В в рыбьем жире или курином желтке.

Действие амилазы слюны на крахмал. Действие дегидрогеназы на метиленовый синий. Действие каталазы на пероксид водорода.

РАЗДЕЛ 2. ОБЩАЯ И НЕОРГАНИЧЕСКАЯ ХИМИЯ

Тема 2.1. – 2.2. Химия – наука о веществах, строение атома

Требования к знаниям: обучающийся должен знать важнейшие химические понятия – вещество, атом, молекула, химический элемент, аллотропия, простые и сложные вещества, качественный и количественный состав веществ, химические знаки и формулы, относительные атомная и молекулярная массы, количество вещества; основные законы химии - стехиометрия, закон сохранения массы веществ, закон постоянства состава веществ молекулярной структуры, закон Авогадро и следствия из него.

Требования к умениям: обучающийся должен уметь решать задачи на нахождение относительной молекулярной массы, определение массовой доли химических элементов в сложном веществе.

Основные понятия химии. Вещество. Атом. Молекула. Химический элемент. Аллотропия. Простые и сложные вещества. Качественный и количественный состав веществ. Химические знаки и формулы. Относительные атомная и молекулярная массы. Количество вещества.

Основные законы химии. Стехиометрия. Закон сохранения массы веществ. Закон постоянства состава веществ молекулярной структуры. Закон Авогадро и следствия из него.

Расчетные задачи на нахождение относительной молекулярной массы, определение массовой доли химических элементов в сложном веществе.

Демонстрации. Модели атомов химических элементов. Модели молекул простых и сложных веществ. Коллекция простых и сложных веществ. Некоторые вещества количеством 1 моль. Модель молярного объема газов. Аллотропия фосфора, кислорода, олова.

Профильные и профессионально значимые элементы содержания. Аллотропные модификации углерода (алмаз, графит), кислорода (кислород, озон), олова (серое и белое олово). Понятие о химической технологии, биотехнологии и нанотехнологии.

Тема 2.3. Периодический закон и Периодическая система химических элементов Д.И. Менделеева

Требования к знаниям: обучающийся должен знать Периодический закон Д.И. Менделеева, ядро (протоны и нейтроны), электронную оболочку, изотопы, строение электронных оболочек атомов элементов малых периодов, особенности строения электронных оболочек атомов элементов больших периодов (переходных элементов), понятие об орбиталях. *s*-, *p*- и *d*-орбитали, электронные конфигурации атомов химических элементов.

Требования к умениям: обучающийся должен уметь определять пространственное строение молекул, характер взаимного влияния атомов в молекулах, характеризовать *s*-, *p*-*d*-элементы по их положению в Периодической системе Д.И. Менделеева, объяснять зависимость свойств химического элемента и образованных им веществ от положения в Периодической системе Д.И. Менделеева

Периодический закон Д.И. Менделеева. Открытие Д.И. Менделеевым Периодического закона. Периодический закон в формулировке Д.И. Менделеева.

Периодическая таблица химических элементов – графическое отображение периодического закона. Структура периодической таблицы: периоды (малые и большие), группы (главная и побочная).

Строение атома и периодический закон Д.И. Менделеева. Атом – сложная частица. Ядро (протоны и нейтроны) и электронная оболочка. Изотопы. Строение электронных оболочек атомов элементов малых периодов. Особенности строения электронных оболочек атомов элементов больших периодов (переходных элементов). Понятие об орбиталях. *s*-, *p*- и *d*-Орбитали. Электронные конфигурации атомов химических элементов.

Современная формулировка периодического закона. Значение периодического закона и периодической системы химических элементов Д.И. Менделеева для развития науки и понимания химической картины мира.

Демонстрации. Различные формы Периодической системы химических элементов Д.И. Менделеева. Динамические таблицы для моделирования Периодической системы. Электризация тел и их взаимодействие.

Лабораторная работа. Моделирование построения Периодической таблицы химических элементов.

Профильные и профессионально значимые элементы содержания. Радиоактивность. Использование радиоактивных изотопов в технических целях.

Рентгеновское излучение и его использование в технике и медицине. Моделирование как метод прогнозирования ситуации на производстве.

Тема 2.4. – 2.6 Структура вещества, полимеры, дисперсные системы

Требования к знаниям: обучающийся должен знать важнейшие химические понятия – химическая связь, типы химической связи, катионы, анионы, типы кристаллической решетки, агрегатные состояния вещества, дисперсные системы, чистые вещества и смеси.

Требования к умениям: обучающийся должен уметь называть изученные вещества по «тривиальной» или международной номенклатуре; определять тип химической связи в соединениях, заряд иона, тип кристаллической решетки; объяснять зависимость свойств неорганических веществ от их состава и строения, природу химической связи.

Ионная химическая связь. Катионы, их образование из атомов в результате процесса окисления. Анионы, их образование из атомов в результате процесса восстановления. Ионная связь, как связь между катионами и анионами за счет электростатического притяжения. Классификация ионов: по составу, знаку заряда, наличию гидратной оболочки. Ионные кристаллические решетки. Свойства веществ с ионным типом кристаллической решетки.

Ковалентная химическая связь. Механизм образования ковалентной связи (обменный и донорно-акцепторный). Электроотрицательность. Ковалентные полярная и неполярная связи. Кратность ковалентной связи. Молекулярные и атомные кристаллические решетки. Свойства веществ с молекулярными и атомными кристаллическими решетками.

Металлическая связь. Металлическая кристаллическая решетка и металлическая химическая связь. Физические свойства металлов.

Агрегатные состояния веществ и водородная связь. Твердое, жидкое и газообразное состояния веществ. Переход вещества из одного агрегатного состояния в другое. Водородная связь.

Чистые вещества и смеси. Понятие о смеси веществ. Гомогенные и гетерогенные смеси. Состав смесей: объемная и массовая доли компонентов смеси, массовая доля примесей.

Дисперсные системы. Понятие о дисперсной системе. Дисперсная фаза и дисперсионная среда. Классификация дисперсных систем. Понятие о коллоидных системах.

Демонстрации. Модель кристаллической решетки хлорида натрия. Образцы минералов с ионной кристаллической решеткой: кальцита, галита. Модели кристаллических решеток «сухого льда» (или иода), алмаза, графита (или кварца). Приборы на жидких кристаллах. Образцы различных дисперсных систем: эмульсий, суспензий, аэрозолей, гелей и золей. Коагуляция.

Лабораторная работа. Приготовление суспензии карбоната кальция в воде. Получение эмульсии моторного масла. Ознакомление со свойствами дисперсных систем.

Профильные и профессионально значимые элементы содержания. Полярность связи и полярность молекулы. Конденсация. Текучесть. Возгонка. Кристаллизация. Сублимация и десублимация. Аномалии физических свойств воды. Жидкие кристаллы. Минералы и горные породы как природные смеси. Эмульсии и суспензии. Золи (в том числе аэрозоли) и гели. Коагуляция.

Тема 2.7. – 2.9. Химические реакции, растворы, окислительно-восстановительные реакции. Электрохимические процессы.

Требования к знаниям: обучающийся должен знать важнейшие химические понятия – гидролиз, окисление и восстановление, скорость химической реакции, механизм реакции, катализ, тепловой эффект реакции, химическое равновесие, классификацию химических реакций

Требования к умениям: обучающийся должен уметь определять направление смещения равновесия под влиянием различных факторов, тип химической реакции; объяснять зависимость скорости химической реакции от различных факторов; использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для объяснения химических явлений, происходящих в природе, быту и на производстве; безопасной работы с веществами в лаборатории, быту и на производстве.

Классификация химических реакций. Реакции соединения, разложения, замещения, обмена. Каталитические реакции. Обратимые и необратимые реакции. Гомогенные и гетерогенные реакции. Экзотермические и эндотермические реакции. Тепловой эффект химических реакций. Термохимические уравнения.

Вода. Растворы. Растворение. Вода как растворитель. Растворимость веществ. Насыщенные, ненасыщенные, пересыщенные растворы. Зависимость растворимости газов, жидкостей и твердых веществ от различных факторов.

Массовая доля растворенного вещества.

Электролитическая диссоциация. Электролиты и неэлектролиты. Электролитическая диссоциация. Механизмы электролитической диссоциации для веществ с различными типами химической связи. Гидратированные и негидратированные ионы. Степень электролитической диссоциации. Сильные и слабые электролиты. Основные положения теории электролитической диссоциации. Кислоты, основания и соли как электролиты.

Окислительно-восстановительные реакции. Степень окисления. Окислитель и восстановление. Восстановитель и окисление. Метод электронного баланса для составления уравнений окислительно-восстановительных реакций.

Скорость химических реакций. Понятие о скорости химических реакций. Зависимость скорости химических реакций от различных факторов: природы реагирующих веществ, их концентрации, температуры, поверхности соприкосновения и использования катализаторов.

Обратимость химических реакций. Обратимые и необратимые реакции. Химическое равновесие и способы его смещения.

Демонстрации. Примеры необратимых реакций, идущих с образованием осадка, газа или воды. Зависимость скорости реакции от природы реагирующих веществ. Взаимодействие растворов серной кислоты с растворами тиосульфата натрия различной концентрации и температуры. Модель кипящего слоя. Зависимость скорости химической реакции от присутствия катализатора на примере разложения пероксида водорода с помощью диоксида марганца и каталазы. Модель электролизера. Модель электролизной ванны для получения алюминия. Модель колонны синтеза аммиака.

Лабораторная работа. Реакции, идущие с образованием осадка, газа или воды.

Профильные и профессионально значимые элементы содержания. Понятие об электролизе. Электролиз расплавов. Электролиз растворов. Электролитическое получение алюминия. Практическое применение электролиза. Гальванопластика. Гальваностегия. Рафинирование цветных металлов.

Катализ. Гомогенные и гетерогенные катализаторы. Промоторы. Каталитические яды. Ингибиторы.

Производство аммиака: сырье, аппаратура, научные принципы.

Тема 2.10.- 2.13. Классификация веществ. Простые вещества, основные классы неорганических и органических соединений, химия элементов, химия в жизни общества

Требования к знаниям: обучающийся должен знать основные законы химии – закон сохранения массы веществ, закон постоянства состава веществ, закон Авогадро; классификацию и номенклатуру неорганических соединений.

Требования к умениям: обучающийся должен уметь называть изученные вещества по «тривиальной» или международной номенклатуре; характеризовать общие химические

свойства основных классов неорганических соединений; объяснять зависимость свойств неорганических веществ от их состава и строения; выполнять химический эксперимент по распознаванию важнейших неорганических веществ.

Кислоты и их свойства. Кислоты как электролиты, их классификация по различным признакам. Химические свойства кислот в свете теории электролитической диссоциации. Особенности взаимодействия концентрированной серной и азотной кислот с металлами. Основные способы получения кислоты.

Основания и их свойства. Основания как электролиты, их классификация по различным признакам. Химические свойства оснований в свете теории электролитической диссоциации. Разложение нерастворимых в воде оснований. Основные способы получения оснований.

Соли и их свойства. Соли как электролиты. Соли средние, кислые и основные. Химические свойства солей в свете теории электролитической диссоциации. Способы получения солей.

Гидролиз солей.

Оксиды и их свойства. Солеобразующие и несолеобразующие оксиды. Основные, амфотерные и кислотные оксиды. Зависимость характера оксида от степени окисления образующего его металла. Химические свойства оксидов. Получение оксидов.

Водород. Двойственное положение водорода в периодической системе. Изотопы водорода. Тяжелая вода. Окислительные и восстановительные свойства водорода, его получение и применение. Роль водорода в живой и неживой природе.

Вода. Роль воды как средообразующего вещества клетки. Экологические аспекты водопользования.

Элементы IA-группы. Щелочные металлы. Общая характеристика щелочных металлов на основании положения в Периодической системе элементов Д. И. Менделеева и строения атомов. Получение, физические и химические свойства щелочных металлов. Катионы щелочных металлов как важнейшая химическая форма их существования, регулятивная роль катионов калия и натрия в живой клетке. Природные соединения натрия и калия, их значение.

Элементы IIA-группы. Общая характеристика щелочноземельных металлов и магния на основании положения в Периодической системе элементов Д. И. Менделеева и строения атомов. Кальций, его получение, физические и химические свойства. Важнейшие соединения кальция, их значение и применение. Кальций в природе, его биологическая роль.

Химия и производство. Химическая промышленность и химические технологии. Сырье для химической промышленности. Вода в химической промышленности. Энергия для химического производства. Научные принципы химического производства. Защита окружающей среды и охрана труда при химическом производстве. Основные стадии химического производства. Сравнение производства аммиака и метанола.

Химия в сельском хозяйстве. Химизация сельского хозяйства и ее направления. Растения и почва, почвенный поглощающий комплекс. Удобрения и их классификация. Химические средства защиты растений. Отрицательные последствия применения пестицидов и борьба с ними. Химизация животноводства.

Химия и экология. Химическое загрязнение окружающей среды. Охрана гидросферы от химического загрязнения. Охрана почвы от химического загрязнения. Охрана атмосферы от химического загрязнения. Охрана флоры и фауны от химического загрязнения. Биотехнология и генная инженерия.

Химия и повседневная жизнь человека. Домашняя аптека. Моющие и чистящие средства. Средства борьбы с бытовыми насекомыми. Средства личной гигиены и косметики. Химия и пища. Маркировки упаковок пищевых и гигиенических продуктов и умение их читать. Экология жилища. Химия и генетика человека.

Демонстрации. Взаимодействие азотной и концентрированной серной кислот с металлами. Горение фосфора и растворение продукта горения в воде. Получение и свойства амфотерного гидроксида. Необратимый гидролиз карбида кальция. Обратимый гидролиз солей различного типа.

Лабораторная работа. Испытание растворов кислот индикаторами.

Профильные и профессионально значимые элементы содержания. Правила разбавления серной кислоты. Использование серной кислоты в промышленности. Едкие щелочи, их использование в промышленности. Гашеная и негашеная известь, ее применение в строительстве. Гипс и алебастр, гипсование.

Понятие о pH раствора. Кислотная, щелочная, нейтральная среды растворов.

6. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

Наименование разделов	Максимальная нагрузка, час	Количество аудиторных часов		
			в том числе	
			лекций, уроков	лабораторных, практических занятий
Введение	2		2	
Раздел I. Органическая химия	78		40	38
1.1. Предмет органической химии. Теория строения органических соединений	10		8	2
1.2. Предельные углеводороды	8		4	4
1.3. Этиленовые и диеновые углеводороды	6		4	2
1.4. Ацетиленовые углеводороды	4		2	2
1.5. Ароматические углеводороды	4		2	2
1.6. Природные источники углеводородов	4		2	2
1.7. Гидроксильные соединения	6		2	4
1.8. Альдегиды и кетоны	6		2	4
1.9. Карбоновые кислоты и их производные	6		2	4
1.10. Углеводы	6		4	2
1.11. Амины, аминокислоты, белки	6		2	4
1.12. Азотсодержащие гетероциклические соединения. Нуклеиновые кислоты	6		2	4
1.13 Биологически активные соединения	6		4	2
2. Общая и неорганическая химия	93		53	40
2.1. Химия – наука о веществах	1		1	---
2.2. Строение атома	6		4	2
2.3. Периодический закон и Периодическая система химических элементов Д.И. Менделеева	10		8	2
2.4. Строение вещества	2			2
2.5. Полимеры	4		2	2
2.6. Дисперсные системы	2		2	
2.7. Химические реакции	10		4	6
2.8. Растворы	8		4	4
2.9. Окислительно – восстановительные реакции. Электрохимические процессы.	10		4	6
2.10. Классификация веществ. Простые вещества.	8		4	4
2.11. Основные классы неорганических и органических соединений	6		2	4
2.12. Химия элементов	10		4	6
2.13. Химия в жизни общества	6		4	2
Промежуточная аттестация в форме экзамена	10			
Итого	181		105	66

7. ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ВИДОВ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Содержание обучения	Характеристика основных видов деятельности студентов (на уровне учебных действий)
Важнейшие химические понятия	<p>Умение давать определение и оперировать следующими химическими понятиями: вещество, химический элемент, атом, молекула, относительные атомная и молекулярная массы, ион, аллотропия, изотопы, химическая связь, электроотрицательность, валентность, степень окисления, моль, молярная масса, молярный объем газообразных веществ, вещества молекулярного и немолекулярного строения, растворы, электролит и неэлектролит, электролитическая диссоциация, окислитель и восстановитель, окисление и восстановление, тепловой эффект реакции, скорость химической реакции, катализ, химическое равновесие, углеродный скелет, функциональная группа, изомерия, гомология</p>
Основные законы химии	<p>Формулирование законов сохранения массы веществ и постоянства состава веществ.</p> <p>Установка причинно-следственной связи между содержанием этих законов и написанием химических формул и уравнений. Установка эволюционной сущности менделеевской и современной формулировок периодического закона Д. И. Менделеева. Объяснение физического смысла символики периодической таблицы химических элементов Д. И. Менделеева (номеров элемента, периода, группы) и установка причинно-следственной связи между строением атома и закономерностями изменения свойств элементов и образованных ими веществ в периодах и группах.</p> <p>Характеристика элементов малых и больших периодов по их положению в Периодической системе Д. И. Менделеева</p>
Основные теории химии	<p>Установка зависимости свойств химических веществ от строения атомов образующих их химических элементов. Характеристика важнейших типов химических связей и относительности этой типологии.</p> <p>Объяснение зависимости свойств веществ от их состава и строения кристаллических решеток.</p> <p>Формулировка основных положений теории электролитической диссоциации и характеристика в свете этой теории свойств основных классов неорганических соединений. Формулировка основных положений теории химического строения органических соединений и характеристика в свете этой теории свойств основных классов органических соединений</p>

Важнейшие вещества и материалы	<p>Характеристика состава, строения, свойств, получения и применения важнейших металлов (ТА и II А групп, алюминия, железа, а в естественно-научном профиле и некоторых й-элементов) и их соединений.</p> <p>Характеристика состава, строения, свойств, получения и применения важнейших неметаллов (VIII А, VIIA, VIA групп, а также азота и фосфора, углерода и кремния, водорода) и их соединений.</p> <p>Характеристика состава, строения, свойств, получения и применения важнейших классов углеводородов (алканов, циклоалканов, алкенов, алкинов, аренов) и их наиболее значимых в народнохозяйственном плане представителей. Аналогичная характеристика важнейших представителей других классов органических соединений: метанола и этанола, сложных эфиров, жиров, мыл, альдегидов (формальдегидов и ацетальдегида), кетонов (ацетона), карбоновых кислот (уксусной кислоты, для естественно-научного профиля представителей других классов кислот), моносахаридов (глюкозы), дисахаридов (сахарозы), полисахаридов (крахмала и целлюлозы), анилина, аминокислот, белков, искусственных и синтетических волокон, каучуков, пластмасс</p>
Химический язык и символика	<p>Использование в учебной и профессиональной деятельности химических терминов и символики.</p> <p>Название изученных веществ по тривиальной или международной номенклатуре и отражение состава этих соединений с помощью химических формул.</p> <p>Отражение химических процессов с помощью уравнений химических реакций</p>
Содержание обучения	<p>Характеристика основных видов деятельности студентов (на уровне учебных действий)</p>
Химические реакции	<p>Объяснение сущности химических процессов. Классификация химических реакций по различным признакам: числу и составу продуктов и реагентов, тепловому эффекту, направлению, фазе, наличию катализатора, изменению степеней окисления элементов, образующих вещества.</p> <p>Установка признаков общего и различного в типологии реакций для неорганической и органической химии. Классификация веществ и процессов с точки зрения окисления-восстановления. Составление уравнений реакций с помощью метода электронного баланса.</p> <p>Объяснение зависимости скорости химической реакции и положения химического равновесия от различных факторов</p>
Химический эксперимент	<p>Выполнение химического эксперимента в полном соответствии с правилами безопасности.</p> <p>Наблюдение, фиксация и описание результатов проведенного эксперимента</p>

8. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ХИМИЯ»

Освоение программы учебной дисциплины «Химия» предполагает наличие в профессиональной образовательной организации, реализующей образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, кабинета химии с лабораторией и лаборантской комнатой, в котором

имеется возможность обеспечить свободный доступ в Интернет во время учебного занятия и в период внеучебной деятельности обучающихся.

Помещение кабинета должно удовлетворять требованиям Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов (СанПиН 2.4.2 № 178-02) и быть оснащено типовым оборудованием, указанным в настоящих требованиях, в том числе специализированной учебной мебелью и средствами обучения, достаточными для выполнения требований к уровню подготовки обучающихся¹.

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

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

- многофункциональный комплекс преподавателя;
- натуральные объекты, модели, приборы и наборы для постановки демонстрационного и ученического эксперимента;
- печатные и экранно-звуковые средства обучения;
- средства новых информационных технологий;
- реактивы;
- перечни основной и дополнительной учебной литературы;
- вспомогательное оборудование и инструкции;
- библиотечный фонд.

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

Библиотечный фонд может быть дополнен химической энциклопедией, справочниками, книгами для чтения по химии.

В процессе освоения программы учебной дисциплины «Химия» студенты должны иметь возможность доступа к электронным учебным материалам по химии, имеющимся в свободном доступе в сети Интернет (электронным книгам, практикумам, тестам, материалам ЕГЭ и др.).

9. ИТОГОВЫЙ КОНТРОЛЬ

Итоговый контроль за весь курс изучения дисциплины проводится в форме экзамена.

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения лабораторно - практических занятий, выполнения задач, контрольных работ, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Оценка «5» (отлично) выставляется, если учащийся набирает 20 и более баллов, оценка «4» (хорошо) - 17-19 баллов, оценка «3» (удовлетворительно) - 11-16 баллов, оценка «2» (неудовлетворительно) - 0-10 баллов.

Вопросы **A1-A10** оцениваются в 1 балл, **B1** – 2 балла, **B2-B5** – 1 балл, **C1** – 4 балла, **C2** – 3 балла.

A1 Атому хлора в основном состоянии соответствует электронная конфигурация частицы

- а) Mn^0 б) Ar^+ в) S^+ г) Ti^0

A2 В каком ряду химические элементы расположены в порядке возрастания их атомного

радиуса?

- а) Be, Mg, Ca, Sr

- в) Rb, K, Na, Li

¹ Письмо Министерства образования и науки РФ от 24.11.2011 № МД-1552/03 «Об оснащении общеобразовательных учреждений учебным и учебно-лабораторным оборудованием».

б) Na, Mg, Al, Si

г) Sn, Ge, Si, C

A3 Какая химическая связь образуется между атомами элементов с порядковыми номерами 11 и 17?

а) ионная

в) ковалентная полярная

б) металлическая

г) ковалентная неполярная

A4 В каком ряду простые вещества расположены в порядке усиления их металлических свойств?

а) Na, Mg, Al

в) Na, K, Rb

б) K, Na, Be

г) Ba, Sr, Ca

A5 В соединениях KNO_3 , N_2O_3 , HNO_2 степень окисления азота соответственно равна

а) +5, +3, +3

в) +4, +3, +1

б) +3, +5, +4

г) -3, +5, +3

A6 Окислительные свойства элементов увеличиваются в ряду

а) азот, углерод

в) кислород, азот

б) углерод, кремний

г) хлор, фтор

A7 Химическая реакция возможна между

а) $Fe + K_3PO_4$

в) $Fe + CuCl_2$

б) $Mg + NaCl$

г) $Ag + Cu(NO_3)_2$

A8 В схеме химической реакции вещества X и Y

$Ca + X \rightarrow Ca(OH)_2 + Y$

а) H_2O и H_2

в) H_2O и O_2

б) H_2 и O_2

г) $Ba(OH)_2$ и Ba

A9 Гомологами не являются

а) циклопентан и циклогексан

в) бутен и пентен

б) циклопропан и пропан

г) этан и гексан

A10 Изомерами являются

а) бензол и фенол

в) метан и метанол

б) гексан и 2-метилпентан

г) этанол и уксусная кислота

ЧАСТЬ II.

B1 Установите соответствие между формулами оксидов и характером их свойств. В ответе напишите

четыре числа.

Формулы оксидов

а) P_2O_3 , CrO_3 , B_2O_3

б) CO , N_2O , NO

в) ZnO , Al_2O_3 , BeO

г) CaO , Na_2O , MnO

Характер свойств оксида

1) амфотерный

2) основной

3) кислотный

4) несолеобразующий

B2 Выведите формулу углеводорода, в котором массовая доля углерода составляет 85,7 %, имеющий плотность паров по водороду 28.

B3 Вычислите объем водорода, выделившегося при взаимодействии 7,2 г магния с серной кислотой.

B4 При нагревании 5,4 г алюминия с 5,6 г серы образуется сульфид алюминия. Вычислите массу сульфида алюминия.

B5 Вычислите массу соли, образовавшейся при пропускании 5,6 л хлороводорода через раствор, содержащий 11,2 г гидроксида калия.

ЧАСТЬ III

C1 Даны вещества: алюминий, оксид марганца(IV), водный раствор сульфата меди(II) и концентрированная соляная кислота. Напишите уравнения **четырёх** возможных реакций между этими веществами

.С2 К 100г 10%-ного раствора хлорида кальция добавили 100г 10%-ного раствора нитрата серебра(I). Вычислите массу (в граммах) полученного осадка.

2 вариант

ЧАСТЬ I.

Вопросы **A1-A10** оцениваются в 1 балл, **B1** – 2 балла, **B2-B5** – 1 балл, **C1** – 4 балла, **C2** – 3 балла

A1 Число электронов в ионе S^{2-}

- а) 16 в) 18
- б) 32 г) 30

A2 Химические элементы расположены в порядке уменьшения их атомных радиусов

- а) Zn, Cd, Ca б) Cl, Br, F в) In, Sn, Sb г) Br, Se, As

A3 Соединениями с ковалентной полярной и ковалентной неполярной связью являются соответственно:

- а) NaCl и Cl_2 б) HCl и O_2 в) O_3 и HF г) NH_3 и H_2O

A4 В каком ряду простые вещества расположены в порядке уменьшения их металлических свойств?

- а) Li, Na, K в) Rb, Sr, Cs
- б) Ca, Mg, Sr г) Li, Be, B

A5 Степень окисления « - 3» мышьяк проявляет в соединении

- а) As_2O_3 б) Na_3AsO_4 в) Ca_3As_2 г) As_2O_5

A6 Наибольшей восстановительной активностью обладает

- а) Si б) P в) S г) Cl

A7 Химическая реакция возможна между

- а) $Ca + ZnCl_2$ в) $Zn + CaCl_2$
- б) $Fe + LiCl$ г) $Pb + Zn(NO_3)_2$

A8 В схеме превращений $CuSO_4 \rightarrow X_1 \rightarrow X_2 \rightarrow Cu$ веществами X_1 и X_2 могут быть

- а) $Cu(OH)_2$ и CuO в) CuO и CuS
- б) $CuCl_2$ и $Cu(OH)_2$ г) $CuCl_2$ и CuO

A9 Изомерами не являются

- а) циклобутан и 2-метилпропан
- б) пентен-1 и метилциклобутан
- в) бутадиен-1, 3 и бутин-1
- г) гексан и 2, 3-диметилбутан

A10 Гомологами являются:

- а) этен и метан в) циклобутан и бутан
- б) пропан и бутан г) этин и этен

ЧАСТЬ II.

B1 Установите соответствие между формулами оксидов и названием класса (группы), к которому они принадлежат. В ответе напишите четыре числа.

Формулы оксидов
а) Cr_2O_3, BeO, MnO_2
б) CO, N_2O, NO
в) FeO, SrO, CrO
г) P_2O_3, CrO_3, B_2O_3

Характер свойств оксида
1) амфотерный оксид
2) основной оксид
3) кислотный оксид
4) несолеобразующий оксид

B2 Массовая доля углерода в углеводороде составляет 83,3 %, относительная плотность паров этого вещества по водороду равна 36. Выведите формулу данного углеводорода.

B3 При взаимодействии серы с кислородом образовался оксид серы (IV) количеством вещества 4 моль. Какова масса прореагировавшей серы?

В4 Вычислите объем водорода, образующегося при взаимодействии 13,0 г цинка с серной кислотой массой 24,5 г.

В5 Вычислите массу соли, которая образовалась в результате реакции между гидроксидом бария массой 51,3 г и азотной кислотой массой 31,5

ЧАСТЬ III

С1 Даны вещества: цинк, гидроксид калия, хлорид железа(II) и бромоводородная кислота. Напишите уравнения **четырёх** возможных реакций между этими веществами.

С2 Установите молекулярную формулу простого эфира, если при сгорании 4,6г его образуется 8,8г углекислого газа и 5,4г воды.

10. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Для обучающихся

1. Габриелян О.С. Химия. Учебник.10 кл. Москва, Просвещение,2014 (базовый уровень). СОГЛАШЕНИЕ
2. Габриелян О.С. Химия. Учебник.11 кл. Москва, Просвещение,2014 (базовый уровень) СОГЛАШЕНИЕ

Для преподавателей

1. Конституция Российской Федерации (принята всенародным голосованием 12.12.1993) (с учетом поправок, внесенных федеральными конституционными законами РФ о поправках к Конституции РФ от 30.12.2008 № 6-ФКЗ, от 30.12.2008 № 7-ФКЗ) // СЗ РФ. — 2009. — № 4. — Ст. 445.

2. Федеральный закон от 29.12. 2012 № 273-ФЗ (в ред. федеральных законов от 07.05.2013 № 99-ФЗ, от 07.06.2013 № 120-ФЗ, от 02.07.2013 № 170-ФЗ, от 23.07.2013 № 203-ФЗ, от 25.11.2013 № 317-ФЗ, от 03.02.2014 № 11-ФЗ, от 03.02.2014 № 15-ФЗ, от 05.05.2014 № 84-ФЗ, от 27.05.2014 № 135-ФЗ, от 04.06.2014 № 148-ФЗ, с изм., внесенными Федеральным законом от 04.06.2014 № 145-ФЗ) «Об образовании в Российской Федерации».

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

4. Приказ Минобрнауки России от 29.12.2014 № 1645 «О внесении изменений в Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 № 413 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования"».

5. Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259 «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования».

6. Габриелян О.С. и др. Химия. Тесты, задачи и упражнения: учеб. пособие. - М., 2014г

7. Габриелян О.С. Химия. Пособие для подготовки к ЕГЭ: учеб. пособие. - М., 2014г

Департамент образования и молодёжной политики
Ханты-Мансийского автономного округа – Югры
Бюджетное учреждение профессионального образования
Ханты-Мансийского автономного округа – Югры
«Междуреченский агропромышленный колледж»

Согласовано
Протокол заседания МС
от «13» 03 2017 г. № 5



Утверждено
Директор
Н.Н. Лунина
Н.Н. Лунина
Приказ от «07» 08 2017 г. №229-1/од

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОДП.03 БИОЛОГИЯ**

Профессия –	Повар, кондитер
Код профессии -	43.01.09
Срок обучения -	3 года 10 месяцев
Квалификация -	Повар, кондитер
Базовое образование -	<i>основное общее</i>
Получаемое образование -	<i>среднее профессиональное с получением среднего общего образования</i>

г.п. Междуреченский, 2017 г

Рабочая программа учебной дисциплины ОДБ.11 Биология разработана на основе ФГОС среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ № 413 от 17.05.2012 года и зарегистрированного приказом Минюста №24480 от 07.06.2012 года (ред. От 29.12.2014), а также на основе примерной программы учебной дисциплины «Биология», рекомендованной Федеральным государственным автономным учреждением «Федеральный институт развития образования» (ФГАУ «ФИРО») для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (Протокол № 3 от 21 июля 2015 г. Регистрационный номер рецензии 372 от 23 июля 2015 г. ФГАУ «ФИРО») с учетом требований Федеральных государственных образовательных стандартов по получаемой профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259).

Организация-разработчик: бюджетное учреждение профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа - Югры «Междуреченский агропромышленный колледж»

Разработчик(и): Громова Вера Геннадьевна, преподаватель

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Биология» предназначена для изучения биологии в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих служащих.

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

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

- получение фундаментальных знаний о биологических системах (Клетка, Организм, Популяция, Вид, Экосистема); истории развития современных представлений о живой природе, выдающихся открытиях в биологической науке; роли биологической науки в формировании современной естественно-научной картины мира; методах научного познания;
- овладение умениями логически мыслить, обосновывать место и роль биологических знаний в практической деятельности людей, развитии современных технологий; определять живые объекты в природе; проводить наблюдения за экосистемами с целью их описания и выявления естественных и антропогенных изменений; находить и анализировать информацию о живых объектах;
- развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей обучающихся в процессе изучения биологических явлений; выдающихся достижений биологии, вошедших в общечеловеческую культуру; сложных и противоречивых путей развития современных научных взглядов, идей, теорий, концепций, гипотез (о сущности и происхождении жизни, человека) в ходе работы с различными источниками информации;
- воспитание убежденности в необходимости познания живой природы, необходимости рационального природопользования, бережного отношения к природным ресурсам и окружающей среде, собственному здоровью; уважения к мнению оппонента при обсуждении биологических проблем;
- использование приобретенных биологических знаний и умений в повседневной жизни для оценки последствий своей деятельности (и деятельности других людей) по отношению к окружающей среде, здоровью других людей и собственному здоровью; обоснование и соблюдение мер профилактики заболеваний, оказание первой помощи при травмах, соблюдение правил поведения в природе.

В программу включено содержание, направленное на формирование у студентов компетенций, необходимых для качественного освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования; программы подготовки квалифицированных рабочих служащих (ППКРС)

2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «БИОЛОГИЯ»

Биология — система наук, изучающая все аспекты жизни, на всех уровнях организации живого, начиная с молекулярного и заканчивая биосферным. Объектами изучения биологии являются живые организмы, их строение и жизнедеятельность, их многообразие, происхождение, эволюция и распределение живых организмов на Земле.

Общая биология изучает законы исторического и индивидуального развития организмов, общие законы жизни и те особенности, которые характерны для всех видов живых существ на планете, а также их взаимодействие с окружающей средой.

Биология, таким образом, является одной из основополагающих наук о жизни, а владение биологическими знаниями — одним из необходимых условий сохранения жизни на планете.

Основу содержания учебной дисциплины «Биология» составляют следующие ведущие идеи: отличительные признаки живой природы, ее уровневая организация и эволюция. В соответствии с ними выделены содержательные линии: биология как наука; биологические закономерности; методы научного познания; клетка; организм; популяция; вид; экосистемы (в том числе биосфера).

Содержание учебной дисциплины направлено на подготовку обучающихся к решению важнейших задач, стоящих перед биологической наукой, — по рациональному природопользованию, охране окружающей среды и здоровья людей.

При освоении профессии СПО естественно-научного профиля профессионального образования биология изучается более углубленно, как профильная учебная дисциплина, учитывающая специфику осваиваемых профессий или специальностей. Это выражается в содержании обучения, количестве часов, выделяемых на изучение отдельных тем учебной дисциплины, глубине их освоения обучающимися, объеме и характере практических занятий, демонстраций, видах внеаудиторной самостоятельной работы студентов и т. п.

При отборе содержания учебной дисциплины «Биология» использован культуросообразный подход, в соответствии с которым обучающиеся должны усвоить знания и умения, необходимые для формирования общей культуры, определяющей адекватное поведение человека в окружающей среде, востребованные в жизни и в практической деятельности.

Особое внимание уделено экологическому образованию и воспитанию обучающихся, формированию у них знаний о современной естественно-научной картине мира, ценностных ориентаций, что свидетельствует о гуманизации биологического образования.

Содержание учебной дисциплины предусматривает формирование у обучающихся общенаучных знаний, умений и навыков, универсальных способов деятельности и ключевых компетенций, включающих умение сравнивать биологические объекты, анализировать, оценивать и обобщать полученные сведения, уметь находить и использовать информацию из различных источников.

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

3. МЕСТО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В УЧЕБНОМ ПЛАНЕ

Учебная дисциплина «Биология» является учебным предметом по выбору из обязательной предметной области «Естественные науки» ФГОС среднего общего образования.

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

В учебных планах ППКРС, место учебной дисциплины «Биология» — в составе общеобразовательных учебных дисциплин по выбору, формируемых из обязательных предметных областей ФГОС среднего общего образования, для профессий СПО соответствующего профиля профессионального образования.

4. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

· личностных:

– сформированность чувства гордости и уважения к истории и достижениям отечественной биологической науки; представления о целостной естественнонаучной картине мира;

– понимание взаимосвязи и взаимозависимости естественных наук, их влияния на окружающую среду, экономическую, технологическую, социальную и этическую сферы деятельности человека;

– способность использовать знания о современной естественно-научной картине мира в образовательной и профессиональной деятельности; возможности информационной среды для обеспечения продуктивного самообразования;

– владение культурой мышления, способность к обобщению, анализу, восприятию информации в области естественных наук, постановке цели и выбору путей ее достижения в профессиональной сфере;

– способность руководствоваться в своей деятельности современными принципами толерантности, диалога и сотрудничества; готовность к взаимодействию с коллегами, работе в коллективе;

– готовность использовать основные методы защиты от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий;

– обладание навыками безопасной работы во время проектно-исследовательской и экспериментальной деятельности, при использовании лабораторного оборудования;

– способность использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для соблюдения мер профилактики отравлений, вирусных и других заболеваний, стрессов, вредных привычек (курения, алкоголизма, наркомании); правил поведения в природной среде;

– готовность к оказанию первой помощи при травмах, простудных и других заболеваниях, отравлениях пищевыми продуктами;

· метапредметных:

– осознание социальной значимости своей профессии/специальности, обладание мотивацией к осуществлению профессиональной деятельности;

– повышение интеллектуального уровня в процессе изучения биологических явлений; выдающихся достижений биологии, вошедших в общечеловеческую культуру; сложных и противоречивых путей развития современных научных взглядов, идей, теорий, концепций, гипотез (о сущности и происхождении жизни, человека) в ходе работы с различными источниками информации;

– способность организовывать сотрудничество единомышленников, в том числе с использованием современных информационно-коммуникационных технологий;

– способность понимать принципы устойчивости и продуктивности живой природы, пути ее изменения под влиянием антропогенных факторов, способность к системному

анализу глобальных экологических проблем, вопросов состояния окружающей среды и рационального использования природных ресурсов;

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

– способность применять биологические и экологические знания для анализа прикладных проблем хозяйственной деятельности;

– способность к самостоятельному проведению исследований, постановке естественно-научного эксперимента, использованию информационных технологий для решения научных и профессиональных задач;

– способность к оценке этических аспектов некоторых исследований в области биотехнологии (клонирование, искусственное оплодотворение);

• **предметных:**

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

– владение основополагающими понятиями и представлениями о живой природе, ее уровне организации и эволюции; уверенное пользование биологической терминологией и символикой;

– владение основными методами научного познания, используемыми при биологических исследованиях живых объектов и экосистем: описанием, измерением, проведением наблюдений; выявление и оценка антропогенных изменений в природе;

– сформированность умений объяснять результаты биологических экспериментов, решать элементарные биологические задачи;

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

5.

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Введение

Объект изучения биологии – живая природа. Признаки живых организмов. Многообразие живых организмов. Уровневая организация живой природы и эволюция. Методы познания живой природы. Общие закономерности биологии. Предмет изучения обобщающего курса «Биология», цели и задачи курса. Изучение основных закономерностей возникновения, развития и существования жизни на Земле и современной ее организации. Роль биологии в формировании современной естественно - научной картины мира и в практической деятельности людей. Соблюдение правил поведения в природе, бережное отношение к биологическим объектам (растениям и животным и их сообществам) и их охрана.

Демонстрации

Биологические системы разного уровня: клетка, организм, популяция, экосистема, биосфера. Царства живой природы.

1. УЧЕНИЕ О КЛЕТКЕ

Химическая организация клетки. Клетка – элементарная живая система и основная структурно-функциональная единица всех живых организмов. Химическая организация клетки.

Органические и неорганические вещества клетки и живых организмов. Белки, углеводы, липиды, нуклеиновые кислоты и их роль в клетке.

Строение и функции клетки. Прокариотические и эукариотические клетки. Вирусы как неклеточная форма жизни и их значение. Борьба с вирусными заболеваниями (СПИД и др.) Цитоплазма и клеточная мембрана. Органоиды клетки.

Обмен веществ и превращение энергии в клетке: пластический и энергетический обмен. Строение и функции хромосом. ДНК – носитель наследственной информации. Репликация ДНК. Ген. Генетический код. Биосинтез белка.

Жизненный цикл клетки. Клетки и их разнообразие в многоклеточном организме. *Дифференцировка клеток.* Клеточная теория строения организмов.

Демонстрации

Строение и структура белка. Строение молекул ДНК и РНК. Репликация ДНК. Схемы энергетического обмена и биосинтеза белка. Строение клеток прокариот и эукариот, строение и многообразие клеток растений и животных. Строение вируса. Фотографии схем строения хромосом. Схема строения гена. Митоз.

Практическая работа

- 1) Наблюдение клеток растений и животных под микроскопом
- 2) Виды самостоятельной работы: выполнение рефератов, докладов

–

2. ОРГАНИЗМ. РАЗМНОЖЕНИЕ И ИНДИВИДУАЛЬНОЕ РАЗВИТИЕ ОРГАНИЗМОВ

Размножение организмов. Организм – единое целое. Многообразие организмов. Размножение – важнейшее свойство живых организмов. Половое и бесполое размножение. Мейоз. Образование половых клеток и оплодотворение.

Индивидуальное развитие организма. Эмбриональный этап онтогенеза. Основные стадии эмбрионального развития. *Органогенез. Постэмбриональное развитие.*

Сходство зародышей представителей разных групп позвоночных как свидетельство их эволюционного родства. Причины нарушений в развитии организмов.

Индивидуальное развитие человека. Репродуктивное здоровье. Последствия влияния алкоголя, никотина, наркотических веществ, загрязнения среды на развитие человека.

Демонстрации

Многообразие организмов. Обмен веществ и превращение энергии в клетке. Фотосинтез. Деление клетки. Митоз. Бесполое размножение организмов. Образование половых клеток. Мейоз. Оплодотворение у растений. Индивидуальное развитие организма. Типы постэмбрионального развития животных.

Практическая работа

- 1) Выявление и описание признаков сходства зародышей человека и других позвоночных

3. ОСНОВЫ ГЕНЕТИКИ И СЕЛЕКЦИИ

Основы учения о наследственности и изменчивости. Генетика – наука о закономерностях наследственности и изменчивости организмов. Г. Мендель – основоположник генетики. Генетическая терминология и символика.

Законы генетики, установленные Г. Менделем. Моногибридное и дигибридное скрещивание. Хромосомная теория наследственности. *Взаимодействие генов.*

Генетика

пола. *Сцепленное с полом наследование.* Значение генетики для селекции и медицины.

Наследственные болезни человека, их причины и профилактика.

Закономерности изменчивости. Наследственная или генотипическая изменчивость. Модификационная изменчивость.

Основы селекции растений, животных и микроорганизмов. Генетика – теоретическая основа селекции. Одомашнивание животных и выращивание культурных растений – начальные этапы селекции. Учение Н.И. Вавилова о центрах многообразия и происхождения культурных растений. Основные методы селекции: гибридизация и искусственный отбор. Основные достижения современной селекции культурных растений, домашних животных и микроорганизмов.

Биотехнология, ее достижения и перспективы развития. *Этические аспекты*

некоторых достижений в биотехнологии. Клонирование животных (проблемы клонирования человека).

Демонстрации

Моногибридное и дигибридное скрещивания. Перекрест хромосом. Сцепленное наследование. Мутации. Центры многообразия и происхождения культурных растений и домашних животных. Гибридизация. Искусственный отбор. Наследственные болезни человека. Влияние алкоголизма, наркомании, курения на наследственность.

Практические работы

- 1) Составление схем моногибридного и дигибридного скрещивания. (2 ч)
- 2) Решение генетических задач. Анализ фенотипической изменчивости. (2 ч)
- 3) Выявление мутагенов в окружающей среде и косвенная оценка возможного их влияния на организм.

4. ПРОИСХОЖДЕНИЕ И РАЗВИТИЕ ЖИЗНИ НА ЗЕМЛЕ.

ЭВОЛЮЦИОННОЕ УЧЕНИЕ

Происхождение и начальные этапы развития жизни на Земле. Гипотезы происхождения жизни. Изучение основных закономерностей возникновения, развития и существования жизни на Земле. Усложнение живых организмов в процессе эволюции. Многообразие живого мира на Земле и современная его организация.

История развития эволюционных идей. Значение работ К. Линнея, Ж. Б. Ламарка в развитии эволюционных идей в биологии. Эволюционное учение Ч. Дарвина. Естественный отбор. Роль эволюционного учения в формировании современной естественно-научной картины мира.

Микроэволюция и макроэволюция. Концепция вида, его критерии. Популяция – структурная единица вида и эволюции. Движущие силы эволюции. Синтетическая теория эволюции. Микроэволюция. Современные представления о видообразовании (С. С. Четвериков, И. И. Шмальгаузен). Макроэволюция. Доказательства эволюции.

Сохранение биологического многообразия как основа устойчивости биосферы и прогрессивного ее развития. Причины вымирания видов. Основные направления эволюционного прогресса. Биологический прогресс и биологический регресс.

Демонстрации

Критерии вида.

Структура популяции.

Адаптивные особенности организмов, их относительный характер.

Эволюционное древо растительного мира.

Эволюционное древо животного мира.

Представители редких и исчезающих видов растений и животных.

Практические занятия

Описание особей одного вида по морфологическому критерию.

Приспособление организмов к разным средам обитания (водной, наземно-воздушной, почвенной).

Анализ и оценка различных гипотез происхождения жизни.

5. ПРОИСХОЖДЕНИЕ ЧЕЛОВЕКА

Антропогенез. Эволюция приматов. Современные гипотезы о происхождении человека. Доказательства родства человека с млекопитающими животными. Этапы эволюции человека.

Человеческие расы. Родство и единство происхождения человеческих рас. Критика расизма.

Демонстрации

Черты сходства и различия человека и животных.

Черты сходства человека и приматов.

Происхождение человека.

Человеческие расы.

Практическое занятие

Анализ и оценка различных гипотез о происхождении человека.

6. ОСНОВЫ ЭКОЛОГИИ

Экология – наука о взаимоотношениях организмов между собой и окружающей средой. Экологические факторы, их значение в жизни организмов. Экологические системы. Видовая и пространственная структура экосистем. Пищевые связи, круговорот веществ и превращение энергии в экосистемах. Межвидовые взаимоотношения в экосистеме: конкуренция, симбиоз, хищничество, паразитизм. *Причины устойчивости и смены экосистем. Сукцессии.* Искусственные сообщества – агроэкосистемы и урбоэкосистемы.

Биосфера – глобальная экосистема. Учение В.И. Вернадского о биосфере. Роль живых организмов в биосфере. Биомасса. Круговорот важнейших биогенных элементов (на примере углерода, азота и др.) в биосфере. Изменения в биосфере. Последствия деятельности человека в окружающей среде. Воздействие производственной деятельности в области своей будущей профессии на окружающую среду. *Глобальные экологические проблемы и пути их решения.*

Экология как теоретическая основа рационального природопользования и охраны природы. Ноосфера. Правила поведения людей в окружающей природной среде.

Демонстрации

Экологические факторы и их влияние на организмы. Межвидовые отношения: конкуренция, симбиоз, хищничество, паразитизм. Ярусность растительного сообщества. Пищевые цепи и сети в биоценозе. Экологические пирамиды. Схема экосистемы. Круговорот веществ и превращение энергии в экосистеме. Биосфера. Круговорот углерода (азота и др.) в биосфере. Схема агроэкосистемы. Особо охраняемые природные территории России.

Практические работы

- 1) Описание антропогенных изменений в естественных природных ландшафтах.2)
- Составление схем передачи веществ и энергии по цепям питания в природе.3)
- Решение экологических задач.

7. БИОНИКА

Бионика как одно из направлений биологии и кибернетики, рассматривающее особенности морфофизиологической организации живых организмов и их использование для создания совершенных технических систем и устройств по аналогии с живыми системами. Принципы и примеры использования в хозяйственной деятельности людей морфофункциональных черт организации растений и животных.

Демонстрации

Модели складчатой структуры, используемой в строительстве. Трубчатые структуры в живой природе и в технике. Аэродинамические и гидродинамические устройства в живой природе и в технике.

6.

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

При реализации содержания общеобразовательной учебной дисциплины «Биология» в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППКРС) максимальная учебная нагрузка обучающихся составляет 72 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 72 часа;

Наименование разделов и тем	Макс. нагрузка, час	Самостоятельная работа, час.	Обязательная аудиторная нагрузка		
			Всего часов	В том числе	
				Лекций, уроков	Лабораторных и практических занятий
Введение	2		2	2	
1. Учение о клетке	16		10	6	4
2. Организм. Размножение и индивидуальное развитие организмов	14		8	4	4
3. Основы генетики и селекции	22		16	4	12
4. Происхождение и развитие жизни на Земле. Эволюционное учение	22		16	6	10
5. Происхождение человека	12		6	3	3
6. Основы экологии	18		12	3	9
7. Бионика	2		2	2	---
ИТОГО	72		72	30	42

7.ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ВИДОВ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТУДЕНТОВ

Содержание обучения	Характеристика основных видов деятельности студентов (на уровне учебных действий)
Введение	Ознакомление с биологическими системами разного уровня: клеткой, организмом, популяцией, экосистемой, биосферой. Определение роли биологии в формировании современной естественно - научной картины мира и практической деятельности людей. Обучение соблюдению правил поведения в природе, бережному отношению к биологическим объектам (растениям и животным и их сообществам) и их охране
УЧЕНИЕ О КЛЕТКЕ	

Химическая организация клетки	Умение проводить сравнение химической организации живых и неживых объектов. Получение представления о роли органических и неорганических веществ в клетке.
Строение и функции клетки	Изучение строения клеток эукариот, строения и многообразия клеток растений и животных с помощью микропрепаратов. Наблюдение клеток растений и животных под микроскопом на готовых микропрепаратах, их описание. Приготовление и описание микропрепаратов клеток растений. Сравнение строения клеток растений и животных по готовым микропрепаратам
Обмен веществ и превращение энергии в клетке	Умение строить схемы энергетического обмена и биосинтеза белка. Получение представления о пространственной структуре белка, молекул ДНК и РНК
Жизненный цикл клетки	Ознакомление с клеточной теорией строения организмов. Умение самостоятельно искать доказательства того, что клетка — элементарная живая система и основная структурно-функциональная единица всех живых организмов
ОРГАНИЗМ. РАЗМНОЖЕНИЕ И ИНДИВИДУАЛЬНОЕ РАЗВИТИЕ ОРГАНИЗМОВ	
Размножение организмов	Овладение знаниями о размножении как о важнейшем свойстве живых организмов. Умение самостоятельно находить отличия митоза от мейоза, определяя эволюционную роль этих видов деления клетки
Индивидуальное развитие организма	Ознакомление с основными стадиями онтогенеза на примере развития позвоночных животных. Умение характеризовать стадии постэмбрионального развития на примере человека. Ознакомление с причинами нарушений в развитии организмов. Развитие умения правильно формировать доказательную базу эволюционного развития животного мира
Индивидуальное развитие человека	Выявление и описание признаков сходства зародышей человека и других позвоночных как доказательства их эволюционного родства. Получение представления о последствиях влияния алкоголя, никотина, наркотических веществ, загрязнения среды на развитие и репродуктивное здоровье человека
ОСНОВЫ ГЕНЕТИКИ И СЕЛЕКЦИИ	
Закономерности изменчивости	Ознакомление с наследственной и ненаследственной изменчивостью и ее биологической ролью в эволюции живого мира. Получение представления о связи генетики и медицины. Ознакомление с наследственными болезнями человека, их причинами и профилактикой. Изучение влияния алкоголизма, наркомании, курения на наследственность на видеоматериале. Анализ фенотипической изменчивости. Выявление мутагенов в окружающей среде и косвенная оценка возможного их влияния на организм
Основы селекции растений, животных и микроорганизмов	Получение представления о генетике как о теоретической основе селекции. Развитие метапредметных умений в процессе нахождения на карте центров многообразия и происхождения культурных растений и домашних животных, открытых Н. И.

	<p>Вавиловым.</p> <p>Изучение методов гибридизации и искусственного отбора. Умение разбираться в этических аспектах некоторых достижений в биотехнологии: клонировании животных и проблемах клонирования человека. Ознакомление с основными достижениями современной селекции культурных растений, домашних животных и микроорганизмов</p>
<p>ПРОИСХОЖДЕНИЕ И РАЗВИТИЕ ЖИЗНИ НА ЗЕМЛЕ. ЭВОЛЮЦИОННОЕ УЧЕНИЕ</p>	
<p>Происхождение и начальные этапы развития жизни на Земле</p>	<p>Анализ и оценка различных гипотез происхождения жизни.</p> <p>Получение представления об усложнении живых организмов на Земле в процессе эволюции. Умение экспериментальным путем выявлять адаптивные особенности организмов, их относительный характер. Ознакомление с некоторыми представителями редких и исчезающих видов растений и животных. Проведение описания особей одного вида по морфологическому критерию при выполнении лабораторной работы. Выявление черт приспособленности организмов к разным средам обитания (водной, наземно-воздушной, почвенной)</p>
<p>История развития эволюционных идей</p>	<p>Изучение наследия человечества на примере знакомства с историей развития эволюционных идей К. Линнея, Ж. Б. Ламарка Ч. Дарвина. Оценивание роли эволюционного учения в формировании современной естественно - научной картины мира. Развитие способности ясно и точно излагать свои мысли, логически обосновывать свою точку зрения, воспринимать и анализировать мнения собеседников, признавая право другого человека на иное мнение</p>
<p>Микроэволюция и макроэволюция</p>	<p>Ознакомление с концепцией вида, ее критериями, подбор примеров того, что популяция — структурная единица вида и эволюции. Ознакомление с движущимися силами эволюции и ее доказательствами. Усвоение того, что основными направлениями эволюционного прогресса являются биологический прогресс и биологический регресс.</p>
<p>ПРОИСХОЖДЕНИЕ ЧЕЛОВЕКА</p>	
<p>Антропогенез</p>	<p>Анализ и оценка различных гипотез о происхождении человека.</p> <p>Развитие умения строить доказательную базу по сравнительной характеристике человека и приматов, доказывая их родство. Выявление этапов эволюции человека</p>
<p>Человеческие расы</p>	<p>Умение доказывать равенство человеческих рас на основании их родства и единства происхождения. Развитие толерантности, критика расизма во всех его проявлениях</p>
<p>ОСНОВЫ ЭКОЛОГИИ</p>	
<p>Экология— наука о взаимоотношениях организмов между собой и</p>	<p>Изучение экологических факторов и их влияния на организмы. Знакомство с экологическими системами, их видовой и пространственной структурами. Умение объяснять причины устойчивости и смены экосистем. Ознакомление с межвидовыми взаимоотношениями в экосистеме: конкуренцией, симбиозом,</p>

окружающей средой		хищничеством, паразитизмом. Умение строить ярусность растительного сообщества, пищевые цепи и сети в биоценозе, а также экологические пирамиды. Знание отличительных признаков искусственных сообществ — агроэкосистемы и урбоэкосистемы. Описание антропогенных изменений в естественных природных ландшафтах своей местности. Сравнительное описание одной из естественных природных систем (например, леса) и какой-нибудь агроэкосистемы (например, пшеничного поля). Составление схем передачи веществ и энергии по цепям питания в природной экосистеме и агроценозе
Биосфера глобальная экосистема	—	Ознакомление с учением В. И. Вернадского о биосфере как о глобальной экосистеме. Наличие представления о схеме экосистемы на примере биосферы, круговороте веществ и превращении энергии в биосфере. Умение доказывать роль живых организмов в биосфере на конкретных примерах
Биосфера человек	и	Нахождение связи изменения в биосфере с последствиями деятельности человека в окружающей среде. Умение определять воздействие производственной деятельности на окружающую среду в области своей будущей профессии. Ознакомление с глобальными экологическими проблемами и умение определять пути их решения. Описание и практическое создание искусственной экосистемы (пресноводного аквариума). Решение экологических задач.
БИОНИКА		
Бионика как одно из направлений биологии и кибернетики		Ознакомление с примерами использования в хозяйственной деятельности людей морфо- функциональных черт организации растений и животных при создании совершенных технических систем и устройств по аналогии с живыми системами. Знакомство с трубчатыми структурами в живой природе и технике, аэродинамическими и гидродинамическими устройствами в живой природе и технике. Умение строить модели складчатой структуры, используемые в строительстве

8. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «БИОЛОГИЯ»

Освоение программы учебной дисциплины «Биология» предполагает наличие в профессиональной образовательной организации, реализующей образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, учебного кабинета, который удовлетворяет требованиям Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов (СанПиН 2.4.2 № 178-02) и быть оснащено типовым оборудованием, указанным в настоящих требованиях, в том числе специализированной учебной мебелью и средствами обучения, достаточными для выполнения требований к уровню подготовки обучающихся.

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

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

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

9. КОНТРОЛЬ УРОВНЯ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется в форме текущего контроля, итоговой аттестации по учебной дисциплине. Формы текущего контроля: контрольные, проверочные работы, тесты, устные ответы

Проверка и оценка знаний и умений учащихся.

Результаты обучения оцениваются по пятибалльной системе. При оценке учитываются следующие качественные показатели ответов: глубина (соответствие изученным теоретическим обобщениям); осознанность (соответствие требуемым в программе умениям применять полученную информацию); полнота (соответствие объему программы и информации учебника) При оценке учитываются число и характер ошибок (существенные или несущественные). Существенные связаны с недостаточной глубиной и осознанностью ответа. Несущественные ошибки определяются неполнотой ответа. К ним можно отнести оговорки, опiski, допущенные по невнимательности. Результаты обучения проверяются в процессе устных и письменных ответов учащихся.

Оценка устного ответа.

Отметка «5»: ответ полный и правильный на основании изученных теорий; материал изложен в определенной логической последовательности литературным языком; ответ самостоятельный.

Отметка «4»: ответ полный и правильный на основании изученных теорий; материал изложен в определенной логической последовательности, при этом допущены две-три несущественные ошибки, исправленные по требованию учителя.

Отметка «3»: ответ полный, но при этом допущена существенная ошибка или ответ неполный, несвязный.

Отметка «2»: при ответе обнаружено непонимание учащимся основного содержания учебного материала или допущены существенные ошибки, которые учащийся не может исправить при наводящих вопросах учителя.

Оценка письменных контрольных работ.

Отметка «5»: ответ полный и правильный, возможна несущественная ошибка.

Отметка «4»: ответ неполный или допущено не более 2 несущественных ошибок.

Отметка «3»: работа выполнена не менее чем на половину, допущена одна существенная ошибка и при этом две-три несущественные.

Отметка «2»: работа выполнена меньше чем на половину или содержит несколько существенных ошибок.

КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ И ЗАДАНИЯ

(для итоговой аттестации)

Итоговый контроль за весь курс изучения дисциплины проводится в форме дифференцированного зачета.

Дифференцированный зачет проходит в форме тестовых заданий, которые представлены в двух вариантах. Каждый вариант состоит из трех частей.

Часть «А» содержит 15 заданий с выбором ответа (базового уровня сложности). Их обозначение в работе: А1, А2, А3 ...А15. Каждое задание оценивается в 1 балл. Максимальная сумма баллов – 15.

Часть «В» содержит 2 задания с кратким ответом (повышенного уровня сложности). Их обозначение в работе: В1, В2. Задание В1 оценивается в 2 балла, В2 («на соответствие») – в 4 балла. Максимальная сумма баллов – 6.

Часть «С» содержит 1 задание с развернутым ответом (высокого уровня сложности). Задание С1 оценивается в 6 баллов.

Максимальная сумма баллов за выполнение всей работы – 27.

Общее время выполнения работы 90 минут.

Оценка «5» (отлично) выставляется, если учащийся набирает 25 и более баллов, оценка «4» (хорошо) -19-24 балла, оценка «3» (удовлетворительно) - 13-18 баллов, оценка «2» (неудовлетворительно) - 0-10 баллов.

Вариант 1

Часть А

Выбрать один правильный ответ

1. Ген – участок молекулы

1) РНК; 2) ДНК; 3) белка; 4) липида

2. Коровы одной и той же породы в различных условиях содержания дают разные удои молока. Это проявление

- 1) хромосомной мутации
- 2) модификационной изменчивости
- 3) генной мутации
- 4) комбинативной изменчивости

3. Особей, образующих гаметы разного сорта, в потомстве которых происходит расщепление, называют

- 1) аллельными; 3) неаллельными
- 2) гетерозиготными; 4) гомозиготными

4. Примером бесполого размножения служит

- 1) образование семян у ландыша
- 2) развитие личинки у насекомого
- 3) почкование у гидры
- 4) партеногенез у пчёл

5. Постэмбриональное развитие организмов следует после

- 1) оплодотворения
- 2) опыления
- 3) выхода личинки из яйца
- 4) образования половых клеток

6. У большинства животных индивидуальное развитие организма следует после процесса

- 1) гаметогенеза
- 2) оплодотворения
- 3) полового созревания

4) мейотического деления клеток

7. Эмбриональное развитие начинается с

1) бластулы; 2) зиготы; 3) гаструлы; 4) нейрулы

8. Непрямое постэмбриональное развитие у животных сопровождается

1) развитием зародыша

2) метаморфозом

3) отсутствием стадии зиготы

4) процессом дробления

9. Генетика изучает

1) химический состав клетки

2) законы изменчивости

3) взаимодействие организмов

4) внутреннее и внешнее строение организмов

10. При скрещивании особей с генотипами AA и aa в их первом гибридном поколении проявится

1) закон расщепления

2) правило единообразия

3) закон сцепленного наследования

4) закон независимого наследования

11. Признак родителя, который не проявится у гибридов первого поколения, называют

1) промежуточным

2) мутантным

3) доминантным

4) рецессивным

12. Изменчивость, вызванную изменением генов называют

1) модификационной

2) комбинативной

3) мутационной

4) ненаследственной

13. По типу питания грибы являются

1) гетеротрофами

2) фототрофами

3) автотрофами

4) хемотрофами

14. Редуцентами экосистем являются

1) растения, производящие органические вещества из неорганических

2) травоядные животные, поглощающие органические вещества растений

3) хищные животные, поглощающие органические вещества животных

4) бактерии, превращающие органические вещества в минеральные

15. Нормой реакции является

1) пределы мутационной изменчивости признака

2) комбинативная изменчивость

3) пределы модификационной изменчивости признака

4) модификационная изменчивость

Часть В

В1 Выберите стадии постэмбрионального периода в онтогенезе насекомых

А) личинка

Б) взрослая особь; В) бластула; Г) нейрула; Д) гаструла; Е) куколка

В2 Установите соответствие между характеристикой полового размножения животных и его формой

ХАРАКТЕРИСТИКА

ФОРМЫ ПОЛОВОГО РАЗМНОЖЕНИЯ

- 1) организм развивается из зиготы
- 2) потомство развивается из яйцеклеток
- 3) развивающийся организм имеет наследственность только материнскую
- 4) развитие нового организма обусловлено женской гаметой
- 5) потомство наследует гены двух родителей

- А) с оплодотворением
- Б) без оплодотворения

Часть С

Решить задачу:

У томатов ген, обуславливающий красный цвет плодов, доминирует над геном жёлтой окраски. Какие по цвету плоды окажутся у потомков гомозигот?

Какими будут потомки от скрещивания гибридов первого поколения между собой?

Вариант 2

Часть А

Выбрать один правильный ответ

1. К автотрофным организмам относится (-ятся)

- 1) дрожжи; 3) зелёные мхи
- 2) амёба; 4) человек

2. Организм, в теле которого образуются мужские и женские половые клетки, называется

- 1) клон
- 2) мутант
- 3) гермофродит
- 4) раздельнополыми

3. Генотип гомозиготного организма

- 1) AA; 2) Вв; 3) Aa; 4) ВА

4. Скрещивая низкорослые растения гороха (vv) с растениями высокими (VV) их первое поколение при полном доминировании будет –

- 1) высоким
- 2) средней высоты
- 3) низкорослым
- 4) часть низкорослым, часть высоким

5. Значение полового размножения состоит в том, что

- 1) образуется небольшое число особей
- 2) появляется потомство с наследственностью двух родителей
- 3) у потомков копируется наследственность одного из родителей
- 4) оно происходит при наступлении благоприятных условий

6. Какой способ размножения растений создаёт потомство с более разнообразной наследственностью?

- 1) корневищем
- 2) семенами
- 3) надземными побегами
- 4) видоизменёнными корнями

7. Увеличение веса тела у домашнего животного при изменении рациона питания относят к изменчивости

- 1) модификационной
- 2) цитоплазматической
- 3) генотипической

4) связанной с перестройкой хромосом

8. Модификационные изменения не играют большой роли в эволюции, так как они

- 1) носят массовый характер
- 2) не затрагивают фенотип
- 3) не передаются по наследству
- 4) возникают у отдельных особей

9. Какие из названных клеток участвуют в бесполом размножении организмов

- 1) споры
- 2) сперматозоиды
- 3) яйцеклетки
- 4) гаметы

10. У каких из названных организмов преобладает бесполое размножение

- 1) горох
- 2) майский жук
- 3) акула
- 4) амёба

11. При половом размножении дочерние особи развиваются из

- 1) одной неспециализированной клетки
- 2) двух неспециализированных клеток
- 3) слившихся неспециализированных клеток
- 4) слившихся специализированных клеток

12. Какой из перечисленных процессов относится к бесполому размножению

- 1) партеногенез
- 2) почкование
- 3) оплодотворение
- 4) гермафродизм

13. Из наружного зародышевого листка (эктодермы) в эмбриогенезе у хордовых животных развиваются

- 1) кожные покровы, нервная система и органы чувств
- 2) органы пищеварения и органы дыхания
- 3) скелет и мускулатура, органы кровообращения
- 4) органы дыхания и выделения

14. Размножение – это процесс

- 1) увеличение числа клеток
- 2) воспроизведения себе подобных;
- 3) развития организмов в процессе эволюции.

15. Зигота – это:

- 1) клетка, образовавшаяся путём мейоза;
- 2) половая клетка;
- 3) клетка, образовавшаяся путём слияния гамет.

Часть В

В1 Установите соответствие между видами изменчивости и их характеристикой

ХАРАКТЕРИСТИКА

ВИД ИЗМЕНЧИВОСТИ

- | | |
|--|--------------------|
| А) появляется лишь у отдельных особей | 1) мутационная |
| Б) проявляется у многих особей вида | 2) модификационная |
| В) называется также фенотипической | |
| Г) передаётся по наследству | |
| Д) приводит к внезапному изменению генетического материала | |
| Е) возможна в пределах нормы реакции | |

В2 Выберите стадии эмбрионального периода в онтогенезе млекопитающих

- А) зигота

- Б) гамета
- В) куколка
- Г) бластула
- Д) гастрюла
- Е) личинка

Часть С

Решить задачу:

Чёрная самка мыши скрещивается с коричневым самцом. Каковы генотипы родителей и гибридов первого поколения, если родители – гомозиготы, и чёрный цвет доминирует над коричневым?

Ответы

Вариант 1

№ задания	Ответ	№ задания	Ответ	№ задания	Ответ
1	2	6	2	11	4
2	2	7	2	12	3
3	2	8	2	13	1
4	3	9	2	14	4
5	3	10	2	15	3

В1. АБЕ

В2. АБББА

С. 1) потомки гомозигот – Аа – красные

2) 75% красных, 25% жёлтых

Вариант 2

№ задания	Ответ	№ задания	Ответ	№ задания	Ответ
1	3	6	2	11	4
2	3	7	1	12	2
3	1	8	3	13	1
4	1	9	1	14	2
5	2	10	4	15	3

В1. 122111

В2. АГД

С. 1) генотипы родителей: АА и аа

2) гибриды первого поколения Аа – все чёрные

10. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Для студентов

1. Беляев Д.К., Дымшиц Г.М., Кузнецова Л.Н. и др. Биология (базовый уровень). 10 класс. — М., 2014.
2. Ионцева А.Ю. Биология. Весь школьный курс в схемах и таблицах. — М., 2014.
3. Лукаткин А.С., Ручин А.Б., Силаева Т.Б. и др. Биология с основами экологии: учебник для студ. учреждений высш. образования. — М., 2014.
4. Мамонтов С.Г., Захаров В.Б., Козлова Т.А. Биология: учебник для студ. учреждений высш. образования (бакалавриат). — М., 2014.
5. Никитинская Т.В. Биология: карманный справочник. — М., 2015.
6. Сивоглазов В.И., Агафонова И.Б., Захарова Е.Т. Биология. Общая биология: базовый уровень, 10—11 класс. — М., 2014.
7. Сухорукова Л.Н., Кучменко В.С., Иванова Т.В. Биология (базовый уровень). 10—11 класс. — М., 2014.

Для преподавателей

1. Федеральный закон от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».
2. Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования».
3. Приказ Минобрнауки России от 29.12.2014 № 1645 «О внесении изменений в Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 № 413 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования"».
4. Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259 «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования».
5. Биология: в 2 т. / под ред. Н.В.Ярыгина. — М., 2010.
6. Биология: руководство к практическим занятиям / под ред. В.В.Маркиной. — М., 2010.
7. Дарвин Ч. Сочинения. — Т. 3. — М., 1939.
8. Дарвин Ч. Происхождение видов. — М., 2006.
9. Кобылянский В.А. Философия экологии: краткий курс: учеб. пособие для вузов. — М., 20

Интернет-ресурсы

<https://www.book.ru/book/921444> ЭБС ВООК.ru электронный учебник Общая биология (СПО), Мамонтов С.Г., Захаров В.Б., 2017

Департамент образования и молодёжной политики
Ханты-Мансийского автономного округа – Югры
Бюджетное учреждение профессионального образования
Ханты-Мансийского автономного округа – Югры
«Междуреченский агропромышленный колледж»

Согласовано
Протокол заседания МС
от «13» 03 2017 г. № 5



Утверждено
Директор

Н.Н. Лунина

Приказ от «07»08 2017 г. №229-1/од

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ПОО.01 ЭКОЛОГИЯ ХМАО**

Профессия –	Повар, кондитер
Код профессии -	43.01.09
Срок обучения -	3 года 10 месяцев
Квалификация -	Повар, кондитер
Базовое образование -	<i>основное общее</i>
Получаемое образование -	<i>среднее профессиональное с получением среднего общего образования</i>

г.п. Междуреченский, 2017 г

Рабочая программа учебной дисциплины ПОО.01Экология ХМАО разработана на основе ФГОС среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ № 413 от 17.05.2012 года и зарегистрированного приказом Минюста №24480 от 07.06.2012 года (ред. От 29.12.2014) для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования с учетом требований Федеральных государственных образовательных стандартов по получаемой профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» профессионального образования пр. №1569 от 09.12.2016.

Организация-разработчик: бюджетное учреждение профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа - Югры «Междуреченский агропромышленный колледж»

Разработчик(и): Громова Вера Геннадьевна, преподаватель

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

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

Рабочая программа по учебной дисциплине «Экология ХМАО» ориентирована на достижение следующих целей:

- обогащение исторического сознания выпускника колледжа знанием экологии своего родного края, его роли и места в российской и всемирной экологии; воспитание на этой основе осознанной любви к Отечеству, что в итоге подразумевает формирование мировоззрения молодого человека.
- разноплановость исторического и экологического процесса, внутреннюю взаимосвязь (взаимное влияние) природно-географических и культурных условий в ходе исторического развития.
- специфика и преемственность жизнедеятельности людей, населявших край с древнейших времён, указав на принципиальную равноценность их вклада в историческое развитие Югорской земли и в конечном итоге в формирование сегодняшней действительности.
- главная проблема экологии, взаимоотношения человека с окружающей средой, современное состояние биосферы, значение охраны природы.
- убежденность в необходимости рационального природопользования, бережного отношения к природным ресурсам и окружающей среде, собственному здоровью; уважения к мнению оппонента при обсуждении экологических проблем.

2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Экология ХМАО - изучение экологии ХМАО, проводимое на научной основе. Объектами изучения являются социально-экономическое, регионально- экологическое, историческое и культурное развитие ХМАО. В курсе используются данные многих наук: геологии, географии, истории, этнографии, экологии др. Экология ХМАО как предмет - одна из важнейших средств связи обучения с жизнью, воспитания у учащихся патриотизма, любви к родному краю, гордости за его прошлое.

. Рабочая программа реализует межпредметные связи с курсом истории, географии и другими учебными дисциплинами, что может служить основанием для проведения интегрированных уроков. Структура программы и представляемого ею курса основана на проблемно-хронологическом принципе изучения материала.

Знания по экологии ХМАО учащиеся получают в ходе изложения учителем учебного материала, работы с учебными пособиями (лекции, беседы), в рамках поисковой, исследовательской деятельности (изучение литературных источников, подготовка докладов, рефератов, презентаций и т.п.), а также в ходе экскурсий, походов и т.д.

Интегрированный курс «Экология ХМАО» является неотъемлемой составляющей образовательного компонента в Базисном учебном плане общеобразовательных учреждений Ханты-Мансийского автономного округа. Изучение данного курса на первоначальном этапе обучения является особенно актуальным. Данный курс поможет заполнить пробел в исторической картине, формирующейся у обучающихся, касающийся истории родного края. При подготовке и проведении уроков по экологии ХМАО, очень важно, чтобы урок не носил характер сухого запоминания фактов, а становился бы уроком-путешествием - исследованием в изучении истории родного края. Общая характеристика учебного предмета Программа представляет историю заселения, освоения и развития территории, ныне занимаемой Ханты - Мансийским автономным

округом. Ориентиром в соблюдении географических рамок послужила историческая область Югра, или Югорская земля, на большей части которой и располагается ныне округ, но в тех или иных случаях авторы затрагивали и сопредельные территории, в разное время по объективным причинам составлявшие органическое единство с интересующим нас краем. Программа, как и курс в целом, создана с учетом авторского понимания региональной истории, которую нельзя сводить не к механически вычлененному фрагменту отечественной истории, ни к краеведению. Исходя из этого, Югорская земля рассматривается как органическая целостность, как системный элемент, входивший на разных этапах своего развития в более крупные системы: будь то экопространство древнейшей западносибирской тайги, или меридиально ориентированные политико-экономические и этнические союзы средневековья, или Российское государство XV-XX вв. Цель курса: обогащение исторического сознания обучающихся знанием истории своего края, его роли и места в российской и всемирной истории; воспитание осознанной любви к Отечеству, людям; формирование гуманистического мировоззрения и личной ответственности за сохранность природных богатств Югорского края. Задачи курса:

- Показать разноаспектность исторического процесса и внутреннюю взаимосвязь (взаимное влияние) в ходе исторического развития;

- Проследить специфику и преемственность жизнедеятельности людей, населявших край с древнейших времен, указав на принципиальную равноценность их вклада в историческое развитие Югорской земли;

- Раскрыть тенденции культурного и духовно-нравственного развития народов, населявших край в разные века;

- Раскрыть главные проблемы экологии, взаимоотношения человека с окружающей средой, современное состояние биосферы, значение охраны природы.

- Развивать наблюдательность, речь, генетическую память, экологическую и этнографическую культуры.

Структура программы основана на проблемно-хронологическом принципе изучения материала, исторического подхода и практической направленности. Проведение занятий по экологии ХМАО - Югры программой рассчитано на следующие формы работы: беседы, сообщения, экскурсии, чтение произведений устного народного творчества народов Севера, семинарские и практические занятия, подготовку рефератов и сообщений, творческие занятия. Задания направлены на раскрытие индивидуальных способностей учащихся, реализацию творческих возможностей, формированию собственного мнения и отношения к событиям и фактам исторического прошлого Югорского края. Программа предполагает возможность участвовать в экспедиционной работе, организацию собранных материалов в музейные (выставочные) экспозиции. Задания различны и направлены на развитие наблюдательности, мышления, речи, генетической памяти, творческих способностей, формирование познавательного интереса к своей малой родине. Все сказанное предполагает свободное владение основным материалом и базовыми понятиями смежных предметов: отечественной и всеобщей истории, географии, литературы. Таким образом, курс экологии Ханты-Мансийского автономного округа является в основе своей интегративным, что требует хорошей подготовки учащихся, их заинтересованности.

В целом учебная дисциплина «Экология ХМАО», в содержании которой ведущим компонентом являются научные знания и научные методы познания, не только позволяет сформировать у обучающихся целостную картину мира, но и пробуждает у них эмоционально-ценностное отношение к изучаемому материалу, готовность к выбору действий определенной направленности, умение критически оценивать свои и чужие действия и поступки.

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

3. МЕСТО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В УЧЕБНОМ ПЛАНЕ

Учебная дисциплина «Экология ХМАО» является учебным предметом по выбору из обязательной предметной области «Физическая культура, экология и основы безопасности жизнедеятельности» ФГОС среднего общего образования.

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

В учебных планах ППКРС место учебной дисциплины «Экология ХМАО» — в составе общеобразовательных учебных дисциплин по выбору, формируемых из обязательных предметных областей ФГОС среднего общего образования, для профессий СПО и специальностей СПО соответствующего профиля профессионального образования.

4. Результаты освоения учебной дисциплины

Освоение содержания учебной дисциплины «Экология ХМАО» обеспечивает достижение студентами следующих **результатов**;

- **личностных:**
 - устойчивый интерес к истории и достижениям в области экологии;
 - готовность к продолжению образования, повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности, используя полученные экологические знания;
 - объективное осознание значимости компетенций в области экологии для человека и общества;
 - умения проанализировать техногенные последствия для окружающей среды, бытовой и производственной деятельности человека;
 - готовность самостоятельно добывать новые для себя сведения экологической направленности, используя для этого доступные источники информации;
 - умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития;
 - умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в команде по решению общих задач в области экологии;
- **метапредметных:**
 - овладение умениями и навыками различных видов познавательной деятельности для изучения разных сторон окружающей среды;
 - применение основных методов познания (описания, наблюдения, эксперимента) для изучения различных проявлений антропогенного воздействия, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;
 - умение определять цели и задачи деятельности, выбирать средства их достижения на практике;
 - умение использовать различные источники для получения сведений экологической направленности и оценивать ее достоверность для достижения поставленных целей и задач;
- **предметных:**
 - сформированность представлений об экологической культуре как условии достижения устойчивого (сбалансированного) развития общества и природы, экологических связях в системе «человек—общество—природа»;
 - сформированность экологического мышления и способности учитывать и оценивать экологические последствия в разных сферах деятельности;
 - владение умениями применять экологические знания в жизненных ситуациях, связанных с выполнением типичных социальных ролей;
 - владение знаниями экологических императивов, гражданских прав и обязанностей в области энерго- и ресурсосбережения в интересах сохранения окружающей среды, здоровья и безопасности жизни;
 - сформированность личностного отношения к экологическим ценностям, моральной ответственности за экологические последствия своих действий в окружающей среде;
 - сформированность способности к выполнению проектов экологически ориентированной социальной деятельности, связанных с экологической безопасностью

окружающей среды, здоровьем людей и повышением их экологической культуры.

5. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Введение

Объект изучения экологии — взаимодействие живых систем. *История развития экологии. Методы, используемые в экологических исследованиях.* Роль экологии в формировании современной картины мира и в практической деятельности людей.

Значение экологии в освоении профессий и специальностей среднего профессионального образования.

1. Экология как научная дисциплина

Общая экология. Среда обитания и факторы среды. Общие закономерности действия факторов среды на организм. Популяция. Экосистема. Биосфера.

Социальная экология. Предмет изучения социальной экологии. Среда, окружающая человека, ее специфика и состояние. *Демография и проблемы экологии. Природные ресурсы, используемые человеком.* Понятие «загрязнение среды».

Прикладная экология. Экологические проблемы: региональные и глобальные. Причины возникновения глобальных экологических проблем. *Возможные способы решения глобальных экологических проблем.*

Демонстрации

Экологические факторы и их влияние на организмы.

Межвидовые отношения: конкуренция, симбиоз, хищничество, паразитизм.

Практическое занятие

Описание антропогенных изменений в естественных природных ландшафтах местности, окружающей обучающегося.

2. Среда обитания человека и экологическая безопасность

Среда обитания человека. Окружающая человека среда и ее компоненты. Естественная и искусственная среды обитания человека. Социальная среда.

3. Природно-климатическая характеристика ХМАО-Югра

Основные экологические требования к компонентам окружающей человека среды. Контроль за качеством воздуха, воды, продуктов питания.

Городская среда ХМАО. Городская квартира и требования к ее экологической безопасности. Шум и вибрация в городских условиях. Влияние шума и вибрации на здоровье городского человека.

Экологические вопросы строительства в городе. Экологические требования к организации строительства в городе. Материалы, используемые в строительстве жилых домов и нежилых помещений. Их экологическая безопасность. Контроль за качеством строительства.

Дороги и дорожное строительство в городе. Экологические требования к дорожному строительству в городе. Материалы, используемые при дорожном строительстве в городе. Их экологическая безопасность. Контроль за качеством строительства дорог.

Экологические проблемы промышленных и бытовых отходов в городе. Твердые бытовые отходы и способы их утилизации. Современные способы переработки промышленных и бытовых отходов.

Сельская среда ХМАО. Особенности среды обитания человека в условиях сельской местности. Сельское хозяйство и его экологические проблемы. *Пути решения экологических проблем сельского хозяйства.*

Практическое занятие

Описание жилища человека как искусственной экосистемы.

Растительные ресурсы ХМАО

Лесной комплекс. Кедровые леса ХМАО. Болота. Ягодники и другие пищевые растения. Продуктивность ягодников и лекарственных трав.

Грибы, как компонент экосистем округа. Биологические ресурсы водоемов. Рыбы. (сиговые, лососевые, осетровые и прочие) Рыболовство. Заповедный фонд.

Практическое занятие

Решение экологических задач на устойчивость и развитие.

3. Охрана природы ХМАО- Югра

Природоохранная деятельность. *История охраны природы в ХМАО* Типы организаций, способствующих охране природы. *Заповедники, заказники, национальные парки, памятники природы.* Особо охраняемые природные территории и их законодательный статус. Экологические кризисы и экологические ситуации. *Экологические проблемы ХМАО.*

Зоны повышенного риска. Природно-территориальные аспекты экологических проблем. *Социально-экономические аспекты экологических проблем.*

Природные ресурсы и способы их охраны. *Охрана водных ресурсов в ХМАО* *Охрана почвенных ресурсов.* Возможности управления экологическими системами (например лесных биогеоценозов и водных биоценозов).

Особо охраняемые природные территории земли Югорской

Демонстрации. *Естественные и искусственные экосистемы района, окружающие обучающегося.*

6. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

При реализации содержания общеобразовательной учебной дисциплины «Экология ХМАО» в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППКРС) максимальная учебная нагрузка обучающихся составляет 36 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 36 часов. Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета.

Наименование разделов	Макс. нагрузка, час	Количество аудиторных часов		
		всего	лекций, уроков	лабораторных, практических работ
Введение	2	2	2	
1. Экология как научная дисциплина	8	8	6	2
2. Среда обитания человека и экологическая безопасность	4	4	2	2
3. Природно-климатическая характеристика ХМАО-Югра	17	17	11	6
4. Охрана природы ХМАО-Югра	5	5	3	2
Итого	36	36	24	12

7. ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ВИДОВ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Содержание обучения	Характеристика основных видов учебной деятельности студентов(на уровне учебных действий)
Введение	<p>Знакомство с объектом изучения экологии. Определение роли экологии в формировании современной картины мира и в практической деятельности людей.</p> <p>Демонстрация значения экологии при освоении профессий и специальностей среднего профессионального образования</p>
1. Экология как научная дисциплина	
Общая экология	Умение выявлять общие закономерности действия факторов среды на организм. Получение представлений о популяции, экосистеме, биосфере
Социальная экология	Знакомство с предметом изучения социальной экологии. Умение выделять основные черты среды, окружающей человека
Прикладная экология	Умение выявлять региональные экологические проблемы и указывать причины их возникновения, а также возможные пути снижения последствий на окружающую среду
2. Среда обитания человека и экологическая безопасность	
Среда обитания человека	<p>Овладение знаниями об особенностях среды обитания человека и ее основных компонентов. Умение формировать собственную позицию по отношению к сведениям, касающимся понятия «комфорт среды обитания человека», получаемым из разных источников, включая рекламу</p> <p>Знание основных экологических требований к компонентам Окружающей человека среды</p>
Городская среда	<p>Знакомство с характеристиками городской квартиры как Основного экотопа современного человека.</p> <p>Умение определять экологические параметры современного Человеческого жилища.</p> <p>Знание экологических требований к уровню шума, вибрации, организации строительства жилых и нежилых помещений, автомобильных дорог в условиях города</p>
Сельская среда	Знание основных экологических характеристик среды обитания человека в условиях сельской местности
3. Концепция устойчивого развития	
Возникновение концепции устойчивого развития	<p>Знание основных положений концепции устойчивого развития и причине возникновения.</p> <p>Умение формировать собственную позицию по отношению к сведениям, касающимся понятия «устойчивое развитие»</p>
Устойчивость и развитие	<p>Знание основных способов решения экологических проблем в рамках концепции «Устойчивость и развитие».</p> <p>Умение различать экономическую, социальную, культурную и экологическую устойчивость. Умение вычислять индекс человеческого развития по отношению к окружающей среде</p>
4. Охрана природы	
Природоохранная деятельность	<p>Знание истории охраны природы в России и основных типов организаций, способствующих охране природы.</p> <p>Умение определять состояние экологической ситуации окружающей местности и предлагать возможные пути снижения антропогенного воздействия на природу</p>

Природные ресурсы и их охрана	Умение пользоваться основными методами научного познания: описанием, измерением, наблюдением — для оценки состояния окружающей среды и ее потребности в охране
-------------------------------	--

8. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ЭКОЛОГИЯ ХМАО»

Освоение программы учебной дисциплины «Экология ХМАО» предполагает наличие в профессиональной образовательной организации, реализующей образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, учебного кабинета.

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

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

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

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

Библиотечный фонд может быть дополнен энциклопедиями, справочниками, словарями, научной, научно-популярной и другой литературой по разным вопросам экологии, в том числе в рамках концепции устойчивого развития.

9. ИТОГОВЫЙ КОНТРОЛЬ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется в форме текущего контроля, итоговой аттестации по учебной дисциплине. Формы текущего контроля: контрольные, проверочные работы, тесты, устные ответы

Проверка и оценка знаний и умений учащихся.

Результаты обучения оцениваются по пятибалльной системе. При оценке учитываются следующие качественные показатели ответов: глубина (соответствие изученным теоретическим обобщениям); осознанность (соответствие требуемым в программе умениям применять полученную информацию); полнота (соответствие объему программы и информации учебника) При оценке учитываются число и характер ошибок (существенные или несущественные). Существенные связаны с недостаточной глубиной и осознанностью ответа. Несущественные ошибки определяются неполнотой ответа. К ним можно отнести оговорки, опiski, допущенные по невнимательности. Результаты обучения проверяются в процессе устных и письменных ответов учащихся.

Оценка устного ответа.

Отметка «5»: ответ полный и правильный на основании изученных теорий; материал изложен в определенной логической последовательности литературным языком; ответ самостоятельный.

Отметка «4»: ответ полный и правильный на основании изученных теорий; материал

изложен в определенной логической последовательности, при этом допущены две-три несущественные ошибки, исправленные по требованию учителя.

Отметка «3»: ответ полный, но при этом допущена существенная ошибка или ответ неполный, несвязный.

Отметка «2»: при ответе обнаружено непонимание учащимся основного содержания учебного материала или допущены существенные ошибки, которые учащийся не может исправить при наводящих вопросах учителя.

Оценка умений решать расчетные задачи.

Отметка «5»: в логическом рассуждении и решении нет ошибок, задача решена рациональным способом.

Отметка «4»: в логическом рассуждении и решении нет существенных ошибок, но задача решена нерациональным способом или допущено не более двух несущественных ошибок.

Отметка «3»: в логическом рассуждении нет существенных ошибок, но допущена существенная ошибка в математических расчетах.

Отметка «2»: имеются существенные ошибки в логическом рассуждении и решении.

Оценка письменных контрольных работ.

Отметка «5»: ответ полный и правильный, возможна несущественная ошибка.

Отметка «4»: ответ неполный или допущено не более 2 несущественных ошибок.

Отметка «3»: работа выполнена не менее чем на половину, допущена одна существенная ошибка и при этом две-три несущественные.

Отметка «2»: работа выполнена меньше чем на половину или содержит несколько существенных ошибок.

Контрольная работа № 1

1. Понятие экологии
2. Задачи экологии. Проблемы.
3. Размножение, регуляция численности.
4. Пути приспособления организмов к среде обитания. 5. Перечислите среды жизни.

Приспособление живых организмов к жизни в одной из сред (по выбору).

6. Типы взаимодействия организмов.

Контрольная работа №2

1. Понятие популяции. Законы пищевых отношений Г.Ф.Гизе, какие законы были открыты? С какими животными работал? Основоположник какой экологии?
2. Рост численности популяции, ее регуляция. Понятие демографии.
3. Законы организации экосистем. Понятие. Схема взаимодействия вещества и энергии. Понятие биологической продуктивности.
4. Понятие агроценоза. Пример.
5. Экологические связи человека. Особенности пищевой и информационной связи человека.

Контрольная работа №3

1. История развития экологических связей. Социально - демографические особенности демографии общества. Понятие экологической демографии.
2. Демографическая перспектива. Особенности демографии человека.
3. Экологические проблемы и их решение
4. Принципы и правила охраны природы.
5. Правовые основы охраны природы.

ЗАДАНИЯ ДИФФЕРЕНЦИРОВАННОГО ЗАЧЕТА

Вариант №1

Часть 1

1. Современное определение науки экология - это:
 - 1) учение о доме, жилище;
 - 2) наука о взаимоотношениях живых организмов между собой и окружающей средой;
 - 3) фундаментальная наука о природе, являющаяся комплексной и объединяющая знание основ нескольких классических естественных наук.
2. Биоцентрическое мировоззрение - это:
 - 1) в центр природы и мироздания ставит человека;
 - 2) рассматривает человека как часть природы;
 - 3) центром и целью жизни самого человека ставит тоталитарную социальную или производственную систему
3. Термин экология впервые ввел в науку:
 - 1) Ю.П.Одум;
 - 2) В.И.Вернадский;
 - 3) Э.Геккель;
 - 4) К.Ф.Рулье.
4. Экологические факторы это:
 - 1) все элементы среды, воздействующие на организм;
 - 2) только температурный фактор;
 - 3) только пищевой фактор.
5. Оптимальные условия для организма достигаются при:
 - 1) интенсивности экологического фактора наиболее благоприятной для жизнедеятельности;
 - 2) интенсивности экологического фактора наиболее благоприятной для размножения;
 - 3) интенсивности экологического фактора наиболее благоприятной для роста организма.
6. Какой фактор является лимитирующим для живых организмов в наземно-воздушной среде?
 - 1) Ограниченное количество кислорода;
 - 2) Значительные колебания температуры;
 - 3) Состав органического вещества;
 - 4) Возможность потерять хозяина.
7. Адаптация- это:
 - 1) Приспособление организма к среде обитания;
 - 2) приспособления организма к температурному фактору;
 - 3) пищевые приспособления организма.
8. Экологическая ниша организмов определяется:
 - 1) Пищевой специализацией;
 - 2) ареалом;
 - 3) физическими параметрами среды;
 - 4) биологическим окружением; всей
 - 5) совокупностью условий существования.
9. Популяция - это:
 - 1) Организованная группа, приспособленная к совместному обитанию в пределах определенного пространства;
 - 2) минимальная самовоспроизводящаяся группа особей одного вида, на протяжении

эволюционно длительного времени населяющая определенное пространство, образующая генетическую систему и формирующая собственную экологическую нишу;

3) совокупность особей, обладающих общими морфологическими, физиологическими и биохимическими признаками.

10. Гомеостаз популяции -это:

1) Поддержание количественного состава популяции;

2) способность популяции противостоять изменениям и сохранять динамическое постоянство своей структуры и свойств;

3) способность к поддержанию пространственной структуры.

11. Число особей популяции, погибших за единицу времени, называется:

1) эмиграцией;

2) иммиграцией;

3) рождаемостью;

4) смертностью.

12. Совокупность пищевых цепей в экосистеме, соединенных между собой и образующих сложные пищевые взаимоотношения, называют:

1) Пищевой цепью;

2) Пищевой сетью;

3) Трофическим уровнем;

4) Непищевым взаимоотношением.

13. Растения - тля - синица - ястреб. Укажите, какой из организмов в пищевой цепи является консументом 1-го порядка:

1) растения;

2) тля;

3) синица;

4) ястреб.

14. Органическое вещество, создаваемое в экосистемах в единицу времени, называют:

1) биомассой;

2) биологической продукцией;

3) биологической энергией;

4) биологической численностью.

15. Взаимодействие бобовых растений и клубеньковых бактерий является примером:

1) конкуренции;

2) симбиоза;

3) паразитизма;

4) хищничества.

16. Существование некоторых травоядных копытных и микроорганизмов, обитающих в их желудке и кишечнике, является примером:

1) мутуализма;

2) конкуренции;

3) хищничества;

4) паразитизма.

17. Экосистема -это:

1) сохраняющаяся неопределенно долгое время совокупность различных популяций, взаимодействующих между собой и окружающей их в одной среде;

2) взаимоотношения между видами в рамках биоценоза;

3) совокупность особей проживающих на одной территории.

18. Вторичная продукция в экосистемах образуется:
- 1) продуцентами;
 - 2) консументами;
 - 3) детритофаги;
 - 4) редуценты.
19. Наименьшая продуктивность характерна экосистемам:
- 1) лесов;
 - 2) лугов;
 - 3) степей;
 - 4) пустынь.
20. Основными антропогенными поставщиками серы в большой круговорот веществ являются:
- 1) Теплоэнергетические установки;
 - 2) удобрения;
 - 3) испытания атомного оружия;
 - 4) полеты воздушных кораблей.
21. Круговые движения химических элементов между организмами и окружающей средой называют:
- 1) Круговоротом энергии;
 - 2) Биогеохимическим циклом;
 - 3) Круговоротом живых организмов;
 - 4) Круговоротом азота.
22. Эвтрофикация водоемов -это:
- 1) обогащение водоемов биогенными веществами, стимулирующее рост фитопланктона;
 - 2) процесс превращения болота в озеро;
 - 3) процесс обогащения воды кислородом.

Часть 2

В задании 1 выберите три верных ответа из шести. Запишите цифры, соответствующие выбранным ответам, в таблицу.

1. Вода как среда жизни обладает следующими свойствами:
- 1) Высокой плотностью;
 - 2) низкой плотностью;
 - 3) содержит много света;
 - 4) количество света уменьшается с глубиной;
 - 5) низкое количество кислорода;
 - 6) обилие воздуха.

Ответ:

В задании 2 к каждому элементу первого столбца подберите соответствующий элемент второго и запишите в таблицу выбранные цифры под соответствующими буквами.

2. Установите соответствие между формами биотических взаимоотношений и отдельными представителями.

ПРЕДСТАВИТЕЛИ	БИОТИЧЕСКИЕ ФАКТОРЫ
1) клубеньковые бактерии	А) симбиоз
2) бактерии, обитающие в желудке жвачных животных	Б) паразитизм
3) вши и человек	
4) блохи и собаки	
5) свиной цепень и свинья	
6) гриб и водоросль в составе лишайника	

Ответ:

1	2	3	4	5	6	<i>этой части используйте свободное место под заданием.</i>

Ответ записывайте чётко и разборчиво.

Часть 3

1. Какая доля энергии, поглощенная продуцентами, доходит до пятого трофического уровня на данной схеме: растения - кузнечик - лягушка - змея - орел. Если энергия, поглощенная растениями, принята за 100%. К чему приводит такая передача энергии? Объясните ваш ответ.

Описание учебно-методического и материально-технического обеспечения образовательного процесса

1. Требования к результатам обучения:

В результате изучения учебной дисциплины «Экология ХМАО» обучающийся должен знать:

1. Соотношение экологии России и экологии родного края. Роль и место Югры в отечественной и мировой истории на различных этапах развития.
2. Взаимосвязь природно-географических условий, этнополитических и социокультурных процессов. Единство исторического процесса.
3. Быт и культура народов края
4. Знакомство с основными историческими источниками по экологии края.
5. Выдающиеся общественно-политические деятели, деятели науки, искусства и культуры, чья судьба была связана с краем или чья жизнь и творчество проходили на территории округа.
6. Сопоставление знаний экологии родного края с современными проблемами развития округа.
7. Приоритеты развития Югры.

Умения и навыки:

1. Соотносить процессы и события, происходившие на территории, занимаемой округом, с процессами и событиями российской и мировой истории.
2. Анализировать экологические источники, обобщать исторические факты и явления.
3. Описывать деятельность известных людей, чья жизнь была связана с развитием Югорской земли.

4. Работать со специальной исторической литературой, материалами периодической печати.

5. Составить план, тезисы, конспект, подготовить сообщение, реферат по избранной теме.

6. Работать с историческими и географическими картами региона.

- основные факты, процессы и явления, характеризующие целостность отечественной и всемирной истории;

- основные исторические термины и даты;

- периодизацию всемирной и отечественной истории;

- современные версии и трактовки важнейших проблем отечественной и всемирной истории;

истории;

- историческую обусловленность современных общественных процессов;

- особенности исторического пути России, ее роль в мировом сообществе;

уметь:

- проводить поиск исторической информации в источниках разного типа;

- критически анализировать источник исторической информации (характеризовать авторство источника, время, обстоятельства и цели его создания);

- анализировать историческую информацию, представленную в разных знаковых системах (текст, карта, таблица, схема, аудиовизуальный ряд);

- различать в исторической информации факты и мнения, исторические описания и исторические объяснения;

- структурировать и систематизировать материал, вычленять его основное содержательное ядро;

- давать краткую характеристику деятелям прошлого, внесшим весомый вклад в мировую и отечественную историю;

- устанавливать причинно-следственные связи между явлениями, пространственные и временные рамки изучаемых экологических процессов и явлений;

- определять историческое значение явлений и событий прошлого;

- устанавливать связи между явлениями, понятиями, фактами, делать обобщения, выводы;

- участвовать в дискуссиях по экологическим проблемам, формулировать собственную позицию по обсуждаемым вопросам, используя для аргументации исторические сведения;

- представлять результаты изучения исторического материала в формах конспекта, реферата, рецензии;

- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

- определения собственной позиции по отношению к явлениям современной жизни, - исходя из их экологической обусловленности;

- использования навыков исторического анализа при критическом восприятии получаемой извне социальной информации;

- соотнесения своих действий и поступков окружающих с исторически возникшими формами социального поведения;

- осознания себя как представителя исторически сложившегося гражданского, этнокультурного, конфессионального сообщества, гражданина России;

- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

- осознания себя как часть Биосферы как духовной, нравственной и культурной ценности народа, приобщения к ценностям национальной и мировой культуры;

За период изучения курса контроль уровня качества знаний учащихся будет проходить в виде тренингов, тестов, фронтальных опросов, а также в виде докладов, тематических работ, презентаций, рефератов и творческих заданий. Всего за год предусмотрена 1 контрольная работа.

критерии оценки знаний учащихся:

Контроль успеваемости учащихся - это выявление, измерение и оценивание знаний, умений обучаемых.

Выявление и изменение - это проверка, которая является составным компонентом

контроля, функция которого обеспечение обратной связи между преподавателем и обучаемыми. Так же в контроль входит оценивание (как процесс) и оценки, которые в журналах фиксируются в виде отметок.

Формы учета: оценка(оценочное суждение), отметка, самооценка, поурочный балл.

Критерии оценки знаний учащихся таковы:

- глубокий, с привлечением дополнительного материала и проявлением гибкости мышления ответ ученика оценивается пятью баллами;
- твердое знание материала в пределах программных требований - четыремя;
- неуверенное знание, с несущественными ошибками и отсутствием самостоятельности суждений оценивается - тремя баллами;
- наличие в ответе школьника грубых ошибок, проявление непонимания сути, невладение навыком оценивается отрицательно, отметкой«2»;

Примерные вопросы для контроля знаний по Экологии ХАНТЫ-МАНСИЙСКОГО АВТОНОМНОГО ОКРУГА - ЮГРЫ

01. Сибирь в древности: взаимосвязь природно-географических факторов и способа жизнедеятельности.
02. Сибирь в век металлов: бронза, ранее железо.
03. Межэтнические контакты в раннее средневековье и территория Северо-Запада Сибири.
04. Генезис государственности у обско-угорских народов и возникновение государства Тайбугидов: сравнительный анализ.
05. Обско-угорские княжества и русская колонизация в XI - XVI вв.: проблемы взаимодействия.
06. Традиционное хозяйство аборигенов Севера Западной Сибири.
07. Традиционная культура аборигенов Севера Западной Сибири.
08. «Сибирское взятие» и его последствия.
09. Начальный этап колонизации Сибири (XVII век).
10. Сибирь в XVIII в.: заселение и хозяйственное освоение края русскими, административные преобразования от петровских реформ до реформ Екатерины II.
11. Сибирь в первой половине XIX в.: социально-экономическое развитие и административные реформы.
12. Сибирь во второй половине XIX в.: сибирская деревня и сибирский город, развитие капитализма.
13. Культура русского населения Северо-Запада Сибири в XIX - начале XX вв.: общественно-бытовые отношения.
14. Наука и просвещение на Северо-Западе Сибири в XVIII - начале XX вв.
15. Ссылные на Северо-Западе Сибири в XVIII - начале XX вв.: их роль в изучении и освоении края.
16. Северо-Запад Сибири в 20-е - 30-е гг. XX в.: социально-экономические преобразования и национальная политика.
17. Северо-Запад Сибири в 40-е - 50-е гг. XX в.
18. Открытие и разработка нефтяных месторождений Северо-Запада Сибири во второй половине XX в.
19. Малочисленные народы Севера на территории ХМАО: проблемы этнической идентичности.
20. Югра и перспективы ее развития в XXI в.

Планирование семинарских занятий по истории Ханты-Мансийского автономного округа-Югры

Источники и литература:

1. Геродот о народах Севера // История Ханты-Мансийского автономного округа с древности до конца XX в. Хрестоматия. - Екатеринбург: НПМП «Волот», 1999. - С.12-14.
2. Головнев А. Земля Санникова. // Родина - 2002. - №7. - С. 102-108.
3. Ибн Батута о «немой» торговле с жителями Страны Мрака // История Ханты -Мансийского автономного округа с древности до конца XX века. Хрестоматия. - Екатеринбург: НПМП «Волот», 1999. - С.17-18.

4. Известие Ибн Фадлана // Там же. - С.15-16.

5. Каспийский свод арабских средневековых источников о северных странах // Там же. - С.17.

Вопросы для самоподготовки:

Какие сходства и различия существовали между народами Севера и древними греками?

Чем был вызван интерес древних греков к народам Севера?

Какие сходства и различия существовали между народами Севера и мусульманским миром в средние века?

Чем был вызван интерес арабских путешественников к народам Севера?

Понятийный аппарат:

Древние греки, арабские путешественники, народы Севера, первобытное общество, язычество, мусульманство, миф, обмен, немая торговля, межэтнические контакты.

Методические рекомендации

При подготовке вопросов первого семинара необходимо учитывать степень достоверности исторических источников. Легендарные и полуполулегендарные сведения, дошедшие из глубины веков, нуждаются в тщательном анализе. Критика исторических источников и первичные навыки работы с текстами предполагают обращение к широкому спектру сведений, как о народах Севера, так и информации об их соседях. Детальный анализ природно-географических условий и способов жизнедеятельности конкретных этносов а также их культурного наследия будет с несомненностью содействовать успешному освоению представленных текстов. Для лучшего понимания мира первобытных людей необходимо также рассмотрение их религиозных представлений и верований.

Тема 2. Русские и западноевропейские авторы о народах

Севера План:

1. Русские книжники XI - XV вв. о народах Севера.

2. Западноевропейские путешественники XIII - XV вв. о народах Сибири.

Темы докладов и сообщений:

1. Происхождение топонима «Сибирь».

2. Русские ученые XIX в. о мифическом Лукоморье.

3. Различия в политике Москвы и Новгорода относительно Югорской земли.

4. Новгородские ушкуйники и скандинавские викинги: сходства и различия.

Источники и литература:

1. Есиповская летопись. Погодинский летописец // Полное собрание русских летописей. - Т.36. - С.129-130.

2. Известие Платона Карпини // История Ханты-Мансийского автономного округа с древности до конца XX века. Хрестоматия. - Екатеринбург: НПМП «Волот», 1999. - С.22-24.

3. Известие Марко Поло // Там же. - С.24-26.

4. Известие Иоганна Шильтбергера // Там же. - С. 26-28.

5. Липатов В. Конец света. Уральский край в фольклоре и литературе // Родина. - 2003. - №9. - С. 89-92.

6. Миненко Н. Хождение за «Камень» // Родина. - 2000. - №5. - С. 64-71.

7. Мордкович В. Родословная названия «Сибирь» // Итоги двух лет: Пространство гуманитарного поиска. - Новосибирск, 1999. - Кн.2.

8. Шашков А. В Югру за данью. // Родина. - 2000. - №11-12. - С. 112-115.

Вопросы для самоподготовки:

Почему именно новгородцы поддерживали наиболее тесные контакты с жителями Северного Урала и Зауралья?

Какие контакты были для новгородцев предпочтительнее: мирные или военные? Почему?

Какой тактики придерживались жители Югры при военных столкновениях с новгородцами?

Почему?

Используя данные Марко Поло, оцените уровень социально-экономического и политического развития северных народов.

Понятийный аппарат:

Библия, эсхатология, дань, Лукоморье, ушкуйники, улус Джучи, ямская служба,

татары. Методические рекомендации

При подготовке вопросов данного семинара особое внимание необходимо уделять мотивации поступков и историческим типам мышления представителей тех или иных социумов: ученых монахов-летописцев, дружинников, торговцев, феодализирующейся родоплеменной верхушки обских угров. Изучение вопросов генезиса государственности предполагает обращение к основным понятиям курса правоведения. Поскольку на семинаре большое внимание уделяется вопросам взаимоотношений Новгорода с Югрой, то представляется оправданным выявление специфики экономики и государственных институтов этой боярской республики. Следует учитывать трудности перевода средневековых текстов, особенно когда в них описывается жизнь малознакомых автору народов. археологии. Мифологическое, художественно-образное отображение действительности затрудняет выявление подлинных исторических фактов. В силу этого, реконструкция тех или иных событий с неизбежностью будет носить гипотетический характер. При анализе текстов важно не столько понимание их информационной ограниченности, сколько воссоздание исторической психологии периода разложения первобытного общества, когда прежние социальные нормы переставали быть действенными и насильственно сменялись иными. Необходимо раскрытие того, как растущая имущественная и социальная дифференциация внутри локальных сообществ обуславливала те или иные поступки людей.

10. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Для обучающихся

1. Программа истории ХМАО с древности до наших дней. - Екатеринбург НППП «Волот», 2014г
2. Учебник: История Ханты- Мансийского автономного округа с древности до наших дней. Учебник для старших классов/Отв.ред. Д.А.Редин. - Екатеринбург: «Волот», 2011г
3. Экология Ханты- Мансийского автономного округа. .Тюмень: «Софт Дизайн»,
4. Е.А.Криксанов, В.В.Пасечник Экология 10-Пкласс.. - Москва «Дрофа», 2014г.
5. «О состоянии окружающей среды Ханты- Мансийского автономного округа» - Информационный бюллетень - Ханты- Мансийск- 2014г
6. Экологическая ситуация в ХМАО- ЮГРЕ- VТТТ Студенческий научный форум- 2016г.
7. Доклад об экологической ситуации в ХМАО- информационный бюл. -Ханты - Мансийск: НЦП « Мониторинг» 2015 г.

Для преподавателей

Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации». Приказ Министерства образования и науки РФ от 17.05.2012 № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования».

Приказ Министерства образования и науки РФ от 29.12.2014 № 1645 «О внесении изменений в Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 № 413 “Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования”».

Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Министерства образования и науки РФ от 17.03.2015 № 06-259 «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования».

Аргунова М.В. Методические рекомендации к преподаванию курса «Экология Москвы и устойчивое развитие». — М., 2011.

Аргунова М.В., Колесова Е.В. Практикум по курсу «Экология Москвы и устойчивое развитие». — М., 2011.

Марфенин Н.Н.Руководство по преподаванию экологии в рамках концепции устойчивого развития. — М., 2012.

Интернет-ресурсы

www.ecologysite.ru. Сайт экологического просвещения.

www.ecocommunity.ru (Информационный сайт, освещающий проблемы экологии России).

Департамент образования и молодёжной политики
Ханты-Мансийского автономного округа – Югры
Бюджетное учреждение профессионального образования
Ханты-Мансийского автономного округа – Югры
«Междуреченский агропромышленный колледж»

Согласовано
Протокол заседания МС
от «13» 03 2017 г. № 5



Утверждено
Директор

Н.Н. Лунина

Приказ от «07»08 2017 г. №229-1/од

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ПОО.01 ЭКОЛОГИЯ ХМАО**

Профессия –	Повар, кондитер
Код профессии -	43.01.09
Срок обучения -	3 года 10 месяцев
Квалификация -	Повар, кондитер
Базовое образование -	<i>основное общее</i>
Получаемое образование -	<i>среднее профессиональное с получением среднего общего образования</i>

г.п. Междуреченский, 2017 г

Рабочая программа учебной дисциплины ПОО.01Экология ХМАО разработана на основе ФГОС среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ № 413 от 17.05.2012 года и зарегистрированного приказом Минюста №24480 от 07.06.2012 года (ред. От 29.12.2014) для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования с учетом требований Федеральных государственных образовательных стандартов по получаемой профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» профессионального образования пр. №1569 от 09.12.2016.

Организация-разработчик: бюджетное учреждение профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа - Югры «Междуреченский агропромышленный колледж»

Разработчик(и): Громова Вера Геннадьевна, преподаватель

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

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

Рабочая программа по учебной дисциплине «Экология ХМАО» ориентирована на достижение следующих целей:

- обогащение исторического сознания выпускника колледжа знанием экологии своего родного края, его роли и места в российской и всемирной экологии; воспитание на этой основе осознанной любви к Отечеству, что в итоге подразумевает формирование мировоззрения молодого человека.
- разноплановость исторического и экологического процесса, внутреннюю взаимосвязь (взаимное влияние) природно-географических и культурных условий в ходе исторического развития.
- специфика и преемственность жизнедеятельности людей, населявших край с древнейших времён, указав на принципиальную равноценность их вклада в историческое развитие Югорской земли и в конечном итоге в формирование сегодняшней действительности.
- главная проблема экологии, взаимоотношения человека с окружающей средой, современное состояние биосферы, значение охраны природы.
- убежденность в необходимости рационального природопользования, бережного отношения к природным ресурсам и окружающей среде, собственному здоровью; уважения к мнению оппонента при обсуждении экологических проблем.

2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Экология ХМАО - изучение экологии ХМАО, проводимое на научной основе. Объектами изучения являются социально-экономическое, регионально- экологическое, историческое и культурное развитие ХМАО. В курсе используются данные многих наук: геологии, географии, истории, этнографии, экологии др. Экология ХМАО как предмет - одна из важнейших средств связи обучения с жизнью, воспитания у учащихся патриотизма, любви к родному краю, гордости за его прошлое.

. Рабочая программа реализует межпредметные связи с курсом истории, географии и другими учебными дисциплинами, что может служить основанием для проведения интегрированных уроков. Структура программы и представляемого ею курса основана на проблемно-хронологическом принципе изучения материала.

Знания по экологии ХМАО учащиеся получают в ходе изложения учителем учебного материала, работы с учебными пособиями (лекции, беседы), в рамках поисковой, исследовательской деятельности (изучение литературных источников, подготовка докладов, рефератов, презентаций и т.п.), а также в ходе экскурсий, походов и т.д.

Интегрированный курс «Экология ХМАО» является неотъемлемой составляющей образовательного компонента в Базисном учебном плане общеобразовательных учреждений Ханты-Мансийского автономного округа. Изучение данного курса на первоначальном этапе обучения является особенно актуальным. Данный курс поможет заполнить пробел в исторической картине, формирующейся у обучающихся, касающийся истории родного края. При подготовке и проведении уроков по экологии ХМАО, очень важно, чтобы урок не носил характер сухого запоминания фактов, а становился бы уроком-путешествием - исследованием в изучении истории родного края. Общая характеристика учебного предмета Программа представляет историю заселения, освоения и развития территории, ныне занимаемой Ханты - Мансийским автономным

округом. Ориентиром в соблюдении географических рамок послужила историческая область Югра, или Югорская земля, на большей части которой и располагается ныне округ, но в тех или иных случаях авторы затрагивали и сопредельные территории, в разное время по объективным причинам составлявшие органическое единство с интересующим нас краем. Программа, как и курс в целом, создана с учетом авторского понимания региональной истории, которую нельзя сводить не к механически вычлененному фрагменту отечественной истории, ни к краеведению. Исходя из этого, Югорская земля рассматривается как органическая целостность, как системный элемент, входивший на разных этапах своего развития в более крупные системы: будь то экопространство древнейшей западносибирской тайги, или меридиально ориентированные политико-экономические и этнические союзы средневековья, или Российское государство XV-XX вв. Цель курса: обогащение исторического сознания обучающихся знанием истории своего края, его роли и места в российской и всемирной истории; воспитание осознанной любви к Отечеству, людям; формирование гуманистического мировоззрения и личной ответственности за сохранность природных богатств Югорского края. Задачи курса:

- Показать разноаспектность исторического процесса и внутреннюю взаимосвязь (взаимное влияние) в ходе исторического развития;

- Проследить специфику и преемственность жизнедеятельности людей, населявших край с древнейших времен, указав на принципиальную равноценность их вклада в историческое развитие Югорской земли;

- Раскрыть тенденции культурного и духовно-нравственного развития народов, населявших край в разные века;

Раскрыть главные проблемы экологии, взаимоотношения человека с окружающей средой, современное состояние биосферы, значение охраны природы.

- Развивать наблюдательность, речь, генетическую память, экологическую и этнографическую культуры.

Структура программы основана на проблемно-хронологическом принципе изучения материала, исторического подхода и практической направленности. Проведение занятий по экологии ХМАО - Югры программой рассчитано на следующие формы работы: беседы, сообщения, экскурсии, чтение произведений устного народного творчества народов Севера, семинарские и практические занятия, подготовку рефератов и сообщений, творческие занятия. Задания направлены на раскрытие индивидуальных способностей учащихся, реализацию творческих возможностей, формированию собственного мнения и отношения к событиям и фактам исторического прошлого Югорского края. Программа предполагает возможность участвовать в экспедиционной работе, организацию собранных материалов в музейные (выставочные) экспозиции. Задания различны и направлены на развитие наблюдательности, мышления, речи, генетической памяти, творческих способностей, формирование познавательного интереса к своей малой родине. Все сказанное предполагает свободное владение основным материалом и базовыми понятиями смежных предметов: отечественной и всеобщей истории, географии, литературы. Таким образом, курс экологии Ханты-Мансийского автономного округа является в основе своей интегративным, что требует хорошей подготовки учащихся, их заинтересованности.

В целом учебная дисциплина «Экология ХМАО», в содержании которой ведущим компонентом являются научные знания и научные методы познания, не только позволяет сформировать у обучающихся целостную картину мира, но и пробуждает у них эмоционально-ценностное отношение к изучаемому материалу, готовность к выбору действий определенной направленности, умение критически оценивать свои и чужие действия и поступки.

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

3. МЕСТО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В УЧЕБНОМ ПЛАНЕ

Учебная дисциплина «Экология ХМАО» является учебным предметом по выбору из обязательной предметной области «Физическая культура, экология и основы безопасности жизнедеятельности» ФГОС среднего общего образования.

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

В учебных планах ППКРС место учебной дисциплины «Экология ХМАО» — в составе общеобразовательных учебных дисциплин по выбору, формируемых из обязательных предметных областей ФГОС среднего общего образования, для профессий СПО и специальностей СПО соответствующего профиля профессионального образования.

4. Результаты освоения учебной дисциплины

Освоение содержания учебной дисциплины «Экология ХМАО» обеспечивает достижение студентами следующих **результатов**;

- **личностных:**
 - устойчивый интерес к истории и достижениям в области экологии;
 - готовность к продолжению образования, повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности, используя полученные экологические знания;
 - объективное осознание значимости компетенций в области экологии для человека и общества;
 - умения проанализировать техногенные последствия для окружающей среды, бытовой и производственной деятельности человека;
 - готовность самостоятельно добывать новые для себя сведения экологической направленности, используя для этого доступные источники информации;
 - умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития;
 - умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в команде по решению общих задач в области экологии;
- **метапредметных:**
 - овладение умениями и навыками различных видов познавательной деятельности для изучения разных сторон окружающей среды;
 - применение основных методов познания (описания, наблюдения, эксперимента) для изучения различных проявлений антропогенного воздействия, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;
 - умение определять цели и задачи деятельности, выбирать средства их достижения на практике;
 - умение использовать различные источники для получения сведений экологической направленности и оценивать ее достоверность для достижения поставленных целей и задач;
- **предметных:**
 - сформированность представлений об экологической культуре как условии достижения устойчивого (сбалансированного) развития общества и природы, экологических связях в системе «человек—общество—природа»;
 - сформированность экологического мышления и способности учитывать и оценивать экологические последствия в разных сферах деятельности;
 - владение умениями применять экологические знания в жизненных ситуациях, связанных с выполнением типичных социальных ролей;
 - владение знаниями экологических императивов, гражданских прав и обязанностей в области энерго- и ресурсосбережения в интересах сохранения окружающей среды, здоровья и безопасности жизни;
 - сформированность личностного отношения к экологическим ценностям, моральной ответственности за экологические последствия своих действий в окружающей среде;
 - сформированность способности к выполнению проектов экологически ориентированной социальной деятельности, связанных с экологической безопасностью

окружающей среды, здоровьем людей и повышением их экологической культуры.

5. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Введение

Объект изучения экологии — взаимодействие живых систем. *История развития экологии. Методы, используемые в экологических исследованиях.* Роль экологии в формировании современной картины мира и в практической деятельности людей.

Значение экологии в освоении профессий и специальностей среднего профессионального образования.

1. Экология как научная дисциплина

Общая экология. Среда обитания и факторы среды. Общие закономерности действия факторов среды на организм. Популяция. Экосистема. Биосфера.

Социальная экология. Предмет изучения социальной экологии. Среда, окружающая человека, ее специфика и состояние. *Демография и проблемы экологии. Природные ресурсы, используемые человеком.* Понятие «загрязнение среды».

Прикладная экология. Экологические проблемы: региональные и глобальные. Причины возникновения глобальных экологических проблем. *Возможные способы решения глобальных экологических проблем.*

Демонстрации

Экологические факторы и их влияние на организмы.

Межвидовые отношения: конкуренция, симбиоз, хищничество, паразитизм.

Практическое занятие

Описание антропогенных изменений в естественных природных ландшафтах местности, окружающей обучающегося.

2. Среда обитания человека и экологическая безопасность

Среда обитания человека. Окружающая человека среда и ее компоненты. Естественная и искусственная среды обитания человека. Социальная среда.

3. Природно-климатическая характеристика ХМАО-Югра

Основные экологические требования к компонентам окружающей человека среды. Контроль за качеством воздуха, воды, продуктов питания.

Городская среда ХМАО. Городская квартира и требования к ее экологической безопасности. Шум и вибрация в городских условиях. Влияние шума и вибрации на здоровье городского человека.

Экологические вопросы строительства в городе. Экологические требования к организации строительства в городе. Материалы, используемые в строительстве жилых домов и нежилых помещений. Их экологическая безопасность. Контроль за качеством строительства.

Дороги и дорожное строительство в городе. Экологические требования к дорожному строительству в городе. Материалы, используемые при дорожном строительстве в городе. Их экологическая безопасность. Контроль за качеством строительства дорог.

Экологические проблемы промышленных и бытовых отходов в городе. Твердые бытовые отходы и способы их утилизации. Современные способы переработки промышленных и бытовых отходов.

Сельская среда ХМАО. Особенности среды обитания человека в условиях сельской местности. Сельское хозяйство и его экологические проблемы. *Пути решения экологических проблем сельского хозяйства.*

Практическое занятие

Описание жилища человека как искусственной экосистемы.

Растительные ресурсы ХМАО

Лесной комплекс. Кедровые леса ХМАО. Болота. Ягодники и другие пищевые растения. Продуктивность ягодников и лекарственных трав.

Грибы, как компонент экосистем округа. Биологические ресурсы водоемов. Рыбы. (сиговые, лососевые, осетровые и прочие) Рыболовство. Заповедный фонд.

Практическое занятие

Решение экологических задач на устойчивость и развитие.

3. Охрана природы ХМАО- Югра

Природоохранная деятельность. *История охраны природы в ХМАО* Типы организаций, способствующих охране природы. *Заповедники, заказники, национальные парки, памятники природы.* Особо охраняемые природные территории и их законодательный статус. Экологические кризисы и экологические ситуации. *Экологические проблемы ХМАО.*

Зоны повышенного риска. Природно-территориальные аспекты экологических проблем. *Социально-экономические аспекты экологических проблем.*

Природные ресурсы и способы их охраны. *Охрана водных ресурсов в ХМАО* *Охрана почвенных ресурсов.* Возможности управления экологическими системами (например лесных биогеоценозов и водных биоценозов).

Особо охраняемые природные территории земли Югорской

Демонстрации. *Естественные и искусственные экосистемы района, окружающие обучающегося.*

6. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

При реализации содержания общеобразовательной учебной дисциплины «Экология ХМАО» в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППКРС) максимальная учебная нагрузка обучающихся составляет 36 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 36 часов. Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета.

Наименование разделов	Макс. нагрузка, час	Количество аудиторных часов		
		всего	лекций, уроков	лабораторных, практических работ
Введение	2	2	2	
1. Экология как научная дисциплина	8	8	6	2
2. Среда обитания человека и экологическая безопасность	4	4	2	2
3. Природно-климатическая характеристика ХМАО-Югра	17	17	11	6
4. Охрана природы ХМАО-Югра	5	5	3	2
Итого	36	36	24	12

7. ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ВИДОВ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Содержание обучения	Характеристика основных видов учебной деятельности студентов(на уровне учебных действий)
Введение	<p>Знакомство с объектом изучения экологии. Определение роли экологии в формировании современной картины мира и в практической деятельности людей.</p> <p>Демонстрация значения экологии при освоении профессий и специальностей среднего профессионального образования</p>
1. Экология как научная дисциплина	
Общая экология	Умение выявлять общие закономерности действия факторов среды на организм. Получение представлений о популяции, экосистеме, биосфере
Социальная экология	Знакомство с предметом изучения социальной экологии. Умение выделять основные черты среды, окружающей человека
Прикладная экология	Умение выявлять региональные экологические проблемы и указывать причины их возникновения, а также возможные пути снижения последствий на окружающую среду
2. Среда обитания человека и экологическая безопасность	
Среда обитания человека	<p>Овладение знаниями об особенностях среды обитания человека и ее основных компонентов. Умение формировать собственную позицию по отношению к сведениям, касающимся понятия «комфорт среды обитания человека», получаемым из разных источников, включая рекламу</p> <p>Знание основных экологических требований к компонентам Окружающей человека среды</p>
Городская среда	<p>Знакомство с характеристиками городской квартиры как Основного экотопа современного человека.</p> <p>Умение определять экологические параметры современного Человеческого жилища.</p> <p>Знание экологических требований к уровню шума, вибрации, организации строительства жилых и нежилых помещений, автомобильных дорог в условиях города</p>
Сельская среда	Знание основных экологических характеристик среды обитания человека в условиях сельской местности
3. Концепция устойчивого развития	
Возникновение концепции устойчивого развития	<p>Знание основных положений концепции устойчивого развития и причине возникновения.</p> <p>Умение формировать собственную позицию по отношению к сведениям, касающимся понятия «устойчивое развитие»</p>
Устойчивость и развитие	<p>Знание основных способов решения экологических проблем в рамках концепции «Устойчивость и развитие».</p> <p>Умение различать экономическую, социальную, культурную и экологическую устойчивость. Умение вычислять индекс человеческого развития по отношению к окружающей среде</p>
4. Охрана природы	
Природоохранная деятельность	<p>Знание истории охраны природы в России и основных типов организаций, способствующих охране природы.</p> <p>Умение определять состояние экологической ситуации окружающей местности и предлагать возможные пути снижения антропогенного воздействия на природу</p>

Природные ресурсы и их охрана	Умение пользоваться основными методами научного познания: описанием, измерением, наблюдением — для оценки состояния окружающей среды и ее потребности в охране
-------------------------------	--

8. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ЭКОЛОГИЯ ХМАО»

Освоение программы учебной дисциплины «Экология ХМАО» предполагает наличие в профессиональной образовательной организации, реализующей образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, учебного кабинета.

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

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

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

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

Библиотечный фонд может быть дополнен энциклопедиями, справочниками, словарями, научной, научно-популярной и другой литературой по разным вопросам экологии, в том числе в рамках концепции устойчивого развития.

9. ИТОГОВЫЙ КОНТРОЛЬ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется в форме текущего контроля, итоговой аттестации по учебной дисциплине. Формы текущего контроля: контрольные, проверочные работы, тесты, устные ответы

Проверка и оценка знаний и умений учащихся.

Результаты обучения оцениваются по пятибалльной системе. При оценке учитываются следующие качественные показатели ответов: глубина (соответствие изученным теоретическим обобщениям); осознанность (соответствие требуемым в программе умениям применять полученную информацию); полнота (соответствие объему программы и информации учебника) При оценке учитываются число и характер ошибок (существенные или несущественные). Существенные связаны с недостаточной глубиной и осознанностью ответа. Несущественные ошибки определяются неполнотой ответа. К ним можно отнести оговорки, опiski, допущенные по невнимательности. Результаты обучения проверяются в процессе устных и письменных ответов учащихся.

Оценка устного ответа.

Отметка «5»: ответ полный и правильный на основании изученных теорий; материал изложен в определенной логической последовательности литературным языком; ответ самостоятельный.

Отметка «4»: ответ полный и правильный на основании изученных теорий; материал

изложен в определенной логической последовательности, при этом допущены две-три несущественные ошибки, исправленные по требованию учителя.

Отметка «3»: ответ полный, но при этом допущена существенная ошибка или ответ неполный, несвязный.

Отметка «2»: при ответе обнаружено непонимание учащимся основного содержания учебного материала или допущены существенные ошибки, которые учащийся не может исправить при наводящих вопросах учителя.

Оценка умений решать расчетные задачи.

Отметка «5»: в логическом рассуждении и решении нет ошибок, задача решена рациональным способом.

Отметка «4»: в логическом рассуждении и решении нет существенных ошибок, но задача решена нерациональным способом или допущено не более двух несущественных ошибок.

Отметка «3»: в логическом рассуждении нет существенных ошибок, но допущена существенная ошибка в математических расчетах.

Отметка «2»: имеются существенные ошибки в логическом рассуждении и решении.

Оценка письменных контрольных работ.

Отметка «5»: ответ полный и правильный, возможна несущественная ошибка.

Отметка «4»: ответ неполный или допущено не более 2 несущественных ошибок.

Отметка «3»: работа выполнена не менее чем на половину, допущена одна существенная ошибка и при этом две-три несущественные.

Отметка «2»: работа выполнена меньше чем на половину или содержит несколько существенных ошибок.

Контрольная работа № 1

1. Понятие экологии
2. Задачи экологии. Проблемы.
3. Размножение, регуляция численности.
4. Пути приспособления организмов к среде обитания.
5. Перечислите среды жизни.

Приспособление живых организмов к жизни в одной из сред (по выбору).

6. Типы взаимодействия организмов.

Контрольная работа №2

1. Понятие популяции. Законы пищевых отношений Г.Ф.Гизе, какие законы были открыты? С какими животными работал? Основоположник какой экологии?
2. Рост численности популяции, ее регуляция. Понятие демографии.
3. Законы организации экосистем. Понятие. Схема взаимодействия вещества и энергии. Понятие биологической продуктивности.
4. Понятие агроценоза. Пример.
5. Экологические связи человека. Особенности пищевой и информационной связи человека.

Контрольная работа №3

1. История развития экологических связей. Социально - демографические особенности демографии общества. Понятие экологической демографии.
2. Демографическая перспектива. Особенности демографии человека.
3. Экологические проблемы и их решение
4. Принципы и правила охраны природы.
5. Правовые основы охраны природы.

ЗАДАНИЯ ДИФФЕРЕНЦИРОВАННОГО ЗАЧЕТА

Вариант №1

Часть 1

1. Современное определение науки экология - это:
 - 1) учение о доме, жилище;
 - 2) наука о взаимоотношениях живых организмов между собой и окружающей средой;
 - 3) фундаментальная наука о природе, являющаяся комплексной и объединяющая знание основ нескольких классических естественных наук.
2. Биоцентрическое мировоззрение - это:
 - 1) в центр природы и мироздания ставит человека;
 - 2) рассматривает человека как часть природы;
 - 3) центром и целью жизни самого человека ставит тоталитарную социальную или производственную систему
3. Термин экология впервые ввел в науку:
 - 1) Ю.П.Одум;
 - 2) В.И.Вернадский;
 - 3) Э.Геккель;
 - 4) К.Ф.Рулье.
4. Экологические факторы это:
 - 1) все элементы среды, воздействующие на организм;
 - 2) только температурный фактор;
 - 3) только пищевой фактор.
5. Оптимальные условия для организма достигаются при:
 - 1) интенсивности экологического фактора наиболее благоприятной для жизнедеятельности;
 - 2) интенсивности экологического фактора наиболее благоприятной для размножения;
 - 3) интенсивности экологического фактора наиболее благоприятной для роста организма.
6. Какой фактор является лимитирующим для живых организмов в наземно-воздушной среде?
 - 1) Ограниченное количество кислорода;
 - 2) Значительные колебания температуры;
 - 3) Состав органического вещества;
 - 4) Возможность потерять хозяина.
7. Адаптация- это:
 - 1) Приспособление организма к среде обитания;
 - 2) приспособления организма к температурному фактору;
 - 3) пищевые приспособления организма.
8. Экологическая ниша организмов определяется:
 - 1) Пищевой специализацией;
 - 2) ареалом;
 - 3) физическими параметрами среды;
 - 4) биологическим окружением; всей
 - 5) совокупностью условий существования.
9. Популяция - это:
 - 1) Организованная группа, приспособленная к совместному обитанию в пределах определенного пространства;
 - 2) минимальная самовоспроизводящаяся группа особей одного вида, на протяжении

эволюционно длительного времени населяющая определенное пространство, образующая генетическую систему и формирующая собственную экологическую нишу;

3) совокупность особей, обладающих общими морфологическими, физиологическими и биохимическими признаками.

10. Гомеостаз популяции -это:

1) Поддержание количественного состава популяции;

2) способность популяции противостоять изменениям и сохранять динамическое постоянство своей структуры и свойств;

3) способность к поддержанию пространственной структуры.

11. Число особей популяции, погибших за единицу времени, называется:

1) эмиграцией;

2) иммиграцией;

3) рождаемостью;

4) смертностью.

12. Совокупность пищевых цепей в экосистеме, соединенных между собой и образующих сложные пищевые взаимоотношения, называют:

1) Пищевой цепью;

2) Пищевой сетью;

3) Трофическим уровнем;

4) Непищевым взаимоотношением.

13. Растения - тля - синица - ястреб. Укажите, какой из организмов в пищевой цепи является консументом 1-го порядка:

1) растения;

2) тля;

3) синица;

4) ястреб.

14. Органическое вещество, создаваемое в экосистемах в единицу времени, называют:

1) биомассой;

2) биологической продукцией;

3) биологической энергией;

4) биологической численностью.

15. Взаимодействие бобовых растений и клубеньковых бактерий является примером:

1) конкуренции;

2) симбиоза;

3) паразитизма;

4) хищничества.

16. Существование некоторых травоядных копытных и микроорганизмов, обитающих в их желудке и кишечнике, является примером:

1) мутуализма;

2) конкуренции;

3) хищничества;

4) паразитизма.

17. Экосистема -это:

1) сохраняющаяся неопределенно долгое время совокупность различных популяций, взаимодействующих между собой и окружающей их в одной среде;

2) взаимоотношения между видами в рамках биоценоза;

3) совокупность особей проживающих на одной территории.

18. Вторичная продукция в экосистемах образуется:
- 1) продуцентами;
 - 2) консументами;
 - 3) детритофаги;
 - 4) редуценты.
19. Наименьшая продуктивность характерна экосистемам:
- 1) лесов;
 - 2) лугов;
 - 3) степей;
 - 4) пустынь.
20. Основными антропогенными поставщиками серы в большой круговорот веществ являются:
- 1) Теплоэнергетические установки;
 - 2) удобрения;
 - 3) испытания атомного оружия;
 - 4) полеты воздушных кораблей.
21. Круговые движения химических элементов между организмами и окружающей средой называют:
- 1) Круговоротом энергии;
 - 2) Биогеохимическим циклом;
 - 3) Круговоротом живых организмов;
 - 4) Круговоротом азота.
22. Эвтрофикация водоемов -это:
- 1) обогащение водоемов биогенными веществами, стимулирующее рост фитопланктона;
 - 2) процесс превращения болота в озеро;
 - 3) процесс обогащения воды кислородом.

Часть 2

В задании 1 выберите три верных ответа из шести. Запишите цифры, соответствующие выбранным ответам, в таблицу.

1. Вода как среда жизни обладает следующими свойствами:
- 1) Высокой плотностью;
 - 2) низкой плотностью;
 - 3) содержит много света;
 - 4) количество света уменьшается с глубиной;
 - 5) низкое количество кислорода;
 - 6) обилие воздуха.

Ответ:

В задании 2 к каждому элементу первого столбца подберите соответствующий элемент второго и запишите в таблицу выбранные цифры под соответствующими буквами.

2. Установите соответствие между формами биотических взаимоотношений и отдельными представителями.

ПРЕДСТАВИТЕЛИ	БИОТИЧЕСКИЕ ФАКТОРЫ
1) клубеньковые бактерии	А) симбиоз
2) бактерии, обитающие в желудке жвачных животных	Б) паразитизм
3) вши и человек	
4) блохи и собаки	
5) свиной цепень и свинья	
6) гриб и водоросль в составе лишайника	

Ответ:

1	2	3	4	5	6	<i>этой части используйте свободное место под заданием.</i>

Ответ записывайте чётко и разборчиво.

Часть 3

1. Какая доля энергии, поглощенная продуцентами, доходит до пятого трофического уровня на данной схеме: растения - кузнечик - лягушка - змея - орел. Если энергия, поглощенная растениями, принята за 100%. К чему приводит такая передача энергии? Объясните ваш ответ.

Описание учебно-методического и материально-технического обеспечения образовательного процесса

1. Требования к результатам обучения:

В результате изучения учебной дисциплины «Экология ХМАО» обучающийся должен знать:

1. Соотношение экологии России и экологии родного края. Роль и место Югры в отечественной и мировой истории на различных этапах развития.
2. Взаимосвязь природно-географических условий, этнополитических и социокультурных процессов. Единство исторического процесса.
3. Быт и культура народов края
4. Знакомство с основными историческими источниками по экологии края.
5. Выдающиеся общественно-политические деятели, деятели науки, искусства и культуры, чья судьба была связана с краем или чья жизнь и творчество проходили на территории округа.
6. Сопоставление знаний экологии родного края с современными проблемами развития округа.
7. Приоритеты развития Югры.

Умения и навыки:

1. Соотносить процессы и события, происходившие на территории, занимаемой округом, с процессами и событиями российской и мировой истории.
2. Анализировать экологические источники, обобщать исторические факты и явления.
3. Описывать деятельность известных людей, чья жизнь была связана с развитием Югорской земли.

4. Работать со специальной исторической литературой, материалами периодической печати.

5. Составить план, тезисы, конспект, подготовить сообщение, реферат по избранной теме.

6. Работать с историческими и географическими картами региона.

- основные факты, процессы и явления, характеризующие целостность отечественной и всемирной истории;

- основные исторические термины и даты;

- периодизацию всемирной и отечественной истории;

- современные версии и трактовки важнейших проблем отечественной и всемирной истории;

истории;

- историческую обусловленность современных общественных процессов;

- особенности исторического пути России, ее роль в мировом сообществе;

уметь:

- проводить поиск исторической информации в источниках разного типа;

- критически анализировать источник исторической информации (характеризовать авторство источника, время, обстоятельства и цели его создания);

- анализировать историческую информацию, представленную в разных знаковых системах (текст, карта, таблица, схема, аудиовизуальный ряд);

- различать в исторической информации факты и мнения, исторические описания и исторические объяснения;

- структурировать и систематизировать материал, вычленять его основное содержательное ядро;

- давать краткую характеристику деятелям прошлого, внесшим весомый вклад в мировую и отечественную историю;

- устанавливать причинно-следственные связи между явлениями, пространственные и временные рамки изучаемых экологических процессов и явлений;

- определять историческое значение явлений и событий прошлого;

- устанавливать связи между явлениями, понятиями, фактами, делать обобщения, выводы;

- участвовать в дискуссиях по экологическим проблемам, формулировать собственную позицию по обсуждаемым вопросам, используя для аргументации исторические сведения;

- представлять результаты изучения исторического материала в формах конспекта, реферата, рецензии;

- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

- определения собственной позиции по отношению к явлениям современной жизни, - исходя из их экологической обусловленности;

- использования навыков исторического анализа при критическом восприятии получаемой извне социальной информации;

- соотнесения своих действий и поступков окружающих с исторически возникшими формами социального поведения;

- осознания себя как представителя исторически сложившегося гражданского, этнокультурного, конфессионального сообщества, гражданина России;

- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

- осознания себя как часть Биосферы как духовной, нравственной и культурной ценности народа, приобщения к ценностям национальной и мировой культуры;

За период изучения курса контроль уровня качества знаний учащихся будет проходить в виде тренингов, тестов, фронтальных опросов, а также в виде докладов, тематических работ, презентаций, рефератов и творческих заданий. Всего за год предусмотрена 1 контрольная работа.

критерии оценки знаний учащихся:

Контроль успеваемости учащихся - это выявление, измерение и оценивание знаний, умений обучаемых.

Выявление и изменение - это проверка, которая является составным компонентом

контроля, функция которого обеспечение обратной связи между преподавателем и обучаемыми. Так же в контроль входит оценивание (как процесс) и оценки, которые в журналах фиксируются в виде отметок.

Формы учета: оценка(оценочное суждение), отметка, самооценка, поурочный балл.

Критерии оценки знаний учащихся таковы:

- глубокий, с привлечением дополнительного материала и проявлением гибкости мышления ответ ученика оценивается пятью баллами;
- твердое знание материала в пределах программных требований - четыремя;
- неуверенное знание, с несущественными ошибками и отсутствием самостоятельности суждений оценивается - тремя баллами;
- наличие в ответе школьника грубых ошибок, проявление непонимания сути, невладение навыком оценивается отрицательно, отметкой«2»;

Примерные вопросы для контроля знаний по Экологии ХАНТЫ-МАНСИЙСКОГО АВТОНОМНОГО ОКРУГА - ЮГРЫ

01. Сибирь в древности: взаимосвязь природно-географических факторов и способа жизнедеятельности.
02. Сибирь в век металлов: бронза, ранее железо.
03. Межэтнические контакты в раннее средневековье и территория Северо-Запада Сибири.
04. Генезис государственности у обско-угорских народов и возникновение государства Тайбугидов: сравнительный анализ.
05. Обско-угорские княжества и русская колонизация в XI - XVI вв.: проблемы взаимодействия.
06. Традиционное хозяйство аборигенов Севера Западной Сибири.
07. Традиционная культура аборигенов Севера Западной Сибири.
08. «Сибирское взятие» и его последствия.
09. Начальный этап колонизации Сибири (XVII век).
10. Сибирь в XVIII в.: заселение и хозяйственное освоение края русскими, административные преобразования от петровских реформ до реформ Екатерины II.
11. Сибирь в первой половине XIX в.: социально-экономическое развитие и административные реформы.
12. Сибирь во второй половине XIX в.: сибирская деревня и сибирский город, развитие капитализма.
13. Культура русского населения Северо-Запада Сибири в XIX - начале XX вв.: общественно-бытовые отношения.
14. Наука и просвещение на Северо-Западе Сибири в XVIII - начале XX вв.
15. Ссылные на Северо-Западе Сибири в XVIII - начале XX вв.: их роль в изучении и освоении края.
16. Северо-Запад Сибири в 20-е - 30-е гг. XX в.: социально-экономические преобразования и национальная политика.
17. Северо-Запад Сибири в 40-е - 50-е гг. XX в.
18. Открытие и разработка нефтяных месторождений Северо-Запада Сибири во второй половине XX в.
19. Малочисленные народы Севера на территории ХМАО: проблемы этнической идентичности.
20. Югра и перспективы ее развития в XXI в.

Планирование семинарских занятий по истории Ханты-Мансийского автономного округа-Югры

Источники и литература:

1. Геродот о народах Севера // История Ханты-Мансийского автономного округа с древности до конца XX в. Хрестоматия. - Екатеринбург: НПМП «Волот», 1999. - С.12-14.
2. Головнев А. Земля Санникова. // Родина - 2002. - №7. - С. 102-108.
3. Ибн Батута о «немой» торговле с жителями Страны Мрака // История Ханты -Мансийского автономного округа с древности до конца XX века. Хрестоматия. - Екатеринбург: НПМП «Волот», 1999. - С.17-18.

4. Известие Ибн Фадлана // Там же. - С.15-16.

5. Каспийский свод арабских средневековых источников о северных странах // Там же. - С.17.

Вопросы для самоподготовки:

Какие сходства и различия существовали между народами Севера и древними греками?

Чем был вызван интерес древних греков к народам Севера?

Какие сходства и различия существовали между народами Севера и мусульманским миром в средние века?

Чем был вызван интерес арабских путешественников к народам Севера?

Понятийный аппарат:

Древние греки, арабские путешественники, народы Севера, первобытное общество, язычество, мусульманство, миф, обмен, немая торговля, межэтнические контакты.

Методические рекомендации

При подготовке вопросов первого семинара необходимо учитывать степень достоверности исторических источников. Легендарные и полуполулегендарные сведения, дошедшие из глубины веков, нуждаются в тщательном анализе. Критика исторических источников и первичные навыки работы с текстами предполагают обращение к широкому спектру сведений, как о народах Севера, так и информации об их соседях. Детальный анализ природно-географических условий и способов жизнедеятельности конкретных этносов а также их культурного наследия будет с несомненностью содействовать успешному освоению представленных текстов. Для лучшего понимания мира первобытных людей необходимо также рассмотрение их религиозных представлений и верований.

Тема 2. Русские и западноевропейские авторы о народах

Севера План:

1. Русские книжники XI - XV вв. о народах Севера.

2. Западноевропейские путешественники XIII - XV вв. о народах Сибири.

Темы докладов и сообщений:

1. Происхождение топонима «Сибирь».

2. Русские ученые XIX в. о мифическом Лукоморье.

3. Различия в политике Москвы и Новгорода относительно Югорской земли.

4. Новгородские ушкуйники и скандинавские викинги: сходства и различия.

Источники и литература:

1. Есиповская летопись. Погодинский летописец // Полное собрание русских летописей. - Т.36. - С.129-130.

2. Известие Платона Карпини // История Ханты-Мансийского автономного округа с древности до конца XX века. Хрестоматия. - Екатеринбург: НПМП «Волот», 1999. - С.22-24.

3. Известие Марко Поло // Там же. - С.24-26.

4. Известие Иоганна Шильтбергера // Там же. - С. 26-28.

5. Липатов В. Конец света. Уральский край в фольклоре и литературе // Родина. - 2003. - №9. - С. 89-92.

6. Миненко Н. Хождение за «Камень» // Родина. - 2000. - №5. - С. 64-71.

7. Мордкович В. Родословная названия «Сибирь» // Итоги двух лет: Пространство гуманитарного поиска. - Новосибирск, 1999. - Кн.2.

8. Шашков А. В Югру за данью. // Родина. - 2000. - №11-12. - С. 112-115.

Вопросы для самоподготовки:

Почему именно новгородцы поддерживали наиболее тесные контакты с жителями Северного Урала и Зауралья?

Какие контакты были для новгородцев предпочтительнее: мирные или военные? Почему?

Какой тактики придерживались жители Югры при военных столкновениях с новгородцами?

Почему?

Используя данные Марко Поло, оцените уровень социально-экономического и политического развития северных народов.

Понятийный аппарат:

Библия, эсхатология, дань, Лукоморье, ушкуйники, улус Джучи, ямская служба,

татары. Методические рекомендации

При подготовке вопросов данного семинара особое внимание необходимо уделять мотивации поступков и историческим типам мышления представителей тех или иных социумов: ученых монахов-летописцев, дружинников, торговцев, феодализирующейся родоплеменной верхушки обских угров. Изучение вопросов генезиса государственности предполагает обращение к основным понятиям курса правоведения. Поскольку на семинаре большое внимание уделяется вопросам взаимоотношений Новгорода с Югрой, то представляется оправданным выявление специфики экономики и государственных институтов этой боярской республики. Следует учитывать трудности перевода средневековых текстов, особенно когда в них описывается жизнь малознакомых автору народов. археологии. Мифологическое, художественно-образное отображение действительности затрудняет выявление подлинных исторических фактов. В силу этого, реконструкция тех или иных событий с неизбежностью будет носить гипотетический характер. При анализе текстов важно не столько понимание их информационной ограниченности, сколько воссоздание исторической психологии периода разложения первобытного общества, когда прежние социальные нормы переставали быть действенными и насильственно сменялись иными. Необходимо раскрытие того, как растущая имущественная и социальная дифференциация внутри локальных сообществ обуславливала те или иные поступки людей.

10. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Для обучающихся

1. Программа истории ХМАО с древности до наших дней. - Екатеринбург НПМП «Волот», 2014г
2. Учебник: История Ханты- Мансийского автономного округа с древности до наших дней. Учебник для старших классов/Отв.ред. Д.А.Редин. - Екатеринбург: «Волот», 2011г
3. Экология Ханты- Мансийского автономного округа. .Тюмень: «Софт Дизайн»,
4. Е.А.Криксанов, В.В.Пасечник Экология 10-Пкласс.. - Москва «Дрофа», 2014г.
5. «О состоянии окружающей среды Ханты- Мансийского автономного округа» - Информационный бюллетень - Ханты- Мансийск- 2014г
6. Экологическая ситуация в ХМАО- ЮГРЕ- VТТТ Студенческий научный форум- 2016г.
7. Доклад об экологической ситуации в ХМАО- информационный бюл. -Ханты - Мансийск: НЦП « Мониторинг» 2015 г.

Для преподавателей

Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации». Приказ Министерства образования и науки РФ от 17.05.2012 № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования».

Приказ Министерства образования и науки РФ от 29.12.2014 № 1645 «О внесении изменений в Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 № 413 “Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования”».

Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Министерства образования и науки РФ от 17.03.2015 № 06-259 «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования».

Аргунова М.В. Методические рекомендации к преподаванию курса «Экология Москвы и устойчивое развитие». — М., 2011.

Аргунова М.В., Колесова Е.В. Практикум по курсу «Экология Москвы и устойчивое развитие». — М., 2011.

Марфенин Н.Н.Руководство по преподаванию экологии в рамках концепции устойчивого развития. — М., 2012.

Интернет-ресурсы

www.ecologysite.ru. Сайт экологического просвещения.

www.ecocommunity.ru (Информационный сайт, освещающий проблемы экологии России).

Департамент образования и молодёжной политики
Ханты-Мансийского автономного округа – Югры
Бюджетное учреждение профессионального образования
Ханты-Мансийского автономного округа – Югры
«Междуреченский агропромышленный колледж»

Согласовано
Протокол заседания МС
от «13» 03 2017 г. № 5



Утверждено
Директор
Н.Н. Лунина Н.Н. Лунина
Приказ от «07» 08 2017 г. №229-1/од

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ПОО.02 МИРОВАЯ ХУДОЖЕСТВЕННАЯ КУЛЬТУРА**

Профессия –	Повар, кондитер
Код профессии -	43.01.09
Срок обучения -	3 года 10 месяцев
Квалификация -	Повар, кондитер
Базовое образование -	<i>основное общее</i>
Получаемое образование -	<i>среднее профессиональное с получением среднего общего образования</i>

г.п. Междуреченский, 2017 г

Рабочая программа учебной дисциплины ПОО.02 Мировая художественная культура разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «Мировая художественная культура», в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259).

Организация-разработчик: бюджетное учреждение профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа - Югры «Междуреченский агропромышленный колледж»

Разработчик(и): Давлетшина Алсу Рависовна, преподаватель мировой художественной культуры

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа учебной дисциплины «Мировая художественная культура» (далее

- МХК) предназначена для изучения истории в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих и служащих.

Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины «Мировая художественная культура» разработана на основе примерной программы учебной дисциплины «Мировая художественная культура», рекомендованной Федеральным государственным автономным учреждением «Федеральный институт развития образования» (ФГАУ «ФИРО») для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (Протокол № 3 от 21 июля 2015 г. Регистрационный номер рецензии 377 от 23 июля 2015 г. ФГАУ «ФИРО»).

Рабочая учебная программа ориентирована на достижение следующих целей:

- развитие чувств, эмоций, образно-ассоциативного мышления и художественно-творческих способностей;
- воспитание художественно-эстетического вкуса, потребности в освоении ценностей мировой культуры;
- освоение знаний о стилях и направлениях в мировой художественной культуре, их характерных особенностях; о вершинах художественного творчества в отечественной и зарубежной культуре;
- овладение умением анализировать произведения искусства, оценивать их художественные особенности, высказывать о них собственные суждения;
- использование приобретенных знаний и умений для расширения кругозора, формирования собственной культурной среды.

Основу программы составляет содержание, согласованное с требованиями федерального компонента Государственного стандарта среднего общего образования базового уровня.

2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Содержание программы систематизирует знания о культуре и искусстве, полученные обучающимися на уроках изобразительного искусства, музыки, литературы, истории в основной школе, а также формирует целостное представление о логике развития мировой художественной культуры в исторической перспективе, ее роли в жизни общества и индивида.

Изучение мировой художественной культуры направлено на воспитание у обучающихся художественно-эстетического вкуса, развитие толерантного отношения к миру, иным культурным традициям, понимание поведенческой мотивации представителей различных культур. При этом восприятие собственной национальной культуры сквозь призму мировой культуры позволяет более качественно оценить ее, уникальность и значимость, способствует самоидентификации обучающихся.

Программа следует логике исторической линейности - от культуры первобытности до постмодернизма XX века и построена на принципах выделения культурных доминант эпохи, стиля, национальной школы.

В контексте каждого исторического стиля предусматривается знакомство с музыкой, театральным искусством, что позволяет обучающимся более масштабно осознать характерные черты эпохи и культурных ареалов, прочувствовать атмосферу времени.

В программе рассматриваются стилистические нюансы оформления интерьеров (мебель, ткань, посуда, декоративные элементы, орнаменты) в рамках господствующего стиля или в контексте изучаемого культурно-исторического анклава.

Программа ориентирована на формирование у обучающихся общей культуры, мировоззрения, базовых компетентностей, на решение воспитательных и развивающих задач общего образования.

Содержание программы направлено на развитие навыков: самостоятельно осваивать текст учебника, сопоставлять и оценивать феномены культуры, устанавливать между ними несложные связи, определять собственное отношение к произведениям искусства. Формирование у обучающихся отношения к искусству как к творческой самореализации индивидуальности позволит наполнить уроки по мировой художественной культуре личностным смыслом.

В программе курсивом выделен материал, который при изучении учебной дисциплины «Мировая художественная культура» контролю не подлежит. Изучение учебной дисциплины заканчивается дифференцированным зачетом.

3. МЕСТО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В УЧЕБНОМ ПЛАНЕ

Учебная дисциплина «Мировая художественная культура» является учебным предметом обязательной предметной области «Общественные науки» ФГОС среднего общего образования.

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

Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины: максимальной учебной нагрузки обучающегося 36 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 36 часов;

4. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

- осознавать многообразие художественной культуры какого-либо исторического периода;
- выделять этапы развития искусства, связанные с изменением приёмов изображения человека по мере развития искусства;
- воспринимать мир во взаимосвязях, в движении, в противоречиях;
- отмечать национальное своеобразие искусства различных стран;
- использовать в речи искусствоведческие понятия, помогающие дать более точную и выразительную характеристику увиденному, услышанному или прочитанному.

- основные этапы развития художественной культуры от первобытной культуры до настоящего времени;
- основные теоретические понятия и термины, необходимые для понимания искусства;
- основные творческие методы и художественные направления;
- особенности развития художественных культур разных стран в контексте мировой художественной культуры;
- культурные традиции стран мира, национальные особенности эстетических норм;
- специфику разных видов искусства (живописи, архитектуры, скульптуры музыки, и др.

5. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Раздел 1. Введение

Понятие «художественная культура». Основные виды духовной деятельности людей. Искусство как один из способов познания окружающего мира. Пространственные и временные виды искусства. Художественный образ - основное средство отражения чувственного познания мира.

Раздел 2. Художественная культура первобытного мира

Миф - основа ранних представлений о мире. Космогонические мифы. Формирование вертикальной и горизонтальной космических моделей мира. Древние образы: мировое древо, мировая гора, дорога. Значение чисел в мифопоэтической традиции. Магический ритуал как способ иллюзорного овладения миром. *Обряд плодородия - воспроизведение первичного мифа. «Великий выход» - ритуал воскрешения египетского бога растительности Осириса. «Великий идол» («Тируппавей») - индуистский обряд воздействия на плодородие и процветание природы. Славянские земледельческие обряды. Святки. Масленица. Русальная неделя. Семик. Иван Купала. Зарождение искусства. Художественный образ в первобытном искусстве: зверь, богиня-мать, человек. Наскальная живопись палеолита и мезолита в пещере Ласко. Геометрический орнамент неолита как символ перехода от хаоса к форме. Образность архитектурных первоэлементов в комплексе Стоунхенджа.*

Раздел 3. Художественная культура Древнего мира

Месопотамия

Архитектура Месопотамии как отражение мифов. Монументализм и красочность культовых сооружений. Зиккураты в Уре и Вавилоне. Глазурованный кирпич и скульптурный рельеф - основные средства внешнего и внутреннего декора дворцов и общественных сооружений. Тронный зал Южного дворца царя Навуходоносора в Вавилоне, Зал приемов во дворце царя Ашшурнасилпала II в Кальху, парадные ворота дворца царя Саргона II в Дур-Шаррукине, Ворота Иштар, Дорога процессий в Новом Вавилоне. Реализм образов живой природы - специфика месопотамского изобразительного искусства.

Древний Египет

Воплощение идеи Вечной жизни в архитектуре и живописном декоре некрополей. Пирамиды в Гизе. Наземный поминальный храм Рамессеум в Карнаке (Фивы). Погребальные камеры в Долине царей. Предметы дворцового интерьера в некрополях фараонов. Гробница Тутанхамона в Долине царей.

Древняя Америка

Жертвенный ритуал во имя жизни - основа культовой архитектуры и рельефа. Пирамида Солнца в Теотиуакане - прообраз храмовой архитектуры индейцев Месамерики. Храм бога Уицилопочтли в Теночтитлане. Комплекс майя в Паленке.

Крито-Микенская культура

Крито-микенская архитектура и живописный декор как отражение мифа и окружающего мира. Кносский Лабиринт царя Миноса на Крите. Дворец царя Агамемнона в Микенах.

Воплощение идеи Вечной жизни в архитектуре и живописном декоре некрополей. Пирамиды в Гизе. Наземный поминальный храм Рамессеум в Карнаке (Фивы). Погребальные камеры в Долине царей. Предметы дворцового интерьера в некрополях фараонов. Гробница Тутанхамона в Долине царей.

Раздел 4. Художественная культура стран Востока

Древняя Индия

Культовые сооружения буддизма как символ космоса и божественного присутствия. Ступа в Санчи. Особенности буддийского рельефа. Фресковая роспись пещерных храмов Аджанты. Индуистский храм - мистический аналог тела-жертвы и священной горы. Особенности индуистской храмовой архитектуры и скульптурного декора. Храм Кандарья Махадева в Кхаджурахо.

Древний Китай

Гармония инь и янь - основа китайской культуры. Архитектура как модель Вселенной. Древняя столица Чанлань - образец дворцовой застройки. Садово-парковое искусство.

Древняя Япония

Культ природы - кредо японской архитектуры. Святилище Аматаэрасу в Исе. Японский дом - «прибежище пустоты». Японские сады - сплав мифологии синтоизма и философско-религиозных воззрений буддизма. Типы японских садов.

Раздел 5. Античная культура стран

Востока Древняя Греция

Эстетика равновесия сил - основа греческой античности. Греческий храм - архитектурный образ союза людей и богов. Афинский Акрополь - идеал красоты Древней Греции. Парфенон - образец высокой классики и отражение мифологической, идеологической, эстетической программы афинского Акрополя. Греческий рельеф - пластический образ синтеза архитектурных форм и декора храма. Эволюция греческого рельефа от архаики до высокой классики. Метопы храма Афины в Селинунте. Метопы храма Зевса в Олимпии. Метопы и ионический фриз Парфенона в Афинах. Греческая скульптура - художественное воплощение мироощущения древних греков. Эволюция греческой скульптуры от архаики до поздней классики. Курсы и коры. Статуя Диадумена - образец геометрического стиля Поликлета. Скульптура Фидия - вершина греческой пластики. Новая красота поздней классики. Скопас. Синтез восточных и античных традиций в эллинизме. Гигантизм архитектурных форм. Экспрессия и натурализм скульптурного декора. Алтарь Зевса в Пергаме. Родосская школа: Лаокоон, Ника Самофракийская. *Сюжетный характер греческой вазописи. Человек и рок в древнегреческом театре. Миф об Атридах. Эсхил. «Орестея». Софокл. «Электра». Еврипид. «Электра».*

Древний Рим

Архитектура как зеркало величия государства. Римская ячейка - модуль римской архитектуры. Специфика римского градостроительства. Пантеон - образец синтеза греческих и римских строительных идеалов. *Архитектура, декор, мебель римского дома. Дом Веттиев в Помпеях. Вилла Армерина на Сицилии. Скульптурный портрет.*

Раздел 6. Раннехристианское искусство

Типы раннехристианских храмов: ротонда и базилика. Мозаичный декор. Мавзолей Констанции в Риме. Мавзолей Галлы Платидии в Равенне. Базилика Санта-Мария Маджоре в Риме. Христианская символика.

Раздел 7. Художественная культура Средних веков

Византия и Древняя Русь

Византийский стиль в архитектуре. Центральнo-купольная базилика Св. Софии в Константинополе - модель Космоса. Эстетика парения - основа архитектуры крестово-купольного византийского храма. Порядок размещения декора - свидетельство единства Церкви земной и небесной. Церковь Санта-Мария дель Аммеральо (Марторана) в Палермо. Стилистическое многообразие древнерусских крестово-купольных храмов (киевская, владими́ро-суздальская, новгородская, московская школы). Ренессансные тенденции в архитектуре Архангельского собора Московского Кремля. *Шатровый храм как образный синтез храма-кивория и ренессансных архитектурных элементов. Церковь Вознесения в селе Коломенском. Византийский стиль в мозаичном декоре. Собор Св. Софии в Константинополе.* Византийский стиль в иконописи. Образ Спаса и святых в творчестве Феофана Грека. Московская школа иконописи. Андрей Рублев. Икона «Троица» - символ национального единения. *Высокий русский иконостас - символ становления Церкви воинствующей и связи Ветхого и Нового Заветов. Знаменный распев.* Орнаментальность русского искусства в деревянной резьбе, мебели, шитье, изделиях прикладного искусства - синтез византийских и национальных традиций.

Культура Западной Европы

«Каролингское Возрождение». Архитектура и декор дороманских культовых зданий. Капелла Карла Великого в Ахене. Базилика Сен-Мишель де Кюкса в Лангедоке. Церковь Санкт-Иоханн в Мюстере. Энергия роста - кредо западноевропейской архитектуры. Отображение жизни человека Средних веков в архитектуре, каменном и фресковом декоре романских монастырских базилик. Аббатство Сен-Пьер в Муассаке. Церковь Санкт-Иоханн в Мюстере. Готический храм - образ мира. Архитектура, скульптура, витраж - символ связи Ветхого и Нового Заветов. Собор Нотр-Дам в Шартре. *Григорианский хорал.* Эволюция стилистических черт Средневековья в интерьере замков (мебель, шпалеры, изделия прикладного искусства) и одежде. *Книжная миниатюра.*

Новое искусство - Арс нова

Зарождение гуманистического мировоззрения в Италии. Античный принцип «подражать природе» в живописи. Джотто. Фресковый цикл в верхней церкви Сан-Франческо в Ассизи. Музыкальное течение Арс нова. Специфика Арс нова на Севере. Ян Ван Эйк. Алтарь «Поклонение Агнцу» в церкви Св. Бавона в Генте.

Образ мусульманского рая в архитектуре и орнаментальном декоре мечетей и мавзолеев. Купольная мечеть Куббат-ас-Сахра в Иерусалиме. Колонная мечеть Омейядов в Дамаске. Мавзолей Тадж-Махал в Агре. Образ мусульманского рая в архитектуре и декоре дворцов. Альгамбра в Гранаде. Персидская миниатюра.

Раздел 8. Художественная культура эпохи Возрождения

Возрождение в Италии

Гуманизм - основа культуры Возрождения. Раннее Возрождение во Флоренции. Новое пространственно-временное восприятие мира. Беноццо Гоццолли. Фресковый цикл «Шествие волхвов» в капелле дворца Медичи—Риккарди. Воплощение ренессансной идеи «идеального» города в архитектуре. Филиппо Брунеллески. Ренессансный реализм в живописи и скульптуре раннего Возрождения. Мазаччо. «Чудо со статиром» в капелле Бранкаччи церкви Санта-Мария дель Кармине во Флоренции. Донателло. Статуя св. Георгия в церкви Ор Сан-Микеле во Флоренции. Рельеф «Пир Ирода» в Сиене. Высокое Возрождение. Качественные изменения в живописи. Новая красота и магия пространства. Леонардо да Винчи. «Мадонна Литта», «Джоконда» (портрет Моны Лизы). Рафаэль Санти. «Обручение Марии». Образ Мадонны - идеальный сплав христианских и языческих представлений о красоте. «Сикстинская Мадонна». Скульптура. Микеланджело Буонарроти. Образ человека-борца.

Статуя Давида. Особенности венецианской школы живописи. Тициан. «Вакх и Ариадна», «Св. Себастьян», «Пастух и нимфа». *Музыка эпохи Возрождения. Роль полифонии в развитии светских и культовых музыкальных жанров. Переход от «строгости письма» к мадригалу. Джованни да Палестрина. Карло Джезуальдо.*

Северное Возрождение

Специфика Северного Возрождения. Смеховой характер Возрождения в Нидерландах. Питер Брейгель Старший (Мужицкий). «Битва Карнавала и Поста». Живописный цикл «Месяцы»: «Охотники на снегу». Мистический характер Возрождения в Германии. Альбрехт Дюрер. Гравюры из серии «Апокалипсис»: «Четыре всадника», «Трубный глас». Картина «Четыре апостола». Светский характер французского Ренессанса. Архитектура и интерьеры замка Франциска I и Генриха II в Фонтенбло как отражение новой эстетики. Театр Уильяма Шекспира - энциклопедия человеческих страстей.

Раздел 9. Художественная культура XVII

века Барокко

Стили и направления в искусстве Нового времени. Новое мировосприятие в эпоху барокко и его отражение в искусстве. Лоренцо Бернини. Архитектурные ансамбли Рима. Специфика русского барокко. Франческо Бартоломео Растрелли. Архитектура и декор интерьеров Екатерининского дворца в Царском Селе. Взаимодействие тенденций барокко и реализма в живописи. «Большой стиль» Питера Пауэла Рубенса. Микеланджело Караваджо. «Обращение апостола Павла». Рембрандт Харменс Ван Рейн. «Пир Валтасара». Диего Веласкес. «Христос в доме Марфы». *Музыка барокко. Опера Клаудио Монтеверди. *С^м сег ла grosso* Арканджело Корелли. Иоганн Себастьян Бах.*

Классицизм

«Большой королевский стиль» Людовика XIV - сплав классицизма в архитектуре дворца и регулярного парка Версаля с барокко в оформлении интерьеров (мебель, гобелены, плафоны). Классицизм в изобразительном искусстве Франции. Никола Пуссен. «Триумф Флоры». *Театр французского классицизма. Пьер Корнель. «Гораций». Жан Расин. «Андромаха». Комедии Мольера.*

Раздел 10. Художественная культура XVIII - первой половины XIX века

Рококо

«Галантные празднества» Антуана Ватто. Интерьер рококо. Живописные пасторали Франсуа Буше.

Неоклассицизм, ампи́р

Эстетика Просвещения в музыке. Йозеф Гайдн. Вольфганг Амадей Моцарт. Людвиг ван Бетховен. Михаил Иванович Глинка. Эстетика Просвещения в архитектуре. Неоклассицизм и ампи́р в архитектурных ансамблях Парижа и Петербурга. Жак Анж Габриэль. Площадь Людовика XV в Париже. Карл Иванович Росси. Площадь Искусств в Петербурге. Интерьеры классицизма и ампи́ра. Жак Анж Габриэль. Малый Трианон в Версале. Карл Иванович Росси. Белый зал Михайловского дворца в Петербурге. Эстетика Просвещения в живописи. Жак Луи Давид. «Клятва Горациев». Франсиско Гойя. «Капричос». Классицистические каноны в русской академической живописи. Карл Павлович Брюллов. «Последний день Помпеи».

Романтизм

Романтический идеал и его воплощение в музыке. Национальные школы. Франц Шуберт. Рихард Вагнер. Гектор Берлиоз. Иоганнес Брамс. Живопись романтизма. Ее роль в оформлении жилого интерьера. Величественное в немецкой пейзажной живописи. Каспар Давид Фридрих. «Меловые скалы на острове Рюген».

Раздел 11. Художественная культура второй половины XIX века

Реализм

Социальная тематика в живописи. Гюстав Курбе. «Похороны в Орнане». Оноре Домье. Серия «Судьи и адвокаты». Русская школа реализма. Передвижники. Илья Ефимович Репин. «Бурлаки на Волге». Василий Иванович Суриков. «Боярыня Морозова». Русская пейзажная живопись. Алексей Кондратьевич Саврасов. «Грачи прилетели». Исаак Ильич Левитан. «Над вечным покоем». Национальный стиль «la gusse» в культовой и гражданской архитектуре. Альфред Александрович Парланд. Церковь Воскресения («Спас-на-крови») в Петербурге. Николай Иванович Поздеев. Дом Игумнова в Москве. Стиль бидермайер в оформлении европейских интерьеров. Направления в развитии русской музыки. «Могучая кучка». Социальная тема в музыке Модеста Петровича Мусоргского. Обращение к русскому обряду как проявление народности в музыке Николая Андреевича Римского-Корсакова. Историческая тема в музыке Александра Порфирьевича Бородина. Лирико-психологическое начало в музыке Петра Ильича Чайковского.

Импрессионизм, символизм, постимпрессионизм

Основные черты импрессионизма в живописи. Клод Оскар Моне. «Осенний день в Аржантее». Импрессионизм в скульптуре. Огюст Роден. «Граждане города Кале». Импрессионизм в музыке. Клод Дебюсси. Эстетика «fin de siècle». Роман Шарля Мари Гюисманса «Наоборот». Символизм в живописи. Гюстав Моро. «Саломея» («Видение»). Постимпрессионизм. Поль Сезанн. «Купальщицы». Винсент Ван Гог. «Сеятель». Поль Гоген. «Радующиеся».

Раздел 12. Художественная культура конца XIX - XX веков

Модерн

Культ абсолютной красоты в искусстве модерна. Знаковое выражение стиля. Единство художественного образа - кредо стиля модерн. Антонио Гауди. Дом Батло в Барселоне. Федор Осипович Шехтель. Особняк А. В. Морозова в Москве. Мифотворчество -

характерная черта русского модерна в живописи. Михаил Александрович Врубель. «Фауст». Триптих. *Русский модерн в музыке. Александр Николаевич Скрябин.*

Модернизм

Художественные течения модернизма в живописи. Новое видение красоты: агрессия цвета в фовизме Анри Матисса; деформация форм в кубизме Пабло Пикассо; отказ от изобразительности в абстракционизме Василия Васильевича Кандинского; иррационализм подсознательного в сюрреализме Сальвадора Дали. Модернизм в архитектуре.

Конструктивизм Шарля Эдуара Ле Корбюзье. Вилла Савой в Пуасси. Советский конструктивизм Владимира Евграфовича Татлина. Башня III Интернационала. «Органическая» архитектура Фрэнка Ллойда Райта. «Дом над водопадом» в Бер-Ране. Модернизм в музыке. Стилистическая разнородность музыки XX века. Додекафония Антона фон Веберна. «Новая простота» Сергея Сергеевича Прокофьева. Философская музыка Дмитрия Дмитриевича Шостаковича. Полистилистика Альфреда Гарриевича Шнитке. Стиль Ар Деко в архитектуре и декоре.

Синтез в искусстве XX века

Театральная культура: режиссерский театр Константина Сергеевича Станиславского и Владимира Ивановича Немировича-Данченко. Московский

Художественный театр. Спектакль по пьесе Антона Павловича Чехова «Три сестры». Эпический театр Бертольта Брехта. «Добрый человек из Сычуани». Условный театр Всеволода Эмильевича Мейерхольда. Спектакль по пьесе Николая Васильевича Гоголя «Ревизор». Кинематограф. Сергей Михайлович Эйзенштейн. «Броненосец «Потемкин». Роберто Росселлини. «Рим - вечный город».

Постмодернизм

Постмодернистское мировосприятие - возвращение к мифологическим истокам. Новые виды массового искусства и формы синтеза. Энди Уорхол. «Прижмите крышку перед открыванием». Фернандо Ботеро. «Мона Лиза». Георгий Пузенков. «Башня времени Мона 500». Сальвадор Дали. Зал Мей Уэст в Театре-музее Дали в Фигерасе. Юрий Лейдерман. Перформанс «Хасидский Дюшан». Архитектура и интерьер постмодернизма.

6. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

При реализации содержания общеобразовательной учебной дисциплины «МХК» в пределах освоения ООП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППКРС) максимальная учебная нагрузка обучающихся составляет 36 часов,

в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 36 часов.

Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета.

Наименование разделов	Макс. нагрузка, час	Количество аудиторных часов		
		всего	лекций, уроков	лабораторных, практических работ
Раздел 1. Введение	1	1	1	
Раздел 2. Художественная культура первобытного мира.	3	3	2	1
Раздел 3. Художественная культура Древнего мира	4	4	3	1
Раздел 4. Художественная культура стран Востока	3	3	3	
Раздел 5. Античная культура стран Востока	2	2	1	1
Раздел 6. Раннехристианское искусство	1	1	1	
Раздел 7. Художественная культура Средних веков	4	4	2	2
Раздел 8. Художественная культура эпохи Возрождения	3	3	1	2
Раздел 9. Художественная культура XVII века	2	2	2	
Раздел 10. Художественная культура XVIII - первой половины XIX века	3	3	3	
Раздел 11. Художественная культура второй половины XIX века	2	2	2	
Раздел 12. Художественная культура конца XIX - XX веков	8	8	3	5
Итого	36	36	24	12

7. ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ВИДОВ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТУДЕНТОВ

Содержание обучения	<i>Характеристика основных видов деятельности студентов (на уровне учебных действий)</i>
Тема 1	<ul style="list-style-type: none">- выделять этапы развития искусства первобытного общества;- воспринимать и сравнивать искусство первобытного общества;- отмечать своеобразие искусства первобытного общества;- использовать в речи искусствоведческие понятия, помогающие дать более точную и выразительную характеристику искусства первобытного общества- осознавать многообразие видов искусства Древнего Египта;- выделять этапы развития искусства Древнего Египта;- воспринимать и сравнивать искусство Древнего Египта;- отмечать своеобразие искусства Древнего Египта;- использовать в речи искусствоведческие понятия, помогающие дать более точную и выразительную характеристику искусства Древнего Египта. знание: - основные этапы развития художественной культуры первобытного общества;- основные теоретические понятия и термины, необходимые для понимания первобытного искусства;- Основные творческие методы создания памятников первобытного общества;- особенности развития искусства первобытного общества;
Тема 2	<ul style="list-style-type: none">- специфику описания памятников искусства первобытного общества. -основные этапы развития художественной культуры Древнего Египта;- основные теоретические понятия и термины, необходимые для понимания Древнего Египта;- основные творческие методы создания памятников Древнего Египта;- <u>особенности развития искусства Древнего Египта.</u>- отмечать своеобразие Древнегреческого искусства;- использовать в речи искусствоведческие понятия, помогающие дать более точную и выразительную характеристику Древнегреческого искусства.
Тема 3	<ul style="list-style-type: none">- осознавать искусство Древнего Рима;- отмечать своеобразие искусства Древнего Рима;- использовать в речи искусствоведческие понятия, помогающие дать более точную и выразительную характеристику искусства Древнего Рима. знание: -основные теоретические понятия и термины, необходимые для понимания Древнегреческого искусства;-основные творческие методы Древнегреческого искусства;-особенности развития Древнегреческого искусства;

- специфику описания Древнегреческого искусства.
- основные теоретические понятия и термины, необходимые для понимания искусства Древнего Рима;
- основные творческие методы искусства Древнего Рима;
- особенности развития искусства Древнего Рима;
- специфику описания искусства Древнего Рима.
- отмечать своеобразие искусства Византии;
- использовать в речи искусствоведческие понятия, помогающие дать более точную и выразительную характеристику искусства Византии.
- осознавать средневековое искусство Западной Европы;
- отмечать своеобразие средневекового искусства Западной Европы;
- использовать в речи искусствоведческие понятия, помогающие дать более точную и выразительную характеристику средневекового искусства Западно Европы.

знание: -основные теоретические понятия и термины, необходимые для

понимания искусства Византии;

- основные творческие методы искусства Византии;
- особенности развития искусства Византии;
- специфику описания искусства Византии.

-основные теоретические понятия и термины, необходимые для понимания средневекового искусства Западной Европы;

- основные творческие методы средневекового искусства Западной Европы;
- особенности развития средневекового искусства Западной Европы;
- специфику описания средневекового искусства

Тема 4

Западной Европы.

- отмечать своеобразие искусства Древней Руси;
- использовать в речи искусствоведческие понятия, помогающие дать более точную и выразительную характеристику искусству Древней Руси.
- осознавать многообразие Русского искусства XVII в.;
- отмечать своеобразие Русского искусства XVII в.;
- использовать в речи искусствоведческие понятия, помогающие дать более точную и выразительную характеристику Русского искусства XVII в. **знание:** -основные теоретические понятия и термины, необходимые для понимания искусства Древней Руси;
- основные творческие методы искусства Древней Руси;
- особенности развития искусства Древней Руси;
- специфику описания искусства Древней Руси.

Тема 5

-основные теоретические понятия и термины, необходимые для понимания Русского искусства XVII в.;

- основные творческие методы Русского искусства XVII в.;

Тема 6

- особенности развития Русского искусства XVII в;
- специфику описания Русского искусства XVII в.

- отмечать своеобразие искусства Возрождения в Италии;
- использовать в речи искусствоведческие понятия, помогающие дать более точную и выразительную характеристику искусству Возрождения в Италии **знание:** -основные теоретические понятия и термины, необходимые для понимания искусства Возрождения в Италии;
- основные творческие методы искусства Возрождения в Италии;
- особенности развития искусства Возрождения в Италии;
- специфику описания искусства Возрождения в Италии.
- выделять этапы развития Западноевропейского искусства XIX в.
- воспринимать и сравнивать Западноевропейское искусство XIX в
- .-отмечать своеобразие Западноевропейского искусства XIX в .-
- использовать в речи искусствоведческие понятия, помогающие дать более точную и выразительную характеристику Западноевропейского искусства XIXв.
- осознавать многообразие Западноевропейского искусства XX в.;
- выделять этапы развития Западноевропейского искусства XX в.;
- воспринимать и сравнивать Западноевропейское искусство XX в. ;
- отмечать своеобразие Западноевропейского искусства XX в. ;
- использовать в речи искусствоведческие понятия, помогающие дать более точную и выразительную характеристику Западноевропейского искусства XIX **знание:** -основные этапы Западноевропейского искусства XIX в.
- основные теоретические понятия и термины, необходимые для описания Западноевропейского искусства XIX в
- основные творческие методы Западноевропейского искусства XIX в.
- особенности Западноевропейского искусства XIX в.

- специфику описания Западноевропейского искусства XIX в.
- в. -основные этапы западноевропейского искусства XX в.;
- основные теоретические понятия и термины, необходимые для описания Западноевропейского искусства XX в. ;
- основные творческие методы Западноевропейского искусства XX в. ;
- особенности Западноевропейского искусства XX в.
- специфику описания Западноевропейского искусства XX в.

- выделять этапы развития Искусства России в XVIII в.;
- воспринимать и сравнивать Искусство России в XVIII в.;
- отмечать своеобразие Искусства России в XVIII в;
- использовать в речи искусствоведческие понятия, помогающие дать более точную и выразительную характеристику Искусства России в XVIII в. -осознавать многообразие Искусства России в XIX в.;
- выделять этапы развития Искусства России в XIX в.;

Тема 8

- воспринимать и сравнивать Искусство России в XIX в.;
- отмечать своеобразие Искусство России в XIX в.;
- использовать в речи искусствоведческие понятия, помогающие дать более точную и выразительную характеристику Искусства России в XIX в.
- знание:** - основные этапы Искусства России в XVIII в.;
- основные теоретические понятия и термины, необходимые для описания Искусства России в XVIII в. ;
- основные творческие методы создания Искусства России в XVIII в.;
- особенности Искусства России в XVIII в.
- основные этапы Искусства России в XIX в.;
- основные теоретические понятия и термины, необходимые для описания Искусства России в XIX в. ;
- основные творческие методы создания Искусства России в XIX в.;
- особенности Искусства России в XIX в.

- выделять этапы развития искусства эпохи барокко, живописи эпохи классицизма;
- воспринимать и сравнивать искусство барокко, живопись эпохи классицизм
- отмечать своеобразие искусства барокко, живописи эпохи классицизма;
- использовать в речи искусствоведческие понятия, помогающие дать более точную и выразительную характеристику искусства барокко, живописи эпохи классицизма.
- осознавать многообразие Западноевропейского искусства эпохи Просвещения во Франции и Англии;
- выделять этапы развития Западноевропейского искусства эпохи Просвещения во Франции и Англии;
- воспринимать и сравнивать Западноевропейское искусство эпохи Просвещения во Франции и Англии;
- отмечать своеобразие Западноевропейского искусства эпохи Просвещения во Франции и Англии;
- использовать в речи искусствоведческие понятия, помогающие дать более точную и выразительную характеристику Западноевропейского искусства эпохи Просвещения во Франции и Англии.
- знание:** - основные этапы развития искусства барокко, живописи эпохи классицизма;
- основные теоретические понятия и термины, необходимые для описания искусства барокко, живописи эпохи классицизма;
- основные творческие методы создания искусства барокко, живописи эпохи классицизма;

- особенности развития искусства барокко, живописи эпохи классицизма;
- специфику описания искусства барокко, живописи эпохи классицизма.
- основные этапы развития Западноевропейского искусства эпохи Просвещения во Франции и Англии;
- основные теоретические понятия и термины, необходимые для описания Западноевропейского искусства эпохи Просвещения во Франции и Англии;
- основные творческие методы создания Западноевропейского искусства эпохи Просвещения во Франции и Англии;
- особенности развития Западноевропейского искусства эпохи Просвещения во Франции и Англии;
- специфику описания Западноевропейского искусства эпохи Просвещения в Франции и Англии.

Тема 9

- выделять этапы развития Западноевропейского искусства XIX в.
- воспринимать и сравнивать Западноевропейское искусство XIX в
- .-отмечать своеобразие Западноевропейского искусства XIX в .-
- использовать в речи искусствоведческие понятия, помогающие дать более точную и выразительную характеристику Западноевропейского искусства XIXв. -осознавать многообразие Западноевропейского искусства XX в. ;
- выделять этапы развития Западноевропейского искусства XX в.;
- воспринимать и сравнивать Западноевропейское искусство XX в. ;
- отмечать своеобразие Западноевропейского искусства XX в. ;
- использовать в речи искусствоведческие понятия, помогающие дать более точную и выразительную характеристику Западноевропейского искусства XX в. **зн** основные этапы Западноевропейского искусства XIX в.
- основные теоретические понятия и термины, необходимые для описания Западноевропейского искусства XIX в -основные творческие методы Западноевропейского искусства XIX в.
- особенности Западноевропейского искусства XIX в.
- специфику описания Западноевропейского искусства XIX в.
- основные этапы западноевропейского искусства XX в. ;
- основные теоретические понятия и термины, необходимые для описания Западноевропейского искусства XX в. ;
- основные творческие методы Западноевропейского искусства XX в. ;
- особенности Западноевропейского искусства XX в.
- специфику описания Западноевропейского искусства XX в.

8. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «МИРОВАЯ ХУДОЖЕСТВЕННАЯ КУЛЬТУРА»

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

- многофункциональный комплекс преподавателя;
- наглядные пособия (творческие работы, кроссворды, конспекты лекций, список литературы по темам, мультимедиа - презентации, иллюстрации..);
- информационно-коммуникативные средства;
- экранны-звуковые пособия;
- комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности;
- библиотечный фонд.

9. ИТОГОВЫЙ КОНТРОЛЬ

Предметом педагогического контроля является оценка результатов организованного в нем педагогического процесса. Основным предметом оценки результатов художественного образования являются знания, результатом обучения - умения, навыки и результатом воспитания - мировоззренческие установки, интересы, мотивы и потребности личности. В практике педагогического контроля возможно выделение следующих его видов: стартового, текущего, тематического, рубежного, итогового и заключительного. К формам контроля можно отнести устный, письменный, программированный. Стартовый контроль определяет исходный уровень обученности, подготовленность к усвоению дальнейшего материала. Стартовый контроль желательно проводить в начале учебного года. С помощью текущего контроля возможно диагностирование дидактического процесса, выявление его динамики, сопоставление результатов обучения на отдельных его этапах. Рубежный контроль выполняет этапное подведение итогов за семестр после прохождения, например, больших тем, крупных разделов программы. В рубежном контроле учитываются и данные текущего контроля. Итоговый контроль осуществляется после прохождения всего учебного курса. Данные итогового контроля позволяют оценить работу педагога и обучающихся. Результаты заключительного контроля должны соответствовать уровню стандартов II поколения.

Аттестация обучающихся различна по форме: устная, письменная, программированная, в виде тестового контроля, а также контрольных творческих заданий. В качестве методов диагностики результатов обучения могут служить диспуты, семинары, олимпиады, викторины, фестивали, экскурсии.

Контрольные вопросы и задания

Итоговый контроль за весь курс изучения учебной дисциплины проводится в форме дифференцированного зачета по изученным темам программы. Письменные тестовые задания предназначены для проверки знаний обучающихся групп СПО. Задания составлены на основе УМК «Мировая художественная культура» (автор Л.Г.Емохонова) в трёх вариантах. Тесты одинаковые по уровню сложности. Каждый вариант имеет 3 вида заданий. В первом задании 16 тестов, где проверяется владение основными понятиями предмета «Мировая художественная культура», знание жанров и видов искусства, направлений и стилей, что отражает реализацию целей, направленных на развитие эмоционально-нравственной сферы

15

обучающихся, образно-ассоциативного мышления, воспитание художественно-эстетического вкуса.

Второе и третье задания - творческие, которые дают возможность проявить умение

устанавливать стилевые и сюжетные связи между произведениями разных видов искусств, узнавать и соотносить произведения с определенной эпохой, стилем, направлением. Обучающийся должен продемонстрировать умение анализировать произведения искусства, оценивать их художественные достоинства, высказывать о них свое собственное суждение в виде законченного высказывания и аргументировать его.

Система оценивания экзаменационной работы.

Выставляется одна отметка. Первое задание- это обязательный минимум, который оценивается отметкой «3» (не менее 85% правильных ответов). Второе и третье задания имеют повышенный уровень сложности и могут оцениваться на «4» и «5» в зависимости от степени их выполнения.

Время проведения экзамена - 2 академических часа.

Примеры тестовой экзаменационной работы для итоговой аттестации

Первый вариант

1. Что первично: природа или общество?

2. Мировая художественная культура это - ^

1) способ и продукт художественной деятельности людей;

2) все то, что создано человеческим трудом в результате материального и духовного развития;

3) согласованность, соразмерность, единство частей и целого;

4) наука о чувственном познании мира, наука о прекрасном, о красоте в природе, обществе и искусстве?

3. Ренессанс

1) возрождение 2) восстановление 3) восхождение

4. Музыкальный спектакль, в котором артисты не говорят, а поют.

1) оперетта 2) опера 3) балет

5. Внутренняя сторона сооружения

1) фасад 2) интерьер

6. Музыкальный спектакль, в котором артисты разговаривают языком танца.

1) опера 2) оперетта 3) балет

7. Гробы фараонов, повторяющие форму человеческого тела

1) саркофаг 2) склеп 3) гробницы

8. Страна пирамид

1) Япония 2) Греция 3) Египет

9. Гармония - это^:

1) способ и продукт художественной деятельности людей;

2) все то, что создано человеческим трудом в результате материального и духовного развития;

3) согласованность, соразмерность, единство частей и целого;

4) наука о чувственном познании мира, наука о прекрасном, о красоте в природе, обществе и искусстве?

10. Непременной принадлежностью каждого шумерского города, являлись постройки, характеризующиеся применением высоких искусственных платформ, на которых устанавливался центральный храм. Как назывались такие постройки:

16

1) зиккурат 2) храм 3) мастаба 4) анфилада?

11. Как называлось произведение о гибели шумерских городов в результате набегов соседних племен:

1) поэма 2) легенда 3) плач 4) гимн

12. Какое название получил «храм всех богов», который был построен при императоре Адриане:

1) Колизей 2) Форум 3) Пантеон 4) Одеон

13. Что означает понятие «импрессионизм» в переводе с французского impression?

1) восторг 2) впечатление 3) восхищение

14. Кто является художником картины «Бурлаки на Волге»?

1) В.Д.Полевой 2) В.Н.Суриков 3) Н.А.Ярошенко 4) И.Е.Репин

15. В этой опере отражены события жестоких времён монгольского нашествия на русские земли. Что это за опера?

1) «Шехеразада» 2) «Царская невеста» 3) «Снегурочка»

4) «Сказание о невидимом граде Китеже»

16. Сколько лет А.П.Бородин работал над оперой «Князь Игорь»?

1) 20 2) 7 3) 18

Второе задание

1. Только ли эмоции человек выражает в искусстве? А что еще может увидеть (услышать) зритель в произведении искусства?

2. Если бы вам предложили решать, где в колледже поставить памятник вашему любимому литературному герою, то какое бы место вы предложили? Почему?

Третье задание

Выберите одно из предложенных высказываний и изложите свои мысли, свою точку зрения по поводу поднятой проблемы. Следует использовать понятия культурологического курса и, опираясь на знания, факты и жизненный опыт, привести необходимые аргументы в основание своей позиции (в форме эссе)

1) «Наслаждаться счастьем - благо, давать его другим - еще большее»

(Ф. Бэкон)

2) «Духовно - нравственная основа - это тот стержень, на котором основывается жизнь человека» (Ф.Достоевский)

3) «Цель искусства не в занимательности и удовольствии, а в нравственном совершенстве» (Аристотель)

4) «Мир познается через культуру» (Н.Рерих)

5) «Культура превращается в противоположность, если в ней начинает преобладать материальное, массовое начало» (Н.Бердяев)

6) «Культура имеет душу, цивилизация - методы и орудия» (Н. Бердяев)

7) «Цивилизация - это власть над миром, культура - любовь к миру» (Кэмпиньский)

10. Расскажите о Вашем любимом виде искусства (или предпочитаемом виде искусства), порассуждайте о его влиянии на Вашу жизнь или о его роли в вашей жизни.

(небольшое сочинение-рассуждение объемом около 1/3 - ^ страницы)

Второй вариант

1. Амфитеатр в Риме

1) колизей 2) пантеон 3) пирамида

17

2. Знак, открывающий нотную строку.

1) слово 2) ключ

3. Деревянный станок, на котором художник создает свои шедевры

1) подставка 2) стол 3) мольберт

4. Музыкальный инструмент, названный именем его создателя Адольфа Сакса.
1) арфа 2) саксофон 3) гитара
5. Священный предмет, защищающий от беды 1) ложка 2) амулет 3) сосуд
6. Свод правил, который определяет нормы поведения людей, правила учтивости и обхождения, принятые в каком-либо обществе
1) этикет 2) настроение 3) гуманизм
7. Место захоронения фараонов, охраняемое сфинксом
1) пирамида 2) кладбище 3) река
8. Назовите основной материал для письма в Древней Месопотамии:
1) папирус; 2) глина 3) известняк 4) песчаник
9. Самыми древними и самыми важными в древнегреческой истории были игры, впервые проведенные в 776 г. до н.э. в области Олимпия на юге Греции и посвященные одному из богов. Какому богу были посвящены Олимпийские игры:
1) Марс 2) Зевс 3) Гефест 3) Дионис
10. Как называлась площадь в Древнем Риме, на которой происходили народные собрания, устраивались ярмарки и свершался суд:
1) Агора 2) Атриум 3) Патио 4) Форум
11. Великий «слепец», сочинивший «Илиаду» и «Одиссею»:
1) Геродот 2) Гомер 3) Гесиод 4) Гораций?
12. Что первоначально подразумевалось под словом «культура»:
1) Способы обработки земли 2) Правила поведения в обществе;
3) Интеллектуальные достижения человечества 4) Создание искусственной природы
13. Одна из особенностей живописного языка импрессионистов:
1) изображение исторических событий 2) фронтальность композиции;
3) техника пастели
14. К какому жанру относится картина И.Е.Репина «Иван Грозный и сын его Иван»?
1) исторический жанр 2) изображение народа 3) портрет 4) мифический жанр
15. Какой считается Русь VII века?
1) Древней 2) Средней 3) Просвещенной
16. Отметьте работы И.Е.Репина:
1) портрет Л.Н.Толстого 2) «Меньшиков в Берёзове» 3) «Боярыня Морозова» 4) портрет М.П.Мусорского.

Второе задание

1. Какими изображениями вы украсили бы пещеры, если бы вам пришлось в них жить?
2. Представьте, что в Вашей школе решили создать храм Мудрости. На каком этаже вы бы расположили главный зал? Как устроили бы подходы к нему? Каким образом расписали бы коридоры?

Третье задание

Выберите одно из предложенных высказываний и изложите свои мысли, свою точку зрения по поводу поднятой проблемы. Следует использовать понятия культурологического

18

курса и, опираясь на знания, факты и жизненный опыт, привести необходимые аргументы в основание своей позиции (в форме эссе)

- 1) «Наслаждаться счастьем - благо, давать его другим - еще большее»

(Ф. Бэкон)

- 2) «Духовно - нравственная основа - это тот стержень, на котором основывается жизнь человека» (Ф.Достоевский)
- 3) «Цель искусства не в занимательности и удовольствии, а в нравственном совершенстве» (Аристотель)
- 4) «Мир познается через культуру» (Н.Рерих)
- 5) «Культура превращается в противоположность, если в ней начинает преобладать материальное, массовое начало» (Н.Бердяев)
- 6) «Культура имеет душу, цивилизация - методы и орудия» (Н. Бердяев)
- 7) «Цивилизация - это власть над миром, культура - любовь к миру» (Кэмпиньский)

10. Расскажите о Вашем любимом виде искусства (или предпочитаемом виде искусства), порассуждайте о его влиянии на Вашу жизнь или о его роли в вашей жизни. (небольшое сочинение-рассуждение объемом около 1/3 - ^ страницы)

Третий вариант

1. Живопись из цветного стекла и естественных камней
 - 1) мозаика 2) гравюра 3) полотно
2. Форум в Риме
 - 1) центр города 2) рыночная площадь 3) центр площади
3. Музыка американских негров.
 - 1) джаз 2) рок 3) лирическая песня
4. Пантеон
 - 1) храм для богатых 2) храм для бедных 3) храм всех богов
5. Старинный клавишно-духовой инструмент, звучащий на католических богослужениях.
 - 1) пианино 2) орган 3) рояль
6. Материал для письма в Древнем Египте
 - 1) папирус 2) берёста 3) камень 7. Знаки египетского письма
 - 1) буквы 2) иероглиф 3) цифры 8. Эстетика - это^:
 - 1) способ и продукт художественной деятельности людей
 - 2) все то, что создано человеческим трудом в результате материального и духовного развития
 - 3) согласованность, соразмерность, единство частей и целого
 - 4) наука о чувственном познании мира, наука о прекрасном, о красоте в природе, обществе и искусстве?
9. Как называется эпоха, в которую появилась глиняная посуда, прядение, ткачество:
 - 1) палеолит 2) неолит 3) мезолит 4) энеолит
10. К каким видам искусства относятся: графика, живопись, скульптура:
 - 1) зрелищно-игровые 2) технические 3) тектонические 4) изобразительные
11. Культура - это^:
 - 1) способ и продукт художественной деятельности людей
 - 2) все то, что создано человеческим трудом в результате материального и духовного развития
 - 3) согласованность, соразмерность, единство частей и целого
12. Кто был во главе «Товарищества передвижных художественных выставок»?
 - 1) В.Г.Перов 2) Н.А.Ярошенко 3) И.Н. Крамской 4) И.И. Шишкин

13. Кого называли «певцом русского леса»?

- 1) И.И. Шишкина, 2) Н.А. Ярошенко 3) В.В. Верещагин 4)

В.М. Васнецов

14. К композиторам «Могучей кучки» относится:

- 1) А.Г. Бородин 2) П.И. Чайковский 3) М.И. Глинка

15. Что по отношению к народу предпринимали русские князья?

- 1) Пытались привить западную культуру
2) Тормозили развитие общества 3) Держали народ в строгости

16. Назовите автора картины «Олимпия».

- 1) Клод Моне 2) Эдуард Мане 3) Эдгар Дега

Второе задание

1. Какими изображениями вы украсили бы пещеры, если бы вам пришлось в них жить?

2. Представьте, что в Вашей школе решили создать храм Мудрости. На каком этаже вы бы расположили главный зал? Как устроили бы подходы к нему? Каким образом расписали бы коридоры?

Третье задание

Выберите одно из предложенных высказываний и изложите свои мысли, свою точку зрения по поводу поднятой проблемы. Следует использовать понятия культурологического курса и, опираясь на знания, факты и жизненный опыт, привести необходимые аргументы в основание своей позиции (в форме эссе)

- 1) «Наслаждаться счастьем - благо, давать его другим - еще большее»

(Ф. Бэкон)

2) «Духовно - нравственная основа - это тот стержень, на котором основывается жизнь человека» (Ф. Достоевский)

3) «Цель искусства не в занимательности и удовольствии, а в нравственном совершенстве» (Аристотель)

- 4) «Мир познается через культуру» (Н. Рерих)

5) «Культура превращается в противоположность, если в ней начинает преобладать материальное, массовое начало»

(Н. Бердяев)

- 6) «Культура имеет душу, цивилизация - методы и орудия» (Н. Бердяев)

- 7) «Цивилизация - это власть над миром, культура - любовь к миру»

(Кэмпиньский)

10. Расскажите о Вашем любимом виде искусства (или предпочитаемом виде искусства), порассуждайте о его влиянии на Вашу жизнь или о его роли в вашей жизни. (небольшое сочинение-рассуждение объемом около 1/3 - ^ страницы)

Ответы к тестовым заданиям

№ задания	1-ый вариант	2-ой вариант	3-ий вариант
1	природа	1	1
2	1	2	2
3	1	3	1
4	2	2	3
5	2	2	2
6	3	1	1
7	1	1	2
8	3	2	4
9	3	2	2
10	1	4	4
11	3	2	2
12	3	1	3
13	3	3	1
14	4	1	1
15	4	1	3
16	3	1,4	2

10. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Для обучающихся:

1. Данилова Г.И. Мировая художественная культура. М.: «Дрофа» 2017.
2. Емохонова Л.Г. Мировая художественная культура. Ч.1. М.: ОИЦ «Академия» 2017.
3. Емохонова Л.Г. Мировая художественная культура. Ч.2. М.: ОИЦ «Академия» 2017.

Для преподавателей:

1. Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259 «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования».
2. Вачьянц А.М. Введение в мировую художественную культуру. М.: Айрис-Пресс, 2014.
3. Вачьянц А.М. Западноевропейское Средневековье. М.: Айрис-Пресс, 2016.
4. Вачьянц А.М. Ренессанс. Учебное пособие. М.: Айрис-Пресс, 2015.
5. Лескова И. Мировая художественная культура. Конспекты уроков. М.: Учитель, 2014.
6. Приказ Министерства образования и науки РФ от 17.05.2012 № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования».
7. Федеральный закон Российской Федерации от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».
8. Приказ Министерства образования и науки РФ от 29.12.2014 № 1645 «О внесении изменений в Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 № 413 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования"».

Дополнительная литература:

1. 100 великих архитекторов. - М., 2001.
2. Губарева М.В. Сто великих храмов мира. -М., 2000.
3. Капретти, Элена. Великие мастера итальянского искусства. - М., 2001.
4. Кокшенева К.А. Самые знаменитые живописцы России. М., 2002.
5. Комарова И. И. Архитекторы. - М., 2002.
6. Комарова И.И. Архитекторы. - М., 2000.
7. Кравченко А.И. Культурология: Словарь. - М.,2001..
8. Энциклопедия мировой живописи / Сост. Т.Г.Петровец, Ю.В.Садомова. М.: Олма-пресс, 2002
9. Энциклопедия мировой живописи. М., 2002 г.
10. Энциклопедия символизма. - М., 2003.

Департамент образования и молодёжной политики
Ханты-Мансийского автономного округа - Югры
Бюджетное учреждение профессионального образования
Ханты-Мансийского автономного округа - Югры
«Междуреченский агропромышленный колледж»

Согласовано
Протокол заседания МС
от «13» 03 2017 г. № 5



Утверждено
Директор
Н.Н. Лунина Н.Н. Лунина
Приказ от «07» 08 2017 г. №229-1/од

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ПОО.03 ПСИХОЛОГИЯ**

Профессия –	Повар, кондитер
Код профессии-	43.01.09
Срок обучения -	3 года 10 месяцев
Квалификация -	повар, кондитер
Базовое образование -	основное общее
Получаемое образование -	среднее профессиональное с получением среднего общего образования

пгт. Междуреченский, 2017 г.

Рабочая программа учебной дисциплины ПОО.03 Психология разработана с учётом Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.01.09 «Повар, кондитер», утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ № 1569 от 09 декабря 2016 года и зарегистрированного приказом Минюста № 44898 от 22 декабря 2016 года.

Организация-разработчик: бюджетное учреждение среднего профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа-Югры «Междуреченский агропромышленный колледж»

Разработчик: Банчура Ольга Михайловна, преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ПОО.03 ПСИХОЛОГИЯ»

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.01.09 «Повар, кондитер»

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина относится к предлагаемым учебным дисциплинам общеобразовательного цикла

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- применять техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности;
- использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения;

знать:

- взаимосвязь общения и деятельности;
- цели, функции, виды и уровни общения;
- роли и ролевые ожидания в общении; виды социальных взаимодействий;
- механизмы взаимопонимания в общении;
- техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения; этические принципы общения;
- источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов;
- приемы саморегуляции в процессе общения.

обладать общими компетенциями:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

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

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

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 36 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 36 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	36
Самостоятельная работа	
Объем образовательной программы	32
в том числе:	
теоретическое обучение	26
практические занятия	10
Итоговая аттестация проводится в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Тема 1. Общение – основа человеческого бытия.	Содержание учебного материала 1. Общение в системе межличностных и общественных отношений. Социальная роль. 2. Классификация общения. Виды, функции общения. Структура и средства общения 3. Единство общения и деятельности.	2	ОК 1 - ОК 5
Тема 2. Общение как восприятие людьми друг друга (перцептивная сторона общения)	Содержание учебного материала 1. Понятие социальной перцепции. Факторы, оказывающие влияние на восприятие. Искажения в процессе восприятия. Психологические механизмы восприятия. Влияние имиджа на восприятие человека.	2 8	ОК 1 - ОК 5
Тема 3. Общение как взаимодействие (интерактивная сторона общения)	Содержание учебного материала 1. Типы взаимодействия: кооперация и конкуренция. Позиции взаимодействия в русле трансактного анализа. Ориентация на понимание и ориентация на контроль. 2. Взаимодействие как организация совместной деятельности.	2	ОК 1 - ОК 5
Тема 4. Общение как обмен информацией (коммуникативная сторона общения)	Содержание учебного материала 1. Основные элементы коммуникации. Вербальная коммуникация. Коммуникативные барьеры. 2. Невербальная коммуникация. 3. Методы развития коммуникативных способностей. Виды, правила и техники слушания. Толерантность как средство повышения эффективности общения.	2	ОК 1 - ОК 5
Тема 5. Формы делового общения и их	Содержание учебного материала 1. Деловая беседа. Формы постановки вопросов. 2. Психологические особенности ведения деловых дискуссий и публичных	2	ОК 1 - ОК 5

характеристики	выступлений. Аргументация		
	Деловая беседа.	8	
Тема 6. Конфликт: его сущность и основные характеристики	Содержание учебного материала	2	ОК 1 - ОК 5
	1. Понятие конфликта и его структура. Невербальное проявление конфликта. Стратегия разрешения конфликтов		
Тема 7. Эмоциональное реагирование в конфликтах и саморегуляция	Содержание учебного материала	2	ОК 1 - ОК 5
	1. Особенности эмоционального реагирования в конфликтах. Гнев и агрессия. Разрядка эмоций.		
Тема 8. Общие сведения об этической культуре	Содержание учебного материала	2	ОК 1 - ОК 5
	1. Понятие: этика и мораль. Категории этики. Нормы морали. Моральные принципы и нормы как основа эффективного общения		
	Деловой этикет в профессиональной деятельности.		
Зачет		2	
Всего:		36	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

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

Кабинет № 247 «Обществоведческие дисциплины»

Стол учительский (1 шт.)

Стул учительский (1 шт.)

Столы ученические (15 шт.)

Стулья ученические (30 шт.)

Доска магнитная (1 шт.)

Компьютер (1 шт.)

Телевизор (1шт.)

Шкафы для хранения учебных и наглядных пособий (4 шт.)

Мультимедиапроектор (1 шт.)

(БТИ № 47)

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Дубровина И. В. Психология : учебник для сред. проф. образования / И. В. Дубровина, Е. Е. Данилова, А. М. Прихожан, А. Д. Андреева; под ред. И. В. Дубровиной. – 13 изд., стер. – Москва: Академия, 2015 – 496 с.
2. Панфилова А. П. Психология общения : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А. П. Панфилова. – 3 изд., стер. – Москва: Академия, 2014. – 368 с.
3. Ефимова Н. С. Социальная психология: учебник для СПО / Н. С. Ефимова, А. В. Литвинова. – Москва : Юрайт, 2016. – 442 с. – (Профессиональное образование).

Интернет-источники:

1. Сахарчук Е. С. Психология делового общения [Электронный ресурс] : учебное пособие / Е.С. Сахарчук. — Москва : КноРус, 2017. — 200 с. — СПО.
2. Рогов Е. И. Психология общения (СПО) + еПриложение: Тесты [Электронный ресурс] : учебник / Е.И. Рогов. — Москва : КноРус, 2017. — 264 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины взаимосвязь общения и деятельности; цели, функции, виды и уровни общения; роли и ролевые ожидания в общении; виды социальных взаимодействий; механизмы взаимопонимания в общении; техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения; этические принципы общения; источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов; приемы саморегуляции в процессе общения.</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования</p>
<p>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины применять техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности; использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения;</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.</p>	<p>Текущий контроль: - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для самостоятельной работы,</p> <p>Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете</p>

Департамент образования и молодёжной политики
Ханты-Мансийского автономного округа – Югры
Бюджетное учреждение профессионального образования
Ханты-Мансийского автономного округа – Югры
«Междуреченский агропромышленный колледж»

Согласовано
Протокол заседания МС
от «13» 03 2017 г. № 5



Утверждено
Директор
Н.Н. Лунина
Н.Н. Лунина
Приказ от «07» 08 2017 г. №229-1/од

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ПОО.04 ИСТОРИЯ ХМАО**

Профессия –	Повар, кондитер
Код профессии -	43.01.09
Срок обучения -	3 года 10 месяцев
Квалификация -	Повар, кондитер
Базовое образование -	основное общее
Получаемое образование -	среднее профессиональное с получением среднего общего образования

г.п. Междуреченский, 2017 г

Рабочая программа учебной дисциплины ПОО.04 История ХМАО разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «История ХМАО», в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии 43.01.09 «Повар, кондитер», утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ № 1569 от «09» декабря 2016 года и зарегистрированного приказом Минюста № 44898 от «22» декабря 2016 года.

Организация-разработчик: бюджетное учреждение профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа - Югры «Междуреченский агропромышленный колледж»

Разработчик (и): Мельников Николай Дмитриевич, преподаватель истории

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа предлагаемой учебной дисциплины «История ХМАО» предназначена для изучения истории ХМАО в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной образовательной программы СПО (ООП СПО) на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих, служащих.

Содержание программы «История ХМАО» направлено на достижение следующих **целей:**

- обогащение исторического сознания обучающегося знанием истории своего родного края, его роли и места в российской и всемирной истории; воспитание на этой основе осознанной любви к Отечеству, что в итоге подразумевает формирование мировоззрения молодого человека;
- разноаспектность исторического процесса и внутреннюю взаимосвязь (взаимное влияние) природно-географических и культурных условий в ходе исторического развития;
- специфика и преемственность жизнедеятельности людей, населявших край с древнейших времён, указав на принципиальную равноценность их вклада в историческое развитие Югорской земли и в конечном итоге в формирование сегодняшней действительности;
- тенденция культурного и духовно-нравственного развития народов, населявших край в разные века: взаимовлияние различных национальных культурных традиций; связи прошлых и нынешних поколений в единстве их исторических судеб, культурно-языкового наследия;

Программа учебной дисциплины «История ХМАО» является основой для разработки рабочих программ, в которых профессиональные образовательные организации, реализующие образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ООП СПО на базе основного общего образования, уточняют содержание учебного материала, последовательность его изучения, распределение учебных часов, тематику рефератов, виды самостоятельных работ, учитывая специфику программ подготовки квалифицированных рабочих, служащих, специалистов среднего звена, осваиваемой профессии или специальности.

Программа может использоваться другими профессиональными образовательными организациями, реализующими образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования; программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих; программы подготовки специалистов среднего звена (ППКРС, ППССЗ).

2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

История ХМАО - изучение истории ХМАО, проводимое на научной основе. Объектами изучения являются социально-экономическое, политическое, историческое и культурное развитие ХМАО. В курсе используются данные многих наук: геологии, географии, истории, этнографии, литературы и др. История ХМАО, как предмет - одна из важнейших средств связи обучения с жизнью, воспитания у учащихся патриотизма, любви к родному краю, гордости за его прошлое.

Рабочая программа предусматривает выделение шести разделов: «На переломном этапе (конец XIXв. -1921 г.», «Начало коренных перемен (1920-1930-е гг.)», «Великая война в судьбе края (1941-1945гг)», «Послевоенные трудовые будни (1945-середина 1960-х гг.)», «Новая страница в истории округа: середина 1960-х- начало 1980-х гг.», «На пути в будущее: надежды и реальность (округ в середине 80-х - конце 90-х гг.). Рабочая программа реализует межпредметные связи с курсом истории, географии и другими учебными дисциплинами, что

может служить основанием для проведения интегрированных уроков. Структура программы и представляемого ею курса основана на проблемно-хронологическом принципе изучения материала.

Знания по истории ХМАО учащиеся получают в ходе изложения учителем учебного материала, работы с учебными пособиями (лекции, беседы), в рамках поисковой, исследовательской деятельности (изучение литературных источников, подготовка докладов, рефератов, презентаций и т.п.), а также в ходе экскурсий, походов и т.д.

Интегрированный курс “История ХМАО” является неотъемлемой составляющей образовательного компонента в Базисном учебном плане общеобразовательных учреждений Ханты-Мансийского автономного округа. Изучение данного курса на первоначальном этапе обучения является особенно актуальным. Данный курс поможет заполнить пробел в исторической картине, формирующейся у обучающихся, касающийся истории родного края. При подготовке и проведении уроков по истории ХМАО, очень важно, чтобы урок не носил характер сухого запоминания фактов, а становился бы уроком-путешествием - исследованием в изучении истории родного края. Общая характеристика учебного предмета Программа представляет историю заселения, освоения и развития территории, ныне занимаемой Ханты-Мансийским автономным округом. Ориентиром в соблюдении географических рамок послужила историческая область Югра, или Югорская земля, на большей части которой и располагается ныне округ, но в тех или иных случаях авторы затрагивали и сопредельные территории, в разное время по объективным причинам составлявшие органическое единство с интересующим нас краем. Программа, как и курс в целом, создана с учетом авторского понимания региональной истории, которую нельзя сводить не к механически вычлененному фрагменту отечественной истории, ни к краеведению. Исходя из этого, Югорская земля рассматривается как органическая целостность, как системный элемент, входивший на разных этапах своего развития в более крупные системы: будь то экопространство древнейшей западносибирской тайги, или меридиально ориентированные политико-экономические и этнические союзы средневековья, или Российское государство XV-XX вв. Цель курса: обогащение исторического сознания обучающихся знанием истории своего края, его роли и места в российской и всемирной истории; воспитание осознанной любви к Отечеству, людям; формирование гуманистического мировоззрения и личной ответственности за сохранность природных богатств Югорского края.

Задачи курса:

- Показать разноаспектность исторического процесса и внутреннюю взаимосвязь (взаимное влияние) в ходе исторического развития;

- Проследить специфику и преемственность жизнедеятельности людей, населявших край с древнейших времен, указав на принципиальную равноценность их вклада в историческое развитие Югорской земли;

- Раскрыть тенденции культурного и духовно-нравственного развития народов, населявших край в разные века;

- Развивать наблюдательность, речь, генетическую память, экологическую и этнографическую культуры.

3. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Структура программы основана на проблемно-хронологическом принципе изучения материала, исторического подхода и практической направленности. Проведение занятий по истории ХМАО - Югры программой рассчитано на следующие формы работы: беседы, сообщения, экскурсии, чтение произведений устного народного творчества народов Севера, семинарские и практические занятия, подготовку рефератов и сообщений, творческие занятия.

Задания направлены на раскрытие индивидуальных способностей обучающихся, реализацию творческих возможностей, формированию собственного мнения и отношения к событиям и фактам исторического прошлого Югорского края. Программа предполагает возможность участвовать в экспедиционной работе, организацию собранных материалов в музейные (выставочные) экспозиции. Задания различны и направлены на развитие наблюдательности, мышления, речи, генетической памяти, творческих способностей, формирование познавательного интереса к своей малой родине. Все сказанное предполагает свободное владение основным материалом и базовыми понятиями смежных дисциплин: истории, географии, литературы.

Таким образом, курс истории Ханты-Мансийского автономного округа является в основе своей интегративным, что требует хорошей подготовки обучающихся, их заинтересованности.

4. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Стандарт устанавливает требования к результатам освоения обучающимися образовательной программы среднего общего образования:

- **личностным**, включающим готовность и способность обучающихся к саморазвитию и личностному самоопределению, сформированность их мотивации к обучению и целенаправленной познавательной деятельности, системы значимых социальных и межличностных отношений, ценностно-смысловых установок, отражающих личностные и гражданские позиции в деятельности, правосознание, экологическую культуру, способность ставить цели и строить жизненные планы, способность к осознанию российской гражданской идентичности в поликультурном социуме;

- **метапредметным**, включающим освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные), способность их использования в познавательной и социальной практике, самостоятельность в планировании и осуществлении учебной деятельности и организации учебного сотрудничества с педагогическими работниками и сверстниками, способность к построению индивидуальной образовательной траектории, владение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;

- **предметным**, включающим освоенные обучающимися в ходе изучения учебного предмета умения, специфические для данной предметной области, виды деятельности по получению нового знания в рамках учебного предмета, его преобразованию и применению в учебных, учебно-проектных и социально-проектных ситуациях, формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями, методами и приемами.

Личностные результаты освоения образовательной программы среднего общего образования должны отражать:

1) российскую гражданскую идентичность, патриотизм, уважение к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее народов Российской Федерации в условиях многонационального государства, уважение государственных символов (герб, флаг, гимн);

2) гражданскую позицию как активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие гуманистические и демократические ценности;

3) готовность к служению Отечеству, его защите;

4) сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных

форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;

5) сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;

6) толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения;

8) нравственное сознание и поведение на основе усвоения общечеловеческих ценностей;

9) готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;

13) осознанный выбор будущей профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов; отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем;

Требования к предметным результатам освоения курса истории должны отражать:

-сформированность представлений о современной исторической науке, ее специфике, методах исторического познания и роли в решении задач прогрессивного развития России в глобальном мире;

-владение комплексом знаний об истории России и человечества в целом, представлениями об общем и особенном в мировом историческом процессе;

-сформированность умений применять исторические знания в профессиональной и общественной деятельности, поликультурном общении;

-владение навыками проектной деятельности и историческом реконструкции с привлечением различных источников;

-сформированность умений вести диалог, обосновывать свою точку зрения в дискуссии по исторической тематике.

При выполнении практических работ и организации самостоятельной внеаудиторной деятельности предусмотрены разные виды учебной деятельности обучающихся: написание сообщения на заданную тему, анализ текста, сравнительный анализ самостоятельно составленной таблицы, соотнесение по группам, а также продолжение предположительного текста или документа, самостоятельная работа с тестовым материалом.

На учебных занятиях деятельность обучающихся организуется в разных формах: фронтальной, групповой и индивидуальной.

5. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

История ХМАО - изучение истории ХМАО, проводимое на научной основе. Объектами изучения являются социально-экономическое, политическое, историческое, и культурное развитие ХМАО. В курсе используются данные многих наук: геологии, географии, истории, этнографии, литературы и др. История ХМАО, как предмет - одна из важнейших средств связи обучения с жизнью, воспитания у учащихся патриотизма, любви к родному краю, гордости за его прошлое.

В процессе изучения предмета предусматриваются следующие отправные точки:

Соотношение истории России и истории родного края. Роль и место Югры в отечественной и мировой истории на различных этапах развития. Взаимосвязь и единство исторического процесса. Особенности межэтнических контактов на территории Югорской земли. Относительная мягкость русской колонизации Сибири. Основные центры угорских раннегосударственных образований, татарских государств. Русские города Югры. Быт и

культура народов края (по периодам). Знакомство с основными историческими источниками по истории края. Выдающиеся общественно-политические деятели, деятели науки, искусства и культуры, чья судьба была связана с краем. Сопоставление знаний истории родного края с современными проблемами развития округа. Знание хронологии и топонимики Югры.

Уметь: соотносить процессы и события, происходившие на территории, занимаемые округом, с процессами и событиями российской и мировой истории; анализировать исторические источники, обобщать факты и явления; описывать деятельность известных людей, чья жизнь была связана с развитием Югорской земли; работать со специальной исторической литературой, материалами периодической печати; составлять план, тезисы, конспект, подготовить сообщение, реферат по избранной теме; работать с географическими и историческими картами; владеть специальной терминологией, соотносить процессы и события, происходившие на территории, занимаемые округом, с процессами и событиями российской и мировой истории; анализировать исторические источники, обобщать факты и явления; описывать деятельность известных людей, чья жизнь была связана с развитием Югорской земли; работать со специальной исторической литературой, материалами периодической печати. Составлять план, тезисы, конспект, подготовить сообщение, реферат по избранной теме; работать с географическими и историческими картам; владеть специальной терминологией

Первоначальное заселение Сибири: основные направления миграционных потоков, уровень материальной культуры. Палеогеография Западной Сибири в период великого оледенения. Западная Сибирь в эпоху верхнего палеолита и мезолита. Мезолитические поселения на Севере Западной Сибири. Открытия неолитического человека. Эпоха неолита и раннего металла в Сибири. Неолит и бронза таежного Обь-Иртышского междуречья. Ранний железный век. Миграционные процессы. Античные авторы о народах Севера.

Север западной Сибири в эпоху раннего средневековья

Синполитийные сообщества Западной Сибири в эпоху железа. Великое переселение народов и Север Западной Сибири. Причины и процессы формирования угорских княжеств. Включение края в межрегиональную пушную торговлю. Тюркский и Хазарский каганаты, Великая Венгрия, Волжская Булгария и их воздействие на население Севера Западной Сибири. Арабские авторы о народах Севера.

Север западной Сибири в XI - конце XVI вв.

История Севера Западной Сибири в русских летописных источниках, свидетельствах западноевропейских авторов, преданиях и легендах обских угров. Пути за Камень: новгородские ушкуйники и югорское население. Ордынское нашествие и его воздействие на народы Севера Западной Сибири. Тюрки Западной Сибири в составе Золотой Орды. Улус Шибана: географическое положение и этнические процессы. Формирование этнической общности сибирских татар. Борьба Новгорода, Москвы и Вятки за усиление влияния на северо-востоке в XIV - XV вв. Начало доминирования Москвы. Пелымское княжество и его набеги на русские владения. Зауральские походы московских войск и территориальная экспансия русского населения.

Государство Тайбугидов: территория, население, отношения с соседями.

Геополитическая обстановка в Поволжье, Приуралье и Зауралье в конце XV - конце XVI вв. Сибирское ханство: территория и политико-административное устройство. Политика хана Кучума. Народы Севера Западной Сибири накануне похода Ермака: хозяйственно-культурные типы, социально-политическая организация.

Север Западной Сибири в составе московского государства (конец XVI - XVII вв.)

Казачество как социокультурный феномен. Действия казаков в «Диком поле», на Дону, Волге и Яике. Дружина Ермака и ее передислокация в Приуралье. Поход Ермака в освещении сибирских летописей и в современных исторических исследованиях. Гибель Ермака и

окончание сибирской экспедиции. Поход И. Мансурова. Основание первых русских городов и острогов за Уралом. Характерные черты российского освоения Сибири в контексте общемировых колониционных процессов Нового времени. Заселение, промысловое и сельскохозяйственное освоение Севера Западной Сибири. Роль и место Югорской земли в ходе колонизации Сибири.

Присоединение Севера Западной Сибири к России. Отношения местной родоплеменной знати с российской администрацией. Судьба обско-иртышских княжеств. Фискальная политика Москвы в отношении обско-угорских народов. Складывание системы местного управления. Сословный статус аборигенов.

Органы центрального управления Сибирью. Административно-территориальное деление края. Система управления и судопроизводства. Обязанности воевод. Воеводские указы. Жалованные грамоты. Непашенные города. Служилое и тяглое население. Духовенство. Ямщики. Самаровский ям и его жители. Развитие транспортной инфраструктуры. Таможенная политика. Торговля на колонизируемых землях. Развитие ремесел.

Социальные движения в конце XVI - XVII вв.

Выступления аборигенного населения края во времена Смуты. Специфика «бунташного» века на территории Севера Западной Сибири.

Культура и общественно-бытовые отношения на Северо-западе Сибири в XVII в. Сравнительный анализ традиционных компонентов культуры русского и обско-угорского населения. Латентное язычество русских и процессы христианизации аборигенов. Угорские святилища и православные храмы: территориальное размещение и организация культа. Новокрещены и процессы ассимиляции аборигенного населения. Трансформация русской культуры на колонизируемых землях и опыт жизнедеятельности и природопользования обско-угорского населения.

Север Западной Сибири в составе Российской империи (XVIII в.)

Специфика исторического развития России и Обь-Иртышского междуречья в XVIII в. Реформы Петра I и Екатерины II, их административное и социокультурное воздействие на жизнь нашего края. Административное устройство и управление края в XVIII в: от Сибирской губернии до Тобольского наместничества.

Специфика функционирования органов городского самоуправления в крае. Самоуправление коренных народов. Государственные повинности. «Комиссия о расположении ясака» 1763 г. «Сибирские лихоимцы» и деятельность местной бюрократии в XVIII в.

Коренное население края: ханты, манси, самодийские народы. Численность населения, территориальное размещение, межэтнические контакты и ассимиляционные процессы. Русское население: численность и социальный состав. Падение роли служилого населения. Города Березов, Сургут, Обдорск и их роль в жизни края.

Хозяйственная деятельность местного населения: собирательство, охота, рыболовство, животноводство, огородничество и пашенное земледелие. Развитие торговли и экономические новации в жизни края. Формирование местного купечества. Организация Березовской, Сургутской и Юганской ярмарок. Ярмарочные «круги» и «цепи». Основные направления транспортных потоков. Организация гужевых перевозок, специфика речного транспорта. Культура поездок и путешествий.

Культура и общественно-бытовые отношения в XVIII в. Европеизация культуры Большой России и ее воздействие на культурные процессы в нашем крае.

Филофей Лещинский и христианизация обско-угорских народов. Наука и просвещение на Севере Западной Сибири в XVIII в. Внешний вид городов и поселений в Сибири. Досуг различных категорий населения. Участники «дворцовых переворотов» в ссылке на Севере Западной Сибири: А.Д. Меньшиков, князя Долгоруковы, граф А.И. Остерман.

СЕВЕР ЗАПАДНОЙ СИБИРИ В СОСТАВЕ РОССИЙСКОЙ ИМПЕРИИ: XIX - НАЧАЛО XX ВВ.

Специфика исторического развития России и Обь-Иртышского междуречья в изучаемый период. Разложение, кризис и ликвидация феодально-крепостнической системы. Развитие буржуазных отношений. Рынок и различные категории населения: проблемы адаптации.

Кризис прежних способов природопользования. Рыбные промыслы и рыбная торговля: развитие арендных отношений. Превращение охоты в товарный промысел. Кедровый промысел, его специфика. Скотоводство в среде русского и аборигенного населения. Успехи в опытной земледелии. Развитие сферы услуг. Проблемы переработки и транспортировки произведенной продукции. Появление пароходства в Обь-Иртышском бассейне и его роль в хозяйственном освоении края.

Изменения в сословно-классовой и этнической структуре населения в XIX в. Ханты, манси, ненцы: количественный состав, места расселения, миграции, ассимиляционные процессы. Коми-зыряне и их роль в экономической жизни края. Русское население в городах и селах.

Самодержавие и Сибирь в XIX в.: реформы местного административно-территориального управления. Преобразования И.О. Селифонтова. Деятельность М.М. Сперанского. Буржуазные реформы и ликвидация сословия городского казачества на Севере Западной Сибири. Политическая и уголовная ссылка в Сибирь, ее воздействие на жизнь края. Взаимоотношения между старожильческим населением, ссыльными и бродягами.

Система образования на Северо-западе Сибири в XIX - начале XX вв. Медицинское обслуживание. Научные изыскания профессиональных исследователей и представителей местной интеллигенции. Феномен меценатства на Севере Западной Сибири.

Культурно-бытовые традиции и обычаи местного населения. Особенности планировки и интерьеров жилых зданий. Демографическое поведение. Женщины, старики и дети в составе семьи. Религиозные и светские праздники. Свадьбы, крестины, похороны, проводы рекрутов, помочи, вечерки. Общепринятые нормы поведения в среде местных жителей.

Кризис традиционных представлений и усиление радикальных настроений. Общественно-политические взгляды жителей края. Революционные потрясения начала XX в. в Российской империи и их воздействие на жизнь населения Обь-Иртышского междуречья. Виднейшие деятели революционно-демократического движения в ссылке на Севере Западной Сибири в начале XX в. Участие России в Первой мировой войне и жизнь края.

Падение самодержавия и Февральская буржуазно-демократическая революция в 1917 г. Всплеск общественной активности и создание в крае земских учреждений. Политическая жизнь.

СЕВЕР ЗАПАДНОЙ СИБИРИ В СОВЕТСКИЙ ПЕРИОД ОТЕЧЕСТВЕННОЙ ИСТОРИИ: 1917 - 1991 гг.

Специфика исторического развития России и Обь-Иртышского междуречья в изучаемый период. Генезис, становление, расцвет угасание и гибель советского варианта тоталитаризма и проблема хозяйственного освоения окраинных территорий. Социальная стратификация и изменения этнической структуры населения на Севере Западной Сибири.

Борьба за власть на Севере Западной Сибири весной 1918 г. Причины слабости позиций большевиков и недовольства населения. Гражданская война на севере Обь-Иртышского бассейна и ее особенности (лето 1918 - весна - лето 1921 гг.). Влияние речной сети и водного транспорта на ход боевых действий. Партизанское движение. Западносибирское восстание 1921 г. и его подавление. Воздействие неурожая 1921 г. на жизнь Обь-Иртышского Севера. Экономическое развитие края в период НЭПа.

Административные преобразования в 20-е гг. XX в. Создание округов. Сталинская коллективизация, и ее взаимосвязь с формированием Остяко-Вогульского национального

округа. Феномен «кулацкой ссылки». Спецпереселенцы, их роль и место в экономической жизни Округа. Жизнь и деятельность Я.М. Рознина. Строительство города Остяко-Вогульска (Ханты-Мансийска). Открытие рыбоперерабатывающих предприятий. Создание речной промышленности, новых видов транспорта. Форсированная коллективизация и культурные преобразования в среде аборигенных народов. Быстрое разрушение традиционной культуры. Казымское восстание 1933-1934 гг.

Наш край в годы Великой Отечественной войны. Экономика Округа и нужды обороны. Участие северян в боевых действиях. Жители округа - Герои Советского Союза. Новая волна спецпереселенцев на территории Округа.

Послевоенное развитие экономики Округа. Становление системы профессионального образования и развитие местной культуры.

Хрущевская «оттепель» и получение спецпереселенцами гражданских прав.

Изменения в образе жизни коренных народов: переход к оседлости.

Сейсморазведочные и геологоразведочные работы на территории Округа. Начало глубокого бурения. Березовская скважина №24, 21 сентября 1953 г. и начало нефтегазодобычи в Сибири. Становление нефтегазового комплекса. Значение нефти и газа для социально-экономического и международного положения СССР. Экстенсивные способы добычи топливных ресурсов и нарастание кризисных явлений в нефтегазовой отрасли в 80-е гг. XX в. Развитие других отраслей экономики. Создание транспортной инфраструктуры.

Демографические изменения и их последствия. Резкая урбанизация округа и связанные с ней проблемы. Разрушение естественной среды обитания коренных народов округа. Перестройка как попытка выхода из системного кризиса советской системы. Нарастание хозяйственных трудностей и социальной напряженности. Наш округ в августе 1991г.

НАШ КРАЙ НА РУБЕЖЕ XX - XXI ВВ.

Специфика исторического развития России и нашего края в изучаемый период. Развитие рыночных отношений и рост имущественной дифференциации среди жителей округа.

Создание на территории ХМАО крупнейших нефтяных компаний («ЛУКойл», «Сургутнефтегаз» и др.). Зависимость экономики ХМАО от нефтегазового комплекса и цен на мировом рынке. Добыча и переработка рыбы, лесная промышленность, жилищное и дорожное строительство. Мелкий и средний бизнес на территории ХМАО. Конституционное строительство в России и изменение правового статуса округа. Введение поста губернатора. Взаимоотношения Округа с Тюменской областью и федеральным Центром. Общественно-политическая жизнь в Округе.

6. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

При реализации содержания общеобразовательной учебной дисциплины «История ХМАО» в пределах освоения ООП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППКРС) максимальная учебная нагрузка обучающихся составляет 36 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 36 часов. Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета.

Наименование разделов	Макс. нагрузка, час	Количество аудиторных часов		
		всего	лекций, уроков	лабораторных, практических работ
I. Наш край в древности	4	4	4	
II. Югорское средневековье	4	4	4	
III. Сибирское взятие: государства и Угорские княжества в конце 15, начале 16 веков.	6	6	4	2
IV. Под сенью двуглавого орла.	4	4	2	2
V. Первые сто лет в составе империи.	4	4	2	2
VI. Век великих реформ	2	2	2	
VII. На переломном этапе (конец 19, начало 20 века)	2	2	2	
VIII. Начало коренных перемен	4	4	2	2
IX. На пути в будущее: надежды и реальность (округ в середине 80-х, конце 90-х годов 20 века)	6	6	4	2
Итого	36	36	26	10

7. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОБУЧЕНИЯ:

В результате изучения учебной дисциплины «История ХМАО»

обучающийся должен знать:

1. Соотношение истории России и истории родного края. Роль и место Югры в отечественной и мировой истории на различных этапах развития.
2. Взаимосвязь природно-географических условий, этнополитических и социокультурных процессов. Единство исторического процесса.
3. Особенности межэтнических контактов на территории Югорской земли. Относительная мягкость русской колонизации Сибири.
4. Основные центры угорских раннегосударственных образований, татарских государств. Русские города Югры (их основание, социально-экономическая характеристика, достопримечательности).
5. Быт и культура народов края (по периодам).
6. Знакомство с основными историческими источниками по истории края.
7. Выдающиеся общественно-политические деятели, деятели науки, искусства и культуры, чья судьба была связана с краем или чья жизнь и творчество проходили на территории округа.
8. Сопоставление знаний истории родного края с современными проблемами развития округа.
9. Знание хронологии и топонимики Югры.

Умения и навыки:

1. Сопоставлять процессы и события, происходившие на территории, занимаемой округом, с процессами и событиями российской и мировой истории.
2. Анализировать исторические источники, обобщать исторические факты и явления.
3. Описывать деятельность известных людей, чья жизнь была связана с развитием Югорской земли.
4. Работать со специальной исторической литературой, материалами периодической печати.
5. Составить план, тезисы, конспект, подготовить сообщение, реферат по избранной теме.
6. Работать с историческими и географическими картами региона.
 - основные факты, процессы и явления, характеризующие целостность отечественной и всемирной истории;
 - основные исторические термины и даты;
 - периодизацию всемирной и отечественной истории;
 - современные версии и трактовки важнейших проблем отечественной и всемирной истории;
 - историческую обусловленность современных общественных процессов;
 - особенности исторического пути России, ее роль в мировом сообществе;

уметь:

- проводить поиск исторической информации в источниках разного типа;
- критически анализировать источник исторической информации (характеризовать авторство источника, время, обстоятельства и цели его создания);
- анализировать историческую информацию, представленную в разных знаковых системах (текст, карта, таблица, схема, аудиовизуальный ряд);
- различать в исторической информации факты и мнения, исторические описания и исторические объяснения;

-структурировать и систематизировать материал, вычлeнять его основное содержательное ядро;

-дать краткую характеристику деятелям прошлого, внесшим весомый вклад в мировую и отечественную историю;

-устанавливать причинно-следственные связи между явлениями, пространственные и временные рамки изучаемых исторических процессов и явлений;

-определять историческое значение явлений и событий прошлого;

-устанавливать связи между явлениями, понятиями, фактами, делать обобщения, выводы;

-участвовать в дискуссиях по историческим проблемам, формулировать собственную позицию по обсуждаемым вопросам, используя для аргументации исторические сведения;

-представлять результаты изучения исторического материала в формах конспекта, реферата, рецензии;

-использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

-определения собственной позиции по отношению к явлениям современной жизни, исходя из их исторической обусловленности;

-использования навыков исторического анализа при критическом восприятии получаемой извне социальной информации;

-соотнесения своих действий и поступков окружающих с исторически возникшими формами социального поведения;

-осознания себя как представителя исторически сложившегося гражданского, этнокультурного, конфессионального сообщества, гражданина России;

-использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

-осознания себя как часть истории как духовной, нравственной и культурной ценности народа, приобщения к ценностям национальной и мировой культуры;

За период изучения курса контроль уровня качества знаний учащихся будет проходить в виде тренингов, тестов, фронтальных опросов, а также в виде докладов, тематических работ, презентаций, рефератов и творческих заданий. Всего за год предусмотрена 1 контрольная работа.

Критерии оценки знаний учащихся:

-контроль успеваемости учащихся - это выявление, измерение и оценивание знаний, умений обучаемых.

-выявление и изменение - это проверка, которая является составным компонентом контроля, функция которого обеспечение обратной связи между преподавателем и обучаемыми. Так же в контроль входит оценивание (как процесс) и оценки, которые в журналах фиксируются в виде отметок.

-формы учета: оценка (оценочное суждение), отметка, самооценка, поурочный балл.

Критерии оценки знаний учащихся таковы:

-глубокий, с привлечением дополнительного материала и проявлением гибкости мышления ответ ученика оценивается пятью баллами;

-твердое знание материала в пределах программных требований - четырем;

-неуверенное знание, с несущественными ошибками и отсутствием самостоятельности суждений оценивается - тремя баллами;

-наличие в ответе школьника грубых ошибок, проявление непонимания сути, невладение навыком оценивается отрицательно, отметкой «2»;

ПРИМЕРНЫЕ ВОПРОСЫ ДЛЯ КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ ПО ИСТОРИИ ХАНТЫ-МАНСИЙСКОГО АВТОНОМНОГО ОКРУГА - ЮГРЫ

01. Сибирь в древности: взаимосвязь природно-географических факторов и способа жизнедеятельности.
02. Сибирь в век металлов: бронза, раннее железо.
03. Межэтнические контакты в раннее средневековье и территория Северо-Запада Сибири.
04. Генезис государственности у обско-угорских народов и возникновение государства Тайбугидов: сравнительный анализ.
05. Обско-угорские княжества и русская колонизация в XI - XVI вв.: проблемы взаимодействия.
06. Традиционное хозяйство аборигенов Севера Западной Сибири.
07. Традиционная культура аборигенов Севера Западной Сибири.
08. «Сибирское взятие» и его последствия.
09. Начальный этап колонизации Сибири (XVII век).
10. Сибирь в XVIII в.: заселение и хозяйственное освоение края русскими, административные преобразования от петровских реформ до реформ Екатерины II.
11. Сибирь в первой половине XIX в.: социально-экономическое развитие и административные реформы.
12. Сибирь во второй половине XIX в.: сибирская деревня и сибирский город, развитие капитализма.
13. Культура русского населения Северо-Запада Сибири в XIX - начале XX вв.: общественно-бытовые отношения.
14. Наука и просвещение на Северо-Западе Сибири в XVIII - начале XX вв.
15. Ссылные на Северо-Западе Сибири в XVIII - начале XX вв.: их роль в изучении и освоении края.
16. Северо-Запад Сибири в 20-е - 30-е гг. XX в.: социально-экономические преобразования и национальная политика.
17. Северо-Запад Сибири в 40-е - 50-е гг. XX в.
18. Открытие и разработка нефтяных месторождений Северо-Запада Сибири во второй половине XX в.
19. Малочисленные народы Севера на территории ХМАО: проблемы этнической идентичности.
20. Югра и перспективы ее развития в XXI в.

Планирование семинарских занятий по истории Ханты-Мансийского автономного округа-Югры

Тема 1. Античные и арабские авторы о народах Севера

План

1. «Откуда есть пошла Сибирская земля»: историко-географические аспекты выделения Сибирского региона.
2. Античные авторы о народах Севера.
3. Арабские путешественники X - XIV вв. о народах Севера.

Темы докладов и сообщений:

1. Северная Гиперборея: миф или реальность?
2. Почему древние греки не поддерживали регулярные торговые связи с

народами Севера?

3. Отношение мусульманских купцов к народам Севера в период Средневековья.
4. Страны Севера в преданиях индоариев.

Источники и литература:

1. Геродот о народах Севера // История Ханты-Мансийского автономного округа с древности до конца XX в. Хрестоматия. - Екатеринбург: НПМП «Волот», 1999. - С.12-14.
2. Головнев А. Земля Санникова. // Родина - 2002. - №7. - С. 102-108.
3. Ибн Батута о «немой» торговле с жителями Страны Мрака // История Ханты - Мансийского автономного округа с древности до конца XX века. Хрестоматия. - Екатеринбург: НПМП «Волот», 1999. - С.17-18.
4. Известие Ибн Фадлана // Там же. - С.15-16.
5. Каспийский свод арабских средневековых источников о северных странах // Там же. - С.17.

Вопросы для самоподготовки:

-Какие сходства и различия существовали между народами Севера и древними греками? -Чем был вызван интерес древних греков к народам Севера?

-Какие сходства и различия существовали между народами Севера и мусульманским миром в средние века?

-Чем был вызван интерес арабских путешественников к народам Севера?

Понятийный аппарат:

Древние греки, арабские путешественники, народы Севера, первобытное общество, язычество, мусульманство, миф, обмен, немая торговля, межэтнические контакты.

Методические рекомендации

При подготовке вопросов первого семинара необходимо учитывать степень достоверности исторических источников. Легендарные и полуполулегендарные сведения, дошедшие из глубины веков, нуждаются в тщательном анализе. Критика исторических источников и первичные навыки работы с текстами предполагают обращение к широкому спектру сведений, как о народах Севера, так и информации об их соседях. Детальный анализ природно-географических условий и способов жизнедеятельности конкретных этносов а также их культурного наследия будет с несомненностью содействовать успешному освоению представленных текстов. Для лучшего понимания мира первобытных людей необходимо также рассмотрение их религиозных представлений и верований.

Тема 2. Русские и западноевропейские авторы о народах

Севера План:

1. Русские книжники XI - XV вв. о народах Севера.
2. Западноевропейские путешественники XIII - XV вв. о народах Сибири.

Темы докладов и сообщений:

1. Происхождение топонима «Сибирь».
2. Русские ученые XIX в. о мифическом Лукоморье.
3. Различия в политике Москвы и Новгорода относительно Югорской земли.
4. Новгородские ушкуйники и скандинавские викинги: сходства и различия.

Источники и литература:

1. Есиповская летопись. Погодинский летописец // Полное собрание русских летописей. - Т.36. - С.129-130.
2. Известие Плано Карпини // История Ханты-Мансийского автономного округа с древности до конца XX века. Хрестоматия. - Екатеринбург: НПМП «Волот», 1999. - С.22- 24.
3. Известие Марко Поло // Там же. - С.24-26.

4. Известие Иоганна Шильтбергера // Там же. - С. 26-28.
5. Липатов В. Конец света. Уральский край в фольклоре и литературе // Родина. - 2003. - №9. - С. 89-92.
6. Миненко Н. Хождение за «Камень» // Родина. - 2000. - №5. - С. 64-71.
7. Мордкович В. Родословная названия «Сибирь» // Итоги двух лет: Пространство гуманитарного поиска. - Новосибирск, 1999. - Кн.2.
8. Шашков А. В Югру за данью. // Родина. - 2000. - №11-12. - С. 112-115.

Вопросы для самоподготовки:

-Почему именно новгородцы поддерживали наиболее тесные контакты с жителями Северного Урала и Зауралья?

-Какие контакты были для новгородцев предпочтительнее: мирные или военные? Почему?

-Какой тактики придерживались жители Югры при военных столкновениях с новгородцами? Почему?

-Используя данные Марко Поло, оцените уровень социально-экономического и политического развития северных народов.

Понятийный аппарат:

Библия, эсхатология, дань, Лукоморье, ушкуйники, улус Джучи, ямская служба, татары. **Методические рекомендации**

При подготовке вопросов данного семинара особое внимание необходимо уделять мотивации поступков и историческим типам мышления представителей тех или иных социумов: ученых монахов-летописцев, дружинников, торговцев, феодализирующейся родоплеменной верхушки обских угров. Изучение вопросов генезиса государственности предполагает обращение к основным понятиям курса правоведения. Поскольку на семинаре большое внимание уделяется вопросам взаимоотношений Новгорода с Югрой, то представляется оправданным выявление специфики экономики и государственных институтов этой боярской республики. Следует учитывать трудности перевода

19

средневековых текстов, особенно когда в них описывается жизнь малознакомых автору народов.

Тема 3. Средневековая история обских угров по их былинам и преданиям **План:**

1. Социально-экономическое и социально-политическое развитие обских угров в период средневековья.
2. Межэтнические контакты в Обь-Иртышском междуречье.

Темы докладов и сообщений:

1. Угорские богатыри, их образ жизни и занятия.
2. Межэтнические контакты на Севере Западной Сибири.
3. Протогосударственные объединения в Обь-Иртышском междуречье.
4. Город Эмдер: история открытия «Сибирской Трои».

Источники и литература:

1. Богданов А. «Когда лед застынет, придем» // Родина. 2000. - №8. - С. 30-34.
2. Борьба с народом городков // История Ханты-Мансийского автономного округа с древности до конца XX века. Хрестоматия. - Екатеринбург: НПМП «Волот», 1999. - С.34.
3. Былина о богатырях города Эмдера // Там же. - С.28-31.
4. Главатская Е. В стране «поющих лодок» // Родина. 2003. - №9. - С. 34-37.

5. Долгих Б.О. Родовой и племенной состав народов Сибири в XVI в. - М., 1960.
 6. Завоевание земель «лесного народа» // История Ханты-Мансийского автономного округа с древности до конца XX века. Хрестоматия. - Екатеринбург: НПМП «Волот», 1999. - С.31-32.
 7. Зыков А.П., Кокшаров С.Ф. Древний Эмдер. - Екатеринбург, 2001.
 8. Зыков А.П., Кокшаров С.Ф. Северная Троя // Югра. 2002. - №11. - С.37-42.
 9. Зыков А.П., Кокшаров С.Ф. Эсский остров // Родина. 2002. - №6. - С. 87-90
 10. Зыков А.П., Кокшаров С.Ф. Феномен таежной цивилизации // Родина. 2000. - №5. - С.39-44.
 11. Зыков А.П. Вооружение обских угров в X - XIII вв. // Ранний железный век и средневековые Урало-Иртышского междуречья. - Челябинск, 1986.
 12. Зыков А.П., Кокшаров С.Ф., Терехова Л.М., Федорова Н.В. Угорское наследие. - Екатеринбург, 1994.
 13. Иванов И. Древнее жилище и общество // Югра. 2002. - №9. - С. 44-47.
- 20
14. Иванов И. Лесные замки // Югра. - 2001. - №9. - С. 62-66.
 15. Иванов И. Князь-богатырь // Югра. 2002. - №4 - С. 39-43.
 16. Кардаш О. Надымский городок // Югра. 2002. - №3. - С. 68-71.
 17. Кобищанов Ю. М. Комплекс полюдя в угро-самодийской среде // Модель в культурологии Сибири и Севера. - Екатеринбург, 1992.
 18. Кокшаров С.Ф. По следам эмдерских богатырей // Югра. - 1994. - №12.
 19. Мартынова Е.П. Обские угры в середине II тыс. н.э. (К вопросу о социально-политической организации в «дорусский период») // Обские угры: Материалы 2-го Сибирского симпозиума «Культурное наследие народов Западной Сибири». - Тобольск-Омск, 1999.
 20. Патканов С. Стародавняя жизнь остяков и их богатырей по былинам и сказаниям // Уральский областник. - 1991. - №№ 10-11.
 21. Патканов С. Былина о богатырях города Эмдера // Югра. 1994. - №12.
 22. Переселение «сосвинского народа» // История Ханты-Мансийского автономного округа с древности до конца XX века. Хрестоматия. - Екатеринбург: НПМП «Волот», 1999. - С.32-34.
 23. Роль Тюменского хана в разгроме Большой Орды // Там же. - С.41-42.
 24. Тобольская летопись о татарских властителях Сибири // Там же. - С. 43-45.
 25. Шашков А. Великий меховой путь // Родина. 2000. - №5. - С. 48-53.

Вопросы для самоподготовки:

-На каком уровне социально-экономического развития находились обские угры, судя по их былинам и преданиям?

-Какие психологические характеристики преобладали у обско-угорских богатырей?

-Какая социальная иерархия существовала у обских угров, судя по их былинам и преданиям?

-Выявите различия между богатырями Эмдера и Карипоспат-Воша.

Понятийный аппарат:

Эпоха разложения первобытного общества, генезис государства, социальная и имущественная дифференциация, обские угры, ненцы, угорские богатыри, город, былина, предания, амазонки.

Методические рекомендации

При подготовке вопросов следует учитывать, что настоящий семинар построен

преимущественно на анализе фольклорных материалов и лишь отчасти - данных археологии. Мифологическое, художественно-образное отображение действительности затрудняет выявление подлинных исторических фактов. В силу этого, реконструкция тех или иных событий с неизбежностью будет носить гипотетический характер. При анализе текстов важно не столько понимание их информационной ограниченности, сколько воссоздание исторической психологии периода разложения первобытного общества, когда прежние социальные нормы переставали быть действенными и насильственно сменялись иными. Необходимо раскрытие того, как растущая имущественная и социальная дифференциация внутри локальных сообществ обуславливала те или иные поступки людей.

Тема 4. Вхождение Югорской земли в сферу влияния Московского государства.

План:

1. Взаимоотношения обских угров и Московского государства во второй половине XV в.

2. Татарские государства Западной Сибири в конце XV - XVI в.

Темы докладов и сообщений:

1. Политика Ивана III относительно восточных территорий.

2. Распространение ислама в Западной Сибири до прихода русского населения.

3. Именитые люди Строгановы и освоение Западного Приуралья.

4. Кучум: исторический портрет.

Источники и литература:

1. Богданов А. «Когда лед застынет, придем» // Родина. 2000. - №8. - С. 30-34.

2. Вогульский набег на Приуралье в 1455 г. // История Ханты-Мансийского автономного округа с древности до конца XX века. Хрестоматия. - Екатеринбург: НПМП «Волот», 1999. - С.36.

3. Второй московский поход за Урал в 1483 г. и заключение мира с югорскими князьями // Там же. - С.37.

4. Выписка из разрядной книги о походе 1499-1500 гг. // Там же. - С. 40-41.

5. Известие Вологодско-Пермской летописи и московском походе на Югру в 1483 г. и о заключении мира с югорскими князьями // Там же. - С.38-39.

6. Известие Устюжского летописного свода о походе московской рати на Югру в 1483 г. // Там же. - С.37-38.

7. Кобищанов Ю. М. Комплекс полюдья в угро-самодийской среде // Модель в культурологии Сибири и Севера. - Екатеринбург, 1992.

8. Набег тюменских татар на Прикамье в 1505 г. // История Ханты-Мансийского автономного округа с древности до конца XX века. Хрестоматия. - Екатеринбург: НПМП «Волот», 1999. - С. 42-43.

9. Набег сибирских татар на вотчины Строгановых в 1572 г. // Там же. - С. 46-47.

22

10. Оксенов А. Политические отношения Московского государства к Югорской земле (1455-1499 гг.). - СПб., 1891.

11. Первый московский поход за Урал в 1465 г. // История Ханты-Мансийского автономного округа с древности до конца XX века. Хрестоматия. - Екатеринбург: НПМП «Волот», 1999. - С.36-37.

12. Сообщение Устюжского летописного свода о походе московских ратей на Югру в 1499-1500 гг. // Там же. - С.39-40.

13. Третий московский поход за Урал в 1499-1500 гг. // Там же. - С. 39.

14. Угорские городки конца XVI в. по «Книге Большому чертежу» // Там же. - С. 69-74.
15. Хидяков Ю. Хан Кучум и его войны // Родина. 2000. - №5. - С. 72-75.
16. Шашков А.Т. Первые московские походы за Урал и Усть-Вымский мир 1484 г. // Обские угры: Материалы 2-го Сибирского симпозиума «Культурное наследие народов Западной Сибири». - Тобольск-Омск, 1999.

Вопросы для самоподготовки:

- Почему в колонизационном движении на Восток новгородцев сменили москвичи?
- На Урале и в Западной Сибири широко распространена (среди русского населения) фамилия Пелымские (Полымские). Попробуйте установить ее происхождение.
- Какова роль народов Западной Сибири в обретении полного суверенитета Московским государством в 1480 г.?
- В чем заключаются причины распространения ислама в Западной Сибири?

Понятийный аппарат:

Великий князь Московский. Пермское княжество. Вятка. Устюг. Пелымское княжество. Чингизиды, Шейбаниды, Тайбугиды, Ислам, миссионерство, владыка.

Методические рекомендации

При подготовке вопросов семинарского занятия потребуется обращение к данным общероссийской истории, к рассмотрению эпохи создания единого централизованного государства. Ясное понимание причин экспансионистской политики Москвы относительно восточных территорий поможет уяснению особенностей ее взаимоотношений с Югрой. Следует заметить, что Московское государство в своем продвижении на Восток имело как союзников, так и конкурентов, что геополитическая обстановка на границе Европы и Азии была много сложнее чем та, что обычно описывается в школьных учебниках. Особое внимание необходимо обратить на генезис государственности у западносибирских татар. К сожалению, на сегодняшний день, история Тюменского ханства, история его взаимоотношений со степными и северными народами крайне затруднена для изучения, поскольку недостаточно отражена в исторических источниках.

Тема 5. Сибирский поход Ермака.

План:

1. Изменение геополитической обстановки в Приуралье и Западной Сибири во второй половине XVI в.
2. Дружина Ермака и предпосылки «Сибирского взятия».
3. Основные события военного похода Ермака.

Темы докладов и сообщений:

1. Ермак: исторический портрет.
2. Ермак в преданиях сибирских татар.
3. Кучум: исторический портрет.
4. Именитые люди Строгановы.

Источники и литература:

1. Ермаковы казаки в Сибири // История Ханты-Мансийского автономного округа с древности до конца XX века. Хрестоматия. - Екатеринбург: НПМП «Волот», 1999. - С.50-56.
2. Есиповская летопись. Погодинский летописец. - Полное собрание русских летописей. - Т. 36. - Сибирские летописи. - С.129-135.
3. Из царской грамоты Г.Г. Строганову, содержащей сведения о набеге 1581 г. // История Ханты-Мансийского автономного округа с древности до конца XX века.

Хрестоматия. - Екатеринбург: НПМП «Волот», 1999. - С. 47-48.

4. Краткая Сибирская летопись (Кунгурская). - СПб., 1880.
5. Магидович И.П. Очерки по истории географических открытий (Поход Богдана Брязги на Нижний Иртыш и Обь - окончательное завоевание Западной Сибири). - М., 1967.
6. Миненко Н.А. Предания чуди и народная концепция присоединения Сибири. (К изучению этнокультурных контактов русских с сибирскими татарами) // Этнические культуры Сибири. Проблемы эволюции и контактов. - Новосибирск, 1986.
7. Начало похода Ермака // История Ханты-Мансийского автономного округа с древности до конца XX века. Хрестоматия. - Екатеринбург: НПМП «Волот», 1999. - С.48-50.
8. Пелымский набег 1581 г. // Там же. - С.47.
9. Скрынников Р. Сибирская одиссея Ермака // Скрынников Р. Далекий век. - Л.: Лениздат, 1989.
10. Солодкин Я.Г. «Ермаково взятие» Сибири в летописании рубежа XV в. // «Мира не узнаешь, не зная края своего». - Нижневартовск, 1998.
11. Солодкин Я.Г. Что знали московские книжники о Сибири накануне похода Ермака // Югра. - 1997. - №11.
12. Сообщение Строгановской летописи о пелымском набеге 1581 г. на владения Строгановых // История Ханты-Мансийского автономного округа с древности до конца XX века. Хрестоматия. - Екатеринбург: НПМП «Волот», 1999. - С.47.
13. Строгановская летопись в сокращении, по Афанасьевскому списку. - Сибирские летописи. - СПб., 1907. - С. 97-104.

Вопросы для самоподготовки:

-Почему Сибирское ханство проявляло агрессивность в отношении русского населения с начала 70-х гг. XVI в.?

-Почему защиту восточных окраин Москва доверила частным лицам Строгановым?

-Какие причины заставили казаков Ермака покинуть Волгу и наняться на службу к Строгановым?

-Что помешало Ермаку после победы над Кучумом создать собственное государство?

Понятийный аппарат:

-Казаки, струги, «Сибирское взятие», Искер. Карача, казачий круг, именитые люди, кучумовичи.

Методические рекомендации

При подготовке вопросов данного семинара следует учитывать его проблемный характер. Скудость исторических источников об экспедиции Ермака породила множество версий и интерпретаций «сибирского взятия». Необходимо понимание того, где в общем массиве информации наличествуют лакуны, то есть те места, где не представлены необходимые сведения. Знание историографии проблемы и выявление различных точек зрения, основных аргументов, которых придерживаются те или иные исследователи, позволит лучше ориентироваться в разбираемых летописных текстах. Следует учитывать и достаточно большую роль тех случайностей и субъективных факторов, которые в конечном итоге и определили неповторимую специфику похода дружины, возглавляемой Ермаком Тимофеевичем.

Методические рекомендации при подготовке семинарских занятий

При подготовке вопросов следует учитывать, что настоящий семинар построен преимущественно на анализе фольклорных материалов и лишь отчасти - данных археологии. Мифологическое, художественно-образное отображение действительности затрудняет выявление подлинных исторических фактов. В силу этого, реконструкция тех или иных

событий с неизбежностью будет носить гипотетический характер. При анализе текстов важно не столько понимание их информационной ограниченности, сколько воссоздание исторической психологии периода разложения первобытного общества, когда прежние социальные нормы переставали быть действенными и насильственно сменялись иными. Необходимо раскрытие того, как растущая имущественная и социальная дифференциация внутри локальных сообществ обуславливала те или иные поступки людей.

Тема 4. Вхождение Югорской земли в сферу влияния Московского государства.

План:

1. Взаимоотношения обских угров и Московского государства во второй половине XV в.

2. Татарские государства Западной Сибири в конце XV - XVI в.

Темы докладов и сообщений:

1. Политика Ивана III относительно восточных территорий.

2. Распространение ислама в Западной Сибири до прихода русского населения.

3. Именитые люди Строгановы и освоение Западного Приуралья.

4. Кучум: исторический портрет.

Источники и литература:

1. Богданов А. «Когда лед застынет, придем» // Родина. 2000. - №8. - С. 30-34.

2. Вогульский набег на Приуралье в 1455 г. // История Ханты-Мансийского автономного округа с древности до конца XX века. Хрестоматия. - Екатеринбург: НПМП «Волот», 1999. - С.36.

3. Второй московский поход за Урал в 1483 г. и заключение мира с югорскими князьями // Там же. - С.37.

4. Выписка из разрядной книги о походе 1499-1500 гг. // Там же. - С. 40-41.

5. Известие Вологодско-Пермской летописи и московском походе на Югру в 1483 г. и о заключении мира с югорскими князьями // Там же. - С.38-39.

6. Известие Устюжского летописного свода о походе московской рати на Югру в 1483 г. // Там же. - С.37-38.

7. Кобищанов Ю. М. Комплекс полюдья в угро-самодийской среде // Модель в культурологии Сибири и Севера. - Екатеринбург, 1992.

8. Набег тюменских татар на Прикамье в 1505 г. // История Ханты-Мансийского автономного округа с древности до конца XX века. Хрестоматия. - Екатеринбург: НПМП «Волот», 1999. - С. 42-43.

9. Набег сибирских татар на вотчины Строгановых в 1572 г. // Там же. - С. 46-47.

10. Оксенов А. Политические отношения Московского государства к Югорской земле (1455-1499 гг.). - СПб., 1891.

11. Первый московский поход за Урал в 1465 г. // История Ханты-Мансийского автономного округа с древности до конца XX века. Хрестоматия. - Екатеринбург: НПМП «Волот», 1999. - С.36-37.

12. Сообщение Устюжского летописного свода о походе московских ратей на Югру в 1499-1500 гг. // Там же. - С.39-40.

13. Третий московский поход за Урал в 1499-1500 гг. // Там же. - С. 39.

14. Угорские городки конца XVI в. по «Книге Большому чертежу» // Там же. - С. 69-74.

15. Хидяков Ю. Хан Кучум и его воины // Родина. 2000. - №5. - С. 72-75.

16. Шашков А.Т. Первые московские походы за Урал и Усть-Вымский мир 1484 г. // Обские угры: Материалы 2-го Сибирского симпозиума «Культурное наследие народов

Западной Сибири». - Тобольск-Омск, 1999.

Вопросы для самоподготовки:

-Почему в колонизационном движении на Восток новгородцев сменили москвичи?

-На Урале и в Западной Сибири широко распространена (среди русского населения) фамилия Пелымские (Полымские). Попробуйте установить ее происхождение.

-Какова роль народов Западной Сибири в обретении полного суверенитета Московским государством в 1480 г.?

-В чем заключаются причины распространения ислама в Западной Сибири?

Понятийный аппарат:

Великий князь Московский. Пермское княжество. Вятка. Устюг. Пелымское княжество. Чингизиды, Шейбаниды, Тайбугиды, Ислам, миссионерство, владыка.

Методические рекомендации

При подготовке вопросов семинарского занятия потребуется обращение к данным общероссийской истории, к рассмотрению эпохи создания единого централизованного государства. Ясное понимание причин экспансионистской политики Москвы относительно восточных территорий поможет уяснению особенностей ее взаимоотношений с Югрой. Следует заметить, что Московское государство в своем продвижении на Восток имело как союзников, так и конкурентов, что геополитическая обстановка на границе Европы и Азии была много сложнее чем та, что обычно описывается в школьных учебниках. Особое внимание необходимо обратить на генезис государственности у западносибирских татар. К сожалению, на сегодняшний день, история Тюменского ханства, история его взаимоотношений со степными и северными народами крайне затруднена для изучения, поскольку недостаточно отражена в исторических источниках.

Тема 5. Сибирский поход Ермака.

План:

1. Изменение геополитической обстановки в Приуралье и Западной Сибири во второй половине XVI в.

2. Дружина Ермака и предпосылки «Сибирского взятия».

3. Основные события военного похода Ермака.

Темы докладов и сообщений:

1. Ермак: исторический портрет.

2. Ермак в преданиях сибирских татар.

3. Кучум: исторический портрет.

4. Именитые люди Строгановы.

Источники и литература:

1. Ермаковы казаки в Сибири // История Ханты-Мансийского автономного округа с древности до конца XX века. Хрестоматия. - Екатеринбург: НПМП «Волот», 1999. - С.50-56.

2. Есиповская летопись. Погодинский летописец. - Полное собрание русских летописей. - Т. 36. - Сибирские летописи. - С.129-135.

3. Из царской грамоты Г.Г. Строганову, содержащей сведения о набеге 1581 г. // История Ханты-Мансийского автономного округа с древности до конца XX века. Хрестоматия. - Екатеринбург: НПМП «Волот», 1999. - С. 47-48.

4. Краткая Сибирская летопись (Кунгурская). - СПб., 1880.

5. Магидович И.П. Очерки по истории географических открытий (Поход Богдана Брязги на Нижний Иртыш и Обь - окончательное завоевание Западной Сибири). - М., 1967.

6. Миненко Н.А. Предания чуди и народная концепция присоединения Сибири.

(К изучению этнокультурных контактов русских с сибирскими татарами) // Этнические культуры Сибири. Проблемы эволюции и контактов. - Новосибирск, 1986.

7. Начало похода Ермака // История Ханты-Мансийского автономного округа с древности до конца XX века. Хрестоматия. - Екатеринбург: НПМП «Волот», 1999. - С.48-50.

8. Пелымский набег 1581 г. // Там же. - С.47.

9. Скрынников Р. Сибирская одиссея Ермака // Скрынников Р. Далекий век. - Л.: Лениздат, 1989.

10. Солодкин Я.Г. «Ермаково взятие» Сибири в летописании рубежа XV в. // «Мира не узнаешь, не зная края своего». - Нижневартовск, 1998.

11. Солодкин Я.Г. Что знали московские книжники о Сибири накануне похода Ермака // Югра. - 1997. - №11.

12. Сообщение Строгановской летописи о пелымском набеге 1581 г. на владения Строгановых // История Ханты-Мансийского автономного округа с древности до конца XX века. Хрестоматия. - Екатеринбург: НПМП «Волот», 1999. - С.47.

13. Строгановская летопись в сокращении, по Афанасьевскому списку. - Сибирские летописи. - СПб., 1907. - С. 97-104.

Вопросы для самоподготовки:

-Почему Сибирское ханство проявляло агрессивность в отношении русского населения с начала 70-х гг. XVI в.?

-Почему защиту восточных окраин Москва доверила частным лицам Строгановым?

-Какие причины заставили казаков Ермака покинуть Волгу и наняться на службу к Строгановым?

-Что помешало Ермаку после победы над Кучумом создать собственное государство?

Понятийный аппарат:

-Казаки, струги, «Сибирское взятие», Искер. Карача, казачий круг, именитые люди, кучумовичи.

Методические рекомендации

При подготовке вопросов данного семинара следует учитывать его проблемный характер. Скудость исторических источников об экспедиции Ермака породила множество версий и интерпретаций «сибирского взятия». Необходимо понимание того, где в общем массиве информации наличествуют лакуны, то есть те места, где не представлены необходимые сведения. Знание историографии проблемы и выявление различных точек зрения, основных аргументов, которых придерживаются те или иные исследователи, позволит лучше ориентироваться в разбираемых летописных текстах. Следует учитывать и достаточно большую роль тех случайностей и субъективных факторов, которые в конечном итоге и определили неповторимую специфику похода дружины, возглавляемой Ермаком Тимофеевичем.

8. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Литература

основная 1. Учебник: История Ханты- Мансийского автономного округа с древности до наших дней. Учебник для старших классов/Отв.ред. Д.А.Редин. - Екатеринбург: «Волот», 1999

2..История Ханты- Мансийского автономного округа с древности до конца XX века. Хрестоматия. - - Екатеринбург: «Волот», 1999

3.Мартынов С.В. История Салымского края. - Тобольск-Екатеринбург «Баско», 2004

Учебник: История Ханты- Мансийского автономного округа с древности до наших дней. Учебник для старших классов/Отв.ред. Д.А.Редин. - Екатеринбург: «Волот», 1999

Дополнительная:

1. Айпин Е.Д. Ханты, или Звезда Утренней Зари. - М., 1990
2. Андросенко В.И. Ханты-Мансийск. - Свердловск, 1979
3. Белобородов А.С. Столица северного края: Очерки истории Самарова - Остяковогульска - Ханты-Мансийска.- Омск, 1996
4. Бударин М.Е. Прошлое и настоящее народов Северо-Западной Сибири. - Омск, 1952
5. Гемуев И.Н.Мировоззрение манси: Дом и Космос. - Новосибирск, 1990
6. Гемуев И.Н., Сагалаев А.М. Религия народов манси. - Новосибирск, 1986
7. Дунин-Горкавич А.А. Тобольский Север. - М., 1995 8.Заплатин М.А. В лесах Северной Сосьвы. - Свердловск, 1969
9. История и культура хантов.- Томск, 1995
10. История Сибири с древнейших времён до наших дней. - Л., 1969
11. Кабо Р.М. Города Западной Сибири. - М., 1949
12. Карцов В.Г. Очерки истории народов Северо-Западной Сибири. - М., 1937
13. Карьялайнен К.В. Религия югорских народов. Томск, 1994
14. Кузьмин В.Т. Земля Кодская. - Ханты-Мансийск, 1995
15. Кулемзин В.М., Лукина Н.В. Знакомьтесь: ханты. - Новосибирск, 1992
16. Очерки истории Коды. - Екатеринбург, 1995 17.Очерки истории Тюменской области. - Тюмень, 1994
- 18.Райшев Г Хантыйские легенды. - Свердловск, 1991
19. Сергеев М.С. Народы Обского Севера. - Новосибирск, 1953
20. Соколова З.П. Путешествие в Югру. - М.. 1981
21. Ханты. Манси. Кто мы? / Под ред. Ю. Шесталова. - Ханты-Мансийск, 1993
22. Щеглов И.В. Хронологический перечень важнейших данных из истории Сибири: 10321882гг. - Сургут, 1993
23. Югорск: От легенды до точки на карте. - Екатеринбург, 1997

**ИСТОЧНИКИ ПО ИСТОРИИ ХАНТЫ-МАНСИЙСКОГО АВТОНОМНОГО
ОКРУГА - ЮГРЫ**

- Абрамов Н.А. Описание Березовского края. Шадринск, 1993.
- Белявский Ф. Поездка к Ледовитому морю. Тюмень, 2004.
- Березовский край и рыболовство на Оби. Л., 1947.
- Бирюков В. Годы и люди земли Тюменской. Тюмень, 2000.
- Борьба за власть Советов в Тобольской (Тюменской) губернии (1917 - 1920). - Свердловск, Средне-Уральское книжное издательство, 1967 - 428с.
- Война как она есть. Воспоминания ветеранов ВОВ - жителей ХМАО. Екатеринбург, 2005.
- Вокуев Н. Записки о жизненном пути. Тюмень, 1996.
- Волович И.М. Кропоткинская улица, 12. М., 1983.
- Гольд А.Г. Надым. Свердловск, 1982.
- Дунин-Горкавич А.А. Тобольский Север. В 3-х ТТ. М., 1995.
- Инфантьев П. Путешествие в страну вогулов. Тюмень, 2005.
- История Ханты-Мансийского автономного округа с древности до конца XX века. Хрестоматия. - Екатеринбург: НПМП «Волот», 1999.

- Кенннан Дж. Сибирь и ссылка // Нева. 1997. №2.
- Краткая Сибирская летопись (Кунгурская). - СПб., 1880.
- Крестьянское землепользование и хозяйство в Тобольской и Томской губерниях. - СПб., 1894.
- Лопарев Х. Самарово. Тюмень, 1997.
- Мифы, предания, сказки хантов и манси // Сказки и мифы народов Востока // Сост. Н.В. Лукина. - М., 1990.
- Новомбергский Н.Я. По Сибири. (К вопросу о северных инородцах Тобольской губернии). - СПб. 1903.
- Носилов К.Д. У вогулов. Очерки и наброски. - Тюмень: «Софт-Дизайн», 1997.
- Носилов К.Д. На Ямале. Тюмень, 1999.
- Окопные письма. К 60-летию Победы нашей страны в ВОВ посвящается. Екатеринбург, 2005.
- Организация самоуправления в Тобольской губернии. Вторая половина XIX - начало XX вв. Сборник документов и материалов. - Тюмень, 1995.
- Поездка на Северный Урал летом 1892 года. / Сост. По дневникам гг. Сыромятникова и Андреева Н. Подревский. Тюмень, 2004.
- Поляков И.С. Письма и отчеты о путешествии в долину р. Оби, исполненные по поручению Императорской Академии наук. - Тюмень, 2002
- Российской державе по сии времена. Кн.1. М., 1998.
- Сословно-правовое положение и административное устройство коренных народов Северо-Западной Сибири (конец XVI - начало XX века). Сб. правовых актов и документов. / Сост. А.Ю. Конев. Тюмень, 1999.
- Сургутянин. Сто лет сургутской ссылки // Каторга и ссылка. 1929. - №12.
- Тобольский Север глазами политических ссыльных XIX - начала XX века. Ч.1. Екатеринбург, 1998.
- Щеглов И.В. Хронологический перечень важнейших данных из истории Сибири 1032-1882гг. - Сургут: Северный дом, 1993. - 463с.
- Ядринцев Н.М. Сочинения в 2-х Т. - Тюмень, 2000.

Департамент образования и молодёжной политики
Ханты-Мансийского автономного округа – Югры
бюджетное учреждение профессионального образования
Ханты-Мансийского автономного округа – Югры
«Междуреченский агропромышленный колледж»

Согласовано
Протокол заседания МС
от «13» 03 2017 г. № 5



Утверждено
Директор
Лунина Н.Н. Лунина
Приказ от «07» 08 2017 г. №229-1/од

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОПЦ.01 ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ, САНИТАРИИ
И ГИГИЕНЫ**

Профессия–	Повар, кондитер
Код профессии-	43.01.09
Срок обучения -	3 года 10 месяцев
Квалификация -	Повар, кондитер
Базовое образование -	основное общее
Получаемое образование -	среднее профессиональное с получением среднего общего образования

Рабочая программа учебной дисциплины ОПЦ.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.01.09 «Повар, кондитер», утвержденного приказом Министерством образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 №1569

Организация-разработчик: бюджетное учреждение среднего профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа - Югры «Междуреченский агропромышленный колледж»

Разработчик(и): Сенкевич Д.В., преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОПЦ.01.Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве

1.1. Область применения программы

- Рабочая программа учебной дисциплины является частью примерной основной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2. Место дисциплины в структуре примерной основной образовательной программы: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Целями изучения дисциплины являются:

- ознакомление студентов с основами микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены на предприятиях общественного питания;
- подготовка студентов к применению основ микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены в последующей практической деятельности в качестве повара (кондитера).

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

- соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам производства и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;
- обеспечивать требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ;
- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, готовить растворы дезинфицирующих, моющих средств;
- проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов;
- рассчитывать энергетическую ценность блюд;
- составлять рационы питания для различных категорий потребителей.

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

- основные термины микробиологии;
- основные группы микроорганизмов, их морфологию и физиологию; микробиологию основных пищевых продуктов;
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;
- методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;
- правила личной гигиены работников организации питания; классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;
- пищевые вещества и их значение для организма человека;
- суточную норму потребностей человека в питательных веществах;
- основные процессы обмена веществ в организме;
- суточный расход энергии;
- состав, физиологическую и пищевую ценность различных продуктов питания;
- физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;
- усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;

- нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;
- назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет;
- методики составления рационов питания.

В результате изучения дисциплины студент должен освоить следующие *общие и профессиональные компетенции*:

Общие и профессиональные компетенции	Дескрипторы сформированности (действия)	Уметь	Знать
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, определение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана.</p>	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>

<p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>	<p>Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач. Проведение анализа полученной информации, выделение в ней главных аспектов. Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска; Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности</p>	<p>Определять задачи поиска информации. Определять необходимые источники информации. Планировать процесс поиска. Структурировать получаемую информацию. Выделять наиболее значимое в перечне информации. Оценивать практическую значимость результатов поиска. Оформлять результаты поиска.</p>	<p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности. Приемы структурирования информации. Формат оформления результатов поиска информации.</p>
<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p>	<p>Использование актуальной нормативно-правовой документацию по профессии (специальности) Применение современной научной профессиональной терминологии Определение траектории профессионального развития и самообразования</p>	<p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности. Выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p>	<p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации. Современная научная и профессиональная терминология. Возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач. Планирование профессиональной деятельности</p>	<p>Организовывать работу коллектива и команды. Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Психология коллектива. Психология личности. Основы проектной Деятельности.</p>

<p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке. Проявление толерантности в рабочем коллективе</p>	<p>Излагать свои мысли на государственном языке. Оформлять документы.</p>	<p>Особенности социального и культурного контекста. Правила оформления документов.</p>
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.</p>	<p>Понимать значимость своей профессии (специальности). Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей.</p>	<p>Описывать значимость своей профессии. Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности).</p>	<p>Сущность гражданско-патриотической позиции. Общечеловеческие ценности. Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности.</p>
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p>	<p>Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте</p>	<p>Соблюдать нормы экологической безопасности. Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности).</p>	<p>Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.</p>
<p>ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</p>	<p>Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач. Использовать современное программное обеспечение.</p>	<p>Современные средства и устройства информатизации. Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.</p>

<p>ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5</p>		<p>Обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства. Использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья. Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте при обработке сырья. Соблюдать правила утилизации непищевых отходов. Соблюдать товарное соседство пищевых продуктов при складировании. Соблюдать санитарно-гигиенические требования процессам приготовления полуфабрикатов. Обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов, готовой холодной, горячей кулинарной продукции,</p>	<p>Требования производственной санитарии в организации питания. Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности пищевого сырья, продуктов и материалов. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов. Правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов. Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП (НАССР))</p>
---	--	--	---

		хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий Соблюдать санитарно- гигиенические требования в процессе приготовления и подготовки к реализации готовой холодной, горячей кулинарной продукции, хлебобулочных мучных кондитерских изделий	
--	--	--	--

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:
 максимальной учебной нагрузки обучающегося 42 часов, в том числе:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 36 часов;
 самостоятельной работы обучающегося 6 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	42
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	36
в том числе:	
Практические занятия	12
Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа (всего)	6
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.01. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>
Введение	Содержание учебного материала Предмет и задачи микробиологии. Значение знаний по предмету для повышения качества продукции и культуры обслуживания на предприятиях общественного питания. Основные понятия и термины микробиологии.	2
	Внеаудиторная самостоятельная работа: Подготовить сообщение по теме: «Творческий вклад в микробиологию русских ученых»	1
Раздел 1. Основы микробиологии		12
Тема 1.1. Морфология микроорганизмов	Содержание учебного материала Понятие о микроорганизмах. Морфология микроорганизмов. Классификация микроорганизмов, их величина, форма, строение, размножение, спорообразование. Физиология микроорганизмов: химический состав микробной клетки, питание и дыхание микроорганизмов.	1
	Практические занятия	2
	1 Изучение строения клеток дрожжей, бактерий и грибов	
	Внеаудиторная самостоятельная работа: Подготовить сообщение по теме: «Полезные микроорганизмы»	1
Тема 1.2. Микроорганизмы в природе	Содержание Влияние внешней среды на микроорганизмы: физические факторы, химические факторы, биологические факторы. Воздействие микроорганизмов на пищевые продукты. Влияние микроорганизмов на формирование санитарно-гигиенических условий предприятий общественного питания	1
	Практические занятия	2
	2 Изучение методов определения количества дрожжей и молочнокислых бактерий в полуфабрикатах	
	Внеаудиторная самостоятельная работа: Составление конспекта по теме: «Распространение микроорганизмов в природе: в почве, в воздухе, в воде. Круговорот веществ в природе»	2

Тема 1.3. Пищевые инфекции и пищевые отравления	Содержание учебного материала Общее понятие об инфекционном заболевании, пути передачи и проникновения инфекции в организм человека. Понятие об инкубационном периоде, иммунитете, бациллоносительстве. Пищевые инфекционные заболевания и их виды. Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве. Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания. Острые кишечные инфекции, их виды, признаки. Характеристика возбудителей, источники инфекций. Причины возникновения и меры предупреждения острых кишечных заболеваний. Зоонозы, их виды, признаки, характеристика возбудителей зоонозов, источники инфекций. Меры предупреждения пищевых инфекций. Понятие о пищевых отравлениях, их классификация. Пищевые отравления бактериального происхождения. Характеристика возбудителей. Понятие о пищевых токсикоинфекциях и токсикозах. Причины загрязнения пищевых продуктов микробами или их токсинами. Меры предупреждения отравлений.	6
	Практические занятия	2
	3 Решение ситуационных задач на определение пищевых отравлений микробного и немикробного происхождения	
	Внеаудиторная самостоятельная работа: Составить информационную модель по теме: «Этапы расследования пищевых отравлений». Подготовить сообщение на тему: «Состав и функции микрофлоры пищеварительного тракта человека». Решение ситуационных задач по образцу.	4
Раздел 2. Основы физиологии питания		12
Тема 2.1 Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания	Содержание учебного материала Пищевые вещества и их физиологическая роль в структуре питания и для организма человека. Суточная норма потребности человека в питательных веществах. Пищевая, энергетическая и биологическая ценность пищи.	2
	Практические занятия	2
	4 Определение пищевой, биологической и энергетической ценности продуктов питания.	
	Внеаудиторная самостоятельная работа: Составить конспект по теме: «Энергетические, пластические и регуляторные функции основных пищевых веществ».	2

Тема 2.2 Пищеварение и усвояемость пищи	Содержание учебного материала Пищеварительная система человека. Процесс пищеварения: физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения. Типы пищеварения. Усвояемость пищи.	2
	Внеаудиторная самостоятельная работа: Составить таблицу по теме: «Деятельность желез пищеварительного аппарата». Подготовить сообщение по теме: «Микробная экология пищеварительного тракта и её роль в поддержании здоровья человека»	2
Тема 2.3 Обмен веществ и энергии	Содержание учебного материала Общее понятие об обмене веществ, основные процессы обмена веществ в организме человека. Факторы, влияющие на обмен веществ и процесс регулирования его в организме человека. Суточный расход энергии человека. Энергетический баланс организма.	2
	Практические занятия	2
	5 Решение ситуационных задач на определение суточного расхода энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека	
	Внеаудиторная самостоятельная работа: Расчет калорийности блюд по карточкам-заданиям.	1
Тема 2.4 Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения	Содержание учебного материала Рациональное питание. Нормы и принципы рационального сбалансированного питания. Понятие о коэффициенте физической активности. Особенности рационального питания детей и подростков, студентов, лиц умственного труда, тяжёлого физического труда, лиц пожилого возраста. Основные принципы лечебно – профилактического и диетического (лечебного) питания. Характеристика основных диет.	4
	Практические занятия	2
	6 Составление рациона питания для различных возрастных групп.	
	Внеаудиторная самостоятельная работа: Составить конспект по теме: «Методика составления рационов питания». Расчет величины основного обмена по карточкам-заданиям.	3
Раздел 3. Санитария и гигиена в пищевом производстве		12

Тема 3.1 Личная и производственная гигиена	Содержание учебного материала Понятие о гигиене труда работников в пищевом производстве. Работоспособность человека и факторы, влияющие на нее. Рациональная организация трудового процесса. Требования к внешнему виду и содержанию форменной одежды. Влияние внешней среды на здоровье человека. Медицинский контроль: значение и сроки проведения медицинских обследований. Предохранительные прививки и их значение.	2
	Внеаудиторная самостоятельная работа: Работа с документами. Изучение требований системы HACCP, санитарных норм и правил СП 2.3.6.1079-01	1
Тема 3.2 Санитарно-гигиенические требования к помещениям	Содержание учебного материала Санитарные требования к содержанию предприятий общественного питания, к оборудованию. Санитарные требования к водоснабжению, канализации, отоплению, освещению. Санитарные требования к оборудованию. Санитарные требования к инвентарю и инструментам; маркировка, мытье, дезинфицирование и хранение инвентаря и инструментов. Санитарные требования к посуде. Борьба с грызунами и насекомыми.	2
	Практические занятия 7 Приготовление моющих и дезинфицирующих растворов	2
	Внеаудиторная самостоятельная работа: Составить конспект по теме: «Правила проведения дезинфекции. Характеристика моющих и дезинфицирующих средств. Правила их применения, условия и сроки хранения. Правила проведения дезинсекции и дератизации»	2
Тема 3.3 Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов	Содержание учебного материала Санитарно-гигиеническое значение кулинарной обработки продуктов. Санитарные требования к механической кулинарной обработке продуктов, выбор оптимального режима процесса обработки и хранения полуфабрикатов с целью сохранения пищевой ценности их и обеспечению качественной санитарной обработки. Санитарные требования к тепловой кулинарной обработке продуктов, процессу приготовления блюд. Физиологическое и эпидемиологическое значение тепловой обработки, соблюдение температурных режимов и сроков тепловой обработки продуктов.	2
	Практические занятия 8 Гигиеническая оценка качества готовой продукции (бракераж)	2

	Внеаудиторная самостоятельная работа: Составить конспект по теме: «Санитарные правила применения пищевых добавок. Перечень разрешенных и запрещенных добавок»	2
Тема 3.4 Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов	Содержание учебного материала Санитарные требования к транспортировке, хранению, обработке пищевых продуктов. Санитарные требования к условиям перевозки. Сопроводительная документация. Санитарные требования к складским помещениям, таре. Условия хранения и сроки реализации готовой пищи на раздаче.	2
	Внеаудиторная самостоятельная работа: Составить конспект на тему: «Запреты и ограничения на приемку некоторых видов сырья и продукции»	2
	Всего	42

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации учебной дисциплины имеется учебный кабинет Физиологии питания, санитарии и гигиены, Основ микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно – методической документации;
- комплект документов для организации обучения; наглядные пособия.

Средства для проведения практических работ:

1. Дезинфицирующие и моющие средства
2. Образцы санитарной одежды
3. Препараты для микроскопических исследований
4. Лабораторное оборудование и посуда

Технические средства обучения:

1. Видеофильмы по темам;
2. Плакаты, таблицы
3. Компьютер

3.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. – 4-е изд. - М.: Издательский центр «Академия», 2014. - 256 с.

Дополнительные источники:

1. Королёв А.А. Гигиена питания: учеб. для студ. высш. Учеб. заведений / А.А. Королев. - 3-е изд., перераб. – М.: Издательский центр «Академия», 2008. - 528 с.
2. Рубина Е.А. Микробиология, физиология питания, санитария: учебное пособие / Е.А. Рубина, В.Ф. Малыгина. - М.: ФОРУМ, 2008.- 240 с. – (Профессиональное образование).
3. Радченко Л.А. Обслуживание на предприятиях общественного питания: учебное пособие/Л.А. Радченко. – изд.6-е, доп.и переработ. – Ростов н/Д: ФЕНИКС, 2012. – 318 с.:илл. – (Среднее профессиональное образование).

4. Химический состав российских продуктов питания: справочник/ Под.ред. И.М. Скурихина, В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛиПринт, 2002.
5. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Нормативная документация для предприятий общественного питания: Учебно-методическое пособие/ Сост. А.В. Румянцев – 3-е изд., перераб.и доп. – М.: Издательство «Дело и Сервис», 2002. – 1016 с.

Интернет-ресурсы

1. «Кулинарный портал».
Форма доступа: <http://www.kyлина.ru>, <http://www.povary.ru>,
<http://www.vkus.ru>
2. Инфекционные болезни .
Форма доступа: <http://medportal.ru/enc/infection/>
3. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одоб. 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>
4. 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>
5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
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»]. –
Режим доступа:
http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/

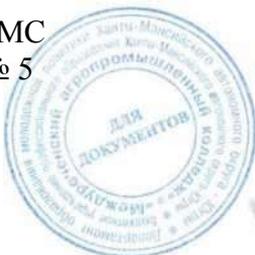
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения</i>	<i>Формы и методы оценки</i>
Умения:	
Соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам производства и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;	Оценка результатов опроса и тестирования, выполнения внеаудиторной самостоятельной работы. Экспертная оценка выполнения практической работы
Обеспечивать требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ;	Оценка результатов опроса и тестирования, выполнения внеаудиторной самостоятельной работы
Производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, готовить растворы дезинфицирующих, моющих средств;	Экспертная оценка выполнения практической работы Оценка результатов опроса и тестирования, выполнения внеаудиторной самостоятельной работы
Проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов;	Экспертная оценка выполнения практической работы
Рассчитывать энергетическую ценность блюд;	Экспертная оценка выполнения практической работы Оценка результатов опроса и тестирования, выполнения внеаудиторной самостоятельной работы
Составлять рационы питания для различных категорий потребителей.	Экспертная оценка выполнения практической работы Оценка результатов опроса и тестирования, выполнения внеаудиторной самостоятельной работы
Знания:	
Основные термины микробиологии	Оценка результатов опроса и тестирования
Основные группы микроорганизмов, их морфологию и физиологию	Экспертная оценка выполнения практической работы Оценка результатов опроса и тестирования, выполнения внеаудиторной самостоятельной работы
Микробиологию основных пищевых продуктов	Экспертная оценка выполнения практической работы Оценка результатов опроса и тестирования
Основные пищевые инфекции и пищевые отравления	Экспертная оценка выполнения практической работы Оценка результатов опроса и тестирования, выполнения внеаудиторной самостоятельной работы
Возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции	Оценка результатов опроса и тестирования, выполнения внеаудиторной самостоятельной работы
Методы предотвращения порчи сырья и	Оценка результатов опроса и тестирования,

готовой продукции	выполнения
Правила личной гигиены работников организации питания	Оценка результатов опроса и тестирования, выполнения
Классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации	Экспертная оценка выполнения практической работы Оценка результатов опроса и тестирования, выполнения внеаудиторной самостоятельной работы
Пищевые вещества и их значение для организма человека	Экспертная оценка выполнения практической работы Оценка результатов опроса и тестирования, выполнения внеаудиторной самостоятельной работы
Суточную норму потребностей человека в питательных веществах Основные процессы обмена веществ в организме	Экспертная оценка выполнения практической работы Оценка результатов опроса и тестирования, выполнения внеаудиторной самостоятельной работы
Суточный расход энергии	Экспертная оценка выполнения практической работы Оценка результатов опроса и тестирования, выполнения внеаудиторной самостоятельной работы
Состав, физиологическую и пищевую ценность различных продуктов питания	Экспертная оценка выполнения практической работы Оценка результатов опроса и тестирования, выполнения внеаудиторной самостоятельной работы
Усвояемость пищи, влияющие на нее факторы	Оценка результатов опроса и тестирования, выполнения внеаудиторной самостоятельной работы
Нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения	Экспертная оценка выполнения практической работы Оценка результатов опроса и тестирования, выполнения внеаудиторной самостоятельной работы
Назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет	Оценка результатов опроса и тестирования, выполнения внеаудиторной самостоятельной работы
Методики составления рационов питания	Экспертная оценка выполнения практической работы Оценка результатов опроса и тестирования, выполнения внеаудиторной самостоятельной работы
Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения	Оценка результатов опроса и тестирования, выполнения внеаудиторной самостоятельной работы

Департамент образования и молодёжной политики
Ханты-Мансийского автономного округа – Югры
бюджетное учреждение профессионального образования
Ханты-Мансийского автономного округа – Югры
«Междуреченский агропромышленный колледж»

Согласовано
Протокол заседания МС
от «13» 03 2017 г. № 5



Утверждено
Директор
Н.Н. Лунина
Приказ от «07» 08 2017 г. №229-1/од

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОПЦ.02 ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

Профессия –	Повар, кондитер
Код профессии -	43.01.09
Срок обучения -	3 года 10 месяцев
Квалификация -	<i>повар, кондитер</i>
Базовое образование -	основное общее
Получаемое образование -	среднее профессиональное с получением среднего общего образования

гп. Междуреченский, 2017 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер и в соответствии с учебным планом по профессии среднего профессионального образования (далее - СПО) по программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) 43.01.09 Повар, кондитер на базе среднего общего образования со сроком обучения 3 года 10 месяцев.

Организация-разработчик: бюджетное учреждение среднего профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа - Югры «Междуреченский агропромышленный колледж»

Разработчик(и): Серков Ф.Е., мастер производственного обучения

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	16

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.02. ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

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 ОПЦ 03. Техническое оснащение и организация рабочего места.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;

оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);

оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов; осуществлять контроль хранения и расхода продуктов

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров;

виды сопроводительной документации на различные группы продуктов; методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов; современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;

виды складских помещений и требования к ним; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков.

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

Общие профессиональные компетенции	Дескрипторы сформированности (действия)	Уметь	Знать
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение всех	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах.

	<p>возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, определение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана.</p>	<p>необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий(самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
<p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>	<p>Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты. Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска; Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности</p>	<p>Определять задачи поиска информации Определять необходимые источники информации Планировать процесс поиска Структурировать получаемую информацию Выделять наиболее значимое в перечне информации. Оценивать практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска</p>	<p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации</p>
<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p>	<p>Использование актуальной нормативно-правовой документации по профессии (специальности) Применение современной научной профессиональной терминологии Определение траектории профессионального</p>	<p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p>	<p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>

	развития и самообразования		
ОК 04. Работать в коллективе или команде. Эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач. Планирование профессиональной деятельности.	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке. Проявление толерантности в рабочем коллективе.	Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.	Понимать значимость своей профессии. Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей	Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии	Сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Соблюдение правил экологической безопасности в ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности

<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.</p>	<p>Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы</p>	<p>Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	<p>Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы Основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности Особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности</p>
<p>ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5</p>		<p>Обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства. Проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов. Распознавать не доброкачественные продукты. Использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья. Соблюдать условия, сроки хранения, товарное соседство пищевых продуктов при складировании, хранении.</p>	<p>Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья и продуктов. Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности пищевого сырья, продуктов и материалов. Правила, условия и сроки хранения пищевых продуктов. Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП(НАССР)), касающиеся хранения особо скоропортящихся продуктов</p>

1.5. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающихся 42 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 30 час; самостоятельной работы обучающегося - 6 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	42
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	36
в том числе:	
лабораторные работы	-
практические занятия	16
теоретическое обучение	20
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	6
в том числе:	
Внеаудиторная самостоятельная работа	6
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины *Основы товароведения продовольственных товаров*

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся		Объем часов	Уровень освоения	Осваиваемые элементы компетенций
1	2		3	4	5
Тема 1. Химический состав пищевых продуктов	Содержание учебного материала		4		ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Пищевые вещества: вода, минеральные вещества, углеводы, жиры, белки, витамины, ферменты. Состав пищевых веществ, значение в питании.	11	2		
	2. Энергетическая ценность пищевых продуктов.	2	2		
	Тематика практических занятий:		2		
	Практическое занятие 1. Расчет энергетической ценности пищевых продуктов.		2	2	
Тема 1. Классификация продовольственных товаров	Содержание учебного материала		4		ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Классификация продовольственных товаров. Качество и безопасность продовольственных товаров. Методы определения качества.	2	2		
	2. Стандартизация и сертификация пищевых продуктов. Маркировка и штрихкодирование пищевых продуктов. Основы хранения и консервирования пищевых продуктов.	2	2		
Тема 2. Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	Содержание учебного материала		6		ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки, в том числе региональных.	2	2		
	2. Кулинарное назначение овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	2	2		
	3. Условия и сроки хранения свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	2	2		
	Тематика практических занятий:		8		ОК 1-7,9,10

	<i>Практическое занятие 2.</i> Органолептическая оценка качества плодоовощных товаров.	2	2	<i>ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5</i>
	<i>Практическое занятие 3.</i> Расчет энергетической ценности овощей.	2	2	
	<i>Практическое занятие 4.</i> Изучить показатели качества баночных консервов.	2	2	
	<i>Практическое занятие 5.</i> Изучение помологических сортов семечковых плодов и оценка качества по стандарту.	2	2	
Тема 3. Товароведная характеристика зерновых товаров	<i>Содержание учебного материала</i>	3		<i>ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5</i>
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий. Кулинарное назначение зерновых товаров.	2	2	
	2. Условия и сроки хранения зерновых товаров	1	1	
	<i>Тематика практических занятий</i>	4		
	<i>Практическое занятие 6.</i> Изучить сорта пшеничной муки, провести органолептический метод. <i>Практическое занятие 7.</i> Определить массу навески хлеба 5г. после высушивания -2.8г. Определить чему равна влажность хлеба.	2 2	2 2	<i>ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5</i>
Тема 4. Товароведная характеристика молочных товаров	<i>Содержание учебного материала</i>	4		<i>ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5</i>
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству молока и молочных продуктов. Кулинарное назначение молочных товаров	2	2	
	2. Условия и сроки хранения молочных товаров	2	2	
	<i>Тематика практических занятий</i>	6		
	<i>Практическое занятие 8.</i> Оценка качества молока, сливок, сыров. <i>Практическое занятие 9.</i> Определить вид кисломолочного продукта и возможность его использования по показателям качества. <i>Практическое занятие 10.</i> Провести органолептические показатели молочных продуктов.	2 2 2	2	<i>ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.</i>
Тема 5. Товароведная	<i>Содержание учебного материала</i>	4		<i>ОК 1-7,9,10</i>

характеристика рыбы, рыбных продуктов	1.Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов. Кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов	2	2	<i>ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5</i>
	2.Условия и сроки хранения рыбы и рыбных продуктов	2	2	
	Тематика практических занятий:	6		<i>ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5</i>
	Практическое занятие 11. Оценка качества рыбы по органолептическим показателям.	2	2	
	Практическое занятие 12. Оценка качества рыбных консервов по органолептическим показателям тары, содержимого и герметичности.	2	2	
	Практическое занятие 13. Расшифровка маркировки, указанной на упаковке.	2	2	
Тема 6. Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов	Содержание учебного материала	4		<i>ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5</i>
	1.Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение мяса и мясных продуктов.	2	2	
	2.Условия и сроки хранения мяса и мясных продуктов	2	2	<i>ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5</i>
	Тематика практических занятий:	6		
	Практическое занятие 14. Органолептическая оценка качества мяса.	2	2	
	Практическое занятие 15. Органолептическая оценка мясопродуктов.	2	2	
	Практическое занятие 16. Органолептическая оценка баночных мясных консервов.	2	2	
Тема 7. Товароведная характеристика, яичных продуктов, пищевых жиров	Содержание учебного материала	4		<i>ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5</i>
	1.Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение яичных продуктов	2	2	
	2.Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству пищевых жиров, кулинарное назначение Условия, сроки хранения яичных продуктов, пищевых жиров	2	2	
	Тематика практических занятий:	4		<i>ОК 1-7,9,10</i>

		<i>Практическое занятие 17.</i> Определение вида и категории яиц по органолептическим показателям. Ознакомление с дефектами яиц. Установление допустимых и недопустимых дефектов.	2	2	<i>ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5</i>
Тема 8. Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров		<i>Содержание учебного материала</i>	2		<i>ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5</i>
		1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров. Кулинарное назначение. Условия и сроки хранения кондитерских товаров.	2	2	
		<i>Тематика практических занятий</i>	2		
		<i>Практическое занятие 18.</i> Органолептическая оценка кондитерских и вкусовых товаров.	2		<i>ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5</i>
			6		
	Всего		42		

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 проблемных задач)

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения: Кабинет «Товароведения продовольственных товаров», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Епифанова М.В.. Товароведение продовольственных товаров: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / М.В. Епифанова. - М.: Издательский центр «Академия», 2017. - 208 с.

2. Потапова И.И. Калькуляция и учет: учеб.для учащихся учреждений нач. проф. образования/ И.И. Потапова. М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2013.-176с.

Дополнительные источники:

1. Российская Федерация. Законы. Трудовой кодекс Российской Федерации: федер. закон: [принят Гос. Думой 21 дек. 2001 г.: по состоянию на 25 апр. 2016 г.]. – М.: Рид Групп, 2016. – 256 с. – (Законодательство России с комментариями к изменениям).

2. Российская Федерация. Законы. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц. текст: [по сост. на 1 мая 2016 г.]. – М.: Омега-Л, 2016. – 688с. – (кодексы Российской Федерации).

3. Российская Федерация. Законы. Налоговый кодекс Российской Федерации: [федер. закон: принят Гос. Думой 16 июля 1998 г.: по состоянию на 1 янв. 2016 г.]. – М.: ЭЛИТ, 2016. – 880 с.

4. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

5. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

6. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.-III, 12 с.

7. ГОСТ Р 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.

8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.

9. ГОСТ Р 30390-2013 "Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия"

Электронные издания:

1. Федеральный закон "О бухгалтерском учете" от 06.12.2011 N 402-ФЗ (действующая редакция, 2016) http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_122855/
2. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 03.07.2016) "О защите прав потребителей»
3. http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_305/
4. "Типовые правила эксплуатации контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением" (утв. Минфином РФ 30.08.1993 N 104)
5. http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_2594/
6. Приказ Минфина РФ от 13.06.1995 N 49 (ред. от 08.11.2010) "Об утверждении Методических указаний по инвентаризации имущества и финансовых обязательств" http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_7152/
7. *Правила продажи отдельных видов товаров (текст по состоянию на 18.01.2016 г.) Утверждены Постановлением Правительства Российской Федерации от 19 января 1998 года № 55.* http://www.consultant.ru/law/podborki/pravila_rozничной_torgovli/
8. *Правила розничной торговли* текст по состоянию на 18.01.2016 г.) Утверждены Постановлением Правительства Российской Федерации от 19 января 1998 года № 55. http://www.consultant.ru/law/podborki/pravila_rozничной_torgovli/
9. <http://economy.gov.ru>
10. <http://www.consultant.ru>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Формы и методы оценки</i>
<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров; - виды сопроводительной документации на различные группы продуктов; - методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов; - современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов; - виды складских помещений и требования к ним; - правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков 	<p><i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</i></p> <p><i>Не менее 75% правильных ответов.</i></p> <p><i>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</i></p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменного/устного опроса; - тестирования; <p>- оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований)</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменного тестирования.
<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья; - оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП); - оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов; - осуществлять контроль хранения и расхода продуктов 	<p><i>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</i></p> <p><i>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</i></p> <p><i>Точность оценки</i></p> <p><i>Соответствие требованиям инструкций, регламентов</i></p> <p><i>Рациональность действий и т.д.</i></p>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - защита практических занятий; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий <p>Промежуточная аттестация: в форме дифференцированного зачета в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменного тестирования

Департамент образования и молодёжной политики
Ханты-Мансийского автономного округа – Югры
бюджетное учреждение профессионального образования
Ханты-Мансийского автономного округа – Югры
«Междуреченский агропромышленный колледж»

Согласовано
Протокол заседания МС
от «13» 03 2017 г. № 5



Утверждено
Директор
Н.Н. Лунина
Н.Н. Лунина
Приказ от «07» 08 2017 г. №229-1/од

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОПЦ.03 Техническое оснащение и организация рабочего места

Профессия–	Повар, кондитер
Код профессии-	43.01.09
Срок обучения -	3 года 10 месяцев
Квалификация -	повар, кондитер
Базовое образование -	основное общее
Получаемое образование -	среднее профессиональное с получением среднего общего образования

гп. Междуреченский, 2017 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер и в соответствии с учебным планом по профессии среднего профессионального образования (далее - СПО) по программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) 43.01.09 Повар, кондитер на базе среднего общего образования со сроком обучения 3 года 10 месяцев.

Организация-разработчик: бюджетное учреждение среднего профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа - Югры «Междуреченский агропромышленный колледж»

Разработчик(и): Серков Ф.Е., мастер производственного обучения

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Примерная рабочая программа учебной дисциплины является частью примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.01.09 по профессии Повар, кондитер, относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

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 ОПЦ 02. Товароведение продовольственных товаров, ОП 01. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
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>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 отпуска 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>
ОК 01	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.</p> <p>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи</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>и/или проблемы. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
ОК 02	<p>Определять задачи поиска информации Определять необходимые источники информации Планировать процесс поиска Структурировать получаемую информацию Выделять наиболее значимое в перечне информации Оценивать практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска</p>	<p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации</p>
ОК 03	<p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p>	<p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
ОК 04	<p>Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности</p>
ОК 05	<p>Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы</p>	<p>Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.</p>
ОК 06	<p>Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности)</p>	<p>Сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности</p>
ОК 07	<p>Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)</p>	<p>Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности 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	<p>Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые),</p> <p>понимать тексты на базовые профессиональные темы</p> <p>участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы</p> <p>строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности</p> <p>кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые)</p> <p>писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	<p>правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы</p> <p>основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)</p> <p>лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности</p> <p>особенности произношения</p> <p>правила чтения текстов профессиональной направленности</p>

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	52
<i>Самостоятельная работа</i>	6
Объем образовательной программы	36
в том числе:	
теоретическое обучение	24
лабораторные занятия (если предусмотрено)	-
практические занятия (если предусмотрено)	12
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
контрольная работа	-
<i>Самостоятельная работа</i>	6
Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена	6

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

<i>Наименование разделов и тем</i>	<i>Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся</i>	<i>Объем часов</i>	<i>Осваиваемые элементы компетенций</i>
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
Раздел 1	Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания		ОК 1-7, 9, 10
Тема 1.1 Классификация и характеристика основных типов организаций питания	Содержание учебного материала 1. Классификация, основные типы и классы организаций питания. Характеристика основных типов организаций питания. Специализация организаций питания Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	2 1	ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
Тема 1.2 Принципы организации кулинарного и кондитерского производства	Содержание учебного материала 1. Характеристика, назначение и особенности деятельности заготовочных, доготовочных организаций питания и организаций с полным циклом производства. Характеристика структуры производства организации питания. Общие требования к организации рабочих мест повара. 2. Особенности организации рабочих мест повара овощного цеха. 3. Особенности организации рабочих мест повара мясного цеха. 4. Особенности организации рабочих мест повара птицебельного цеха. 5. Особенности организации рабочих мест повара рыбного цеха. 6. Особенности организации рабочих мест повара мясо-рыбного цеха. Тематика практических занятий 1. Организация рабочих мест повара по обработке сырья: овощей, рыбы, мяса, птицы (по индивидуальным заданиям). 2. Организация рабочих мест повара по приготовлению холодной кулинарной продукции (по индивидуальным заданиям). Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	1 1 1 1 1 1 2 12 2 2	ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
Раздел 2	Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства		
Тема 2.1 Механическое оборудование	Содержание учебного материала 1. Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности. 2. Универсальный привод ПУ-06. Назначение, принципы устройства, комплекты	1 1	ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5

	сменных механизмов и правила их крепления. Правила безопасной эксплуатации		ПК 5.1-5.5
	3. Универсальный привод П-11. Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила безопасной эксплуатации	1	
	4. Универсальный привод ПМ-01. Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила безопасной эксплуатации	1	
	5. Универсальный привод ПХ-01. Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила безопасной эксплуатации	1	
	6. Способы очистки картофеля. Машины для очистки картофеля МОК-125; МОК-250 МО 400	2	
	Тематика практических занятий		
	1. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей и картофеля.	2	
	2. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса и рыбы	4	
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		
Тема 2.2 Тепловое оборудование	Содержание учебного материала		
	1. Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации	1	
	2. Классификация и устройство пищеварочных котлов	1	
	3. Электрические пищеварочные котлы: назначение, устройство, принцип работы, правила эксплуатации и безопасности труда КПЭ-100, КПЭ-60	2	
	4. Котел пищеварочный паровой КПП-60	1	
	5. Автоклав АЭ-1	1	
	6. Аппарат пароварочный электрический АПСМ-2АПЭ-0,23А	1	
	7. Сосисковарка СНЭ-15	1	
	8. Сковорода электрическая модулированная секционная СЭСМ-0,2 СКЭ-0,3 СЭ-1	1	
	9. Фритюрница электрическая секционно-модулированная ФЭСМ-20	1	
	10. Шкаф жарочный электрический секционно-модулированный ШЖЭСМ-2к Шк пекарский ШПЭСМ-2	2	
	Тематика практических занятий	6	
	1. Изучение правил безопасной эксплуатации теплового оборудования	2	
	2. Изучение правил безопасной эксплуатации варочного оборудования	2	
	3. Изучение правил безопасной эксплуатации жарочного оборудования	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных		

	материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		
Тема 2.3 Холодильное оборудование	Содержание учебного материала		ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Классификация и характеристика холодильного оборудования, Способы охлаждения (естественное и искусственное, безмашинное и машинное). Правила безопасной эксплуатации	1	
	2. Холодильные машины	1	
	3. Холодильные шкафы ШХ-1, ШХ-0,6.	1	
	4. Сборно-разборные холодильные камеры КХН-2-6М	1	
	Тематика практических занятий	4	
	1. Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования	4	
	Самостоятельная работа обучающихся		
Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений			
Экзамен		6	
Всего:		52	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Технического оснащения и организации рабочего места»,
наименование кабинета из указанных в п.6.1 ПООП

оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе

3.2.1. Печатные издания:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
5. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
6. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье»
7. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 416 с.
8. Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: Справочник : учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.Д. Елхина. – 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 336
9. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.
10. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

3.2.2 Электронные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа: http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/
4. <http://www.horeca.ru/> Главный портал индустрии гостеприимства и питания
5. <http://www.food-service.ru/catalog> Каталог пищевого оборудования
6. www.restoracia.ru

3.2.3. 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 - 373 с.
2. Электромеханическое оборудование/ Е.С. Крылов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012,160 с.
3. Тепловое оборудование/ Р.В. Хохлов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012 - 164 с.
4. Пароконвектомат: технологии эффективной работы/ Е.С. Крылов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012 – 128 с.
5. Холодильное оборудование/ Р.В. Хохлов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012 – 162 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>Знание: 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.</p>	<p><i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.</i></p> <p><i>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</i></p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменного/устного опроса; - тестирования; - оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированно го зачета/ экзамена по МДК в виде: - письменных/ устных ответов, - тестирования.</p>
<p>Умение: 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,</p>	<p><i>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</i></p> <p><i>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</i></p>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабор

<p>санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации</p>	<p><i>-Точность оценки</i> <i>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</i> <i>-Рациональность действий и т.д.</i></p>	<p><i>аторных занятий</i> Промежуточная аттестация: <i>- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене</i></p>
---	--	--

Департамент образования и молодёжной политики
Ханты-Мансийского автономного округа - Югры
Бюджетное учреждение профессионального образования
Ханты-Мансийского автономного округа - Югры
«Междуреченский агропромышленный колледж»

Согласовано
Протокол заседания МС
от «13» 03 2017 г. № 5



Утверждено

Директор

Н.Н. Лунина

Приказ от «07» 08 2017 г. №229-1/од

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОПЦ. 04 ЭКОНОМИЧЕСКИЕ И ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

Профессия –	Повар, кондитер
Код профессии -	43.01.09
Срок обучения -	3 года 10 месяцев
Квалификация -	повар, кондитер
Базовое образование -	основное общее среднее профессиональное с получением среднего общего образования
Получаемое образование -	

Рабочая программа учебной дисциплины ОПЦ.04 «Экономические и правовые основы производственной деятельности» разработана с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов СПО по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» от 09.12.2016 №1569, зарегистрирован в Министерстве юстиции РФ 22.12.2016 №44898.

Организация-разработчик: бюджетное учреждение профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа - Югры «Междуреченский агропромышленный колледж»

Разработчик(и): Романовская Елена Владимировна, преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОПЦ.04 ЭКОНОМИЧЕСКИЕ И ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:
Учебная дисциплина входит в профессиональный цикл как общепрофессиональная дисциплина и имеет связь с дисциплиной *Основы калькуляции и учета*

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК, ОК 11	Умения	Знания
	<ul style="list-style-type: none"> - проводить анализ состояния рынка товаров и услуг в области профессиональной деятельности; -ориентироваться в общих вопросах основ экономики организации питания; -определять потребность в материальных, трудовых ресурсах; -применять нормы трудового права при взаимодействии с подчиненным персоналом; -применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях; -защищать свои права в рамках действующего законодательства РФ. 	<ul style="list-style-type: none"> -принципы рыночной экономики; -организационно-правовые формы организаций; -основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; -способы ресурсосбережения в организации; -понятие, виды предпринимательства; -виды предпринимательских рисков, способы их предотвращения и минимизации; -нормативно - правовые документы, регулирующие хозяйственные отношения; -основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения; -формы и системы оплаты труда; -механизм формирования заработной платы; -виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы;
ОК 01	<ul style="list-style-type: none"> Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; -анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; -правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; -составить план действия; -определять необходимые ресурсы; -владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; -реализовать составленный план; -оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). 	<ul style="list-style-type: none"> Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; -основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; -алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; -методы работы в профессиональной и смежных сферах; -структура плана для решения задач; -порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.
ОК 02	<ul style="list-style-type: none"> Определять задачи поиска информации; -определять необходимые источники информации; -планировать процесс поиска; -структурировать получаемую информацию; -выделять наиболее значимое в перечне информации; 	<ul style="list-style-type: none"> Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности; -приемы структурирования информации; -формат оформления результатов поиска информации.

	-оценивать практическую значимость результатов поиска; -оформлять результаты.	
ОК 03	-Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; -выстраивать траектории профессионального и личностного развития.	Содержание актуальной нормативно-правовой документации; -современная научная и профессиональная терминология; -возможные траектории профессионального развития и самообразования.
ОК 04	Организовывать работу коллектива и команды; -взаимодействовать с коллегами; -руководством, клиентами.	Психология коллектива; -психология личности; -основы проектной деятельности.
ОК 05	Излагать свои мысли на государственном языке; -оформлять документы.	Особенности социального и культурного контекста; -правила оформления документов.
ОК 06	Описывать значимость своей профессии; -презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии.	Сущность гражданско-патриотической позиции; -общечеловеческие ценности; -правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности.
ОК 07	Соблюдать нормы экологической безопасности; -определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии.	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. -основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности; -пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 09	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; -использовать современное программное обеспечение.	Современные средства и устройства информатизации. -порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.
ОК 10	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные профессиональные и бытовые темы; -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 на профессиональные темы.	Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; -основные общепотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); -лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; -особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности.
ОК 11	Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; -презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; -оформлять бизнес-план; -рассчитывать размеры выплат по кредитам.	Основы предпринимательской деятельности; -основы финансовой грамотности; -правила разработки бизнес-планов; -порядок выстраивания презентации; -виды кредитных банковских продуктов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	38
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	32
в том числе:	
практические занятия	12
контрольные работы	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	6
в том числе: рефераты	2
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Экономические и правовые основы производственной деятельности»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)		Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
Раздел 1.	Правовое регулирование экономических отношений на предприятиях общественного питания.		2	ОК 1-ОК 5, ОК 9, ОК 10
Тема 1.1. Специфика экономических отношений на предприятиях общественного питания. Товарооборот.	Содержание учебного материала			
	1	Показатели деятельности предприятий общественного питания. Состав товарооборота. Розничный и оптовый товарооборот.		
Раздел 2.	Правовое положение субъектов предпринимательской деятельности.		4	ОК 1-ОК 5, ОК 7, ОК 9, ОК 10, ОКП
Тема 2.1. Основные признаки предпринимательской деятельности. Правовой статус индивидуального предпринимателя.	Содержание учебного материала			
	1	Субъекты предпринимательской деятельности. Зарегистрированность в установленном порядке		
	2	Практическое занятие по разделу «Решение задач».		
Раздел 3.	Регулирование договорных отношений в сфере хозяйственной деятельности предприятий общественного питания.		4	ОК 1-ОК 5, ОК 7, ОК 9, ОК 10, ОКП
Тема 3.1. Понятие и признаки договора в сфере предпринимательской деятельности. Экономические споры.	1	Виды предпринимательских договоров. Понятие и признаки.		
	2	Практическое занятие «Подготовить характеристику организационно-правовых форм предприятий».		
Раздел 4.	Административная ответственность за правонарушения в сфере общественного питания		4	ОК 1-ОК 5, ОК 7, ОК 9, ОК 10, ОКП
Тема 4.1. Понятие административной ответственности. Наказание за правонарушения в сфере общественного питания.	Содержание учебного материала			
	1	КОАП РФ. Санитарно-гигиенические требования к предприятиям общественного питания.		
	2	Практическое занятие «Решение тестов».		

		Самостоятельная работа: Подготовить реферат «Незаконное предпринимательство».	3
Раздел 5.	Правовое регулирование трудовых отношений. Трудовое право, как отрасль права.		4
Тема 5.1. Предмет трудового права. Источники трудового права. Субъекты трудового права.	Содержание учебного материала		ОК 1-ОК 5, ОК 7, ОК 9, ОК 10, ОКП
	1	Субъекты трудового права. Понятие и субъекты трудовых правоотношений.	
	2	Практическое занятие по разделу «Практическое занятие: решение тестов, задач».	
Раздел 6.	Трудовой договор. Рабочее время и время отдыха		2
Тема 6.1. Понятие трудового договора. Понятие рабочего времени, его виды. Время отдыха.	Содержание учебного материала		ОК 1-ОК 5, ОК 7, ОК 9, ОК 10, ОКП
	1	Порядок заключения трудового договора. Трудовой договор.	
Раздел 7.	Формы оплаты труда.		4
Тема 7.1 Понятие заработной платы.	Содержание учебного материала		ОК 1-ОК 5, ОК 7, ОК 9, ОК 10, ОКП
	1	Минимальный размер оплаты труда.	
	2	Практическое занятие по разделу «Трудовое право как отрасль права».	
	Самостоятельная работа: подготовить сообщение «Основные государственные гарантии по оплате труда».		
Раздел 8	Трудовая дисциплина.		2
Тема 8.1 Виды дисциплинарных взысканий. Поощрения за труд.	Содержание учебного материала		ОК 1-ОК 5, ОК 7, ОК 9, ОК 10, ОКП
	1	Правовое регулирование дисциплины труда.	
	Самостоятельная работа обучающихся: Оформить реферат «Снятие дисциплинарных взысканий».		

Раздел 9	Материальная ответственность сторон трудового договора.	2	<i>OK 1-OK 5, OK 7, OK 8,OK 9,OK 10, OKII</i>
Тема 9.1 Понятие материальной ответственности.	Содержание учебного материала 1 Ущерб. Вид ответственности.		
Раздел 10	Трудовые споры.	2	<i>OK 1-OK 5, OK 9, OK 10, OK 11</i>
Тема 10.1 Понятие трудовых споров. Классификация трудовых споров.	Содержание учебного материала 1 Виды трудовых споров. Причины их возникновения.		
ДИФФЕРЕНЦИРОВАННЫЙ ЗАЧЕТ В том числе с учетом самостоятельной (внеаудиторной) работы обучающихся		2 6 38	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета

«Экономики и права».

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- аудиторная доска с набором приспособлений для крепления плакатов, таблиц; - штатив для плакатов, таблиц; - комплект учебно-наглядных материалов по программе дисциплины;
- комплект заданий для текущего и итогового контроля результатов освоения дисциплины.

Технические средства обучения:

- компьютер;
- мультимедийный проектор;
- экран;
- телевизор;
- видеоплеер;
- видеофрагменты на DVD-носителях.

3.2. Информационное обеспечение обучения. Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Трудовой кодекс РФ. Российская Федерация. Законы. Трудовой кодекс Российской Федерации: федер. закон: [принят Гос. Думой 21 дек. 2001 г.: по состоянию на 26 апр. 2016 г.] М.: Рид Групп, 2016. - 256 с. - (Законодательство России с комментариями к изменениям).
2. Российская Федерация. Законы. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц. текст: [по сост. на 1 мая. 2016 г.]. М.: Омега-Л, 2016. - 688с. - (кодексы Российской Федерации).
3. Российская Федерация. Законы. Налоговый кодекс Российской Федерации: [федер. закон: принят Гос. Думой 16 июля 1998 г.: по состоянию на 1 янв. 2016 г.]. М.: ЭЛИТ, 2016- 880с. (кодексы Российской Федерации).
4. Кодекс РФ об административных правонарушениях - М.: Проспект, КноРус, 2014г.
5. Закон Российской Федерации от 09.01.1996 г. № 2-ФЗ № «О защите прав потребителей» (Конституция Российской Федерации от 12.12 1993г. НОРМА ИНФРА-М Москва, 2014 г.
6. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. Введ. 2015 - 01 - 01. - М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.
8. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования - Введ. 2016 - 01 - 01. - М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
9. Жабина С.Б., Бурдюгова О.М., Колесова А.В. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник для студентов СПО/ С.Б. Жабина, О.М. Бурдюгова, А.В.Колесова. 3-е изд. Стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2015. - 336 с.
10. Румынина В.В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник для студентов сред.проф. Учеб. Заведений / В.В. Румынина. - 5-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2014г.

11. Соколова С.В. Основы экономики: учебное пособие для нач. проф. образования /С.В. Соколова. - 4-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2013г.
12. Яковлев А.И. Основы правоведения: учебник для учащихся нач. проф. учеб. заведений/ А.И.Яковлев- М: «АКАДЕМИЯ», 2012 г.
13. Журнал «Ресторанные ведомости», приложение «Отдел продаж», М., 2013-2016 г.
14. 1Журнал « Современный ресторан»

15. 3.2.2. Дополнительные *источники (печатные издания)*:

16. Быстров С.А. Экономика и организация ресторанного бизнеса: учебное пособие/ С.А. Быстров. - М.: Форум, 2011. - 464с.
17. Ефимова О.П. Экономика общественного питания: учеб. пособие для вузов / О.П. Ефимова; Под ред. Н.И. Кабушкина. - 6-е изд., испр. - Мн.: Новое знание, 2008. - 348с.
18. Казанцева С.Я. Основы права: учебник для студ. Сред. Проф. заведений/ С.Я. Казанцева. - М.: Издательский центр «Академия», 2009г.
19. Капустина А.Я. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учеб. пособие/ под общ. Ред. Проф. А.Я. Капустина. - М.:Гардарики, 2009г.
20. Солдатенков Д.В. Ресторанный персонал: как избежать проблем. / Д.В. Солдатенков.: М.ЗАО. Издательский дом Ресторанные ведомости,2005.-192с.
21. Румынина В.В. Основы права: учебник для студ. сред. проф. образования/ В.В. Румынина - М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2007г.
22. Право: основы правовой культуры: учебник для 10 и 11 классов образовательный учреждений. Базовый и профильный уровни: в 2 частях - 4-е изд. - М. ООО «ТИД «Русское слово-РС», 2008г.

1. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

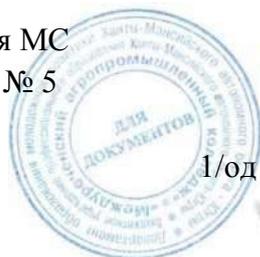
Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
-принципы рыночной экономики; -организационно-правовые формы организаций; -основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; -способы ресурсосбережения в организации; -понятие, виды предпринимательства; -виды предпринимательских рисков, способы их предотвращения и минимизации; -нормативно - правовые документы, регулирующие хозяйственные отношения; -основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения; -механизм формирования заработной платы; -виды гарантий, компенсаций и формы и системы оплаты труда; -механизм формирования заработной платы; -виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы	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;	Текущий контроль при проведении: -письменного /устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретических часть проектов) Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета /экзамена в виде: -письменных/устных ответов; -тестирование.
-проводить анализ рынка товаров и услуг в профессиональной -ориентироваться в	Правильность, полнотанения заданий, точность формулировок, точность соответствие требованиям.	Текущий контроль: - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;

<p>просах основ экономики защиты питания; -определять потребность в материальных, трудовых ресурсах; права при чиненным персоналом; -применять правовые знания в производственных -защищать свои права в действующего РФ.</p>	<p>-Адекватность, выбора способов действий, методов техник, льность действий; -точность оценки; -соответствие требованиям инструкции, регламентов; -рациональность действий и т.д.</p>	<p>- оценка заданий для внеау- диторной (самостоятель- ной) работы - экспертная оценка демон- стрируемых умений, выпол- няемых действий в процессе практических/лабораторных занятий Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выпол- на зачете/экзамене.</p>
---	--	---

Департамент образования и молодежной политики
Ханты-Мансийского автономного округа - Югры
Бюджетное учреждение профессионального образования
Ханты-Мансийского автономного округа - Югры
«Междуреченский агропромышленный колледж»

Согласовано
Протокол заседания МС
от «13» 03 2017 г. № 5



Утверждено

Директор

Н.Н. Лунина Н.Н. Лунина

Приказ от «07» 08 2017 г. №229-

1/од

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОПЦ.05. ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЕТА**

Профессия -	Повар, кондитер
Код профессии –	43.01.09
Срок обучения -	3 года 10 месяцев
Квалификация -	<i>повар, кондитер</i>
Базовое образование -	основное общее
Получаемое образование -	среднее профессиональное с получением среднего общего образования

гп. Междуреченский, 2017 г.

Рабочая программа учебной дисциплины ОПЦ.05 «Основы калькуляции и учёта» разработана с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов СПО по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» от 09.12.2016 №1569, зарегистрирован в Министерстве юстиции РФ 22.12.2016 №44898.

Организация-разработчик: бюджетное учреждение среднего профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа-Югры «Междуреченский агропромышленный колледж»

Разработчики: Литвинчук Н.Н., преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОПЦ.05 «Основы калькуляции и учёта» входит в профессиональный цикл как общепрофессиональная дисциплина и имеет связь с дисциплиной ОПЦ 04. Экономические и правовые основы профессиональной деятельности и со всеми профессиональными модулями.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.2-1.4, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 5.2-5.5	<ul style="list-style-type: none">-вести учет, оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания;-составлять товарный отчет за день;-определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья;- составлять план-меню, работать со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико - технологическими картами;-рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки;-участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве;-пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями;-принимать оплату наличными деньгами;-принимать и оформлять безналичные платежи;-составлять отчеты по платежам.	<ul style="list-style-type: none">-виды учета, требования, предъявляемые к учету;- задачи бухгалтерского учета;-предмет и метод бухгалтерского учета;-элементы бухгалтерского учета;-принципы и формы организации бухгалтерского учета- особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании;- основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе;- формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию;- требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов;- права, обязанности и ответственность главного бухгалтера;- понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства;- понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета.- сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления;-правила документального оформления движения материальных ценностей;- источники поступления продуктов и тары;-правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров;-методику осуществления контроля за товарными запасами;-понятие и виды товарных потерь, методику их списания;-методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов;- понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц;- порядок оформления и учета доверенностей;- ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей;- правила торговли;

		<ul style="list-style-type: none"> - виды оплаты по платежам; - виды и правила осуществления кассовых операций; - правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты; - правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.
ОК 01	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.</p> <p>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.</p> <p>Составить план действия.</p> <p>Определять необходимые ресурсы.</p> <p>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Реализовать составленный план.</p> <p>Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.</p> <p>Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.</p> <p>Методы работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Структура плана для решения задач.</p> <p>Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
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 экологиче-</p>	<p>Правила экологической безопасности</p>

	ской безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 09	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10	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

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	50
в том числе:	
теоретическое обучение	20
практические занятия (если предусмотрено)	12
самостоятельная работа	8
консультация, экзамен	10
Промежуточная аттестация в форме экзамена	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОПЦ.05 Основы калькуляции и учета

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Осваиваемые элементы компетенций
<i>Введение</i>		2	
Тема 1. <i>Организация учета на предприятиях общественного питания</i>	Содержание учебного материала	2	<i>ПК</i> <i>1.2-1.5</i> <i>2.2-2.5</i> <i>3.2-3.5</i> <i>4.2-4.5</i> <i>5.2-5.5</i> <i>ОК1-5, 9, 10</i>
	1. Виды учета в организации питания, требования, предъявляемые к учету, задачи бухгалтерского учета, предмет и метод бухгалтерского учета, элементы бухгалтерского учета		
	2. Особенности, принципы и формы организации бухгалтерского учета в общественном питании. Основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности		
	3. Понятие документооборота, формы документов, применяемых в организациях питания, их классификация. Требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов		
	4. Права, обязанности и ответственность главного бухгалтера. Автоматизация учета на предприятии ресторанного бизнеса		
	Самостоятельная работа обучающихся Изучение Федерального закона «О бухгалтерском учете» от 06.12.2011 № 402-ФЗ (действующая редакция) Источники информации Федеральный закон "О бухгалтерском учете" от 06.12.2011 N 402-ФЗ (действующая редакция) http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_122855/ составить схему классификации документов	2	
Тема 2. <i>Ценообразование в общественном питании</i>	Содержание учебного материала	16	<i>ПК</i> <i>1.2-1.5</i> <i>2.2-2.5</i> <i>3.2-3.5</i> <i>4.2-4.5</i> <i>5.2-5.5</i> <i>ОК1-5, 9, 10</i>
	1. Понятие цены, ее элементы, виды цен. Ценовая политика организаций питания		
	2. Понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию и полуфабрикаты собственного производства		
	3. Товарооборот предприятий питания, его виды и методы расчета		
	4. План-меню, его назначение, виды, порядок составления		
	5. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий и Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий как основные нормативные документы для определения потребности в сырье и расхода сырья, выхода готовых блюд, мучных и кондитерских изделий		
	Тематика практических занятий	12	

1. Работа со Сборником рецептур,: - расчет требуемого количества сырья, продуктов для приготовления продукции собственного производства, - определение процентной доли потерь е при различных видах обработки сырья		ПК 1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5
2. Составление плана-меню. Расчет планового товарооборота на день		4.2-4.5
3. Калькуляция розничных цен на блюда и полуфабрикаты. Калькуляция розничных цен на мучные и кондитерские изделия. Оформление калькуляционных карточек.		5.2-5.5 OK1-5, 9, 10
1. Документальное оформление поступления сырья на производство. Документальное оформление и учет реализации отпуска готовой продукции		
2. Отчетность о реализации и отпуске изделий кухни. Отчет о движении продуктов и тары на производстве. Особенности учета сырья и готовых изделий в кондитерском цехе		
Тематика практических занятий и лабораторных работ		ПК 1.2-1.5
Практические занятия. Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве.		2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 OK1-5, 9, 10
Самостоятельная работа обучающихся Изучение Закона РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 03.07.2016) "О защите прав потребителей, «Типовых правил эксплуатации контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением», Правил розничной торговли (текст по состоянию на 18.01.2016 г.) Утверждены Постановлением Правительства Российской Федерации от 19 января 1998 года № 55. Источники информации 1. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 03.07.2016) "О защите прав потребителей http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_305/ 2. "Типовые правила эксплуатации контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением" (утв. Минфином РФ 30.08.1993 N 104) http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_2594/ 3. <i>Правила розничной торговли текст по состоянию на 18.01.2016 г.) Утверждены Постановлением Правительства Российской Федерации от 19 января 1998 года № 55.</i> http://www.consultant.ru/law/podborki/pravila_rozничной_torgovli/ подготовить сообщение по теме: «Порядок проведения контрольной проработки блюда», составить технико-технологическую карту на фирменное блюдо	6	

	<i>Всего:</i>	<i>40</i>	
--	----------------------	------------------	--

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Социально-экономических дисциплин», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе

3.2.1. Печатные издания:

1. Российская Федерация. Законы. Трудовой кодекс Российской Федерации: федер. закон: [принят Гос. Думой 21 дек. 2001 г.: по состоянию на 25 апр. 2016 г.]. – М.: Рид Групп, 2016. – 256 с. – (Законодательство России с комментариями к изменениям).
2. Российская Федерация. Законы. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц. текст: [по сост. на 1 мая 2016 г.]. – М.: Омега-Л, 2016. – 688с. – (кодексы Российской Федерации).
3. Российская Федерация. Законы. Налоговый кодекс Российской Федерации: [федер. закон: принят Гос. Думой 16 июля 1998 г.: по состоянию на 1 янв. 2016 г.]. – М.: ЭЛИТ, 2016. – 880 с.
4. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
5. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ Р 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
9. ГОСТ Р 30390-2013 "Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия"
10. Жабина С.Б., Бурдюгова О.М., Колесова А.В. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник для студентов СПО/ С.Б. Жабина, О.М.Бурдюгова, А.В. Колесова.- 3-е изд. Стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 336 с.
11. Потапова И.И. Калькуляция и учет: учеб. для учащихся учреждений нач. проф. образования/ И.И. Потапова. М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2013.-176с.

3.2.2. Электронные издания:

1. Федеральный закон "О бухгалтерском учете" от 06.12.2011 N 402-ФЗ (действующая редакция, 2016) http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_122855/
2. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 03.07.2016) "О защите прав потребителей"
3. http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_305/
4. "Типовые правила эксплуатации контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением" (утв. Минфином РФ 30.08.1993 N 104)
5. http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_2594/

6. Приказ Минфина РФ от 13.06.1995 N 49 (ред. от 08.11.2010) "Об утверждении Методических указаний по инвентаризации имущества и финансовых обязательств"http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_7152/
7. Правила продажи отдельных видов товаров (текст по состоянию на 18.01.2016 г.) Утверждены Постановлением Правительства Российской Федерации от 19 января 1998 года № 55.
http://www.consultant.ru/law/podborki/pravila_rozничной_torgovli/
8. Правила розничной торговли (текст по состоянию на 18.01.2016 г.) Утверждены Постановлением Правительства Российской Федерации от 19 января 1998 года № 55.
http://www.consultant.ru/law/podborki/pravila_rozничной_torgovli/
9. <http://economy.gov.ru>
10. <http://www.consultant.ru>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<ul style="list-style-type: none"> - виды учета, требования, предъявляемые к учету; - задачи бухгалтерского учета; - предмет и метод бухгалтерского учета; - элементы бухгалтерского учета; - принципы и формы организации бухгалтерского учета - особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании; - основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе; - формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию; - требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов; - права, обязанности и ответственность главного бухгалтера; - понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства; - Понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета. - сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления; - правила документального оформления движения материальных ценностей; - источники поступления продуктов и тары; - правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров; - методику осуществления контроля за товарными запасами; - понятие и виды товарных потерь, методику их списания; - методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов; - понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц; - порядок оформления и учета доверенностей; - ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей; - правила торговли; - виды оплаты по платежам; - виды и правила осуществления кассовых операций; - правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты; - правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; 	<p><i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.</i></p> <p><i>Не менее 75% правильных ответов.</i></p> <p><i>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</i></p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменного/устного опроса; - тестирования; - оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы <p>Промежуточная аттестация</p> <p>в форме экзамена в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменных ответов, - тестирования. - выполнения практических заданий
<ul style="list-style-type: none"> - оформлять документы первичной отчетности и вести учет сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве, - оформлять документы первичной отчетно- 	<p><i>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</i></p>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - защита отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятель-

<p>сти по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> -составлять товарный отчет за день; -определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья; - составлять план-меню, работать со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико - технологическими картами; -рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки; -участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве; -пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями; -принимать оплату наличными деньгами; -принимать и оформлять безналичные платежи; -составлять отчеты по платежам 	<p><i>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</i></p> <p><i>-Точность расчетов</i></p> <p><i>-Соответствие требованиям НДС и т.д.</i></p>	<p><i>ной) работы: презентаций</i></p> <p><i>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий</i></p> <p><i>Промежуточная аттестация:</i></p> <p><i>- экспертная оценка выполнения практических заданий на экзамене</i></p>
--	---	--

Департамент образования и молодёжной политики
Ханты-Мансийского автономного округа - Югры
Бюджетное учреждение профессионального образования
Ханты-Мансийского автономного округа - Югры
«Междуреченский агропромышленный колледж»

Согласовано
Протокол заседания МС
от «13» 03 2017 г. № 5



Утверждено
Директор

Н.Н. Лунина
Н.Н. Лунина
Приказ от «07» 08 2017 г. №229-1/од

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОПЦ.06 ОХРАНА ТРУДА**

Профессия–	<i>Повар, кондитер</i>
Код профессии-	43.01.09
Срок обучения -	3 года 10 месяцев
Квалификация -	<i>повар, кондитер</i>
Базовое образование -	основное общее
Получаемое образование -	среднее профессиональное с получением среднего общего образования

гп. Междуреченский, 2017 г.

Рабочая программа учебной дисциплины ОПЦ.06 «Охрана труда» разработана с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов СПО по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» от 09.12.2016 №1569, зарегистрирован в Министерстве юстиции РФ 22.12.2016 №44898.

Организация-разработчик: бюджетное учреждение профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа - Югры «Междуреченский агропромышленный колледж»

Разработчик(и): Вострецова Надежда Владимировна, преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	16

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.06 ОХРАНА ТРУДА

1.1. Область применения программы

Рабочая программа дисциплины ОПЦ.06. ОХРАНА ТРУДА является частью программы подготовки квалифицированных рабочих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09. Повар, кондитер.

1.2. Место дисциплины в структуре ППКРС: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

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

приобретение обучающимися знаний в области охраны труда и производственной безопасности жизнедеятельности на предприятиях общественного питания, освоение безопасных методов организации труда и технологии производства.

В результате освоения дисциплины ОПЦ 06 «Охрана труда» обучающийся должен уметь:

использовать в своей работе основные законодательные положения по охране труда и производственной экологии;
организовать технологический процесс и рабочее место с учетом правил техники безопасности, санитарии, пожарной безопасности;
правильно пользоваться оборудованием и инвентарем;
применять безопасные приемы работы и в случае необходимости правильно ориентироваться в экстренной ситуации;
оказывать первую медицинскую помощь при поражении электрическим током, ожогах, механических травмах.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- основные законодательные положения по охране труда и производственной экологии;
 - правила производственной санитарии;
 - требования техники безопасности, производственной экологии, санитарии и пожарной безопасности к устройству и содержанию предприятий;
 - организацию технологических процессов и рабочих мест;
 - правила электробезопасности;
 - технику безопасности при эксплуатации технологического оборудования;
 - правила пожарной безопасности;
- Освоение профессионального модуля направлено на развитие общих компетенций:

Код	Общие компетенции
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения дисциплины должен:

иметь практический опыт	<ul style="list-style-type: none"> • применение знаний по охране труда в конкретных производственных ситуациях*
уметь	<ul style="list-style-type: none"> • использовать в своей работе основные законодательные положения по охране труда и производственной экологии; • организовать технологический процесс и рабочее место с учетом правил техники безопасности, санитарии, пожарной безопасности; • правильно пользоваться оборудованием и инвентарем; • применять безопасные приемы работы и в случае необходимости правильно ориентироваться в экстренной ситуации; • оказывать первую медицинскую помощь при поражении электрическим током, ожогах, механических травмах.
знать	<ul style="list-style-type: none"> • основные законодательные положения по охране труда и производственной экологии; • правила производственной санитарии

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов
Максимальная учебная нагрузка	42
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	36
в том числе:	
теоретические занятия:	26
практические занятия:	10
Самостоятельная работа обучающегося	6
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

<i>Наименование разделов и тем</i>	<i>Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся</i>		<i>Объем часов</i>	<i>Осваиваемые элементы компетенций</i>
<i>1</i>	<i>2</i>		<i>3</i>	<i>4</i>
Раздел 1	Нормативно - правовая база охраны труда		16	
Тема 1.1 Законодательство в области охраны труда	Содержание учебного материала	Уровень усвоения	6	<i>OK 1-7, OK 9,10</i>
	1.Основные понятия в области охраны труда. Предмет, цели и задачи дисциплины. Роль знаний по охране труда в профессиональной деятельности.	1	2	
	2.Состояние охраны труда в отрасли пищевой промышленности. Нормативно-правовая база охраны труда: понятие, назначение.	1	2	
	3.Основные направления государственной политики в области охраны труда.	2	1	
	4. Государственные нормативные требования охраны труда. Межотраслевые правила по охране труда, назначение, содержание, порядок действия	2,3	1	
	Практическое занятие		2	
	1.Оформление нормативно-технических документов, в соответствии действующими Федеральными Законами в области охраны труда		2	
Тема 1.2 Обеспечение охраны труда	Содержание учебного материала	Уровень усвоения	2	<i>OK 1-7, OK 9,10</i>
	1.Обеспечение охраны труда: понятие, назначение. Государственное управление охраной труда	1	1	

	2. Государственные нормативные требования охраны труда. Межотраслевые правила по охране труда, назначение, содержание, порядок действия	1	1	
	Самостоятельная работа обучающихся (содержание домашних заданий) Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов. Систематизация учебного материала при составлении таблиц по видам ответственности за правонарушения.	3	2	
Тема 1.3. Организация охраны труда в организациях, на предприятиях	Содержание учебного материала	Уровень усвоения	2	<i>OK 1-7, OK 9,10</i>
	1. Служба охраны труда на предприятии: назначение, основные задачи, права, функциональные обязанности. Виды инструктажей по охране труда.	1	1	
	2. Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий труда. Обязанности работника по соблюдению норм и правил по охране труда.	1	1	
	Самостоятельная работа обучающихся (содержание домашних заданий) Работа над учебным материалом. Оформление документации по инструктажам по охране труда и технике безопасности.	3	2	
Раздел 2	Условия труда на предприятиях общественного питания		18	<i>OK 1-7, OK 9,10 ПК 5.1-5.5</i>
Тема 2.1 Основы понятия условия труда. Опасные и	Содержание учебного материала	Уровень усвоения	4	
	1. Основные понятия: условия труда, их виды.	1	2	

вредные производственные факторы	2.Вредные производственные факторы: понятие, классификация. Способы и средства защиты от вредных производственных факторов	2,3	1	
	Практическое занятие		2	
	Исследование метеорологических характеристик помещений, проверка их соответствия установленным нормам	2,3	2	
	Самостоятельная работа обучающихся (содержание домашних заданий) Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов. Подготовка сообщений по межотраслевым правилам охраны труда.	3	4	
Тема 2.2 Производственный травматизм и профессиональные заболевания	Содержание учебного материала	Уровень усвоения	2	OK 1-7, OK 9,10
	1.Производственный травматизм и профессиональные заболевания: понятия, причины и их анализ.	1	2	
	2.Несчастные случаи: понятия, классификация.	2,3	1	
	Практическое занятие		2	
	1.Анализ причин производственного травматизма на предприятии.		1	
	2. Определение коэффициентов травматизма: общего, частоты, тяжести, оформление актов		1	
	Самостоятельная работа обучающихся (содержание домашних заданий) Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов. Подготовка сообщений по теме «Производственный травматизм», «Виды профессиональных заболеваний в системе общественного питания»	3	4	

Раздел 3	Электробезопасность и пожарная безопасность		20	
Тема 3.1 Электробезопасность	Содержание учебного материала	Уровень усвоения	4	<i>OK 1-7, OK 9,10</i>
	1.Электробезопасность: понятие, последствия поражения человека электрическим током.	1	2	
	2.Защита от поражения электрическим током.	2,3	2	
	Самостоятельная работа обучающихся (содержание домашних заданий) Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; составление конспектов с использованием нормативных документов по электробезопасности. Составление плана мероприятий по обеспечению электробезопасности в горячем цехе предприятия общественного питания	3	4	
Тема 3.2 Пожарная безопасность	Содержание учебного материала	Уровень усвоения	4	<i>OK 1-7, OK 9,10</i>
	1.Пожарная безопасность: стандарты, правила .	2,3	1	
	2.Противопожарный инструктаж: понятие, назначение, виды.	2,3	1	
	3. Основные причины возникновения пожаров на предприятиях.	1	1	
	4.Первичные средства пожаротушения.	2,3	1	
	Практические занятия		2	
	1.Изучение устройства и овладения приемами эксплуатации средств тушения пожаров, пожарной сигнализации и связи.		1	
	2.Составление плана эвакуации людей при пожаре в предприятии общественного питания.		1	

	Самостоятельная работа обучающихся (содержание домашних заданий) Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных документов; составление плана мероприятий по обеспечению пожарной безопасности в производственных цехах предприятий общественного питания		2	
Тема 3.3 Оказание первой медицинской помощи	Содержание учебного материала	Уровень усвоения	2	<i>OK 1-7, OK 9,10</i>
	1. Организация и средства доврачебной помощи.	1	1	
	2. Правила оказания доврачебной помощи при несчастных случаях.	1	1	
Дифференцированный зачёт			2	
Всего:			42	

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 проблемных задач).

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины ОП.06 «Охрана труда» требует наличия учебного кабинета

Оборудование учебного кабинета:

- доска учебная
- столы, посадочные места по количеству обучающихся-30 посадочных мест;
- рабочее место преподавателя;
- комплект первичных средств пожаротушения
(огнетушитель углекислотный ОУ-3; огнетушитель порошковый ПО-5(3);

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- мультимедиапроектор;
- экран.

Оборудование рабочих мест:

- рабочее место обучающегося;

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

Учебное издание:

Охрана труда [Электронный ресурс book.ru]: учебное пособие / В.В. Колтунов, Ю.П. Попов. — Москва : КноРус, 2017. — 222 с. — Для ссузов.

Охрана труда [Электронный ресурс book.ru] : учебное пособие / Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко. — Москва : КноРус, 2017. — 181 с. — СПО.

Охрана труда [Электронный ресурс znanium.com] : учебное пособие / Ю.П. Попов и др. — Москва : КноРус, 2016. — 222 с. — Для ссузов.

Охрана труда. Лабораторный практикум [Электронный ресурс]: Учебное пособие / Луцкович Н.Г., Шаргаева Н.А. - Мн.:РИПО, 2016. - 108 с.:

3.3. Учебно-методический комплекс дисциплины

-мультимедийные презентации и конспекты лекций по темам: «Охрана труда», «Охрана труда на автомобильном транспорте».

- дидактический материал (карточки-задания, тесты, раздаточный материал для выполнения самостоятельных работ);

-учебно-планирующая документация;

-рекомендуемые учебники;

-комплект бланков документации;

-тематические плакаты.

Нормативные документы:

1. Конституция Российской Федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: [http:// base.garant.ru/](http://base.garant.ru/)

2. Гражданский кодекс Российской Федерации. [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://base.garant.ru/10164072/>

3. Трудовой кодекс Российской Федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://ivo.garant.ru/#/document/12125268/paragraph/6963504:1>

4. Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях [Электронный ресурс] / Режим доступа:

5. Уголовный кодекс Российской Федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://base.garant.ru/10108000>

3.4. Организация образовательного процесса

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

По дисциплине предусмотрена внеаудиторная самостоятельная работа, направленная на закрепление знаний, освоение умений, формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся.

В процессе внеаудиторной (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); подготовка сообщений.

Реализация программы дисциплины обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося. Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

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

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения общепрофессионального цикла в соответствии с разработанными образовательной организацией 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.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляются преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, самостоятельных работ. Обучение по учебной дисциплине завершается промежуточной аттестацией в форме дифференцированного зачета.

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Формы и методы оценки</i>
<i>Знания:</i>		
законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;	<p>Полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии. Не менее 70% правильных ответов.</p> <p>Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений (%):</p> <p>90 ÷ 100 «5» отлично</p> <p>80 ÷ 89 «4» хорошо</p> <p>70 ÷ 79 «3» удовлетворительно</p> <p>менее 70 «2» не удовлетворительно</p>	Текущий контроль:
обязанности работников в области охраны труда;		-письменный/устный опрос;
фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;		-тестирование
возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);		
порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности;		
порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной		
	<p>Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений (%):</p> <p>90 ÷ 100 «5» отлично</p> <p>80 ÷ 89 «4» хорошо</p> <p>70 ÷ 79 «3» удовлетворительно</p>	Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде: -тестирования.

	менее 70 «2» не удовлетворительно	
<i>Умения:</i>		
<p>выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий.</p> <p>Точность оценки.</p> <p>Соответствие требованиям инструкций, регламентов. Рациональность действий.</p>	<p>Текущий контроль:</p> <p>- защита отчетов по практическим занятиям;</p> <p>- наблюдение демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий.</p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>- оценка выполнения практических заданий на зачете</p>
использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;		
участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий.</p> <p>Точность оценки.</p> <p>Соответствие требованиям инструкций, регламентов.</p> <p>Рациональность действий.</p>	
проводить вводный инструктаж помощника повара (кондитера), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;		
вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда		

Департамент образования и молодежной политики
Ханты-Мансийского автономного округа - Югры
Бюджетное учреждение профессионального образования
Ханты-Мансийского автономного округа - Югры
«Междуреченский агропромышленный колледж»

Согласовано
Протокол заседания МС
от «13» 03 2017 г. № 5



Утверждено
Директор
Н.Н. Лунина
Приказ от «07» 08 2017 г. №229-1/од

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОПЦ. 07 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Профессия –	Повар, кондитер
Код профессии -	43.01.09
Срок обучения -	3 года 10 месяцев
Квалификация -	<i>повар, кондитер</i>
Базовое образование -	основное общее
Получаемое образование	среднее профессиональное с получением среднего общего образования

Рабочая программа учебной дисциплины ОПЦ.07 «Иностранный язык в профессиональной деятельности» разработана с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов СПО по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» от 09.12.2016 №1569, зарегистрирован в Министерстве юстиции РФ 22.12.2016 №44898.

Организация-разработчик: бюджетное учреждение профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа - Югры «Междуреченский агропромышленный колледж»

Разработчик(и): Полякова Марина Валерьевна, преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ .***
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ***
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ***
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ***

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общепрофессиональный учебный цикл, имеет межпредметные связи со всеми профессиональными модулями в области профессиональной терминологии на иностранном языке.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
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><i>Общие умения</i></p> <p>использовать языковые средства для общения (устного и письменного) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;</p> <p>владеть техникой перевода (со словарем) профессионально-ориентированных текстов;</p> <p>самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас лексикой профессиональной направленности, а также лексическими единицами, необходимыми для разговорно-бытового общения;</p> <p><i>Диалогическая речь</i></p> <p>участвовать в дискуссии/беседе на знакомую тему;</p> <p>осуществлять запрос и обобщение информации;</p> <p>обращаться за разъяснениями;</p> <p>выражать свое отношение (согласие, несогласие, оценку) к высказыванию собеседника, свое мнение по обсуждаемой теме;</p> <p>вступать в общение (порождение инициативных реплик для начала разговора, при переходе к новым темам);</p> <p>поддерживать общение или переходить к новой теме (порождение реактивных реплик – ответы на вопросы собеседника, а также комментарии, замечания, выражение отношения);</p>	<p>профессиональную терминологию сферы индустрии питания, социально-культурные и ситуационно обусловленные правила общения на иностранном языке;</p> <p>лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности;</p> <p>простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения;</p> <p>предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них;</p> <p>безличные предложения; сложносочиненные предложения: бессоюзные и с союзами and, but;</p> <p>имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения.</p> <p>артикль: определенный, неопределенный, нулевой. Основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля. Употребление существительных без артикля.</p> <p>имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения.</p> <p>наречия в сравнительной и превосходной степенях. Неопределенные наречия, производные от some, any, every.</p> <p>Количественные местоимения much, many, few, a few, little, a little.</p> <p>глагол, понятие глагола-связки. Образование и употребление глаголов Present, Past, Future Simple/Indefinite, Present, Past, Future Continuous/Progressive, Present, Past, Future Perfect;</p>

	<p>завершать общение;</p> <p><i>Монологическая речь</i></p> <p>делать сообщения, содержащие наиболее важную информацию по теме, проблеме; кратко передавать содержание полученной информации; в содержательном плане совершенствовать смысловую завершенность, логичность, целостность, выразительность и уместность.</p> <p><i>Письменная речь</i></p> <p>небольшой рассказ (эссе); заполнение анкет, бланков; написание тезисов, конспекта сообщения, в том числе на основе работы с текстом.</p> <p><i>Аудирование</i></p> <p>понимать: основное содержание текстов монологического и диалогического характера в рамках изучаемых тем; высказывания собеседника в наиболее распространенных стандартных ситуациях повседневного общения. отделять главную информацию от второстепенной; выявлять наиболее значимые факты; определять свое отношение к ним, извлекать из аудиоматериалов необходимую или интересующую информацию.</p> <p><i>Чтение</i></p> <p>извлекать необходимую, интересующую информацию; отделять главную информацию от второстепенной; использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни.</p>	
ОК 01	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.

	<p>Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.</p> <p>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.</p> <p>Составить план действия.</p> <p>Определять необходимые ресурсы.</p> <p>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Реализовать составленный план.</p> <p>Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>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 09	<p>Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач</p> <p>Использовать современное</p>	<p>Современные средства и устройства информатизации</p> <p>Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности</p>

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

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы	92
практические занятия	92
самостоятельная работа	8
Промежуточная аттестация (экзамен)	4

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОПЦ.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности

<i>Наименование разделов и тем</i>	<i>Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся</i>	<i>Объем в часах</i>	<i>Осваиваемые элементы компетенций</i>
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	
<p>Тема 1. ОБЩЕСТВЕННОЕ ПИТАНИЕ И ОБСЛУЖИВАНИЕ</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Освоение лексического материала по теме: информация о ресторане, работа и ресторанные секции, в столовой, в баре, на кухне, одежда и средства личной гигиены, давать указания</p> <p>Грамматический материал: Местоимения (личные, притяжательные, возвратные). Объектный падеж неопределенные местоимения, производные от some, any, no, every. - простые нераспространенные предложения с глагольным, составным именным и составным глагольным сказуемым (с инфинитивом); - простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения; - предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них; - безличные предложения; - понятие глагола-связки. Времена группы Continuous</p>	30	ОК 1-5,9,10
	<p>Самостоятельная работа обучающихся</p> <p>составление кроссвордов по теме (выполнение заданий на закрепление изученного): освоение лексического материала по теме 1, чтение, перевод текстов, выполнение грамматических упражнений</p>		
<p>Тема 2. ЕДА И СПОСОБЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ. ОБСЛУЖИВАНИЕ БЛЮД</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Освоение лексического материала по теме: Овощи, зелень и специи, Блюда из рыбы и морепродуктов, Мясо, птица, дичь и субпродукты, Молочные продукты, крупы и яичные блюда, Фрукты, ягоды и орехи. Фруктово-кондитерские десерты, Работа с жалобами.</p> <p>Грамматический материал: - имя существительное: его основные функции в предложении;</p>	30	ОК 1-5,9,10

	имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения. Грамматический материал :Образование и употребление глаголов в Present, Past, FutureSimple/Indefinite. Совершенные времена глагола: Present,Past, Future Perfect.		
	Самостоятельная работа обучающихся Написать сочинение по теме (выполнение заданий на закрепление изученного): освоение лексического материала по теме 1, чтение, перевод текстов, выполнение грамматических упражнений		
Тема 3. КУЛИНАРНОЕ ИСКУССТВО	Содержание учебного материала	30	ОК 1-5,9,10
	Освоение лексического материала по темам: Холодные блюда, Супы,Основные горячие блюда,Десерты,Посуда на завтрак. Здоровая пища,Ищу работу. Грамматический материал: Артикль: определенный, неопределенный, нулевой. Основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля. Употребление существительных без артикля. Грамматический материал: Количественные местоимения much, many, few, a few, little, a little.		
	Самостоятельная работа обучающихся Составить меню ресторана, кафе.		
Тема 4. МЕЖДУНАРОДНАЯ КУХНЯ	Содержание учебного материала	10	ОК 1-5,9,10
	Освоение лексического материала по темам: Русская кухня, Европейская кухня,Английская кухня, Восточная кухня, Кавказская кухня, Скандинавская кухня. Грамматический материал:Имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения.		
	Освоение лексического материала по теме « Кухонная, сервировочная и барная посуда» Самостоятельная работа обучающихся выполнение заданий на закрепление изученного по темам № 4 и № 5:освоение лексического материала по темам, чтение, перевод текстов, выполнение грамматических упражнений		
	Всего	100	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Иностранного языка», оснащен оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованных для использования в образовательном процессе.

3.3. Печатные издания

Гончарова, Т.А. Английский язык для профессии «Повар-кондитер». : учебное пособие / Гончарова Т.А., Стрельцова Н.А. — Москва: КноРус, 2019. — 267 с.

3.4. Интернет-ресурсы

1. <https://book.ru/book/930711>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Формы и методы оценки</i>
<p>Знать: профессиональную терминологию сферы индустрии питания, социально-культурные и ситуационно обусловленные правила общения на иностранном языке; лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности; простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения; предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них; безличные предложения; сложносочиненные предложения: бессоюзные и с союзами and, but; имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения. артикль: определенный, неопределенный, нулевой. Основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля. Употребление существительных без артикля. имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения. наречия в сравнительной и превосходной степенях. Неопределенные наречия, производные от some, any, every.</p>	<p>Адекватное использование профессиональной терминологии на иностранном языке Владение лексическим и грамматическим минимумом Правильное построение простых предложений, диалогов в утвердительной и вопросительной форме</p>	<p>Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; - диктантов; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (эссе, сообщений, диалогов, тематических презентаций и т.д.)</p> <p>Промежуточная аттестация в форме экзамена в виде: -письменных/ устных ответов, выполнении заданий в виде деловой игры (диалоги, составление описаний блюд для меню, монологическая речь при презентации блюд и т.д.)</p>

<p>глагол, понятие глагола-связки. Образование и употребление глагола в Present, Past, Future Simple/Indefinite, Present, Past, Future Continuous/Progressive, Present, Past, Future Perfect.</p>		
<p><i>Общие умения</i> использовать языковые средства для общения (устного и письменного) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; владеть техникой перевода (со словарем) профессионально-ориентированных текстов; самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас лексикой профессиональной направленности, а также лексическими единицами, необходимыми для разговорно-бытового общения;</p> <p><i>Диалогическая речь</i> участвовать в дискуссии/беседе на знакомую тему; осуществлять запрос и обобщение информации; обращаться за разъяснениями; выражать свое отношение (согласие, несогласие, оценку) к высказыванию собеседника, свое мнение по обсуждаемой теме; вступать в общение (порождение инициативных реплик для начала разговора, при переходе к новым темам); поддерживать общение или переходить к новой теме (порождение реактивных реплик – ответы на вопросы собеседника, а также комментарии, замечания, выражение отношения); завершать общение;</p> <p><i>Монологическая речь</i> делать сообщения, содержащие</p>	<p>Адекватное использование профессиональной терминологии на иностранном языке, лексического и грамматического минимума при ведении диалогов, составлении небольших эссе на профессиональные темы, описаний блюд Правильное построение простых предложений при использовании письменной и устной речи, ведении диалогов (в утвердительной и вопросительной форме)</p> <p>Логичное построение диалогического общения в соответствии с коммуникативной задачей; демонстрация умения речевого взаимодействия с партнёром: способность начать, поддержать и закончить разговор. -Соответствие лексических единиц и грамматических структур поставленной коммуникативной задаче. -Незначительное количество ошибок или их практическое отсутствие. Понятная речь: практически все звуки произносятся правильно, соблюдается правильная интонация. -Объём высказывания не менее 5-6 реплик с каждой стороны.</p>	

<p>наиболее важную информацию по теме, проблеме; кратко передавать содержание полученной информации; в содержательном плане совершенствовать смысловую завершенность, логичность, целостность, выразительность и уместность.</p> <p><i>Письменная речь</i> небольшой рассказ (эссе); заполнение анкет, бланков; написание тезисов, конспекта сообщения, в том числе на основе работы с текстом.</p> <p><i>Аудирование</i> понимать: основное содержание текстов монологического и диалогического характера в рамках изучаемых тем; высказывания собеседника в наиболее распространенных стандартных ситуациях повседневного общения. отделять главную информацию от второстепенной; выявлять наиболее значимые факты; определять свое отношение к ним, извлекать из аудиоматериалов необходимую или интересующую информацию.</p> <p><i>Чтение</i> извлекать необходимую, интересующую информацию; отделять главную информацию от второстепенной; использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни.</p>	<p>Логичное построение монологического высказывания в соответствии с коммуникативной задачей, сформулированной в задании. Уместное использование лексических единиц и грамматических структур. -Незначительное количество ошибок или их практическое отсутствие. Понятная речь: практически все звуки произносятся правильно, соблюдается правильная интонация. Объем высказывания не менее 7-8 фраз</p> <p>Сформированность умений : отделять главную информацию от второстепенной; выявлять наиболее значимые факты; определять своё отношение к ним, извлекать из аудиотекста необходимую/интересующую информацию.</p> <p>-Умение извлекать основную, полную и необходимую информацию из текста.</p> <p>- Умение читать и понимать тексты профессиональной направленности -Умение понять логические связи слов в предложении, причинно-следственные связи предложений, понимать значение слов (из контекста, по словообразовательным элементам и т.п.) - Умение выявлять логические связи между</p>	
---	--	--

	частями текста. - Умение отличать ложную информацию от той, которой нет в тексте.	
--	--	--

Департамент образования и молодёжной политики
Ханты-Мансийского автономного округа - Югры
Бюджетное учреждение профессионального образования
Ханты-Мансийского автономного округа - Югры
«Междуреченский агропромышленный колледж»

Согласовано
Протокол заседания МС
от «13» 03 2017 г. № 5

Утверждено
Директор

 Н.Н. Лунина
Приказ от «07» 08 2017 г. №229-1/од



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОПЦ. 08 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

Профессия–	Повар, кондитер
Код профессии -	43.01.09
Срок обучения -	3 года 10 месяцев
Квалификации -	<i>повар, кондитер</i>
Базовое образование -	основное общее
Получаемое образование -	среднее профессиональное с получением среднего общего образования

г.п. Междуреченский, 2017 г.

Рабочая программа учебной дисциплины ОПЦ.09 «Безопасность жизнедеятельности» разработана с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов СПО по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» от 09.12.2016 №1569, зарегистрирован в Министерстве юстиции РФ 22.12.2016 №44898.

Организация-разработчик: бюджетное учреждение профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа - Югры «Междуреченский агропромышленный колледж»

Разработчик(и): Спиридонов Андрей Викторович, преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	16

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОПЦ.08 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: Общепрофессиональный цикл.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01- ОК 07; ПК.1.1, ПК.1.2, ПК.2.1 – ПК.2.5, ПК.3.1 – ПК.3.4, ПК.4.1 – ПК.4.3, ПК.5.1 – ПК.5.4, ПК.6.1 – ПК.6.4, ПК.7.1 – ПК.7.3, ПК.8.1 – ПК.8.4	<ul style="list-style-type: none"> - организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций; - предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту; - использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения; - применять первичные средства пожаротушения; - ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности; - применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью; - владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы; - оказывать первую помощь пострадавшим. 	<ul style="list-style-type: none"> - принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при чрезвычайных техногенных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России; - основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации; - основы законодательства о труде, организации охраны труда; - условия труда, причины травматизма на рабочем месте; - основы военной службы и обороны государства; - задачи и основные мероприятия гражданской обороны; - способы защиты населения от оружия массового поражения; - меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; - организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке; - основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящие на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО; - область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; - порядок и правила оказания первой помощи.

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОПЦ. 06
БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ»**

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объём в часах
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	36
Объем образовательной программы	46
в том числе:	
теоретическое обучение	16
практические	18
<i>Самостоятельная работа</i>	10
Промежуточная аттестация	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Безопасность жизнедеятельности»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
Введение	Основные понятия определения БЖД. Актуальность программы БЖД. Теоретические основы и практические функции БЖД. Требования к знаниям и умениям по дисциплине БЖД.	1	ОК.01 – ОК.07
Раздел 1. ЧЕЛОВЕК И СРЕДА ОБИТАНИЯ		11	
Тема 1.1. Физиология труда и комфортных условий жизнедеятельности	<p>Содержание учебного материала</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Классификация основных форм деятельности человека. Физический и умственный труд. Тяжесть и напряженность труда. Статистические и динамические усилия. Методы оценки тяжести труда. Аксиома о взаимосвязи показателей комфортности с видами деятельности человека. 2. Гигиеническое нормирование параметров микроклимата производственных и непроизводственных помещений. Влияние отклонений параметров от нормативных значений на производительность труда, состояние здоровья и профессиональные заболевания. 3. Рациональная организация рабочего места, требования к производственным помещениям. 4. Режимы труда и отдыха, пути снижения утомления и монотонности труда. 5. Основные санитарные требования к производственным помещениям, зданиям и сооружениям. 	2	ОК.01 – ОК.07

<p>Тема 1.2. Обеспечение комфортных (нормальных) условий жизнедеятельности</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Система обеспечения параметров микроклимата и состава воздуха: отопление, вентиляция, кондиционирование, их устройство и требования к ним. 2. Контроль параметров микроклимата. 3. Освещение. Основные светотехнические характеристики. Системы и виды производственного освещения. Источники света и светотехнические приборы. Нормирование производственного освещения. Заболевания и травматизм при несоблюдении требований к освещению. Контроль освещения. 	<p>1</p>	<p>ОК.01 – ОК.07</p>
<p>Тема 1.3. Негативные факторы в системе «человек – среда обитания»</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Источники и уровни различных видов опасностей естественного, антропогенного и техногенного происхождения. Отходы и неконтролируемый выход энергии, как основные причины негативного воздействия на человека и среду обитания. 2. Понятие негативного фактора. Классификация негативных факторов. Вероятность (риск) и уровни воздействия негативных факторов. 3. Виды, источники и уровни негативных факторов производственной среды. Источники и уровни негативных факторов бытовой среды. Взаимосвязь состояния бытовой среды с комплексом негативных факторов производственной и городской среды. 	<p>2</p>	<p>ОК.01 – ОК.07</p>

<p>Тема 1.4. Воздействие негативных факторов на человека и среду обитания</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Вредные вещества. Классификация, агрегатное состояние, пути поступления в организм человека, распределение и превращение вредного вещества, действие вредных веществ и чувствительность к ним. Нормирование содержание вредных веществ. Негативное воздействие вредных веществ на среду обитания. 2. Механические колебания. 3. Постоянный и непостоянный шум, действие шума на организм человека. Ультразвук, контактное и акустическое действие ультразвука. 4. Электромагнитные поля. Понятие радиочувствительности. Острое и хроническое лучевое поражение. Острая и хроническая лучевая болезнь. Биологическое обоснование предельно допустимой дозы облучения. Радиационная гигиена населения. 5. Электрический ток. Воздействие электрического тока на организм человека. 	<p>2</p>	<p>ОК.01 – ОК.07</p>
	<p>Самостоятельная внеаудиторная работа обучающихся</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Проведение инструктажа по технике безопасности на рабочем месте (в зависимости от специальности СПО кратко сформулировать перечень своих обязанностей в области безопасности в соответствии со свое будущей профессией) 2. Составить реферативное сообщение по теме «Протекание чрезвычайной ситуации на производстве продовольственных товаров, на транспорте, электростанциях, при транспортировке, хранении и эксплуатации различной продукции и их последствия для человека, производственной и бытовой среды» (индивидуальные задания по каждой чрезвычайной ситуации) 3. Составить таблицу «Травмирующие и вредные факторы технических систем и бытовой среды при возникновении чрезвычайной ситуации» (индивидуальные задания) 4. Составьте прогноз «Что будет, если...?» (индивидуальное задание) 	<p>4</p>	<p>ОК.01 – ОК.07</p>

<p align="center">Раздел 2. БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ В ЧРЕЗВЫЧАЙНЫХ СИТУАЦИЯХ</p>		9	
<p>Тема 2.1. Чрезвычайные ситуации природного, техногенного и военного характера</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Чрезвычайные ситуации природного и техногенного характера, причины и их возможные последствия. 2. Основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту. 3. Опасные природные явления. 4. Техногенные опасности и угрозы 5. Чрезвычайные ситуации военного характера. Опасности, возникающие при ведении военных действий или вследствие этих действий (прямые, косвенные, связанные с изменением среды обитания людей). Ядерное, химическое, бактериологическое оружие. Обычные средства поражения. 6. Международный и внутригосударственный терроризм. 	2	ОК.01 – ОК.07
<p>Тема 2.2. Организационные основы защиты населения от чрезвычайных ситуаций мирного и военного времени</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. МЧС России – федеральный орган управления в области защиты населения и территорий от чрезвычайных ситуаций. Основные задачи МЧС России в области гражданской обороны, защиты населения и территорий от чрезвычайных ситуаций. 2. Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций (РСЧС). Задачи РСЧС, силы и средства. 3. Гражданская оборона, её структура и задачи по защите населения от опасностей, возникающих при ведении военных действий или вследствие этих действий. 	1	ОК.01 – ОК.07

<p>Тема 2.3. Основные принципы и нормативная база защиты населения от чрезвычайных ситуаций</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Законодательные акты и нормативно-техническая документация по действиям в чрезвычайных ситуациях. Основные положения Федеральных Законов «О защите населения и территории от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера» и «О гражданской обороне». 2. Основные мероприятия, проводимые в Российской Федерации по защите населения от чрезвычайных ситуаций. Инженерная защита населения. Мероприятия медицинской защиты, мероприятия по обеспечению пожарной безопасности. 3. Правила безопасного поведения при пожарах. Организация аварийно-спасательных и других неотложных работ в зонах чрезвычайных ситуаций. 	1	ОК.01 – ОК.07
<p>Тема 2.4. Обеспечение устойчивости функционирования объектов экономики</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Понятие об устойчивости объектов экономики в чрезвычайной ситуации. Факторы, определяющие стабильность функционирования технических систем и бытовых объектов. Критерии устойчивости. 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 серьёзной угрозе национальной безопасности России. 2. Основные мероприятия, обеспечивающие повышение устойчивости объектов экономики. Обеспечение надёжной защиты рабочих и служащих, повышение надёжности инженерно-технического комплекса. Системы непрерывного контроля. Подготовка объектов к переводу на аварийный режим работы, подготовка к восстановлению нарушенного производства. 	2	ОК.01 – ОК.07

	<p>Самостоятельная внеаудиторная работа обучающихся</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. На основании изученного материала разработайте схему типовой структуры гражданской обороны на объекте экономики с учетом профиля подготовки (индивидуальное задание). 2. Подготовьте приказ руководителя аварийно-спасательного формирования на выполнение необходимых работ в случае аварии на объекте, соответствующем профилю подготовки (индивидуальное задание). 3. Подготовьте предложения о составе комиссии по повышению устойчивости функционирования объекта экономики: поликлиники, стационара, лаборатории, аптеки (по профилю образовательного учреждения). 	3	
Раздел 3. Основы военной службы		14	
Тема 3.1. Основы обороны государства	<p>Содержание учебного материала</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Национальная безопасность и национальные интересы России. Угрозы национальной безопасности России. Обеспечение национальных интересов России. Военная доктрина Российской Федерации. Военная организация Российской Федерации. 2. Вооруженные силы России, их структура и предназначение. Основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО. 	2	ОК.01 – ОК.07
Тема 3.2. Организация воинского учета и военная служба	<p>Содержание учебного материала</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Воинский учет. Прохождение военной службы по призыву и по контракту. Основные виды воинской деятельности. Перечень военно-учетных специальностей. Обеспечение безопасности военной службы. Обязательное государственное страхование жизни и здоровья военнослужащих. Правовые основы военной службы. 2. Воинская обязанность, её основные составляющие. Требования 	2	ОК.01 – ОК.07

	военной деятельности, предъявляемые к физическим, психологическим и профессиональным качествам военнослужащего. Общие должностные и специальные обязанности военнослужащих. Статус военнослужащего. Права и ответственность военнослужащего. Международные правила поведения военнослужащего в бою.		
	Практические занятия 1. Организация медицинского освидетельствования и медицинского обследования граждан при постановке их на воинский учет и при призыве на воинскую службу. 2. Обязательная и добровольная подготовка граждан к военной службе.	2	ОК.01 – ОК.07
Тема 3.3. Военно-патриотическое воспитание молодежи.	Содержание учебного материала 1. Боевые традиции Вооруженных сил России. 2. Патриотизм и верность воинскому долгу – основные качества защитника Отечества. 3. Дружба, воинское товарищество – основы боевой готовности частей и подразделений. 4. Воинские символы и ритуалы.	4	ОК.01 – ОК.07
	Самостоятельная внеаудиторная работа обучающихся 1. Изучение основных законов и нормативных правовых актов Российской Федерации, определяющих порядок несения военной службы. 2. Изучение положений Международного гуманитарного права, обеспечивающих защиту жертв вооруженных конфликтов и определяющих правила поведения военнослужащих в бою.	4	ОК.01 – ОК.07
Раздел 4. Основы медицинских знаний и оказание первой медицинской помощи		<i>II</i>	
Тема 4.1. Первая	Содержание учебного материала 1. Общие правила оказания первой медицинской помощи. Первая	1	ОК.01 – ОК.07

медицинская помощь при ранениях, несчастных случаях и заболеваниях.	медицинская помощь при массовых поражениях. Характеристика ситуаций, при которых возможно массовое поражение людей. Правила оказания само- и взаимопомощи в различных чрезвычайных ситуациях природного и техногенного характера, в условиях военного времени.		
	Практические занятия <ol style="list-style-type: none"> 1. Первая медицинская помощь при ранениях, несчастных случаях и заболеваниях. 2. Способы временной остановки кровотечения. Обработка ран. Профилактика шока. 3. Первая медицинская помощь при травмах опорно-двигательного аппарата. 4. Первая медицинская помощь при остановке сердца. Правила проведения базовой сердечно-легочной реанимации. 5. Тактика оказания первой помощи при массовых поражениях. 	6	ОК.01 – ОК.07
	Самостоятельная внеаудиторная работа обучающихся <ol style="list-style-type: none"> 1. Составить алгоритмы оказания первой медицинской помощи при кровотечениях, травмах, ожогах, отморожениях, отравлениях 	4	ОК.01 – ОК.07
Зачет		2	
	Всего:	46	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета «Безопасность жизнедеятельности».

Оборудование учебного кабинета:

- типовое оборудование (столы, стулья, шкафы)
- аудиторная доска с магнитной поверхностью и набором приспособлений для крепления таблиц
- видеотека мультимедийных учебных программ (мультимедийные обучающие программы и электронные учебники по основным разделам БЖ, видеофильмы по разделам курса БЖ, презентации по темам безопасности жизнедеятельности)
- нормативно-правовые документы
- учебная литература
- раздаточный материал
- различные приборы (войсковой прибор химической разведки (ВПХР), дозиметры)
- индивидуальные средства защиты (респираторы, противогазы, ватно-марлевые повязки)
- общевойсковой защитный комплект
- противохимический пакет
- сумки и комплекты медицинского имущества для оказания первой медицинской, доврачебной помощи (сумка СМС)
- перевязочные средства (бинты, лейкопластыри, вата медицинская компрессная, косынка медицинская (перевязочная), повязка медицинская большая стерильная, повязка медицинская малая стерильная)
- медицинские предметы расходные (булавка безопасная, шина проволочная, шина фанерная)
- грелка
- жгут кровоостанавливающий
- индивидуальный перевязочный пакет
- шприц-тюбик одноразового пользования
- носилки санитарные
- макет простейшего укрытия в разрезе
- макет убежища в разрезе
- тренажер для оказания первой помощи
- учебно-наглядные пособия по дисциплине «Безопасность жизнедеятельности»
 - набор плакатов или электронные издания
 - массогабаритный макет автомата Калашникова

Технические средства обучения:

- компьютер
- мультимедийный проектор
- экран
- телевизор с универсальной подставкой
- DVD-плеер

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Варющенко С.Б., Гостев В.С., Киршин Н.М. «Безопасность жизнедеятельности и медицина катастроф», ОИЦ «Академия», 2014.
7. Сапронов Ю.Г., Сыса А.Б., Шахбазян В.В. «Безопасность жизнедеятельности», ОИЦ «Академия», 2015.
10. Ген Е.Е. «Основы медицинских знаний», ОИЦ "Академия", 2014.

Дополнительные источники:

1. Афанасьев Ю.Г. Безопасность жизнедеятельности. Часть 1. /Овчаренко А.Г., Трутнева Л.И., Раско С.Л., Мякшин А.Д. - Изд-во Алт. гос. техн. ун-т. БТИ, - Бийск, 2006.
2. Артюнина Г.П., Игнаткова С.А. Основы медицинских знаний. Здоровье, болезнь и образ жизни. – М., 2006.
3. Афанасьев. Ю. Г. Приборы радиационной и химической разведки [Текст]: метод. рекомендации к практическим работам по курсу «Безопасность жизнедеятельности» для студентов всех форм обучения / Ю. Г. Афанасьев, А. Г. Овчаренко, Л. И. Трутнева; Алт. гос. техн. ун-т, БТИ. - Бийск: Изд-во Алт. гос. техн. ун-та, 2003.
4. Марков В.В. Основы здорового образа жизни и профилактика болезней. Методическое пособие для студентов. – М., 2000.
5. Овчаренко А.Г., Раско С.Л. Электростатическая безопасность пожаро- и взрывоопасных производств./ Изд-во Алт. гос. техн. ун-та. 2006.
6. Раско С.Л., Овчаренко А.Г. Введение в курс «Безопасность жизнедеятельности»: метод. рекомендации по выполнению практических занятий по курсу «Безопасность жизнедеятельности» / Алт. гос. техн. ун-т, БТИ. - Бийск, 2006.
- 7.Раско С.Л., Овчаренко А.Г. Стихийные бедствия: возникновение, последствия и прогнозирование: учебное пособие к практическим работам по курсу «Безопасность жизнедеятельности» / Алт. гос. техн. ун-т, БТИ. - Бийск. 2006.
- 8.Сапронов Ю.Г, Сыса А.Б., Шахбазян В.В. Учеб. Пособие для студентов учреждений сред. Проф. Образования «Безопасность жизнедеятельности»- М.: Издательский центр «Академия», 2003.
- 9.Сапронов Ю. Г. Безопасность жизнедеятельности: Учеб. Пособие для студентов учреждений сред. Проф. Образования / Ю. Г. Сапронов, А. Б. Сыса, В. В. Шахбазян. – М.: Издательский центр «академия», 2003. – 320с.
10. Смирнов А. Т. и др. Основы военной службы: Учеб. Пособие для студентов учреждений сред. Проф. Образования/ А. Т. Смирнов, Б. И. Мишин, В. А. Васнев; Под общей ред. А. Т. Смирнова. – 2-е изд., стереотип. М.: Издательский центр «Академия»: Мастерство: Высшая школа, 2001. – 240с.
11. Общие вопросы безопасности жизнедеятельности
http://umka.nrpk8.ru/library/courses/bgd/tema1_1.dbk
12. Методические пособия, статьи для обучения в сферах безопасности, здоровья, БЖД, ОБЖ, ПДД, ЗОЖ, педагогики, методики преподавания для ДОУ, школ, вузов

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

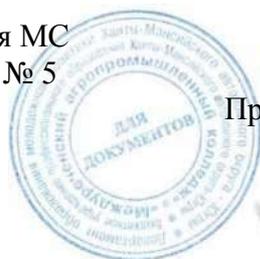
Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1	2
Умения:	
организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;	тестирование, оценка решения ситуационных задач и выполнения 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 использовать средства индивидуальной защиты и оценка правильности их применения; решение ситуационных задач по использованию средств коллективной защиты; тестирование, устный опрос.
применять первичные средства пожаротушения;	Демонстрация умения пользоваться первичными средствами пожаротушения и оценка правильности их применения; тестирование; оценка решения ситуационных задач; устный опрос; оценка выполнения внеаудиторной самостоятельной работы
ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности;	Устный опрос; тестирование
применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;	Тестирование, оценка правильности решения ситуационных задач
владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;	Наблюдение в процессе теоретических и практических занятий
оказывать первую помощь пострадавшим	Демонстрация умения оказывать

	первую помощь пострадавшим, оценка правильности выполнения алгоритма оказания первой помощи; оценка решения ситуационных задач; тестирование, устный опрос. Оценка правильности выполнения внеаудиторной самостоятельной работы
Знания:	
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 самостоятельной внеаудиторной работы
основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;	Устный опрос, тестирование, оценка правильности выполнения самостоятельной внеаудиторной работы
основы военной службы и обороны государства;	
задачи и основные мероприятия гражданской обороны; способы защиты населения от оружия массового поражения;	Устный опрос, тестирование, оценка правильности выполнения самостоятельной внеаудиторной работы
меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;	Устный опрос, тестирование, оценка правильности выполнения самостоятельной внеаудиторной работы
организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;	Устный опрос, тестирование
основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;	Устный опрос, тестирование
область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;	Устный опрос, тестирование, оценка правильности выполнения самостоятельной внеаудиторной работы
порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим	Устный опрос, тестирование, оценка правильности выполнения самостоятельной внеаудиторной работы

Департамент образования и молодёжной политики
Ханты-Мансийского автономного округа - Югры
Бюджетное учреждение профессионального образования
Ханты-Мансийского автономного округа - Югры
«Междуреченский агропромышленный колледж»

Согласовано
Протокол заседания МС
от «13» 03 2017 г. № 5

Утверждено
Директор
Лунина Н.Н. Лунина
Приказ от «07» 08 2017 г. №229-1/од



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОПЦ.09 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА**

Профессия –	Повар, кондитер
Код профессии -	43.01.09
Срок обучения -	3 года 10 месяцев
Квалификация -	<i>Повар, кондитер</i>
Базовое образование -	основное общее
Получаемое образование -	среднее профессиональное с получением среднего общего образования

Рабочая программа учебной дисциплины ОПЦ.09 Физическая культура разработана с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов СПО по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» от 09.12.2016 №1569, зарегистрирован в Министерстве юстиции РФ 22.12.2016 №44898.

Организация-разработчик: бюджетное учреждение профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа - Югры «Междуреченский агропромышленный колледж»

Разработчик(и): Бурдаев Федор Михайлович, преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОПЦ.09 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебная дисциплина ОПЦ.09 «Физическая культура» входит в состав дисциплин общепрофессионального 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;

знать:

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

– основы здорового образа жизни.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен обладать:

общими компетенциями:

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины «Физическая культура»:

максимальная учебная нагрузка обучающегося – 52 часа, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 40 часов,

-самостоятельной работы обучающегося – 12 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Наименование разделов	Максимальная нагрузка, час	Самостоятельная работа, час	Количество аудиторных часов		
			всего	в том числе	
				лекций, уроков	лабораторных, практических занятий
Раздел I. Легкая атлетика	14	4	14		54
Раздел II. Волейбол	12	2	12		33
Раздел III. Баскетбол	12	4	12		32
Раздел IV. Гимнастика	8	2	8		27
Раздел V. Лыжная подготовка	6	-	6		23
	52	12	52		40
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i>					

2.2. Тематический план и содержание учебной

дисциплины ОЦ.09 «Физическая культура»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Инструктаж по технике безопасности на занятиях		2	
Раздел 1. Легкая атлетика.	Содержание учебного материала:		
	1. Бег. Бег на короткие дистанции (100 м., 200 м., 400 м.). Техника бега – низкий старт, стартовый разбег, бег на дистанции, финиширование. Специальные упражнения бегуна (бег с ускорением, бег с ходу, с высокого и низкого стартов). Переменный бег, повторный бег. Эстафетный бег, передача и прием эстафетной палочки. Бег на средние дистанции, на длинные дистанции: 500м.,1000м.,2000м.,3000м, кросс. Техника бега – старт, стартовое ускорение. Бег на различных участках дистанции, бег по пересеченной местности, финиширование. Бег на время: юноши – 100м.,1000м.,3000 м; девушки – 100м., 500м.,2000м.		3
	2. Прыжки. Прыжки в длину с разбега. Специальные упражнения прыгуна в длину: разбег, толчок, полет и приземление. Подготовительные упражнения, применительно к избранному способа прыжка. Совершенствование техники прыжка способом «согнув ноги». Ознакомление с техникой прыжка способом «прогнувшись». Ознакомление с тройным прыжком с места и разбега. Прыжки в высоту с разбега. Специальные упражнения прыгуна в высоту. Совершенствование техники прыжка способом «перешагивание»		3
	3. Метание. Метание гранаты: техника - держание гранаты, разбег, скоростные шаги, финальное усилие, траектория полета. Специальные упражнения для обучения метанию гранаты с места, с 3-5 шагов разбега, с полного разбега. Метание гранаты на результат		3
	Практические занятия:	10	
	6. Отработка техники бега на короткие дистанции (100 м., 200 м., 400 м.,).		
	7. Отработка техники эстафетного бега, передача и прием эстафетной палочки		
	8. Отработка техники бега на средние и длинные дистанции: 500м.,1000м.,2000м.,3000м, кросс.		
	9. Отработка техники бега на различных участках дистанции, бег по пересеченной местности, финиширование		
	10. Сдача контрольных нормативов: бег на время: юноши – 100м.,1000м.,3000 м; девушки – 100м., 500м.,2000м.		
11. Выполнение специальных упражнений прыгуна в длину: разбег, толчок, полет и приземление			
12. Совершенствование техники прыжка способом «согнув ноги»			
13. Выполнение специальных упражнений прыгуна в высоту			
14. Выполнение специальных упражнений для обучения метанию гранаты			
15. Отработка техники метания гранаты			
16. Сдача контрольных нормативов: метание гранаты на результат			
Самостоятельная работа обучающихся: Индивидуальные занятия в спортивных секциях		4	

Раздел 2. Гимнастика.	Содержание учебного материала:			
	1.	Силовые упражнения: подтягивание, отжимания из различных положений, развитие мышц брюшного пресса и мышц спины		3
	2.	Упражнения для развития силы с отягощением: гантели разного веса, гири разного веса, штанга, набивные мячи.		3
	3.	Комплекс упражнений на тренажерах.		3
	Практические занятия:		6	
	17. Выполнение силовых упражнений для развития мышц плечевого пояса			
	18. Выполнение силовых упражнений для развития мышц брюшного пресса			
	19. Выполнение упражнений для развития силы с отягощением: гантели разного веса			
	20. Выполнение упражнений для развития силы с отягощением: гири разного веса			
	21. Выполнение упражнений для развития силы с отягощением: штанга			
	22. Выполнение упражнений для развития силы с отягощением: с набивными мячами.			
	23. Выполнение комплексных упражнений на тренажерах			
	24. Сдача контрольных нормативов			
	Самостоятельная работа обучающихся:		2	
1. Самостоятельное выполнение упражнений:				
1.1. для интенсивного развития силы и веса тела – наибольшее количество повторений (5-6 раз) с относительно большими отягощениями;				
1.2. для общего развития мускулатуры среднее количество повторений (8-10 раз) с умеренными отягощениями;				
1.3. для удаления жировых отложений, выработки рельефа и повышения мышечной выносливости – большее количество повторений (15 и более) с относительно небольшими отягощениями				
2. Индивидуальные занятия в спортивных секциях				
Раздел 3. Баскетбол.	Содержание учебного материала:			
	1.	Техника игры. Перемещения, бег обычным и приставным шагом с изменением направления и скорости, старты, прыжки, остановки, повороты		3
	2.	Владение мячом: ловля-передача мяча на месте и в движении, ведение на месте и в движении, броски по кольцу		3
	3.	Техника игры в защите: защитная стойка, перемещения, передвижения обычными и приставными шагами в различных направлениях, передвижения спиной вперед		3
	4.	Техника владения мячом и противодействия: овладение мячом при отскоках от щита или кольца, перехваты, вырывание и выбивание мяча. Способы противодействия броскам в кольцо		3
	5.	Техника игры в нападении: индивидуальные тактические действия игрока с мячом и без мяча, взаимодействие двух и трех игроков без противника и с противником, варианты тактических схем в нападении. Нападение постепенное, быстрое в отрыв. Нападение через центрального игрока		3
	6.	Тактика игры в защите: действия в защите против игрока с мячом, без мяча, взаимодействие двух, трех и более игроков в защите, командные действия, варианты тактических систем в защите. Личная		3

	защита, смешанная защита, зонная защита		
	Практические занятия: 34. Выполнение перемещений, бега обычным и приставным шагом с изменением направления и скорости, стартов, прыжков, остановок, поворотов 35. Выполнение ловли-передачи мяча на месте и в движении, ведение на месте и в движении, броски по кольцу. 36. Выполнение бросков в кольцо со штрафной линии 37. Отработка техники игры в защите 38. Выполнение бросков в кольцо с точек трапеции 39. Отработка техники игры в нападении 40. Отработка вариантов тактических систем в защите 41. Отработка в двухсторонней игре различных схем нападения и защиты	8	
	Самостоятельная работа обучающихся: 1. Индивидуальные занятия в спортивных секциях	4	
Раздел 4. Волейбол.	Умения: выполнять перемещения приставным шагом, приём мяча снизу, сверху, нападающий удар, блоки, подачи мяча; технично выполнять различные игровые приемы Знания: правил игры в волейбол; варианты схем нападения, защиты; организации и проведения соревнований; личную гигиену, предупреждение травматизма		
	Практические занятия: 42. Выполнение перемещений приставными шагами вправо, влево, вперед, назад, выпады в различных направлениях 43. Отработка приёма мяча снизу, сверху. 44. Отработка одиночного и группового блокирования, игра после блока, страховка блока 45. Отработка техники владения мячом 46. Выполнение элементов техники нападения 47. Выполнение подач 48. Отработка нападающего удара в парах. 49. Отработка различных вариантов схем защиты, нападения в двухсторонней игре.	10	
	Самостоятельная работа обучающихся: 1. Индивидуальные занятия в спортивных секциях	2	
	Сдача контрольных нормативов		
Раздел 5. Лыжная подготовка.	Содержание учебного материала:		
	1. Специальные и подводящие упражнения: имитация отдельных поз и элементов техники: стойка, посадка, работа рук, ног, отталкивание ногой, перенос тела с ноги на ногу, одновременное скольжение, понятие «прокат» и «перекат»; имитация лыжных ходов и переходов с одного хода на другой, на месте и в движении		3
	2. Строевые приемы с лыжами и на лыжах. Повороты на лыжах на месте: переступанием, махом, прыжком. Техника передвижения на лыжах: переменный двухшажный ход, одновременный бесшажный, одновременный двухшажный ход. Переход с одновременных ходов к попеременным и		3

	обратно. Выбор способов передвижений в зависимости от рельефа местности, условий скольжения		
3.	Техника подъемов: скользящим шагом, «полуелочкой», ступающим шагом, «елочкой», «лесенкой»		3
4.	Техника спусков: основная стойка, высокая стойка, низкая стойка. Преодоление неровностей, препятствий		3
5.	Техника торможений: «плугом», «упором», «боковым соскальзыванием», «упором на одну и две палки»		3
6.	Техника поворотов: переступанием, «упором», «плугом». Преодоление препятствий перелезанием, перешагиванием		3
Практические занятия:		6	
65. Выполнение строевых приемов с лыжами и на лыжах			
66. Выполнение имитации отдельных поз: стойка, посадка, работа рук, ног.			
67. Отработка техники попеременных ходов			
68. Отработка техники одновременных ходов			
69. Отработка техники конькового хода			
70. Выполнение на лыжах техники спусков			
71. Выполнение на лыжах техники торможений			
72. Выполнение на лыжах техники поворотов			
73. Отработка преодолений неровностей, препятствий.			
74. Передвижение по трассе с применением различных ходов, поворотов, подъемов, спусков, торможений			
75. Сдача контрольных нормативов: гонки на время: юноши- 5 км, девушки – 3 км			
Самостоятельная работа обучающихся:			
1. Индивидуальные занятия в спортивных секциях			
Дифференцированный зачет			
Всего		52	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

- эстафетные палочки
- рулетка, гранаты 700 гр. и 500 гр.
- флажки, секундомеры, мегафон
- штанги, гантели разного веса или наборные, гири разного веса
- брусья, помост, резиновые коврики
- мячи баскетбольные
- сетки волейбольные, мячи, насос, свистки
- измеритель высоты, вышка для судьи
- мячи футбольные, сетки для ворот
- лыжи, палки, лыжные ботинки с креплением, лыжная мазь
- спасательные средства (надувные или пробковые круги)
- душевые

Технические средства обучения:

- видеопроектор
- экран проекционный
- музыкальный центр
- телевизор
- компьютер с лицензионным программным обеспечением

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

1. Переверзев В.А. Физическая культура. – Москва: «Инфра-М», 2016г.
2. Бароненко В.А. Здоровье и физическая культура студента. Учебник. – Москва: «Инфра-М», 2014г.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Требования к организации практических занятий

Для проведения практических занятий на основании медицинских данных о состоянии здоровья, физического развития и подготовленности студентов разделяют на основную, подготовительную и специальную группы. На основании данных о состоянии здоровья, физического развития и подготовленности, студенты распределяются для практических занятий по программе физического воспитания на основную, подготовительную и медицинскую группы.

Название группы	Медицинская характеристика группы	Допускаемая физическая нагрузка
основная	Лица без отклонений в состоянии здоровья, а также лица, имеющие незначительные отклонения в состоянии здоровья, при достаточном физическом развитии и физической подготовленности	Занятия по учебной программе физического воспитания в полном объеме занятий, занятия в одной из спортивных секций, участие в соревнованиях.
подготовительная	Лица без отклонений в состоянии здоровья, а также лица, имеющие незначительные отклонения в состоянии здоровья, с недостаточной физической подготовленностью	Занятия по учебной программе физического воспитания при условии постепенного освоения комплекса двигательных навыков и умений, особенно связанных с предъявлением организму повышенных требований. Дополнительные занятия для повышения уровня физической подготовленности и физического развития.
специальная	Лица, имеющие отклонения в состоянии здоровья постоянного и временного характера, требующие ограничения физических нагрузок, допущенные к выполнению учебной и производственной работы.	Занятия по специальным учебным программам

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 занятия)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:	

использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей	<ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка наблюдения на практическом занятии; - экспертная оценка выполнения контрольных нормативов <p>Дифференцированный зачет</p>
Знания:	
роли физической культуры в общекультурном профессиональном и социальном развитии человека;	- экспертная оценка выполнения самостоятельной работы
основ здорового образа жизни	Дифференцированный зачет

Ханты-Мансийский автономный округ – Югра
Бюджетное учреждение профессионального образования
«Междуреченский агропромышленный колледж»

Согласовано
Протокол заседания МС
от «13» 03 2017 г. № 5



Утверждено
Директор
Н.Н. Лунина Н.Н. Лунина
Приказ от «07» 08 2017 г. №229-1/од

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОПЦ 10 ЛОГИСТИКА В СФЕРЕ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

Профессия –	Повар, кондитер
Код профессии -	43.01.09
Срок обучения -	3 года 10 месяцев
Квалификация -	<i>Повар, кондитер</i>
Базовое образование -	основное общее
Получаемое образование	среднее профессиональное с получением среднего общего образования

Рабочая программа учебной дисциплины ОПЦ.10 Логистика в сфере общественного питания разработана с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов СПО по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» от 09.12.2016 №1569, зарегистрирован в Министерстве юстиции РФ 22.12.2016 №44898.

Организация-разработчик: БУ «Междуреченский агропромышленный колледж»

Разработчик:

Завьялов Илья Александрович, мастер производственного обучения

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОПЦ.10 «Логистика в сфере общественного питания» входит в профессиональный цикл (вариативная часть) как общепрофессиональная дисциплина и имеет связь с дисциплиной ОПЦ 04. «Экономические и правовые основы профессиональной деятельности» и со всеми профессиональными модулями.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК.01	использовать теоретические знания в практических целях, решать проблемы; отвечать за качество труда и обучения; выбор способов и методов самообучения.	грамоту и счет, последовательность этапов повышения квалификации.
ОК.02	адекватно вести себя в различных производственных и жизненных ситуациях; отказаться от собственных предубеждений при принятии решений. планировать, организовывать и оценивать собственную деятельность. выбор ролевой позиции при обращении.	правила делового этикета; ролевое разделение труда при работе в группе.
ОК.03	пользоваться персональным компьютером и средствами оргтехники; составлять информационные базы (картотеку, электронную), находить необходимую информацию, пользуясь различными каталогами; систематизировать информацию; выбор средств и способов поиска, сбора и применения информации.	основные справочные и периодические издания, в которых можно найти интересующую информацию; компьютерные программы, используемые при работе с информацией.
ОК.04	использовать исследовательские методы; ставить перед собой вопросы; осуществлять планомерный поиск ответов; вскрывать причины и последствия фактов; вырабатывать точку зрения и отстаивать ее при помощи логических доводов; организовывать и осуществлять деятельность в соответствии с поставленной задачей; мыслить логично, действовать быстро; выполнять действия в соответствии с поставленной задачей.	методы, как рассудить объективно и поступить логично, с учетом, как своей точки зрения, так и других мнений;
ОК.5	составить резюме, пройти интервью с работодателем, заключить договор; навыки общения; выбор способов поиска работы.	способы поиска работы, источники информации о группе.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	34
в том числе:	
теоретическое обучение	20
практические занятия	12
самостоятельная работа	2
Промежуточная аттестация в форме экзамена	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОПЦ.10 Логистика в сфере общественного питания

№	Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объём часов	Осваиваемые элементы компетенций
		Содержание раздела	2	
1	Раздел 1. Услуги общественного питания	Тема 1.Общая характеристика процесса обслуживания.	1	
		Тема 2.Услуги общественного питания и требования к ним. Характеристика методов и форм обслуживания	1	
		Содержание раздела	3	
2	Раздел 2.	Тема 1.Торговые помещения.	1	
		Тема 2.Виды торговых помещений. Характеристика торговых помещений	1	
		Тема 3.Интерьер предприятий общественного питания.	1	
		Содержание раздела	8	
3	Раздел 3.	Тема 1.Столовая посуда, приборы, столовое белье	1	
		Тема 2.Виды столовой посуды и столовых приборов.	1	
		Тема 3.Характеристика фарфоровой, фаянсовой и керамической посуды	1	
		Тема 4.Характеристика хрустальной и стеклянной посуды	1	
		Тема 5.Характеристика металлической посуды	1	
		Тема 6.Характеристика деревянной и пластмассовой посуды и приборов	1	
		Самостоятельная работа: Подготовить презентацию РР «Классификация столовых приборов»	2	
		Содержание раздела	4	
4	Раздел 4.	Тема 1.Меню и прейскуранты	2	
		Тема 2.Назначение и принципы составления меню и прейскурантов.	1	
		Тема 3.Написание меню	1	

		Содержание раздела	4	
5	Раздел 5.	Тема 1.Подготовка зала к обслуживанию потребителей	2	
		Тема 2. Подготовка посуды, приборов, столового белья.	1	
		Тема 3. Подготовка персонала к обслуживанию.	1	
		Содержание раздела	13	
6	Раздел 6.	Тема 1.Виды обслуживания потребителей в ресторанах	2	
		Тема 2. Встреча и размещение гостей, прием и оформление заказа.	2	
		Тема 3. Способы подачи блюд и закусок.	2	
		Тема 4. Правила подачи холодных блюд и закусок.	1	
		Тема 5.Правила подачи горячих закусок	1	
		Тема 6.Правила подачи супов	1	
		Тема 7.Правила подачи вторых горячих блюд	1	
		Тема 8.Правила подачи сладких блюд, горячих и холодных напитков.	1	
		Дифференцированный зачет	2	
53	Итого		34	

3.Контроль планируемого результата обучения.

Требования к условиям организации и реализации образовательного процесса. При реализации настоящей типовой программы по специальности для промежуточного и итогового предусмотрено проведение

1-самостоятельная работа

1-экзамен

Контроль по дисциплине предусматривает проведение промежуточной и итоговой аттестации, основными формами которой являются: самостоятельная работа, экзамен
Контрольные задания разрабатываются с целью оценки и определения уровня усвоения обучающимися содержания программного материала по дисциплине в соответствии с уровнем профессиональной квалификации.

При реализации типовой учебной программы целью обучения выступает совокупность базовых, профессиональных и специальных компетенций, способом достижения образовательной цели является личностно-ориентированный деятельный подход.

Вопросы для контроля знаний.

1. Назовите виды столовой посуды и приборов, требования к ним.
2. Дайте характеристику фарфоровой и фаянсовой посуды
3. Перечислите ассортимент фарфоро-фаянсовой посуды
4. Назовите виды фарфорово-фаянсовой посуды для подачи хлеба и холодных закусок
5. Какая посуда используется для подачи первых блюд?
6. Перечислите виды посуды для подачи вторых блюд
7. Какая посуда используется для подачи десертных блюд и горячих напитков?
8. Перечислите ассортимент керамической посуды
9. Дайте характеристику хрустальной и стеклянной посуды
10. Перечислите ассортимент стеклянной посуды
11. Дайте характеристику рюмок, бокалов, фужеров, их назначение
12. Дайте характеристику металлической посуды
13. В чем подают горячие закуски?
14. Какая металлическая посуда используется для подачи супов и вторых блюд?
15. Для чего используются таганчики?
16. Какая металлическая посуда используется при подаче горячих закусок?
17. Какие приборы относят к основным, их назначение и характеристика?
18. Перечислите ассортимент вспомогательных столовых приборов, их назначение, характеристика
19. Дайте характеристику деревянной и пластмассовой посуды
20. Дайте столового белья, их характеристика.

4.Перечень литературы и средств обучения.

4.1 Основная литература:

1. Радченко Л.А. Обслуживание на предприятиях общественного питания.
2. Усов В.В., Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания
3. Панова Л.А. Обслуживание на предприятиях общественного питания
4. Богужева В.И. Обслуживание посетителей в ресторане.

4.2 Дополнительная литература

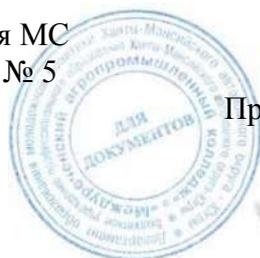
1. Грем Браун, Карон Хэпнер. Настольная книга официанта
2. Михайлова М.С. Товароведение вкусовых товаров для официантов, барменов.

4.3 Перечень рекомендуемых средств обучения.

1. Натуральные образцы инструментов официанта;
2. Комплекты столовой, чайной, кофейной посуды
3. Комплекты столовых приборов
4. Комплекты столового белья

Департамент образования и молодежной политики
Ханты-Мансийского автономного округа - Югры
Бюджетное учреждение профессионального образования
Ханты-Мансийского автономного округа - Югры
«Междуреченский агропромышленный колледж»

Согласовано
Протокол заседания МС
от «13» 03 2017 г. № 5



Утверждено
Директор
Лунина Н.Н. Лунина
Приказ от «07» 08 2017 г. №229-1/од

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОПЦ.11 ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ СЫРЬЯ

Профессия –	Повар, кондитер
Код профессии -	43.01.09
Срок обучения -	3 года 10 месяцев
Квалификация -	<i>повар, кондитер</i>
Базовое образование -	основное общее
Получаемое образование	среднее профессиональное с получением среднего общего образования

г.п. Междуреченский, 2017 г.

Рабочая программа учебной дисциплины ОПЦ.11 «Организация хранения и контроль запасов сырья» разработана с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов СПО по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» от 09.12.2016 №1569, зарегистрирован в Министерстве юстиции РФ 22.12.2016 №44898.

Организация-разработчик: бюджетное учреждение среднего профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа-Югры «Междуреченский агропромышленный колледж»

Разработчик: Завьялов Илья Александрович – мастер производственного обучения

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	10

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОПЦ.11 ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ СЫРЬЯ

1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОПЦ.11 «Организация хранения и контроль запасов сырья» входит в профессиональный цикл как общепрофессиональная учебная дисциплина.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10	<ul style="list-style-type: none"> – определять наличие запасов и расход продуктов; – оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов; – проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов; – принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов; – оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения 	<ul style="list-style-type: none"> – ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров; – общие требования к качеству сырья и продуктов; – условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов; – методы контроля качества продуктов при хранении; – способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов; – виды снабжения; – виды складских помещений и требования к ним; – периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования; – методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания; – программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд; – современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве; – методы контроля возможных хищений запасов на производстве; – правила оценки состояния запасов на производстве; – процедуры и правила

		инвентаризации запасов продуктов; – правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков; – виды сопроводительной документации на различные группы продуктов.
--	--	---

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	66
в том числе:	
теоретическое обучение	30
практические занятия	26
самостоятельная работа	-
консультация, экзамен	10
Промежуточная аттестация в форме экзамена	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОПЦ.11 Организация хранения и контроль запасов сырья

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
Раздел 1. Основы товароведения продовольственных товаров		18	
Тема 1.1. Оценка качества продовольственных товаров	Содержание учебного материала	10	
	Основные понятия: качество, показатели качества. Общие требования к качеству сырья и продуктов. Свойства и показатели, характеризующие качество сырья и продовольственных товаров. Деление свойств продовольственных товаров на две группы: потребительские и технологические. Группы показателей качества продовольственных товаров и их значимость. Дефекты: понятие, классификация, диагностика по отличительным признакам, причины возникновения и способы устранения.	6	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4
	Практическая работа: №1 Анализ показателей качества пищевых продуктов по стандартам и установление общих и специфичных показателей для товаров однородных и разнородных групп.	4	
Тема 1.2. Товароведная характеристика продовольственных товаров	Содержание учебного материала	8	
	Общая классификация продовольственного сырья и пищевых продуктов на группы и их признаки. Классификация, ассортимент, характеристики основных групп продовольственных товаров. Состояние рынка продовольственных товаров.	4	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4
	Практическая работа №2 Изучение ассортимента различных групп продовольственных товаров (индивидуальные задания);	4	
Раздел 2. Организация продовольственного снабжения складского и тарного хозяйства		34	
Тема 2.1. Виды продовольственного снабжения	Содержание учебного материала	12	
	Снабжение: понятие, значение. Виды снабжения и основные требования к организации снабжения. Источники снабжения и поставщики. Виды поставщиков. Организация договорных отношений с поставщиками. Нормативные и технические документы, регламентирующие порядок снабжения. Организация приемки продовольственных товаров, особенности приемки. Порядок приемки продовольственных товаров по количеству и качеству. Технологический процесс товародвижения, повышение его эффективности.	6	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4
	Практическое занятие № 3 Анализ соблюдения основных требований по организации снабжения предприятий общественного питания (продовольственное)	6	
	Практическая работа №4 Определение перечня поставщиков товаров по конкретному предприятию, форм поставок,		

	способов и маршрутов доставки. Составление графиков завоза продуктов. Изучение нормативных и технических документов, регламентирующих приемку товаров по количеству и качеству (Инстр. П6,П7 и прочее)		
Тема 2.2. Организация складского и тарного хозяйства	Содержание учебного материала	12	
	Складское хозяйство: понятие, назначение. Виды складских помещений и требования к ним. Виды оборудования складских помещений. Периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования. Тарное хозяйство: понятие, назначение. Организация тарного хозяйства. Тара: понятие, функции, назначение, классификация, требования. Организация товарооборота: приемка, вскрытие, хранение и возврат.	6	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4
	Практическая работа № 5 Анализ приемки, хранения и возврата тары на производстве Практическая работа №6 Анализ организации складского хозяйства и хранения продуктов в конкретном предприятии (по заданию преподавателя). Составление графиков технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования. Составление мероприятий по сокращению расходов по таре.	6	
Тема 2.3. Условия хранения различных видов продовольственных продуктов	Содержание учебного материала	10	
	Условия хранения, упаковки, транспортирование и реализация различных видов продовольственных продуктов. Методы контроля качества продуктов при хранении. Возможные риски при хранении и способы их устранения. Способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов. Современные способы обеспечения правильной сохранности продовольственных продуктов на предприятиях общественного питания.	4	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4
	Практическое занятие № 7 Оценка условий хранения и состояния продовольственных товаров Практическая работа №8 Изучение условий и сроков хранения основных продуктов питания на производстве на конкретном предприятии)	6	
Раздел 3. Контроль запасов и расхода продуктов		4	
Тема 3.1. Контроль наличия запасов продуктов	Содержание учебного материала	4	
	Товарные запасы: понятие, значение. Способы обеспечения запасов сырья и продуктов. Правила оценки состояния запасов сырья. Методы контроля возможных хищений запасов на производстве. Способы инструктирования персонала в области обеспечения ответственности за сохранность запасов. Процедура и правила инвентаризации запасов продуктов. Программное обеспечение по управлению запасами на производстве. Степень ответственности работника в области контроля наличия запасов на производстве. Виды сопроводительной документации на различные группы продуктов. Правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов поступающих со склада и от поставщиков.	4	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4
Всего:		56	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Организации хранения и контроля запасов и сырья», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе

Печатные издания:

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>

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>

ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.

ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.

ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.

ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.

СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/

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

(профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.

СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 2 http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/

СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа: http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/

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

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

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

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

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

Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 192 с.

Сборник нормативных документов/ИД Ресторанные ведомости, 2012 г

Электронные издания:

1. <http://www.foodprom.ru/journalswww> - издательство - пищевая промышленность
2. <http://zaita.ru/kachestvo/tovarovedenie-i-ekspertiza-kachestva-potrebitelskix-tovarov.html> - товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров
3. www.restoracia.ru – комплексное оснащение ресторана
4. <http://www.tehdoc.ru/files.675.html> - интернет ресурс, посвященный вопросам охраны труда
5. <http://www.gosfinansy.ru> – справочная система

Дополнительные источники

1. Справочник «Нормативные документы для индустрии питания», ИГ Ресторанные ведомости, 2012
2. Журнал – Товароведение продовольственных товаров.
3. Журнал- Пищевая промышленность.
4. Журнал – Питание и общество
5. Журнал – Общепит

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>Знание:</p> <ul style="list-style-type: none"> ассортимента и характеристики основных групп продовольственных товаров; общих требований к качеству сырья и продуктов; условий хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов; методов контроля качества продуктов при хранении; способов и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов; видов снабжения; видов складских помещений и требования к ним; периодичности технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования; методов контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания; программного обеспечения управления расходом продуктов на производстве и движением блюд; современных способов обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве; методов контроля возможных хищений запасов на производстве; правил оценки состояния запасов на производстве; процедур и правил инвентаризации запасов 	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> -письменного/устного опроса; -тестирования; <p>-оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p>Промежуточная аттестация в форме экзамена</p> <ul style="list-style-type: none"> – тестирования; – выполнения практических заданий (по вариантам).

<p>продуктов; правил оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков; видов сопроводительной документации на различные группы продуктов.</p>		
<p>Умения: определять наличие запасов и расход продуктов; оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов; проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов; принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов; оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения.</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.</p>	<p>Текущий контроль: - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для самостоятельной работы, Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете</p>

Департамент образования и молодёжной политики
Ханты-Мансийского автономного округа - Югры
Бюджетное учреждение профессионального образования
Ханты-Мансийского автономного округа - Югры
«Междуреченский агропромышленный колледж»

Согласовано
Протокол заседания МС
от «13» 03 2017 г. № 5



Утверждено
Директор
Н.Н. Лунина Н.Н. Лунина
Приказ от «07» 08 2017 г. №229-1/од

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОПЦ.12 СОЦИАЛЬНАЯ ПСИХОЛОГИЯ**

Профессия -	Повар, кондитер
Код профессии -	43.01.09
Срок обучения -	3 года 10 месяцев
Квалификация -	повар, кондитер
Базовое образование -	основное общее
Получаемое образование -	среднее профессиональное с получением среднего общего образования

г.п. Междуреченский, 2017 г.

Рабочая программа учебной дисциплины ОПЦ.12 «Социальная психология» разработана с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов СПО по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» от 09.12.2016 №1569, зарегистрирован в Министерстве юстиции РФ 22.12.2016 №44898.

Организация-разработчик: бюджетное учреждение среднего профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа - Югры «Междуреченский агропромышленный колледж»

Разработчик: Васечкина О.В., преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОПЦ 12. СОЦИАЛЬНАЯ ПСИХОЛОГИЯ

1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОПЦ.12 «Социальная психология» входит в профессиональный цикл (вариативная часть) как общепрофессиональная дисциплина

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК.01 – ОК.04	<p>характеризовать основные социально-психологические понятия, выделяя их существенные признаки, закономерности и механизмы развития, функциональные особенности;</p> <p>анализировать социально-психологическую проблематику в профессиональных ситуациях и процессах, социально-психологическую феноменологию на макро- и микро- уровне;</p> <p>объяснять причинно-следственные и функциональные связи изученных социально-психологических объектов (включая взаимодействия личности и социума, социальных объединений, внутригрупповые и межгрупповые отношения);</p> <p>раскрывать на примерах изученные теоретические положения и понятия социальных и психологических наук;</p> <p>осуществлять поиск социально-психологической информации, представленной в различных знаковых системах (текст, схема, таблица, диаграмма, аудиовизуальный ряд); извлекать из неадаптированных оригинальных текстов (социально-психологических, научно-популярных, публицистических и др.) знания по заданным темам; систематизировать, анализировать и обобщать неупорядоченную социально-психологическую информацию;</p> <p>различать в ней факты и мнения, аргументы и выводы;</p> <p>оценивать действия субъектов социальной жизни, включая личность, группы, организации, с точки зрения морально-психологических норм;</p> <p>формулировать на основе приобретенных социально-психологических знаний собственные суждения и аргументы по определенным проблемам;</p> <p>подготавливать устное выступление, исследовательскую работу по социально-психологической проблематике;</p> <p>применять социальные и психологические знания в процессе решения познавательных задач по актуальным социально-психологическим проблемам;</p> <p>использовать приобретенные знания и умения в</p>	<p>основные проблемы и методы социальной психологии; закономерности общественно-социальной жизни людей;</p> <p>содержание понятия «социально-психологическая компетентность специалиста»;</p> <p>социально-психологические закономерности общения и взаимодействия людей, приемы и техники убеждающего воздействия на партнера в процессе общения, психологические основы деловой беседы и деловых переговоров, технологию формирования имиджа делового человека;</p> <p>типы социальных объединений, проблемы человеческих сообществ, психологические характеристики малой группы и положения индивида в группе, внутригрупповые и межгрупповые отношения, динамические процессы в малой социальной группе и способы управления ими, методы и методики исследования, коррекции и развития социально-психологических явлений и процессов в группе;</p> <p>социальную психологию личности, основные стадии, механизмы и институты социализации, содержание понятия «социальная установка личности», а также психологические условия формирования и изменения социальных установок личности;</p>

	<p>практической деятельности и повседневной жизни для:</p> <p>понимания сущности и социальной значимости своей будущей профессии, проявления к ней устойчивого интереса;</p> <p>организации собственной деятельности, выбора типовых методов и способов выполнения профессиональных задач, оценивания их эффективности и качества;</p> <p>принятия решения в стандартных и нестандартных ситуациях и умения брать за них ответственность;</p> <p>осуществления поиска и использования информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;</p>	
--	---	--

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	38
в том числе:	
теоретическое обучение	26
практические занятия (если предусмотрено)	10
самостоятельная работа	2
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОПЦ.12 Социальная психология

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
Раздел 1. Теоретико-методологические основы социальной психологии		4	
Тема 1.1. Объект, предмет и задачи социальной психологии	Содержание.	4	
	1. Определение социальной психологии. Место социальной психологии в системе научного знания.	2	
	2. Особый статус социальной психологии, ее отношения с социологией и психологией.		
	3. Связь социальной психологии с общественными и гуманитарными науками.		
	4. Практические занятия. Семинарское занятие по теме «Объект, предмет и задачи социальной психологии».	2	
Раздел 2. Социальная психология личности		6	
Тема 2.1. Проблема личности в социальной психологии	Содержание.	6	
	1. Индивид, человек, личность. Проблема биологического и социального. Определение личности. Феноменология, структура и динамика личности.	4	
	2. Структура личности С.Л. Рубинштейн. Структура личности З. Фрейда.		
	3. Введение понятий направленность, мотивация, потребность.		
	4. Практические занятия «Социально-психологический портрет личности. Этапы социализации. Социальная роль. Социальный статус»	2	

Тема 2.2. Личность в группе	Содержание		4	
	1	Социальная установка. Явление конформизма в группе.	4	
	2	Понятие социализации как «двустороннего процесса, включающего, с одной стороны, усвоение индивидом социального опыта путем вхождения в социальную среду, систему социальных связей, с другой стороны, процесс активного воспроизводства системы социальных связей индивидом за счет его активной деятельности, активного включения в социальную среду».		
3	Социально-психологические механизмы социализации. Адаптация как составная часть социализации.			
Раздел 3. Социальная психология общения и взаимодействия людей.			6	
Тема 3.1. Социальная психология общения. Содержание, функции и виды общения.	Содержание.		6	
	1	<p>Определение понятия общения. Основные классификации общения по степени взаимодействия.</p> <p>Определение межличностного общения. Типы межличностного общения.</p> <p>Прагматическая и формирующая функция общения. Коммуникативная сторона общения.</p> <p>Общение как обмен информацией.</p> <p>Коммуникативные барьеры, социальные и психологические причины их возникновения.</p> <p>Интерактивная сторона общения</p> <p>Общение как организация взаимодействия между обучающимися индивидами.</p> <p>Виды социальных взаимодействий: сотрудничество, конкуренция, конфликт.</p> <p>Перцептивная сторона общения.</p> <p>Общение как восприятие друг друга партнерами по общению.</p> <p>Средства общения: вербальные и невербальные.</p> <p>Невербальное поведение человека и невербальные средства общения</p>	4	
	Практические занятия. Социально-психологический тренинг, коммуникативные игры и упражнения, направленные на отработку навыков ведения переговоров. Установление контакта, отработка способов вербального и невербального общения.		2	

Раздел 4. Психология социальных сообществ.		4	
Тема 4.1. Психология малых групп. Феноменология малых групп.	Содержание	4	
	1 Определение малой группы. Возникновение и развитие группы. Принципы классификации и виды групп. Общие проблемы малой группы в социальной психологии. Динамические процессы в малой группе. Феномен группового давления. Явление конформизма в группе. Групповая сплоченность, социально-психологические аспекты развития группы. Группа как социально-психологический феномен. Роль социальной группы в воздействии общества на личность. Психологические характеристики группы, групповые интересы, потребности, нормы, ценности, цели. Социально-психологические характеристики положения индивида в группе: статус, позиция, роль, система связей и отношений, групповые ожидания.	4	
Раздел 5. Прикладные отрасли социальной психологии		6	
Тема 5.1. Социальная психология конflikта	Содержание	6	
	1 Функция и динамика конфликта. Основные элементы структуры конфликта: стороны конфликта, предмет, условия протекания, образы конфликтной ситуации, мотивы участников, их действия, исход конфликтной ситуации. Типология конфликтов. Социально-психологическая характеристика основных видов конфликта. Профилактика, урегулирование и разрешение конфликтов. Стратегии конфликтного взаимодействия. Кодекс конструктивного поведения в конфликте и табу в конфликтной ситуации.	4	
	2 Практические занятия. Управление конфликтами. Диагностика стратегии конфликтного поведения по методике Томаса.	2	
Тема 5.2.	Содержание	4	

Социальная психология агрессии	1	Понятие агрессии, агрессивного поведения. Явление агрессии как приобретенного социального навыка. Техники снятия напряжения и агрессии. Агрессивное поведение как способ привлечения внимания окружающих. Методики измерения уровня агрессивности.	4	
Дифференцированный зачет.			2	
Всего:			38	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета деловой культуры

Оборудование учебного кабинета:

15 парт, 30 стульев, 1 интерактивная доска.

компьютер с лицензионно-программным обеспечением и мультимедиапроектор.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Социальная психология общения : монография / под общ.ред. А.Л. Свенцицкого. — М. : ИНФРА-М, 2017. — 256 с. — (Научная мысль). — www.dx.doi.org/10.12737/21151. Режим доступа <http://znanium.com/bookread2.php?book=558746>
2. Социальная психология. Курс лекций: Учебное пособие / Крысько В.Г., - 4-е изд., перераб. и доп. - М.:Вузовский учебник, НИЦ ИНФРА-М, 2017. - 256 с.: 60x90 1/16 (Переплёт 7БЦ) ISBN 978-5-9558-0382-1 Режим доступа <http://znanium.com/bookread2.php?book=671426>
3. Социальная психология : учеб.пособие / Н.С. Ефимова. — М. : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2017. — 192 с. — (Профессиональное образование). Режим доступа <http://znanium.com/bookread2.php?book=757838>

Интернет-ресурсы:

1. Портал «Гуманитарное образование» <http://www.humanities.edu.ru/>
2. Федеральный портал «Российское образование» <http://www.edu.ru/http://www.psychotypes.ru/>
3. <http://www.psy-consultation.ru/>
4. <http://uspex.xeno.ru/>
5. <http://www.azps.ru/>
6. <http://psy.utmn.ru/>
7. Федеральное хранилище «Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов» <http://school-collection.edu.ru/>
8. "Википедия" [<http://en.wikipedia.org/wiki/MainPage>], [<http://ru.wikipedia.org/wiki/>].

1. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>Должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> • характеризовать основные социально-психологические понятия, выделяя их существенные признаки, закономерности и механизмы развития, функциональные особенности; • анализировать социально-психологическую проблематику в профессиональных ситуациях и процессах, социально-психологическую феноменологию на макро- и микро- уровне; • объяснять причинно-следственные и функциональные связи изученных социально-психологических объектов (включая взаимодействия личности и социума, социальных объединений, внутригрупповые и межгрупповые отношения); • раскрывать на примерах изученные теоретические положения и понятия социальных и психологических наук; • осуществлять поиск социально-психологической информации, представленной в различных знаковых системах (текст, схема, таблица, диаграмма, аудиовизуальный ряд); извлекать из неадаптированных оригинальных текстов (социально-психологических, научно-популярных, публицистических и др.) знания по заданным темам; систематизировать, анализировать и обобщать неупорядоченную социально-психологическую информацию; различать в ней факты и мнения, аргументы и выводы; • оценивать действия субъектов социальной жизни, включая личность, группы, организации, с точки зрения морально-психологических норм; • формулировать на основе приобретенных социально-психологических знаний собственные суждения и аргументы по определенным проблемам; • подготавливать устное выступление, 	<p>Фронтальный опрос, дифференцированные задания</p> <p>Семинарское занятие на тему: Социально-психологические характеристики положения индивида в группе: статус, позиция, роль, система связей и отношений, групповые ожидания.</p> <p>Текущий контроль, оценочный</p> <p>Бинарная лекция: «Теоретико-методологические основы социальной психологии»</p> <p>Написание творческих работ по индивидуальным темам</p> <p>Семинарское занятие на тему: «Социальная психология общения»</p> <p>Социально-психологический тренинг</p>

исследовательскую работу по социально-психологической проблематике;

- **применять** социальные и психологические знания в процессе решения познавательных задач по актуальных социально-психологическим проблемам;
- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:
- понимания сущности и социальной значимости своей будущей профессии, проявления к ней устойчивого интереса;
- организации собственной деятельности, выбора типовых методов и способов выполнения профессиональных задач, оценивания их эффективности и качества;
- принятия решения в стандартных и нестандартных ситуациях и умения брать за них ответственность;
- осуществления поиска и использования информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;
- использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности
- работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
- Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий
- Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
- Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

Должен знать:

- Основные проблемы и методы социальной психологии; закономерности общественно-социальной жизни людей; содержание понятия «социально-психологическая компетентность специалиста»;
- Социально-психологические закономерности общения и взаимодействия людей, приемы и техники убеждающего

Дифференцированные задания

Практическая работа: Групповая сплоченность, социально-психологические аспекты развития группы.

Практическое занятие:
Управление конфликтами.
Диагностика стратегии конфликтного поведения по методике Томаса.

Семинарское занятие по теме
«Объект, предмет и задачи социальной психологии».

Практические занятия:
Социально-психологический тренинг, коммуникативные игры и упражнения, направленные на отработку навыков ведения переговоров.

воздействия на партнера в процессе общения, психологические основы деловой беседы и деловых переговоров, технологию формирования имиджа делового человека;

- Типы социальных объединений, проблемы человеческих сообществ, психологические характеристики малой группы и положения индивида в группе, внутригрупповые и межгрупповые отношения, динамические процессы в малой социальной группе и способы управления ими, методы и методики исследования, коррекции и развития социально-психологических явлений и процессов в группе;
- Социальную психологию личности, основные стадии, механизмы и институты социализации, содержание понятия «социальная установка личности», а также психологические условия формирования и изменения социальных установок личности;

Семинарское занятие по теме
«Психология малых групп.
Феноменология малых групп».

Практические занятия
«Социально-психологический
портрет личности. Этапы
социализации. Социальная роль.
Социальный статус»

Департамент образования и молодёжной политики
Ханты-Мансийского автономного округа - Югры
Бюджетное учреждение профессионального образования
Ханты-Мансийского автономного округа - Югры
«Междуреченский агропромышленный колледж»

Согласовано
Протокол заседания МС
от «13» 03 2017 г. № 5



Утверждено
Директор
Лунина Н.Н. Лунина
Приказ от «07» 08 2017 г. №229-1/од

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОПЦ.13 «ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРИРОДОПОЛЬЗОВАНИЯ»**

Профессия –	Повар, кондитер
Код профессии -	43.01.09
Срок обучения -	3 года 10 месяцев
Квалификация -	<i>повар, кондитер</i>
Базовое образование -	основное общее
Получаемое образование -	среднее профессиональное с получением среднего общего образования

г.п. Междуреченский, 2017 г.

Рабочая программа учебной дисциплины ОПЦ.13 «Экологические основы природопользования» разработана с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов СПО по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» от 09.12.2016 №1569, зарегистрирован в Министерстве юстиции РФ 22.12.2016 №44898.

Организация-разработчик: бюджетное учреждение среднего профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа - Югры «Междуреченский агропромышленный колледж»

Разработчик(и): Богданов Михаил Викторович, преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРИРОДОПОЛЬЗОВАНИЯ»

1.1. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы.

Учебная дисциплина ОПЦ.13 «Экологические основы природопользования» входит в профессиональный цикл как общепрофессиональная дисциплина.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1 ПК 6.3	<ul style="list-style-type: none">- анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности- использовать в профессиональной деятельности представления о взаимосвязи организмов и среды обитания- соблюдать в профессиональной деятельности регламенты экологической безопасности.	<ul style="list-style-type: none">- принципы взаимодействия живых организмов и среды обитания- особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного воздействия на окружающую природу- об условиях устойчивого развития экосистем и возможных причинах возникновения экологического кризиса- принципы и методы рационального природопользования- методы экологического регулирования- принципы размещения производств различного типа- основные группы отходов, их источники и масштабы образования- понятия и принципы мониторинга окружающей среды- правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности- принципы и правила международного сотрудничества в области природопользования и охраны окружающей среды- природоресурсный потенциал Российской Федерации- охраняемые природные ресурсы
ОК 01	<ul style="list-style-type: none">Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.Составить план действия.	<ul style="list-style-type: none">Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.Методы работы в профессиональной и смежных сферах.

	<p>Определять необходимые ресурсы.</p> <p>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Реализовать составленный план.</p> <p>Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>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	<p>Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и</p>	<p>правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы</p> <p>основные общеупотребительные глаголы (бытовая</p>

<p>бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	<p>и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности</p>
---	--

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	<i>54</i>
в том числе:	
Теоретическое обучение	<i>24</i>
практические занятия (если предусмотрено)	<i>12</i>
самостоятельная работа	<i>18</i>
консультация, экзамен	<i>---</i>
<i>Итоговая аттестация в форме экзамена</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОПЦ.13 «Экологические основы природопользования»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
Введение	Значение экологических знаний. Задачи, цели и спецификация дисциплины. Природа и общество	2	ОК1-5, 8-9
Раздел 1. Особенности взаимодействия общества и природы		20	
Тема 1.1. Природоохранный потенциал	Содержание	8	
	1 Природа и общество. Развитие производительных сил общества.	2	ОК1-5, 8-9
	2 Охрана биосферы от загрязнения выбросами хозяйственной деятельности. Роль человеческого фактора в решении проблем экологии	2	
	3 Научно-технический прогресс и природа в современную эпоху. Природоохранное просвещение.	2	
	Практические занятия 1. Глобальные проблемы экологии и пути их решения	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовить доклад на одну из тем: 1. Город – новая среда обитания человека и животных 2. Экология и здоровье человека 3. Глобальные проблемы окружающей среды	4	
Тема 1.2. Природные ресурсы и рациональное природопользование	Содержание	6	
	1 Природные ресурсы и их классификация. Проблемы использования и воспроизводства природных ресурсов.	2	ОК1-5, 8-9 ПК 1.1. ПК 2.1 ПК 3.1
	2 Пищевые ресурсы человечества. Проблемы питания.	2	
	Практические занятия 1. Проблемы производства сельскохозяйственной продукции	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовить доклад на тему: 1. Природные ресурсы России	4	
Тема 1.3. Загрязнение окружающей среды токсичными и радиоактивными веществами	Содержание	6	
	1 Загрязнение биосферы. Прямое и косвенное воздействие на человека загрязнений биосферы	2	ОК1-5, 8-9 ПК 1.1. ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1
	2 Способы ликвидации последствий заражения окружающей среды.	2	
	Практические занятия 1. Основные загрязнители, их классификация	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Оформить опорный конспект по теме: 1. Современные методы очистки сточных вод	4	

Раздел 2. Правовые и социальные вопросы природопользования		14	
Тема 2.1. Государственные и общественные мероприятия по предотвращению разрушающих воздействий на природу. Природоохранный надзор.	Содержание	8	
	1 История Российского природоохранного законодательства. Нормативные акты по рациональному природопользованию окружающей среды.	2	ОК1-5, 8-9 ПК 1.1. ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1
	2 Новые эколого-экономические подходы к природоохранной деятельности.	2	
	Практические занятия		
	1. Участие России в деятельности международных природоохранных организаций	2	
	2. Экологическая экспертиза проектов	2	
Самостоятельная работа обучающихся	4		
Подготовить доклад на тему: 1. Особо охраняемые природные территории			
Тема 2.2. Юридическая и экономическая ответственность предприятий, загрязняющих окружающую среду	Содержание	6	
	1 Правовая ответственность предприятий за нарушение экологии окружающей среды.	2	ОК1-5, 8-9 ПК 1.1. ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1 ПК 6.3
	2 Юридическая ответственность предприятий за нарушение экологии окружающей среды	2	
	Предэкзаменационная работа	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	4	
Подготовить доклад на тему: 1. Процедуры по борьбе с загрязнением водной поверхности.			
Всего(вместе с самостоятельной работой):		54	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия:
учебного кабинета по экологии;

Оборудование учебного кабинета:

1. Посадочные места по количеству обучающихся;
2. Рабочее место преподавателя, оборудованное персональным компьютером с лицензионным или свободным программным обеспечением, соответствующим разделам программы и подключенным к сети Internet и средствами вывода звуковой информации;
3. Комплект учебно-наглядных пособий «Экологические основы природопользования»

Технические средства обучения:

Мультимедиапроектор или мультимедийная доска;

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Основные источники:

1. Константинов В.М. Экологические основы природопользования. – М.: Академия, СПО, 2017.
2. Козачек А.В. Экологические основы природопользования. – М.: Феникс, 2016.

Дополнительные источники:

1. Экология и охрана биосферы при химическом загрязнении. Д.С. Орлов. Высшая школа, 2015.
2. Защита экологических прав: пособие для граждан и общественных организаций. – М.: Академия, 2015

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

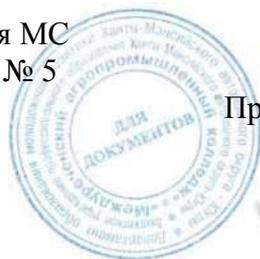
Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Знает:		
<p>применение основных методов познания (описания, наблюдения, эксперимента) для изучения различных проявлений антропогенного воздействия, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;</p> <p>- овладение навыками различных видов познавательной деятельности для изучения разных сторон окружающей среды;</p> <p>сформированность экологического мышления и способности учитывать и оценивать экологические последствия в разных сферах деятельности;</p> <p>- сформированность способности к выполнению проектов экологически ориентированной социальной деятельности, связанных с экологической безопасностью окружающей среды, здоровьем людей и повышением их экологической культуры</p>	<p>владеет методикой самостоятельной работы над совершенствованием умений;</p> <p>осуществляет самооценку, самоконтроль через наблюдение за собственной деятельностью;</p> <p>- умеет осознанно ставить цели овладения различными аспектами профессиональной деятельности</p>	<p>Оценка тестовых заданий, собеседования, видов самостоятельных работ. Наблюдение и экспертная оценка результатов выполнения практических работ.</p> <p>Промежуточная аттестация в форме экзамена(в виде):</p> <p>- письменных ответов</p> <p>- выполнения практических заданий</p>
Умеет:		
<p>анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности;</p> <p>- использовать в профессиональной деятельности представления о взаимосвязи организмов и среды обитания;</p> <p>- соблюдать в профессиональной деятельности регламенты экологической безопасности</p>	<p>применяет освоенные алгоритмы при выполнении самостоятельных работ; - владеет программным материалом;</p> <p>обосновывает выбор, способов, действий, организации питания методов, последовательность действий.</p>	<p>Оценка тестовых заданий, собеседования, видов самостоятельных работ. Наблюдение и экспертная оценка результатов выполнения практических работ.</p>

Департамент образования и молодёжной политики
Ханты-Мансийского автономного округа - Югры
Бюджетное учреждение профессионального образования
Ханты-Мансийского автономного округа - Югры
«Междуреченский агропромышленный колледж»

Согласовано
Протокол заседания МС
от «13» 03 2017 г. № 5

Утверждено
Директор

 Н.Н. Лунина
Приказ от «07» 08 2017 г. №229-1/од



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОПЦ.14 РИСОВАНИЕ И ЛЕПКА**

Профессия–	<i>повар, кондитер</i>
Код профессии-	43.01.09
Срок обучения -	3 года 10 месяцев
Квалификация -	повар, кондитер
Базовое образование -	<i>основное общее</i>
Получаемое образование -	<i>среднее профессиональное с получением среднего общего образования</i>

гп. Междуреченский, 2017 г.

Рабочая программа учебной дисциплины ОПЦ.14 «Рисование и лепка» разработана с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов СПО по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» от 09.12.2016 №1569, зарегистрирован в Министерстве юстиции РФ 22.12.2016 №44898.

Организация-разработчик: бюджетное учреждение среднего профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа-Югры «Междуреченский агропромышленный колледж»

Разработчик: Литвинчук Наталья Николаевна, преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИС- ЦИПЛИНЫ	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОПЦ. 14 Рисование и лепка

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью рабочей основной профессиональной образовательной программы и предназначена для изучения в учреждениях среднего профессионального образования, реализующих образовательную программу среднего полного общего образования при подготовке квалифицированных специалистов среднего звена по профессии **43.01.06 Повар, кондитер**.

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки работников индустрии питания) .

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

Учебная дисциплина «Рисование и лепка» в структуре основной профессиональной образовательной программы принадлежит к общепрофессиональным дисциплинам профессионального учебного цикла.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- основы изобразительной грамоты;
- технику рисунка и последовательность нанесения его на кондитерское изделие;
- основы разработки композиции украшения изделий;
- закономерности расположения предметов на поверхностях кондитерских изделий;
- технику рисунка;
- понятие о цвете;
- последовательность работы над рисунком;
- законы композиции для декоративного оформления тортов;
- язык скульптуры и динамику объема;
- основы создания объемных изображений из крема.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- подбирать композиции кондитерских изделий;
- подбирать композиции рисунка;
- рисовать с натуры;
- определять на глаз размер и соотношение частей предмета;
- осуществлять лепку при помощи кулинарных инструментов;
- работать с оборудованием, инструментами, приспособлениями, используемыми для оформления изделий кондитерского цеха;
- разрабатывать композиции украшений для кондитерских изделий;
- изготавливать украшения из крема и полуфабрикаты из различных видов теста для украшения кондитерских изделий;

– подбирать и составлять цветовую гамму для украшения кондитерских изделий.

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 90 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 60 часов;

самостоятельной работы обучающегося 30 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП. 13 Рисование и лепка

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	90
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	60
в том числе:	
практические занятия	40
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	30
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета (тестирование, защита творческого проекта)	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП. 13 Рисование и лепка

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся.		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
Введение	Содержание учебного материала		2	1
	1.	Цель и задачи предмета. Рисунок – важнейшая область художественного творчества.		
Тема 1.1 Основы рисования	Содержание учебного материала		2	1
	1.	Материалы для рисования. Техника рисунка и его многообразие		
	Практические работы:			
	1.	Начальные упражнения по рисованию	2	
	Самостоятельная работа: Изучение техники рисунка	2		
Тема 1.2 Геометрические композиции в рисунке	Содержание учебного материала		2	1
	1.	Начальные элементы фигур. Начертания углов, окружностей, овалов. Рисование геометрических фигур: трапеции, прямоугольника, ромба, фигуры в фигуре. Последовательность работы над рисунками.		
	2.	Рисование с натуры геометрических фигур. Понятие о светотени. Рисование куба и призмы с натуры. Рисование пирамиды и шара. Натюрморт, составленный из геометрических тел.		
	Практические работы:			
	1.	«Рисование ромбов и треугольников, пирамид»	2	3
	2.	«Рисование орнаментов на основе геометрических фигур»	2	
	3.	«Рисование натюрморта из геометрических тел с определением светотени»	2	
	Самостоятельная работа: Нарисовать заданные геометрические фигуры Оформить в альбоме различные виды орнаментов (сетчатый, геометрический, ленточный)	6		
Тема 1.3 Цвет и композиция рисунка	Содержание учебного материала		2	1
	1.	Понятие о цвете. Техника работы цветным карандашом, акварелью и гуашью. Моделировка поверхности тоном, штриховкой (тушевкой)		
	Практические работы:			
1.	«Нанесение на рисунок светотени цветными карандашами». «Нанесение на рисунок светотени гуашью или акварелью»	2	3	

Тема 1.4 Рисунок с натуры	Содержание учебного материала		2	1
	1.	Подготовка к рисованию с натуры. Перспектива. Композиция в рисунке. Определение на глаз размеров и соотношений частей предмета. Штрих, светотень, тон. Последовательность работы над рисунком.		
	2.	Рисование с натуры домашней утвари. Композиция, состоящая из посуды, цветов, фруктов, овощей.		
		Практические занятия		
	1.	«Рисование цветными карандашами тарелки, чашки, вазы»	2	2,3
	2.	«Рисование акварелью или гуашью птиц и животных»	2	
	3.	«Рисование растений с применением хроматических и ахроматических цветов»	2	
4.	«Творческая работа акварелью или гуашью»	2		
Тема 1.5 Рисунок пирожных и тортов	Содержание учебного материала		2	1
	1.	Рисунки по мотивам русских народных сказок. Определение форм и размеров пирожных и тортов. Подбор цветов и оттенков для изображения теста и кремов. Создание макетов пирожных и тортов на бумаге.		
	2.	Изображение макетов пирожных квадратных (бисквитных), круглых (корзиночек), крошковых (картошки обсыпной). Изображение тортов квадратных, круглых, овальных.		
		Практические работы:		
	1.	«Рисование квадратных и круглых пирожных»	2	3
	2.	«Рисование печенья и пряников в керамической вазе»	2	
	3.	«Рисование тортов различной формы»	2	
	Самостоятельная работа: создание презентации на тему: «Современные десерты и пирожные, как произведения искусства»	6		
Тема 1.6 Композиция тортов	Содержание учебного материала		2	1
	1	Использование законов композиции для декоративного оформления тортов. Выразительные средства композиции.		
	2	Композиция квадратного торта с применением орнамента для квадратных тортов. Композиция для круглого торта с применением орнаментов для круглого торта		
		Практические работы: «Творческая работа по рисованию торта»	2	3
Тема 1.7 Основы лепки	Содержание учебного материала		4	1
	1	Образный язык скульптуры и динамика объема. Содержание и задачи лепки. Инструменты и материалы для лепки. Применение пластилина для определения формы изделий.		
	2	Соединение цветов для создания изделий. Лепка растительного орнамента (цветов, фруктов, овощей). Лепка птиц и животных.		
	Практические работы:			

	«Лепка цветов»	2	3
	«Лепка фруктов и овощей»	2	
	«Лепка птиц и животных»	2	
	«Создание композиции с героями сказок»	2	
	Самостоятельная работа: Лепка героев современных мультфильмов из соленого теста	4	
Тема 1.8 Изготовление макетов тортов	Содержание учебного материала	1	1
	Подготовка материалов для изготовления макетов. Определение формы и размеров тортов.		
	Практические работы: «Изготовление муляжа торта «Ленинградского» «Изготовление муляжа торта «Сказка»	4	3
	Самостоятельная работа: оформить творческую работу «Макет праздничного торта» по плану: <i>выбор формы торта, выбор используемого материала, изготовление макета торта (фото пошагово), подготовка презентации по изготовленному макету торта</i>		3
дифференцированный зачет (тестирование, защита творческой работы)		2	3
Всего:		90	

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 проблемных задач)

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Рисование и лепка».

Оборудование учебного кабинета:- наличие рабочего места преподавателя и мест для обучающихся, наличие классной доски, наличие мультимедиа-проектора.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Дополнительные источники:

- А.Ф.Шешбель Рисование и лепка для кондитеров – М. Высшая школа «Академия» - 2000
- Н.Г.Бутейкис, А.А.Жукова Приготовление мучных кондитерских изделий – М. Экономика – 1988
- Ю.М.Новоженов Приготовление мучных кондитерских изделий – М. Экономика – 1987

Интернет ресурсы

<http://vse-uroki.ru/2010/12/19/>

http://skupiknigi.ru/tatic-info_1077212_7313841.html

<http://klass.citysounds.fm/resheniya/k-zadachniku-po-algebre-mordkovich-8-klass.html>

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

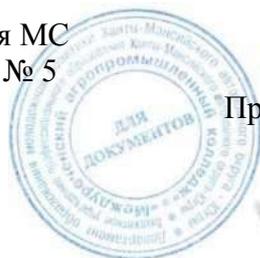
Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Уметь:	Педагогический контроль педагога в форме оценки выполнения практического задания.
Работать с оборудованием, инструментами, приспособлениями, используемыми для оформления изделий кондитерского цеха	
Разрабатывать композиции украшений для кондитерских изделий	
Изготавливать украшения из крема и полуфабрикаты из различных видов теста для украшения кондитерских изделий	
Подбирать и составлять цветовую гамму для украшения кондитерских изделий.	
Знать:	Текущий контроль в форме оценки устных ответов, беседы, проверки индивидуальных заданий, проверки внеаудиторной самостоятельной работы. Итоговый контроль в форме оценки дифференцированного зачета.
Основы изобразительной грамоты	
Технику рисунка и последовательность нанесения его на кондитерское изделие	
Основы разработки композиции украшения изделий	
Закономерности расположения предметов на поверхностях кондитерских изделий	
Основы создания объемных изображений из крема	

Оценка знаний, умений и навыков по результатам текущего контроля производится в соответствии с универсальной шкалой (таблицей)

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	Балл (отметка)	Вербальный аналог
90÷100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70÷79	3	удовлетворительно
менее 70	2	не удовлетворительно

Департамент образования и молодёжной политики
Ханты-Мансийского автономного округа - Югры
Бюджетное учреждение профессионального образования
Ханты-Мансийского автономного округа - Югры
«Междуреченский агропромышленный колледж»

Согласовано
Протокол заседания МС
от «13» 03 2017 г. № 5



Утверждено
Директор
Н.Н. Лунина Н.Н. Лунина
Приказ от «07» 08 2017 г. №229-1/од

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОПЦ.15 ОСНОВЫ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА

Профессия –	Повар, кондитер
Код профессии -	43.01.09
Срок обучения -	3 года 10 месяцев
Квалификация -	<i>повар, кондитер</i>
Базовое образование -	основное общее
Получаемое образование -	среднее профессиональное с получением среднего общего образования

г.п. Междуреченский, 2017 г.

Рабочая программа учебной дисциплины ОПЦ.15 «Основы предпринимательства» разработана с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов СПО по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» от 09.12.2016 №1569, зарегистрирован в Министерстве юстиции РФ 22.12.2016 №44898.

Организация-разработчик: бюджетное учреждение среднего профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа - Югры «Междуреченский агропромышленный колледж»

Разработчики: Гущина Ольга Вячеславовна, преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОСНОВЫ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер

Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Профессиональный учебный цикл, общепрофессиональные дисциплины

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

– требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- рассчитывать коэффициент рыночной активности;
- рассчитать метод рентабельности инвестиций;
- определить сумму налогов;
- определить последствия снижения цены.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- содержание и современные формы предпринимательства;
- виды предпринимательской деятельности;
- организацию и развитие собственного дела
- механизм функционирования предприятий различных организационно-правовых форм;
- риск в деятельности предпринимателя;
- конкуренцию предпринимателей и предпринимательскую тайну;
- взаимодействие предпринимателей с кредитными организациями;
- культуру предпринимательства;
- налогообложение предпринимательской деятельности.

Формируемые компетенции

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

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

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

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

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности

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

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

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

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

ПК 2.1. Планировать и организовывать работы.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы учебной дисциплины	54
в том числе:	
теоретическое обучение	28
практические занятия	8
<i>Самостоятельная работа</i>	18
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОПЦ.15 «Основы предпринимательства»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формируемые которыми способствует элемент программы
1	2	3	4
Тема 1. Предпринимательство и его место в современной экономике	Содержание	3	ОК.01 ОК.04
	1 Понятие предпринимательства	1	
	2 Основные функции предпринимательства	1	
	3 Малый бизнес и условия его развития	1	
	Самостоятельная работа обучающихся Систематическая проработка конспектов занятий. Самостоятельная работа с учебником.	3	
Тема 2. Организация предпринимательской деятельности	Содержание	3	ОК.01 ОК.03 ОК.04 ОК.09
	1 Организационно-правовые формы предпринимательской деятельности.	1	
	2 Виды предпринимательской деятельности. Договор – основа сделки	1	
	3 Регистрация, лицензирование и прекращение предпринимательской деятельности	1	
	Самостоятельная работа обучающихся Проработка идей бизнес-планов	3	
Тема 3. Финансирование предпринимательской деятельности	Содержание	5	ОК.01 ОК.04
	1 Организация финансирования предпринимательской деятельности	1	
	2 Финансово-экономическая деятельность малого предприятия	2	
	3 Налоги и налогообложение	1	
	4 Критерии сегментации	1	
	Самостоятельная работа обучающихся Повторение конспектов	3	
Тема 4. Взаимоотношения предпринимателей с партнерами	Содержание	7	ОК.01 ОК.03
	1 Коммерческие связи между партнерами	1	

	2	Франчайзинг как смешанная форма крупного и мелкого предпринимательства	1	ОК.04 ОК.06
	3	Венчурный бизнес: понятие и формы развития	1	
	4	Виды покупательского спроса, его изучение	1	
	5	Коммерческие риски	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Систематическая проработка конспектов занятий.		3	
Тема 5 Культура предпринимательской деятельности	Содержание		6	ОК.01 ОК.03 ОК.04 ОК.06 ОК.08
	1	Корпоративная культура	1	
	2	Деловая этика и этический кодекс предпринимателя. Имидж	1	
	3	Этикет предпринимателя: нормы общения, приветствия и знакомства, субординация в деловых отношениях	1	
	4	Организация деловых контактов	1	
	5	Культура речи предпринимателя. Внешний облик и культура делового человека	1	
	6	Моральные аспекты предпринимательства	1	
	Самостоятельная работа обучающихся Проработка целевой аудитории проекта		3	
Тема 6 Бизнес- план предпринимательской деятельности	Содержание		4	ОК.01 ОК.02 ОК.03 ОК.07 ОК.08 ПК.2.1
	1	Планирование в малом бизнесе и его основные элементы	1	
	2	Бизнес-план и его структура	1	
	3	Основы финансового планирования в предпринимательской деятельности	1	
	4	Виды рисков и способы защиты	1	
	Практическое занятие		6	
	1	Генерирование идей бизнес-проектирования	1	
	2	Структура бизнес-плана	1	
	3	Разработка и презентация бизнес-плана	4	
	Самостоятельная работа обучающихся Самостоятельная работа по бизнес-плану		3	
Дифференцированный зачет			2	
Всего			54	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной дисциплины предполагает наличие:
учебного кабинета

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- доска классная.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением
- доступ к сети Интернет;
- мультимедиа проектор;
- экран проекционный;

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Голубева, Т. М. Основы предпринимательской деятельности: Учебное пособие / Голубева Т. М., 2-е изд., перераб. и доп. - Москва : Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2019. - 256 с.: - (Профессиональное образование). - ISBN . - Текст : электронный. - URL: <https://new.znanium.com/catalog/product/1043215> (дата обращения: 20.08.2019)

Дополнительные источники:

1. Баринов, В. А. Бизнес-планирование : учебное пособие / В.А. Баринов. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2017. — 272 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-102997-8. - Текст : электронный. - URL: <https://new.znanium.com/catalog/product/1052230> (дата обращения: 20.08.2019)

2. Романова, М. В. Бизнес-планирование : учеб. пособие / М.В. Романова. — Москва : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2018. — 240 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-106283-8. - Текст : электронный. - URL: <https://new.znanium.com/catalog/product/945954> (дата обращения: 20.08.2019)

3. Морошкин, В. А. Бизнес-планирование : учеб. пособие / В.А. Морошкин, В.П. Буров. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2018. — 288 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-105126-9. - Текст : электронный. - URL: <https://new.znanium.com/catalog/product/945177> (дата обращения: 20.08.2019)

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Умения:		
<p>Разрабатывать бизнес – проект Определять этапы процесса образования юридического лица Соблюдать этапы государственной регистрации субъектов малого предпринимательства Решать задачи Рассчитывать финансово – кредитные ресурсы Составлять рекламу Разрабатывать бизнес-план</p>	<p>Рассказывает о сущности предпринимательства. Находит предпринимательское решение. Производит выбор сферы деятельности и обоснования создания нового предприятия.</p>	<p>Тестирование, самостоятельная работа, устный опрос, работа по карточкам, беседа, выполнение самостоятельной работы, экспертная оценка результата выполнения</p>
Знания:		
<p>Понятие и функции предпринимательства. Виды предпринимательства Организационно-правовые формы юридического лица. Особенности ведения бухгалтерского финансового и налогового учета Ответственность за нарушение налогового законодательства Оформление трудовых отношений Сущность и назначение бизнес-плана</p>	<p>Рассказывает о организационно-управленческих функциях предприятия, предпринимательском риске, предпринимательской тайне. Называет ответственность субъектов предпринимательской деятельности. Излагает сущность культуры предпринимательства. Формулирует ответственность субъектов предпринимательской деятельности. Перечисляет формы оплаты труда в современных условиях. Отражает финансы предприятия предпринимательского типа, налогообложение предпринимательской деятельности. Составляет бизнес-план предприятия.</p>	<p>Тестирование, устный опрос, беседа, экспертная оценка хода выполнения, выполнение самостоятельной работы</p>

Департамент образования и молодёжной политики
Ханты-Мансийского автономного округа - Югры
Бюджетное учреждение профессионального образования
Ханты-Мансийского автономного округа - Югры
«Междуреченский агропромышленный колледж»

Согласовано
Протокол заседания МС
от «13» 03 2017 г. № 5



Утверждено
Директор
Лунина Н.Н. Лунина
Приказ от «07» 08 2017 г. №229-1/од

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОПЦ.16 ИННОВАЦИОННЫЕ МЕТОДЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КУЛИНАРНОЙ И
КОНДИТЕРСКОЙ ПРОДУКЦИИ**

Профессия -	Повар, кондитер
Код профессии –	43.01.09
Срок обучения -	3 года 10 месяцев
Квалификация -	<i>повар, кондитер</i>
Базовое образование -	основное общее
Получаемое образование -	среднее профессиональное с получением среднего общего образования

Рабочая программа учебной дисциплины ОПЦ.16 «Инновационные методы приготовления кулинарной и кондитерской продукции» разработана с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов СПО по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» от 09.12.2016 №1569, зарегистрирован в Министерстве юстиции РФ 22.12.2016 №44898.

Организация-разработчик: БУ «Междуреченский агропромышленный колледж»

Разработчик: Завьялов Илья Александрович, мастер производственного обучения

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОПЦ.16 «ИННОВАЦИОННЫЕ МЕТОДЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КУЛИНАРНОЙ И КОНДИТЕРСКОЙ ПРОДУКЦИИ»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Рабочая программа учебной дисциплины является вариативной частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер

Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Профессиональный учебный цикл (вариативная часть), общепрофессиональные дисциплины

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

– требования к результатам освоения учебной дисциплины:

Основная цель обучения обучающихся инновационным технологиям методом су-вид, фудпейринг и фьюжн:

- научить использовать новые технологии «в вакууме» в собственном соку, без добавления жира и вредных добавок;
- создание новых кулинарных шедевров с необычными вкусовыми сочетаниями разных продуктов;
- смешивание стилей традиционных предпочтений Запада и Востока, сохранив гармонию вкуса.

Планируемые результаты освоения программы

Код ОК и ПК	Наименование результата обучения
ВД 5.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
ПК 5.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента
ДПК 5.1.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации низкокалорийных пирожных и тортов разнообразного ассортимента
ДПК 5.2.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности,

	применительно к различным контекстам
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
Иметь практический опыт	<p>Иметь практический опыт в организации рабочего места изучения «Инновационных технологий в кулинарии (Sousvide, фудпейринг, фьюжн)» безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>Иметь практический опыт выбора «Инновационных технологий в кулинарии (Sousvide, фудпейринг, фьюжн)», оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи, горячих блюд, кулинарных изделий, холодных закусок, напитков.упаковки, складирования неиспользованных продуктов;</p> <p>Иметь практический опыт «Инновационных технологий в кулинарии (Sousvide, фудпейринг, фьюжн)», оценки качества, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции .</p>
Уметь	<p>Уметь подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами для «Инновационных технологий в кулинарии (Sousvide, фудпейринг, фьюжн)» ;</p> <p>Уметь оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты для «Инновационных технологий в кулинарии (Sousvide, фудпейринг, фьюжн)»;</p> <p>Уметь соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ для «Инновационных технологий в кулинарии (Sousvide, фудпейринг, фьюжн)» ;</p> <p>Уметь выбирать, применять, комбинировать способы приготовления,</p>

	<p>творческого оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, холодных закусок, для «Инновационных технологий в кулинарии (Sousvide, фудпейринг, фьюжн)»;</p> <p>Уметь оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции для «Инновационных технологий в кулинарии (Sousvide, фудпейринг, фьюжн)» ;</p>
Знать	<p>Знать требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП) для «Инновационных технологий в кулинарии (Sousvide, фудпейринг, фьюжн)»;</p> <p>Знать виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весо-измерительных приборов, посуды и правила ухода за ними для «Инновационных технологий в кулинарии (Sousvide, фудпейринг, фьюжн)»;</p> <p>Знать ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи, горячих блюд, кулинарных изделий, холодных закусок, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных для «Инновационных технологий в кулинарии (Sousvide, фудпейринг, фьюжн)»;</p> <p>Знать нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении для «Инновационных технологий в кулинарии (Sousvide, фудпейринг, фьюжн)»;</p> <p>Знать правила и способы сервировки стола, презентации горячих блюд, кулинарных изделий, холодных закусок, напитков для «Инновационных технологий в кулинарии (Sousvide, фудпейринг, фьюжн)».</p>

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы учебной дисциплины	52
в том числе:	
теоретическое обучение	32
практические занятия	18
<i>Самостоятельная работа</i>	2
Промежуточная аттестация в форме экзамена	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОПЦ.16 «Инновационные методы приготовления кулинарной и кондитерской продукции»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Приготовление блюд способом су-вид	Содержание	2	
	1 Основные цели, задачи и содержание изучаемого курса.	1	
	2 Инструктаж по охране труда в учебном кабинете, технике безопасности, санитарии и гигиены.	1	
Тема 1.2. Организация рабочего места и подготовка оборудования к использованию	Содержание	2	ОК. 1-10 ПК 5.1.- 5.5
	1 Организация подготовки рабочих мест, оборудования, инвентаря, посуды в соответствии с заданиями.	1	
	2 Практическая работа № 1. Установка оборудования, подбор инструментов, инвентаря. Организация рабочего места.	1	
Тема 1.3. Производить подготовку и обработку сырья и приготовления полуфабрикатов из овощей, фруктов и ягод, рыбы, мяса, домашней птицы.	Содержание	2	ОК. 1-10 ПК 5.1.- 5.5
	1 Технологический процесс механической кулинарной обработки овощей, фруктов и ягод, рыбы, мяса, домашней птицы и приготовления полуфабрикатов.	1	
	2 Практическая работа № 2. Обработка сырья, подготовка полуфабриката к приготовлению методом су-вид.	1	
Тема 1.4. Готовить и оформлять сложные блюда из овощей способом су-вид	Содержание	4	ОК. 1-10 ПК 5.1.- 5.5
	1 Технология приготовления и оформление блюд из моркови, тыквы, перца, баклажан, кабачков, лука, спаржи и зелени.	2	
	2 Практическая работа № 3. Технология приготовления овощного ассорти в су-виде.	2	

Тема 1.5. Готовить и оформлять сложные блюда из рыбы способом су-вид	Содержание		4	
	1	Технология приготовления и оформление блюд из трески, зубатки, палтуса, горбуши, лосося, тунца. Фарширование рыбы.	2	ОК. 1-10 ПК 5.1.- 5.5
	2	Практическая работа № 4. Технология приготовления трески с цитрусовыми.	2	
Тема 1.6. Готовить и оформлять сложные блюда из мяса и домашней птицы способом су-вид	Содержание		2	
	1	Технология приготовления и оформление блюд из говядины, свинины, баранины, домашней птицы: стейк из говядины, свиные ребрышки со сливовым компотом, филе ягненка с винным соусом, куриная грудка с тимьяном, конфи из утки.	2	ОК. 1-10 ПК 5.1.- 5.5
Тема 1.7. Готовить и оформлять сложные блюда из фруктов способом су-вид	Содержание		4	
	1	Технология приготовления и оформление блюд: ревень с клубничным соусом и маскарпоне	2	ОК. 1-10 ПК 5.1.- 5.5
	2	Технология приготовления ананаса в сиропе с корицей. , ананас в сиропе с корицей и бадьяном.	2	
Раздел 2. «Инновационные технологии в кулинарии (фудпейринг)»	Содержание		2	
	1	Основные цели, задачи и содержание изучаемого курса. Понятие, фудпейринг в кулинарии	1	
	2	Инструктаж по охране труда в учебном кабинете, санитарии и гигиены.	1	
Тема 2.1. Организация рабочего места и техническое оснащение по «Инновационным технологиям в кулинарии (фудпейринг)».	Содержание		3	
	1	Организация и техническое оснащение рабочего места при приготовлении блюд методом фудпейринга	1	ОК. 1-10 ПК 5.1.- 5.5
	2	Практическая работа №5 Организация рабочего места повара по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, холодных закусок, напитков при приготовлении блюд методом фудпейринга	2	
Тема 2.2. Технология приготовления и оформления сложных блюд из овощей ,	Содержание		4	
	1	Технология приготовления и оформления, требования к качеству, условия и сроки хранения сложных блюда из овощей и фруктов методом фудпейринг	2	ОК. 1-10

фруктов и ягод по «Инновационным технологиям в кулинарии (фудпейринг)».	2	Практическая работа №6 Приготовление, оформление, требования к качеству, условия и сроки хранения сложных блюд из овощей и фруктов методом фудпейринг: 1.Пицца с персиком и камамбером. 2.Мороженое из свеклы.	2	ПК 5.1.- 5.5
Тема 2.3 .Технология приготовления и оформления сложных блюд по «Инновационным технологиям в кулинарии (фудпейринг)».	Содержание		4	
	1	Технология приготовления и оформления, требования к качеству, условия и сроки хранения сложных блюда из рыбы методом фудпейринг.	2	ОК. 1-10 ПК 5.1.- 5.5
Тема 2.4 Готовить и оформлять сложные блюда мяса по «Инновационным технологиям в кулинарии (фудпейринг)».	Содержание		1	
	1	Технология приготовления и оформления, требования к качеству, условия и сроки хранения сложных блюда из мяса методом фудпейринг	1	ОК. 1-10 ПК 5.1.- 5.5
Тема 2.5 Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд и закусок по «Инновационным технологиям в кулинарии (фудпейринг)».	Содержание		4	
		Особенности приготовления, последовательность и нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд и закусок фудпейринг разнообразного ассортимента.	2	ОК. 1-10 ПК 5.1.- 5.5
		Самостоятельная работа на тему «Приготовление, оформление и отпуск горячих и холодных напитков по «Инновационным технологиям в кулинарии (фудпейринг)».	2	
Раздел 3. «Инновационные технологии в кулинарии (фьюжн)»	Содержание		2	
	1	Основные цели, задачи и содержание изучаемого курса. Понятие о фьюжн в кулинарии	1	
	2	Инструктаж по охране труда в учебном кабинете, санитарии и гигиены.	1	
Тема 3.1 Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных	Содержание		12	
	1	Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, холодных закусок, напитков фьюжн разнообразного	2	ОК. 1-10

изделий, холодных закусок, напитков фьюжн разнообразного ассортимента		ассортимента		ПК 5.1.- 5.5
	2	Классификация, характеристика способов нагрева, тепловой кулинарной обработки. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, холодных закусок, напитков фьюжн.	2	
	3	Практическое занятие № 8. Организация рабочего места повара по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, холодных закусок, напитков фьюжн. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды	2	
	4	Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов (специй, приправ, пищевых концентратов, полуфабрикатов высокой степени готовности, выпускаемых пищевой промышленностью)	2	
	5	Практическая работа № 9. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд, кулинарных изделий фьюжн из овощей разнообразного ассортимента	2	
	6	Практическая работа № 10. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд, кулинарных изделий фьюжн из рыбы и морепродуктов разнообразного ассортимента.	2	
Итого:			52	

6. Перечень учебно-методического и материально-технического обеспечения образовательного процесса

Технического оснащения и организации рабочего места.

- учебным оборудованием (доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.);

-техническими средствами обучения (компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором);

-наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатория:

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные;

Пароконвектомат;

Конвекционная печь или жарочный шкаф;

Микроволновая печь;

Расстоечный шкаф;

Плита электрическая;

Фритюрница;

Электрогриль (жарочная поверхность);

Су-вид

Вакууматор

Шкаф холодильный;

Шкаф шоковой заморозки;

Льдогенератор;

Тестораскаточная машина;

Планетарный миксер;

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);

Мясорубка;

Овощерезка или процессор кухонный;

Слайсер;

Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;

Миксер для коктейлей;

Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);

Машина для вакуумной упаковки;

Кофемашина с капучинатором;

Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);

Кофемолка;

Газовая горелка (для карамелизации);
Набор инструментов для карвинга;
Овоскоп;
Нитраттестер;
Машина посудомоечная;
Стол производственный с моечной ванной;
Стеллаж передвижной;
Моечная ванна двухсекционная.

Список литературы:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция обществен-ного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептиче-ской оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.
9. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛипринт, 2015.- 544с.
10. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
11. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.
12. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ.ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.
13. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
14. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с..
15. Ботов М.И., Оборудование предприятий общественного питания: учебник для студ.учрежденийвысш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. - М.: Академия, 2013. – 416 с.
16. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с.

17. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы: учебник для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. – М.: Издательский центр «Академия», 2014.- 160 с.
18. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
19. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.
20. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.
21. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.
22. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.
23. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
24. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2012 – 160 с.
25. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2013 – 128 с.
26. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учебник для студ. среднего проф. образования / И.П. Самородова. – М.: Издательский центр «Академия», 2014.- 128 с.
27. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов : учебник для студ. среднего проф. образования / Е.И. Соколова. – М.: Издательский центр «Академия», 2014.- 282 с.
28. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

Электронные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного

врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.

5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

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»]. – Режим доступа

7. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

8. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

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

10. http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/

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

12. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;

13. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;

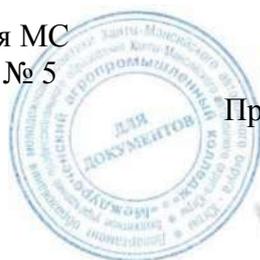
14. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>

15. <http://www.pitportal.ru/>

Департамент образования и молодежной политики
Ханты-Мансийского автономного округа - Югры
Бюджетное учреждение профессионального образования
Ханты-Мансийского автономного округа - Югры
«Междуреченский агропромышленный колледж»

Согласовано
Протокол заседания МС
от «13» 03 2017 г. № 5

Утверждено
Директор
Лунина Н.Н. Лунина
Приказ от «07» 08 2017 г. №229-1/од



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОПЦ 17. Особенности приготовления блюд диетического и школьного
питания

Профессия–	повар, кондитер
Код профессии–	43.01.09
Срок обучения -	3 года 10 месяцев
Квалификация -	<i>повар, кондитер</i>
Базовое образование -	основное общее
Получаемое образование -	среднее профессиональное с получением среднего общего образования

Рабочая программа учебной дисциплины ОПЦ.17 «Особенности приготовления блюд диетического и школьного питания» разработана с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов СПО по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» от 09.12.2016 №1569, зарегистрирован в Министерстве юстиции РФ 22.12.2016 №44898.

Организация-разработчик: бюджетное учреждение среднего профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа-Югры «Междуреченский агропромышленный колледж»

Разработчик: Завьялов Илья Александрович, мастер производственного обучения

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	<i>стр.</i> 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОПЦ 17. ОСОБЕННОСТИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД ДИЕТИЧЕСКОГО И ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ

1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОПЦ.17 «Особенности приготовления блюд диетического и школьного питания» входит в профессиональный цикл (вариативная часть) как общепрофессиональная дисциплина и имеет связь с дисциплиной ОПЦ 03. Экономические и правовые основы профессиональной деятельности и со всеми профессиональными модулями.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК.01 – ОК.07	<ul style="list-style-type: none"> -составлять суточный рацион питания для диет №1,№2, №5, №7, №9, №10 с использованием Сборника рецептов; -составлять и использовать технологические карты на блюда диетического питания; - выбирать специальный инвентарь и оборудование диетического назначения; - готовить блюда лечебного питания для диет №1,№2, №5, №7, №9, №10; - проверять органолептическим способом качество диетических блюд; - соблюдать правила отпуска и подачи диетических блюд; 	<ul style="list-style-type: none"> - характеристики диет №1,№2, №5, №7, №9, №10; - этапы технологического процесса и принципа производства диетических блюд; - способы кулинарной обработки продуктов в лечебной кулинарии; -методы, обеспечивающие механическое, химическое, термическое щажение органов пищеварения; - правила оформления и отпуск блюд диетического питания; - требования к качеству блюд; - специальный инвентарь и оборудование диетического назначения; - правила безопасной эксплуатации оборудования

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	90
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	66
в том числе:	
практические занятия	50
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	16
Консультации	2
Экзамен	6
Итоговая аттестация в форме экзамена	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОПЦ 17. Особенности приготовления блюд диетического и школьного питания

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды формируемых компетенций
Раздел 1. Основы лечебного питания.		10	
Тема 1.1. Особенности лечебного питания.	Содержание	2	
	Характеристика диетического питания. Продукты рекомендуемые и нерекомендуемые для диетического питания. Основные приемы тепловой обработки. Механическое, химическое и термическое щажение органов пищеварения.	2	ОК.01 – ОК.07
Тема 1.2. Технологические методы обработки лечебной кулинарии.	Содержание	8	
	Методы, обеспечивающие механическое щажение желудочно-кишечного тракта. Снижение содержания растительной клетчатки. Снижение содержания животной соединительной ткани. Тепловая обработка продуктов. Измельчение продуктов. Методы, обеспечивающие химическое щажение желудочно-кишечного тракта. Извлечение из мяса, рыбы экстрактивных веществ. Температурный режим. Соотношение между количеством мяса и воды. Степень измельчения мяса. Удаление эфирных масел. Исключение процессов жарения и запекания.	4	ОК.01 – ОК.07
	Самостоятельная работа Заполнение таблицы: Методы обработки продуктов для диетических блюд	4	ОК.01 – ОК.07
Раздел 2. Особенности подбора пищевых продуктов и технология приготовления пищи для лечебных диет.		32	
Тема 2.1. Характеристика диет № 1, 2, 5, 7, 9, 10.	Содержание	32	
	Характер заболеваний при которых рекомендуют диету № 1 и № 2. Рекомендуемые продукты и способы кулинарной обработки для диеты 1,2. Продукты, которые исключают или ограничивают для диет №1,2. Характеристика заболевания, при котором назначают диету №5. Рекомендуемые продукты и способы кулинарной обработки для диеты № 5.	2	ОК.01 – ОК.07

	<p>Продукты, которые исключают или ограничивают для диеты № 5. Характер заболеваний, при которых назначают диету № 7,10. Рекомендуемые продукты и способы кулинарной обработки для диет № 7,10 Продукты, которые исключают или ограничивают для диеты № 7, № 10 Характер заболеваний, при которых назначают диету № 9. Рекомендуемые продукты и способы кулинарной обработки для диет № 9 Продукты, которые исключают или ограничивают для диеты № 9</p>		
	<p>Практическое занятие №1 по теме «Подбор блюд и продуктов по рекомендуемому суточному рациону». Практическое занятие №2 по теме «Подбор блюд и продуктов по рекомендуемому суточному рациону». Практическое занятие №3 по теме «Подбор блюд и продуктов по рекомендуемому суточному рациону». Практическое занятие №4 по теме «Подбор блюд и продуктов по рекомендуемому суточному рациону».</p>	24	ОК.01 – ОК.07
	<p>Самостоятельная работа Работа над учебным материалом по теме «Характеристика диет» . Подготовка к практическим занятиям.</p>	6	ОК.01 – ОК.07
Раздел 3. Технология приготовления диетических блюд		40	
Тема 3.1. Технология приготовления супов диетического питания	Содержание	8	
	Ассортимент и технология приготовления бульонов и супов диетического питания. Оформление, отпуск, требования к качеству. Бульоны, крупные и овощные отвары, льезоны. Супы на бульонах, на овощных отварах. Пюреобразные супы. Прозрачные супы. Молочные супы. Супы фруктовые и ягодные. Холодные супы.	2	ОК.01 – ОК.07
	Практическое занятие № 5 по теме «Составление технологических карт для приготовления супов».	6	ОК.01 – ОК.07
Тема 3.2. Технология приготовления соусов, холодных блюд и	Содержание	14	
	Ассортимент и технология приготовления соусов. Молочные и сметанные соусы. Соусы на бульонах, овощных и крупных отварах. Яично-масленные	2	ОК.01 – ОК.07

закусок диетического питания.	соусы. Соусы фруктовые. Соусы для холодных блюд. Холодные блюда и закуски для диетического питания. Оформление, отпуск, требования к качеству.		
	Практическое занятие № 6 по теме «Составление технологических карт для приготовления соусов».	6	ОК.01 – ОК.07
	Практическое занятие № 7 по теме «Составление технологических карт для приготовления холодных закусок»		
	Самостоятельная работа. Составление технологических схем приготовления соусов, холодных блюд и закусок для диетических блюд. Составление технологических схем приготовления супов и отваров для диетических блюд.	6	ОК.01 – ОК.07
Тема 3.3. Технология приготовления диетических блюд из овощей, из круп и макаронных изделий	Содержание	10	
	Ассортимент и технология приготовления блюд из овощей. Оформление, отпуск, требования к качеству. Блюда из отварных припущенных овощей. Блюда из тушеных овощей. Ассортимент и технология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Оформление, отпуск, требования к качеству.	2	ОК.01 – ОК.07
	Практическое занятие № 8 по теме «Составление технологических карт для приготовления блюд из овощей» Практическое занятие № 9 по теме «Составление технологических карт для приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий».	8	ОК.01 – ОК.07
Тема 3.4. Технология приготовления диетических рыбных блюд	Содержание	8	
	Ассортимент и технология приготовления блюд из рыбы. Оформление, отпуск, требования к качеству. Блюда из отварной и припущенной рыбы. Блюда из тушеной рыбы. Блюда из нерыбного водного сырья.	2	ОК.01 – ОК.07
	Практическое занятие № 10 по теме «Составление технологических карт для приготовления блюд из рыбы».	6	ОК.01 – ОК.07
	Всего	82	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся
- рабочее место преподавателя

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- производственные столы;
- тепловое оборудование (электрические плиты, жарочные шкафы);
- весоизмерительное оборудование (весы настольные электронные)
- холодильное оборудование (бытовой холодильник)
- производственный инвентарь и инструменты

Технические средства обучения:

- ноутбук с лицензионным программным обеспечением, мультимедиапроектор, экран, презентационный материал

3.2. Информационное обеспечение обучения

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

Основные источники:

1. Анфимова Н.А. Кулинария, учебник. Издательский центр «Академия», 2010 –400 с..
2. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания, учебник. - М., Издательский центр «Академия», 2010 - 320 с.
3. Качурина Т.А., Кулинария. Рабочая тетрадь, - М., Издательский центр «Академия», 2010 –160 с.
4. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов учебник. М. Издательский центр «Академия», 2010 –304 с
5. Татарская Л.Л., Анфимова Н.А., Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров, - М., Издательский центр «Академия», 2010 - 112 с.
6. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», учебное пособие. - М. Издательский центр «Академия», 2010 –432 с..

Дополнительные источники:

1. Потапова И.И., Корнеева Н.В. Блюда из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий: учебное пособие, - М. Издательский центр «Академия», 2010 – 64 с.

Интернет –ресурсы

www.detskiysad.ru/kulinaria/dietpitanie.html

<http://jurnalik.ru>

<http://www.malinalife.ru/health/diets/0/880/http://www.inflora.ru/directory/therapeutic-diets/pancreatitis-diet-5p.html>

<http://onejournal.ru>

<http://cooking.wild-mistress.ru/wm/cookmg.nsf/diet.ru>

<http://www.dieta.ru/bluda>

<http://supy-salaty.ru/77-dieticheskie-blyuda.html>

http://spravpit.liferus.ru/7_4_9_krupy.htm

www.culina-russia.ru/Literatura/magazine.html - Журнал «Питание и общество»

<http://pelmen4eg.ru> - Журнал «Гастроном»

www.pitportal.ru – Весь общепит России

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения

обучающийся должен уметь

Оценка выполнения практических и лабораторных заданий.

У.1. - составлять суточный рацион питания для диет №1, №2, №5, №7, №9, №10 с использованием Сборника рецептов

У.2. - составлять и использовать технологические карты на блюда диетического питания

У.3. - выбирать специальный инвентарь и оборудование диетического назначения

У.4. - готовить блюда лечебного питания для диет №1, №2, №5, №7, №9, №10

У.5. - проверять органолептическим способом качество диетических блюд

У.6. - соблюдать правила отпуска и подачи диетических блюд

Обучающийся должен знать:

3.1. --характеристики диет №1, №2, №5, №7, №9, №10

3.2. - этапы технологического процесса и принципа производства диетических блюд

3.3. - способы кулинарной обработки продуктов в лечебной кулинарии

3.4. - методы, обеспечивающие механическое, химическое, термическое щажение органов пищеварения

3.5. - правила оформления и отпуск блюд диетического питания

3.6. - требования к качеству блюд

3.7. - специальный инвентарь и оборудование диетического назначения

3.8. - правила безопасной эксплуатации оборудования

Текущий контроль в форме оценки устных ответов, беседы, проверки индивидуальных заданий, проверки домашней работы.

Итоговый контроль в форме оценки дифференцированного зачета.

Департамент образования и молодёжной политики
Ханты-Мансийского автономного округа - Югры
Бюджетное учреждение профессионального образования
Ханты-Мансийского автономного округа - Югры
«Междуреченский агропромышленный колледж»

Согласовано
Протокол заседания МС
от «13» 03 2017 г. № 5



Утверждено
Директор

Лунина Н.Н. Лунина
Приказ от «07» 08 2017 г. №229-1/од

**ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОПЦ.18. ИСКУССТВО КОМПОЗИЦИИ И ПРЕЗЕНТАЦИИ БЛЮД И
КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ В СОВРЕМЕННОЙ КУХНЕ**

Профессия–	повар, кондитер
Код профессии-	43.01.09
Срок обучения -	3 года 10 месяцев
Квалификация -	<i>повар, кондитер</i>
Базовое образование -	основное общее
Получаемое образование -	среднее профессиональное с получением среднего общего образования

Рабочая программа учебной дисциплины ОПЦ.18 «Искусство композиции и презентации блюд и кондитерских изделий в современной кухне» разработана с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов СПО по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» от 09.12.2016 №1569, зарегистрирован в Министерстве юстиции РФ 22.12.2016 №44898.

Организация-разработчик: бюджетное учреждение среднего профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа-Югры «Междуреченский агропромышленный колледж»

Разработчик: Завьялов Илья Александрович, мастер производственного обучения

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ Ошибка! Закладка не определена	
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	Ошибка! Закладка не определена.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОПЦ.18. ИСКУССТВО КОМПОЗИЦИИ И ПРЕЗЕНТАЦИИ БЛЮД И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ В СОВРЕМЕННОЙ КУХНЕ

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью рабочей основной профессиональной образовательной программы и предназначена для изучения в учреждениях среднего профессионального образования, реализующих образовательную программу среднего полного общего образования при подготовке квалифицированных специалистов среднего звена по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки работников индустрии питания).

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

Учебная дисциплина «Искусство композиции и презентации блюд и кондитерских изделий в современной кухне» в структуре основной профессиональной образовательной программы принадлежит к общепрофессиональным дисциплинам профессионального учебного цикла.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- основы изобразительной грамоты;
- технику рисунка и последовательность нанесения его на кондитерское изделие;
- основы разработки композиции украшения изделий;
- закономерности расположения предметов на поверхностях кондитерских изделий;
- технику рисунка;
- понятие о цвете;
- последовательность работы над рисунком;
- законы композиции для декоративного оформления тортов;
- язык скульптуры и динамику объема;
- основы создания объемных изображений из крема.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- подбирать композиции кондитерских изделий;
- подбирать композиции рисунка;
- рисовать с натуры;
- определять на глаз размер и соотношение частей предмета;
- осуществлять лепку при помощи кулинарных инструментов;
- работать с оборудованием, инструментами, приспособлениями, используемыми для оформления изделий кондитерского цеха;
- разрабатывать композиции украшений для кондитерских изделий;
- изготавливать украшения из крема и полуфабрикаты из различных видов теста для украшения кондитерских изделий;
- подбирать и составлять цветовую гамму для украшения кондитерских изделий.

Планируемые результаты освоения программы

Код ОК	Наименование результата обучения
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	84
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	60
в том числе:	
практические занятия	40
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	16
Консультации	2
Экзамен	6
Итоговая аттестация в форме экзамена	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОПЦ 18. Искусство композиции и презентации блюд и кондитерских изделий в современной кухне

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Коды формируемых компетенций
1	2		
Раздел 1. Основы эстетики		18	
Тема 1.1. Предмет, задачи эстетики и дизайна	<p>Содержание</p> <p>Предмет, задачи эстетики и дизайна</p> <p>Краткая история возникновения эстетики. Профессиональная значимость дисциплины. Ключевые понятия дисциплины эстетика и дизайн. Структура дисциплины в виде блок-схемы: эстетика, рисование и лепка, дизайн. Общность и различия отдельных разделов дисциплины.</p> <p>Практическая работа № 1. Краткая история возникновения эстетики.</p> <p>Практическая работа № 2. Что изучает эстетика, кому и зачем нужна эстетика, дает ли эстетика нормы искусству.</p>	6	ОК 1.- ОК 9.
Тема 1.2. Основные направления развития эстетики. Цвет в кулинарии.	<p>Содержание</p> <p>Категории эстетики. Элементы, формирующие эстетические свойства кулинарной и кондитерской продукции: графика, композиция, миниатюра, геометрическая симметрия, цветовая гамма. Применение каждого из этих эстетических свойств в конкретном случае при производстве кулинарных и кондитерских изделий</p> <p>Что такое цвет. Представление о спектре. Основные виды цветов: ахроматические, хроматические, насыщенность, светлота, теплохолодность. Цвет в кулинарных и кондитерских изделиях.</p>	12	ОК 1.- ОК 9.

	Влияние цвета на аппетит. Правильное сочетание цвета в современном искусстве украшения блюд и кондитерских изделий. Индивидуальный почерк мастера, его творчество.		
	Практическая работа № 3. Применение эстетических свойств эстетических свойств производстве кулинарных и кондитерских изделий. Практическая работа № 4. Расположение изделия на блюде. Практическая работа № 5. Цветовая гамма изделий. Практическая работа № 6. Национальный колорит.	8	ОК 1.- ОК 9.
	Самостоятельная работа. Взаимосвязь дизайна и стиля.	4	
Раздел 2. Основы рисования и лепки.		36	
Тема 2.1. Основы рисования	Содержание учебного материала	2	
	Материалы и принадлежности для рисунка. Техника рисунка и ее многообразие. Простейшие упражнения по рисованию. Рисование орнаментов Виды смешения цвета. Техника работы акварелью и гуашью Понятие о пропорциях. Определение размеров и соотношений частей Предмета. Рисунок - важнейшая область художественного творчества. Особенность рисунка при оформлении кондитерского изделия. Материалы для рисования: бумага, графитовые карандаши, цветные карандаши, акварель, гуашь, кисти, резинки. Техника рисования и её разнообразие. Рисование плоских предметов, геометрических форм, орнамента. Колорит, цветовая гамма. Виды орнаментов.	2	ОК 1.- ОК 9.
Тема 2.2.	Содержание	12	

Рисование с натуры фруктов и овощей	Рисование с натуры: яблок, груш, апельсинов, персиков, винограда (составление натюрмортов «корзина с фруктами») Рисование с натуры: овощей, грибов, ваз и корзин с цветами и фруктами. Наброски и зарисовки с натуры птиц, медведей, белок, зайцев, лисий.	4	ОК 1.- ОК 9.
	Практическая работа №7. Наброски и зарисовки с натуры птиц, медведей, белок, зайцев, лисий.	4	ОК 1.- ОК 9.
	Самостоятельная работа. Рисунки по мотивам русских народных сказок	4	ОК 1.- ОК 9.
Тема 2.3. Рисование с натуры пирожных и тортов.	Содержание	12	
	Рисование с натуры пирожных: декоративность, построение формы предметов, творческий подход, свет, полутень и тень на предмете, Рисование с натуры тортов: выбор формы (квадратный, круглый, овальный); выбор формы украшения (цветы, фрукты, разнообразные бордюры); выбор цветового единства; вид сверху, с боку. Композиции тортов, выразительные средства композиций: построение художественного произведения, применение основ изобразительной грамоты, декоративное оформление; использование средств выразительности: равновесие, контраст, ритм, масштаб пропорции и симметрии. Цветовая характеристика композиции украшения. Композиция квадратного торта: композиционный центр, число элементов украшения, эскизные варианты, тема оформлений торта.	2	ОК 1.- ОК 9.
	Практическая работа № 8. Композиция круглого торта Практическая работа № 9. Темы оформлений торта. Практическая работа № 10. Условность цвета.	6	ОК 1.- ОК 9.
	Самостоятельная работа.	4	ОК 1.- ОК 9.

	Композиции тортов		
Тема 2.4. Основы лепки. Макеты тортов.	Содержание	10	
	Содержание и задачи лепки: изобразительное искусство (живопись, графика, скульптура); Формы и методы создания скульптуры, материалы для создания скульптуры, объекты создания скульптуры. Лепка как один из видов скульптуры. Инструменты и материалы для лепки: пластилин, глина, воск, деревянные стеки, пластмассовые лопаточки, картонные коробки, пластмассовые дощечки.	2	ОК 1.- ОК 9.
	Практическая работа №11. Лепка с натуры фруктов, овощей, цветов, животных и птиц. Практическая работа №12. Лепка растительного орнамента: рельеф (барельеф, горельеф). Практическая работа №13. Лепка с натуры фруктов, овощей, цветов, животных и птиц. Практическая работа №14. Изготовление макетов тортов по эскизам преподавателя: составление эскиза макета (выбор формы изделия), подбор каркаса, покрытие верхних и боковых поверхностей тонким слоем пластилина, лепка отдельных элементов украшения, подбор тематики эскизов.	8	ОК 1.- ОК 9.
Раздел 3. Дизайн в оформлении кулинарной и кондитерской продукции		18	
Тема 3.1. Основные понятия и виды дизайна.	Содержание	8	
	Основные понятия. Дизайн - главная сфера деятельности человека по законам красоты вне искусства. Виды дизайна: проектирование, конструирование, пропорциональность, контрастность,	2	ОК 1.- ОК 9.

	фактура, цвет, размер, форма.		
	Практическая работа №15. Значение композиции отделки кондитерских изделий. Практическая работа №16. Декоративно-художественное оформление кондитерской продукции. Практическая работа №17. Применения рисования и лепки в решении творческих задачах.	6	ОК 1.- ОК 9.
Тема 3.2.	Содержание	10	
Технология приготовления и использование в оформлении сложных отделочных полуфабрикатов	Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для создания отделочных полуфабрикатов. Инструменты и инвентарь, используемые для украшения кондитерских изделий. Технология приготовления основных отделочных полуфабрикатов: мастики, марципана, карамели, глазури.	2	ОК 1.- ОК 9.
	Практическая работа № 18 Техника и варианты оформления и декорирования кондитерских изделий отделочными полуфабрикатами.	4	ОК 1.- ОК 9.
	Самостоятельная работа. Актуальные современные направления в оформлении и декорировании кондитерских изделий.	4	ОК 1.- ОК 9.
	Итого	72	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Организации хранения и контроля запасов и сырья», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе.

3.3. Информационное обеспечение обучения перечень используемых учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. думой 1 дек. 1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: по состоянию на 26 дек. 2009 г.]. — <http://docs.kodeks.ru/document/901751351>
2. ГОСТ Р 53105 — 2008. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общитребования к оформлению, построению и содержанию. — М.: Стандартинформ, 2009.
3. Биллер. Как украсить блюда / Биллер. — М.: Арт-пресс, 1998. — 160 с.
4. Васильева, Е.Н. Украшение блюд/ Авт. — состав. Е.Н. Васильева. — М.: АСТ: Хранитель, 2008. — 208 с.
5. Вкусные украшения праздничного стола. Самоучитель / перевод с нем. Н. Суत्याгиной. — М.: АСТ: Астрель, 2008. — 128 с.:ил.
6. Как украсить блюда. — М.: Эксмо, 2007. — 120 с.
7. Кучер, Л.С. Технология приготовления коктейлей и напитков: Учеб.пособие для нач. проф. образования / Л.С. Кучер, Л.М. Шкуратова. — М.: Издательский центр «Академия», 2005. — 352 с.
8. Сихота, К. Вкусные украшения из овощей, фруктов, ягод и грибов / К. Сихота. — М.: Мой мир, 2007. — 88 с.: цв. ил.
9. Украшение блюд и сервировка /Авт. — состав. З. С. Марина, Г.С. Кунилова. — М.: Эксмо, 2008. — 512 с.
10. Черномурова, С.Д. Фигурная нарезка простым ножом болгарского перца, арбуза, дыни, фруктов, оформление гастрономических продуктов / С.Д. Черномурова. — Изд. 2-е — Ростов н/Д.: Феникс, 2008. — 30 [16] с.: ил.
11. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: для предприятий обществ. Питания / Авт.-ост.: А. И. Здобнов, В.А. Цыганенко — М.: «ИКТЦ «Лада», К.: «Издательство «Арий», 2008г.
12. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для ресторанов, баров, кафе, клубов и столовых. — Минск: Харвест, 2007г.

13. Технология приготовления пищи: учебник для средних специальных учебных заведений, Ковалёв Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. / Под ред. Доктора технических наук, профессора М.А. Николаевой. – М.: Издательский дом «Деловая литература», 2008г.
14. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: учебник для СПО, Гайворонский К.Я., Щеглов Н.Г. – М.: ИД «Форум»: Инфра – М., 2008г.
15. Организация производства на предприятиях общественного питания, Радченко Л.А., учебник для СПО, изд. 10-е, испр. И доп. – Ростов н/Д: Феникс, 2009г.
16. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. Богушева В.И.: Феникс, 2011.

Дополнительные источники:

1. Химический состав российских продуктов питания справочник под редакцией И.М. Скурихина, В.А. Тутильяна . -М., Де Ли Принт, 2007.-275с.
2. Королев А.А. Гигиена питания - М.: Академия, 2008.-528с.
3. Шембель А.Ф. Рисование и лепка для кондитеров. – М., 2000.- 118с.
4. Иванова И.Н. Рисование и лепка - М.: Академия, 2011.- 145с
5. Кискальт И.Е. Соленое тесто. Увлекательное моделирование.- М., 2004.
6. Журналы: «Питания и общество», «Ресторан», «Ресторанный бизнес», «Ресторанные ведомости», «Вы и ваш ресторан», «Гастроном».

Интернет-ресурсы

1. www.pitportal.ru
2. www.restoranoff.ru
3. www.technormativ.ru
4. www.supercook.ru
5. www.gastronom.ru
6. www.mir-restoratora.ru
7. www.4ugunok.ru
8. <http://www.art-eda.info/category/eda-v-zhivopisi>
9. <http://www.cakery.ru/sovety/osnovy-i-varianty-oformlenija-tortov.html>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Формы и методы оценки</i>
<p>Знать: Характеристику и ассортимент основных продуктов для приготовления украшений; Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для создания гармоничных блюд и кондитерских изделий; Основные приемы изготовления украшений. Характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления отделочных полуфабрикатов. Температурный режим и правила приготовления разных типов отделочных полуфабрикатов; Технику и варианты оформления блюд и кондитерских изделий; Требования к безопасности хранения блюд и кондитерских изделий; Актуальные направления в оформлении и декорировании блюд и кондитерских изделий.</p> <p>Уметь: Органолептически оценивать качество сырья для приготовления украшений; Пользоваться нормативной и специальной литературой; Разрабатывать новые виды оформления; Применять практические навыки и умения, развивать наблюдательность, композиционное чувство и художественный вкус; Пользоваться инструментами для карвинга; Создавать стиль в украшении посуды, стола и блюд.</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.</p>

Департамент образования и молодёжной политики
Ханты-Мансийского автономного округа – Югры
Бюджетное учреждение профессионального образования
Ханты-Мансийского автономного округа – Югры
«Междуреченский агропромышленный колледж»

Согласовано
Протокол заседания МС
от «13» 03 2017 г. № 5



Утверждено
Директор
Лунина Н.Н. Лунина
Приказ от «07» 08 2017 г. №229-1/од

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОПЦ. 19 ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ОЦЕНИВАНИЕ БЛЮД ПО МЕЖДУНАРОДНЫМ
СТАНДАРТАМ

Профессия –	Повар, кондитер
Код профессии -	43.01.09
Срок обучения -	3 года 10 месяцев
Квалификация -	<i>повар, кондитер</i>
Базовое образование -	основное общее
Получаемое образование	среднее профессиональное с получением среднего общего образования

пгт. Междуреченский, 2017 г

Рабочая программа учебной дисциплины ОПЦ.19 «Приготовление и оценивание блюд по международным стандартам» разработана с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов СПО по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» от 09.12.2016 №1569, зарегистрирован в Министерстве юстиции РФ 22.12.2016 №44898.

Организация-разработчик: бюджетное учреждение среднего профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа-Югры «Междуреченский агропромышленный колледж»

Разработчик: Улыбина Наталья Геннадьевна, преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ4**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**Ошибка! Закладка не определена.
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**Ошибка! Закладка не определена.
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**Ошибка! Закладка не определена.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОПЦ.19. ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ОЦЕНИВАНИЕ БЛЮД ПО МЕЖДУНАРОДНЫМ СТАНДАРТАМ

1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОПЦ.19 «Приготовление и оценивание блюд по международным стандартам» входит в профессиональный цикл (вариативная часть) как общепрофессиональная учебная дисциплина.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК.01 – ОК.07	<ul style="list-style-type: none">- формировать ассортиментную политику и разрабатывать технологические карты на кулинарную продукцию.- рассчитывать пищевую и энергетическую ценность продуктов, полуфабрикатов, блюд, кондитерских и мучных изделий, напитков.- составлять дегустационные листы.- осуществлять контроль за технологическим процессом приготовления кулинарной продукции.	<ul style="list-style-type: none">- об особенностях питания народов мира, историю, взаимном влиянии и традициях кухонь.- в области технологии приготовления кулинарной продукции.- об организации производства продукции кухонь мира.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	<i>84</i>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	<i>76</i>
в том числе:	
практические занятия	<i>50</i>
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	<i>8</i>
в том числе:	
тематические сообщения с мультимедиапрезентацией	
внеаудиторная самостоятельная работа	<i>8</i>
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОПЦ. 19 Приготовление и оценивание блюд по международным стандартам

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объём в часах	Осваиваемые элементы компетенций
Раздел 1. Система питания в европейских странах.	<i>Содержание учебного материала</i>	6	ОК 01
	Введение. Составления рецептур блюд и рационов с учетом особенностей питания различных кухонь. Культура питания в европейских странах	6	ОК 04 ОК 06
	<i>В том числе, практических занятий</i>	-	ОК 10
	-		
	<i>Внеаудиторная самостоятельная работа</i> <i>Презентация на тему: «Изменение культуры питания в мире»</i>	4	
Раздел 2. Технология приготовления региональной кулинарной продукции.	<i>Содержание учебного материала</i>	58	ОК 01
	Холодные блюда и закуски. Супы. Блюда из яиц, риса, теста. Блюда из рыбы. Панады, фарши, муссы. Натуральные блюда из мяса и птицы. Блюда и гарниры из овощей. Выпечка и десерты.	10	ОК 04 ОК 06
	<i>В том числе, практических занятий</i> Холодные блюда и закуски из овощей, фруктов, мяса, рыбы, салаты из овощей и фруктов. Бульоны и загустители. Вулете и производные. Коричевые и производные. Холландези производные. Бешамель и производные. Неэмульгированные масляные. Майонез, заправки, твердые масляные смеси. Консоми и гарниры. Заправочные супы. Биски, вулете, кремы, пюре. Омлеты, кокот. Пилаф, ризотто. Паста. Равиоли. Панады, фарши, муссы. Натуральные блюда из мяса и птицы отварные, жареные, грилированные, тушеные. Блюда и	48	ОК 10

	гарниры из овощей. Выпечка, сладкие соусы, кремы, глазури, сафарен и баба, фланы, гато, пудинги, блинчики, сладкие омлеты, мороженное.		
	Внеаудиторная самостоятельная работа Презентация на тему: «Региональная кухня» (кухня на выбор обучающегося)	4	
Раздел 3. Комплексная оценка качества блюд по международным стандартам	Содержание учебного материала	10	ОК 01
	Требования к качеству индустрии питания. Международный стандарт. ХАССП в общественном питании. Анализ факторов включения блюд в меню. Методика, критерии и диапазоны оценивания блюд. Международная шкала органолептической оценки блюд.	10	ОК 04 ОК 06 ОК 10
	В том числе, практических занятий -	-	
	Всего	84	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета истории.

Оборудование кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- настенная трехстворчатая доска;
- шкафы;
- наглядные пособия по истории (учебники, карточки, раздаточный материал, комплекты практических работ).

Технические средства обучения:

- мультимедийный проектор;
- компьютер (рабочая станция учителя: монитор LCD "17" +системный блок +клавиатура + мышь) с лицензионным программным обеспечением;
- экран.

3.2. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Лаборатория:

- Учебная кухня ресторана, оснащенная в соответствии с п. 6.2.1. Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
4. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
5. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2012 – 160 с.
6. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М. : Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2013 – 128 с.

7. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

8. Де-Соуза, Л.Д.К. Совершенствование технологии тепловой обработки предварительно вакуумированных пищевых систем на основе круп, овощей и мяса птицы. Автореферат дисс... канд.технич. наук., Воронеж, 2013. - 22с.

3.2.2. Электронные ресурсы

1. <https://www.studmed.ru/science/pischevaya-promyshlennost/obschestvennoe-pitanie/technology/>
2. <https://www.studmed.ru/science/pischevaya-promyshlennost/obschestvennoe-pitanie/culinary/>
3. https://www.studmed.ru/science/pischevaya-promyshlennost/obschestvennoe-pitanie/organization_pop/
4. <https://www.studmed.ru/standards/mgos/food/ms-gost-obschestvennoe-pitanie/>
5. https://www.studmed.ru/analiz-blyud-v-raznyh-zavedeniyah_a9312571c7f.html
6. <https://www.studmed.ru/standards/standards-rossii/gost-r/food/gost-r-obschestvennoe-pitanie/>

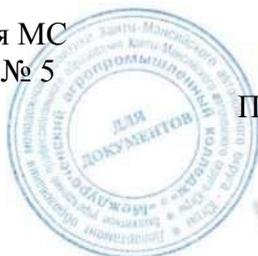
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения семинарских занятий, обязательного тестирования, заслушивания сообщений, докладов, итогового тестирования, а также выполнения студентами индивидуальных заданий.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)		Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Уметь:	Знать:	
<p>— Формировать ассортиментную политику и разрабатывать технологические карты на кулинарную продукцию.</p> <p>— Рассчитывать пищевую и энергетическую ценность продуктов, полуфабрикатов, блюд, кондитерских и мучных изделий, напитков.</p> <p>— Составлять дегустационные листы.</p> <p>- Осуществлять контроль за технологическим процессом приготовления кулинарной продукции.</p>	<p>- об особенностях питания народов мира, историю, взаимном влиянии и традициях кухонь.</p> <p>- в области технологии приготовления кулинарной продукции.</p> <p>- об организации производства продукции кухонь мира.</p>	<p>Устные опросы, тестирование, презентации; письменные ответы экспертная оценка тестирование, обсуждение презентаций в группе.</p> <p>Дифференцированный зачет</p>

Департамент образования и молодёжной политики
Ханты-Мансийского автономного округа – Югры
Бюджетное учреждение профессионального образования
«Междуреченский агропромышленный колледж»

Согласовано
Протокол заседания МС
от «13» 03 2017 г. № 5



Утверждено
Директор
Лунина Н.Н. Лунина
Приказ от «07» 08 2017 г. №229-1/од

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОПЦ. 20 ЭФФЕКТИВНОЕ ПОВЕДЕНИЕ НА РЫНКЕ ТРУДА

Профессия –	Повар, кондитер
Код профессии-	43.01.09
Срок обучения -	3 года 10 месяцев
Квалификация -	<i>повар, кондитер</i>
Базовое образование -	основное общее
Получаемое образование	среднее профессиональное с получением среднего общего образования

г.п. Междуреченский, 2017 г

Рабочая программа учебной дисциплины является общепрофессиональной частью основной образовательной программы на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее – СПО) 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР, (базовый уровень).

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании в программах повышения квалификации, переподготовки и при профессиональной подготовке по рабочим профессиям.

Организация-разработчик: бюджетное учреждение профессионального образования Ханты – Мансийского автономного округа – Югры БУ «Междуреченский агропромышленный колледж»

Разработчик: Лобова Оксана Александровна, преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	16

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ **Эффективное поведение на рынке труда**

1.1. Область применения программы.

Рабочая программа учебной дисциплины является общепрофессиональным циклом основной образовательной программы на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее – СПО) 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР, (базовый уровень).

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании в программах повышения квалификации, переподготовки и при профессиональной подготовке по рабочим профессиям.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общепрофессионального цикла ООП.

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

Обучающийся владеет общими универсальными технологиями деятельности, позволяющими осуществлять эффективное трудоустройство и планировать профессиональную карьеру.

В результате освоения дисциплины у обучающихся формируются компетенции:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

У.1. - давать аргументированную оценку степени востребованности специальности на рынке труда;

У.2. - аргументировать целесообразность использования элементов инфраструктуры для поиска работы;

У.3. - задавать критерии для сравнительного анализа информации для принятия решения о поступлении на работу;

У.4. - составлять структуру заметок для фиксации взаимодействия с потенциальным работодателем;

У.5. - составлять резюме с учетом специфики работодателя;

У.6. - применять основные правила ведения диалога с работодателем в модельных условиях;

- У.7. - корректно отвечать на «неудобные вопросы» потенциального работодателя;
- У.8. - оперировать понятиями «горизонтальная карьера» и «вертикальная карьера»;
- У.9. - объяснять причины, побуждающие работника к построению карьеры;
- У.10. - анализировать (формулировать) запрос на внутренние ресурсы для профессионального роста в заданном (определенном) направлении;
- У.11. - давать оценку в соответствии с трудовым законодательством законности действий работодателя и работника в произвольно заданной ситуации, пользуясь Трудовым кодексом РФ и нормативными правовыми актами.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- 3.1. - источники информации и их особенности;
- 3.2. - как происходят процессы получения, преобразования и передачи информации;
- 3.3. - возможные ошибки при сборе информации и способы их минимизации;
- 3.4. - обобщенный алгоритм решения различных проблем;
- 3.5. - как происходит процесс доказательства;
- 3.6. - выбор оптимальных способов решения проблем, имеющих различные варианты разрешения;
- 3.7. - способы представления практических результатов;
- 3.8. - выбор оптимальных способов презентаций полученных результатов.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины.

Максимальной учебной нагрузки обучающегося - 38 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 36 часов;
самостоятельной работы обучающегося - 2 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	38
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	36
в том числе:	
лабораторные работы	-
практические занятия	16
контрольные работы	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	2
В том числе	
На подготовку к итоговой аттестации	
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины
«ЭФФЕКТИВНОЕ ПОВЕДЕНИЕ НА РЫНКЕ ТРУДА»**

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Тема 1. Анализ современного рынка труда	Содержание учебного материала		
	1 3.3. – возможные ошибки при сборе информации и способы их минимизации. Определение понятия «рынок труда», структура современного рынка труда РФ. Занятость населения как показатель баланса спроса и предложения рабочей силы. Региональные особенности рынка труда. Высвобождение рабочей силы, его причины в регионе.	2	1
	2 Практическое занятие №1 (У.1. – давать аргументированную оценку степени востребованности специальности на рынке труда). Аргументированная оценка степени востребованности специальности (по которой обучаются студенты) на региональном рынке труда. Разработка творческого коллажа по теме: «Я и моя будущая профессия».	1	2
Тема 2. Тенденции развития мира профессий	Содержание учебного материала		
	3 3.3. – возможные ошибки при сборе информации и способы их минимизации. Определение понятия «профессия», современный мир профессий, тенденции в его развитии, классификация профессий, предложенная Е.А.Климовым. Основные типы профессий, их характеристика.	2	1
	4 Практическое занятие №2 (У.10. – анализировать (формулировать) запрос на внутренние ресурсы для профессионального роста в заданном (определенном) направлении). Обсуждение и анализ профессиональной пригодности в контексте психологии (по Е.А. Климову). Определение готовности к профессиональной деятельности, с использованием методик: «Мотивы выбора профессии» (Р.В. Овчарова) и «Дифференциально-	1	2

		диагностический опросник» (Е.А.Климов).		
Тема 3. Понятие карьеры и карьерная стратегия	Содержание учебного материала			
	5	3.3. – возможные ошибки при сборе информации и способы их минимизации. Понятие «карьера» в узком и широком смысле. Карьера и личностное самоопределение человека. Типология карьеры (вертикальна, горизонтальная, профессиональная, должностная и др.). Этапы карьеры и мотивы карьерного роста.	2	1
	6	Практическое занятие №3 (У.9. – объяснять причины, побуждающие работника к построению карьеры). Обсуждение причин, побуждающих работника к построению карьеры. Обсуждение афоризмов и высказываний о жизни, карьере, успехе в жизни и профессиональной деятельности. Просмотр и обсуждение видеофильма «От мечты к реальности».	1	2
Тема 4. Проектирование карьеры	Содержание учебного материала			
	7	3.2. – как происходят процессы получения, преобразования и передачи информации. Понятия проект и проектирование. Карьерный рост и личностное развитие как предмет проектирования самого себя. Этапы проектирования. Замысел проекта и личностное самоопределение автора проекта.	2	1
	8	Практическое занятие №4 (У.8. – оперировать понятиями «горизонтальная карьера» и «вертикальная карьера»)). Планирование своей профессиональной карьеры. Самоанализ умений и способностей. Определение вариантов построения своей карьеры. Упражнение «Мои достижения (на фактический момент времени)». Упражнение «Цели карьеры».	1	2
Тема 5. Принятие решения о поиске работы	Содержание учебного материала			
	9	3.4. – обобщенный алгоритм решения различных проблем. Проблемы, стоящие перед соискателем. Этапы поиска работы. Эффективные способы поиска работы. 3.1. – источники информации и их особенности. Каналы распространения сведений о себе: объявление, помощь знакомых, электронные СМИ, работа с сайтами, печатные СМИ, распространение по каналам профессиональных и общественных организаций, массовая («веерная» рассылка) собственными силами.	2	1
	10	Практическое занятие №5 (У.3. – задавать критерии для сравнительного анализа информации для принятия решения о поступлении на работу). Просмотр и обсуждение видеофильма «Как найти работу», «Трудоустройство молодежи».	1	2

		Составление своей характеристики.		
Тема 6. Правила составления резюме	Содержание учебного материала			
	1	3.8. – выбор оптимальных способов презентации полученных результатов.		
	1	Цели написания резюме. Виды и структура резюме. Ошибки при составлении резюме. Правила составления сопроводительных писем. Предварительные телефонные переговоры с потенциальным работодателем.	2	1
	1	Практическое занятие №6 (У.5. – составлять резюме с учетом специфики работодателя; У.4. – составлять структуру заметок для фиксации взаимодействия с потенциальным работодателем). Анализ готовых резюме. Составление собственного резюме с учетом специфики работодателя. Обсуждение полученных результатов. Телефонные переговоры с потенциальным работодателем в модельной ситуации.	1	2
	2			
Тема 7. Посредники на рынке труда.	Содержание учебного материала			
	1	3.6. – выбор оптимальных способов решения проблем, имеющих различные варианты разрешения). Государственные службы занятости населения (пособие по безработице, профессиональное обучение, консультации, поиск вакансий на бирже труда). Типы кадровых агентств. Составление объявления о поиске работы. Работа с ответами на свое объявление.	2	1
	3			
1	Практическое занятие №7 (У.2. – аргументировать целесообразность использования элементов инфраструктуры для поиска работы). Составление аналитической таблицы по систематизации информации об источниках информации о работе и потенциальных работодателях. Самостоятельно задавать критерии для сравнительного анализа информации для принятия решения о поступлении на работу.	1	2	
Тема 8. Прохождение собеседования	Содержание учебного материала			
	1	3.7. – способы предоставления практических результатов.	1	1
	5	Характеристика собеседований. Виды собеседований. Подготовка к собеседованию. Поведение на собеседовании. Вопросы, которые могут задавать на собеседовании. Типичные ошибки, допускаемые при собеседовании. Самопрезентация. Основные способы самопрезентации. Препятствия для эффективной самопрезентации.		
1	Практическое занятие №8 (У.6. – применять основные правила ведения диалога с работодателем в модельных условиях; У.7. – корректно отвечать на «неудобные вопросы» потенциального работодателя).	2	2	

		Просмотр и обсуждение видеофильма «Как пройти собеседование». Деловая игра «Самопрезентация» - проведение диалога с работодателем в модельных условиях (ответы на «неудобные вопросы»).		
Тема 9. Правовые аспекты трудоустройства и увольнения	Содержание учебного материала			
	1 7	3.5. - как происходит процесс доказательства. Порядок приема на работу. Понятие, содержание и подписание трудового договора (контракта). Основные права и обязанности работника и работодателя при приеме на работу. Особенности прохождения испытательного срока. Процедура увольнения. Причины увольнения. Правовые аспекты увольнения с работы.	1	1
	1 8	Практическое занятие №9 (У.11. - давать оценку в соответствии с трудовым законодательством законности действий работодателя и работника в произвольно заданной ситуации, пользуясь Трудовым кодексом РФ и нормативными правовыми актами). Определение общих прав и обязанностей работодателя и работника в соответствии с Трудовым кодексом РФ. Оценка законности действий работодателя и работника при приеме на работу и увольнении (решение ситуативных задач). Анализ типичных ошибок при ведении кадровой документации.	2	2
Тема 10. Адаптация на рабочем месте.	Содержание учебного материала			
	1 9	3.6. - выбор оптимальных способов решения проблем, имеющих различные варианты разрешения. Адаптация: сущность, проблемы, виды, время адаптации. Степень адаптации сотрудников к трудовой деятельности, в том числе в нестандартных ситуациях. Структура процесса адаптации молодых специалистов к работе на предприятии.	1	1
	2 0	Практическое занятие №10 (У.6. - применять основные правила ведения диалога с работодателем в модельных условиях). Тренинг «Уверенное поведение».	2	2
Тема 11. Развитие коммуникативн ых качеств личности	Содержание учебного материала			
	2 1	3.6. - выбор оптимальных способов решения проблем, имеющих различные варианты разрешения. Организационная культура и деловой этикет. Деловое общение. Язык мимики и жестов. Техники активного слушания. Конфликты и способы их разрешения.	1	1
	2 2	Практические занятия №11 (У.10. - анализировать (формулировать) запрос на внутренние ресурсы для профессионального роста в заданном (определенном)	2	2

		направлении). Тренинг «Деловое общение». Диагностика коммуникативных и организаторских способностей по методике «КОС». Обсуждение стратегий поведения в различных конфликтных ситуациях.		
Тема 12. Формирование деловых качеств личности	Содержание учебного материала			
	2 3	3.6. – выбор оптимальных способов решения проблем, имеющих различные варианты разрешения. Имидж делового человека. Эффективное и рациональное использование времени. Правила этики служебных отношений. Эффективное взаимодействие с руководителем и коллегами по работе.	1	1
	2 4	Практическое занятие №12 (У.6. – применять основные правила ведения диалога с работодателем в модельных условиях). Тренинг «Эффективное взаимодействие».	1	2
	Самостоятельная работа Подготовка к итоговой аттестации		2	2
Дифференцированный зачет	Тест		1	
Всего аудиторных занятий:			38	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению дисциплины

Реализация программы дисциплины требует наличия стандартного учебного кабинета.

Оборудование учебного кабинета: посадочные места по количеству обучающихся; рабочее место преподавателя; доска; учебно-методический комплекс преподавателя (рабочая программа; календарно-тематический план; конспекты лекций; диагностические методики; раздаточный материал для практических занятий; канцелярские принадлежности; учебные презентации и видеоматериал).

Технические средства обучения: проектор, экран, телевизор, ноутбук, колонки.

3.2. Информационное обеспечение учебной дисциплины

Основные источники:

1. Абельмас, Н. В. Тесты при приеме на работу. Как успешно пройти собеседование (+CD). СПб.: Питер, 2017. — 160 с.
2. Березин, С.В., Лисецкий, К.С., Ушмудина, О.А. Само-проектирование профессиональной карьеры. Практический курс. - Самара. Изд-во «Универс-групп», 2018 - 64 с.
3. Вялова Л.М. Резюме и сопроводительное письмо: составление и оформление// Справочник кадровика . – 2018. - №2.
4. Грецов, А.Г. Тренинг общения для подростков. — СПб.: Питер, 2018. — 46 с.
5. Голубь Г.Б., Перельгина Е.А. Введение в профессию: общие компетенции профессионала. Эффективное поведение на рынке труда. Основы предпринимательства: Гиды для преподавателей. – Самара: ЦПО, 2016.
6. Долгорукова О.А. Постарение карьеры. - СПб.: Питер, 2016.
7. Климов Е.А. Путь в профессионализм: Психологический взгляд. Учебное пособие для вузов / Е. А. Климов; Рос. Академия образования, Московский психолого-социальный ин-т. - Москва: Московский психолого-социальный институт Флинта, 1 учреждений СПО (вариативная часть) Эффективное поведение на рынке труда. – Ижевск: ИПК и ПРО УР, 2016.
8. Перельгина Е.А. Эффективное поведение на рынке труда [Текст]: рабочая тетрадь / Е.А. Парыгина. – Самара: ЦПО, 2017. – 48 с.

Дополнительные источники:

1. Ефимова С.А. Ключевые профессиональные компетенции: спецификация модулей. - Самара: Изд-во ЦПО, 2008.
2. Зарянова М. Как найти работу за 14 дней: практическое пособие для тех, кто ищет работу. – СПб.: Речь, 2009.
3. Ключевые профессиональные компетенции. Модуль «Эффективное поведение на рынке труда» [Текст]: учебные материалы / автор-составитель: Л.А. Морковских. – Самара: ЦПО, 2008.
4. Планирование профессиональной карьеры: рабочая тетрадь / Т.В. Пасечникова. – Самара: ЦПО, 2011.
5. Трудовой кодекс РФ от 30.12.2001. № 197-ФЗ.

Интернет – ресурсы:

1. <http://www.proorientator.ru>
2. <http://www.mkc.ampirk.ru>
3. <http://www.students.ru>
4. <http://www.profosvita.org.ua>
5. <http://www.job.ru>
6. <http://blanker.ru>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, внеаудиторной самостоятельной работы, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных и групповых заданий, составления накопительного портфолио.

Таблица 1

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> • давать аргументированную оценку степени востребованности специальности на рынке труда; • аргументировать целесообразность использования элементов инфраструктуры для поиска работы; • задавать критерии для сравнительного анализа информации для принятия решения о поступлении на работу; • составлять структуру заметок для фиксации взаимодействия с потенциальным работодателем; • составлять резюме с учетом специфики работодателя; • применять основные правила ведения диалога с работодателем в модельных условиях; • корректно отвечать на «неудобные вопросы» потенциального работодателя; • оперировать понятиями «горизонтальная карьера» и «вертикальная карьера»; • объяснять причины, побуждающие работника к построению карьеры; • анализировать (формулировать) запрос на внутренние ресурсы для профессионального роста в заданном (определенном) направлении; • давать оценку в соответствии с трудовым законодательством законности действий работодателя и работника в произвольно заданной ситуации, пользуясь Трудовым кодексом РФ и нормативными правовыми актами. <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> • источников информации и их особенности; • как происходят процессы получения, преобразования и передачи информации; • возможных ошибок при сборе информации и способы их минимизации; • обобщенного алгоритма решения различных проблем; • как происходит процесс доказательства; • выбора оптимальных способов решения 	<p>Входной контроль: Тестирование, анкетирование</p> <p>Текущий контроль: Оценка по результатам индивидуальных и групповых видов работ</p> <p>Тематический контроль: Защита сообщений, презентаций, индивидуальных заданий (проектов)</p> <p>Рубежный контроль: анкетирование, психодиагностика</p>

<p>проблем, имеющих различные варианты разрешения;</p> <ul style="list-style-type: none"> • способов представления практических результатов; • выбора оптимальных способов презентаций полученных результатов. 	<p>Итоговый контроль: дифференцированный зачет в форме теста</p>
--	---

Таблица 2

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания, сформированные ОК)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - источников информации и их особенности; - как происходят процессы получения, преобразования и передачи информации; - возможных ошибок при сборе информации и способы их минимизации; - обобщенного алгоритма решения различных проблем; - как происходит процесс доказательства; - выбора оптимальных способов решения проблем, имеющих различные варианты разрешения; - способов представления практических результатов; выбора оптимальных способов презентаций полученных результатов. <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - давать аргументированную оценку степени востребованности специальности на рынке труда; - аргументировать целесообразность использования элементов инфраструктуры для поиска работы; - задавать критерии для сравнительного анализа информации для принятия решения о поступлении на работу; - составлять структуру 	<p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> - источники информации и их особенности; - как происходят процессы получения, преобразования и передачи информации; - возможные ошибки при сборе информации и способы их минимизации; - обобщенный алгоритм решения различных проблем; как происходит процесс доказательства; - выбор оптимальных способов решения проблем, имеющих различные варианты разрешения; - способы представления практических результатов; выбор оптимальных способов презентаций полученных результатов. <p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - давать аргументированную оценку степени востребованности специальности на рынке труда; - аргументировать целесообразность использования элементов инфраструктуры для поиска работы; - задавать критерии для сравнительного анализа информации для принятия решения о поступлении на работу; 	<p>Входной: тестирование, опрос</p> <p>Текущий: устный опрос, письменный опрос, тестирование, оценка практических работ;</p> <p>Тематический: устный опрос, письменный опрос, оценка практических работ, внеаудиторной самостоятельной работы</p> <p>Рубежный: оценка практических работ, внеаудиторной самостоятельной работы</p> <p>Входной: тестирование</p> <p>Текущий: тестирование, оценка практических работ, внеаудиторной самостоятельной работы</p>

<p>заметок для фиксации взаимодействия с потенциальным работодателем;</p> <ul style="list-style-type: none"> - составлять резюме с учетом специфики работодателя; - применять основные правила ведения диалога с работодателем в модельных условиях; - корректно отвечать на «неудобные вопросы» потенциального работодателя; - оперировать понятиями «горизонтальная карьера» и «вертикальная карьера»; - объяснять причины, побуждающие работника к построению карьеры; - анализировать (формулировать) запрос на внутренние ресурсы для профессионального роста в заданном (определенном) направлении; - давать оценку в соответствии с трудовым законодательством законности действий работодателя и работника в произвольно заданной ситуации, пользуясь Трудовым кодексом РФ и нормативными правовыми актами. <p>Сформированные общие компетенции:</p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач,</p>	<ul style="list-style-type: none"> - составлять структуру заметок для фиксации взаимодействия с потенциальным работодателем; - составлять резюме с учетом специфики работодателя; - применять основные правила ведения диалога с работодателем в модельных условиях; - корректно отвечать на «неудобные вопросы» потенциального работодателя; - оперировать понятиями «горизонтальная карьера» и «вертикальная карьера»; - объяснять причины, побуждающие работника к построению карьеры; - анализировать (формулировать) запрос на внутренние ресурсы для профессионального роста в заданном (определенном) направлении; - давать оценку в соответствии с трудовым законодательством законности действий работодателя и работника в произвольно заданной ситуации, пользуясь Трудовым кодексом РФ и нормативными правовыми актами. <ul style="list-style-type: none"> -результативно участвует в профессионально значимых мероприятиях (олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства, конференциях, проектах); -результативно участвует в исследовательской работе. -корректно ведет/составляет диалог, монологическое высказывание по 	<p>Текущий: оценка выполнения практических работ, оценка внеаудиторной самостоятельной работы</p> <p>Текущий: оценка выполнения практических работ, оценка внеаудиторной самостоятельной работы</p> <p>Текущий: оценка выполнения практических работ, оценка внеаудиторной самостоятельной работы</p> <p>Тематический: оценка выполнения самостоятельной работы</p> <p>Текущий: оценка выполнения практических работ, оценка внеаудиторной самостоятельной работы</p> <p>Тематический: оценка выполнения самостоятельной работы</p>
---	--	---

<p>оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>предложенной теме;</p> <ul style="list-style-type: none"> -планирует деятельность по решению задания в рамках заданной темы; -выбирает способ решения задания в соответствии с предъявляемыми требованиями -осуществляет текущий контроль своей деятельности по заданному алгоритму; -оценивает продукт своей деятельности на основе заданных критериев; -оценивает результаты деятельности по заданным показателям; -выполняет самоанализ и коррекцию собственной деятельности на основании достигнутых результатов; -определяет проблему на основе самостоятельно проведенного анализа ситуации -выделяет из содержащего избыточную информацию источника необходимую информацию; -самостоятельно находит источник информации по заданному вопросу, пользуясь поисковыми системами интернет; -формулирует вопросы различных типов для получения недостающей информации - обрабатывает текстовую и табличную информацию -использует деловую графику и мультимедиа-информацию, создает презентации; -использует информационные ресурсы для поиска и хранения информации; 	<p>Текущий: оценка выполнения практических работ, оценка внеаудиторной самостоятельной работы</p> <p>Текущий: оценка выполнения практических работ, оценка внеаудиторной самостоятельной работы</p> <p>Текущий: оценка выполнения практических работ</p> <p>Рубежный: экспертная оценка ведения диалогов монологических высказываний на профессиональные темы;</p>
--	---	--

<p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p>	<p>- читает (интерпретирует) интерфейс специализированного программного обеспечения, находит контекстную помощь</p> <p>-участвует в групповом обсуждении, высказываясь в соответствии с заданным вопросом, темой;</p> <p>-отвечает на вопросы по предложенной теме, используя аргументацию, эмоционально-оценочные средства;</p> <p>-создает стандартный продукт письменной коммуникации простой структуры (заполнение открытки, анкеты);</p> <p>-создает стандартный продукт письменной коммуникации сложной структуры (написание письма-запроса, письма-предложения);</p> <p>-запрашивает мнение партнера по заданному вопросу, теме;</p> <p>-дает сравнительную оценку идей, высказанных участниками группы по заданному вопросу, теме.</p> <p>-осуществляет взаимопомощь и взаимоконтроль при работе в команде;</p> <p>-активно участвует в обсуждении предложенного вопроса, темы, распределяет роли, предлагает разные способы выполнения задания;</p> <p>-проявляет ответственность за работу членов команды и конечный результат;</p>	<p>Текущий: результаты учебных споров, оценка выполнения практических работ, оценка внеаудиторной самостоятельной работы</p> <p>Рубежный: экспертная оценка ведения диалогов монологических высказываний на профессиональные темы;</p>
<p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p>	<p>-осуществляет взаимопомощь и взаимоконтроль при работе в команде;</p> <p>-активно участвует в обсуждении предложенного вопроса, темы, распределяет роли, предлагает разные способы выполнения задания;</p> <p>-проявляет ответственность за работу членов команды и конечный результат;</p>	<p>Текущий: результаты учебных споров, оценка выполнения практических работ, оценка внеаудиторной самостоятельной работы</p>
<p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься</p>	<p>- выполняет руководящие роли при решении ситуационных задач;</p> <p>-предъявляет результаты</p>	<p>Текущий: оценка выполнения практических работ, оценка внеаудиторной самостоятельной работы</p>

<p>самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> <p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).</p>	<p>работы, в том числе с помощью ИКТ</p> <ul style="list-style-type: none"> - называет трудности, с которыми столкнулся при выполнении задания, предлагает пути их преодоления в дальнейшей деятельности; - указывает «точки успеха» и «точки роста»; указывает причины успехов и неудач в деятельности; - анализирует/формулирует запрос на внутренние ресурсы (знания, умения, навыки, способы деятельности, ценности) для решения профессиональной задачи; - анализирует собственные мотивы и внешнюю ситуацию при принятии решений, касающихся своего продвижения. -анализирует возможности использования профессиональных знаний для исполнения воинской обязанности; -участвует в соревнованиях, спартакиадах, конкурсах, олимпиадах; -демонстрирует дисциплинированность и исполнительность при выполнении самостоятельной работы, практических заданий 	<p>Тематический: оценка выполнения самостоятельной работы</p> <p>Текущий: оценка выполнения практических работ, оценка внеаудиторной самостоятельной работы</p> <p>Тематический: оценка выполнения самостоятельной работы</p>
--	---	--

Итоговый контроль в форме дифференцированного зачета (тестирование).

Департамент образования и молодежной политики
Ханты-Мансийского автономного округа – Югры
бюджетное учреждение профессионального образования
Ханты-Мансийского автономного округа – Югры
«Междуреченский агропромышленный колледж»

Согласовано
Протокол заседания МС
от «13» 03 2017 г. № 5



Утверждено
Директор
Н.Н. Лунина Н.Н. Лунина
Приказ от «07» 08 2017 г. №229-1/од

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.01 «ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ
ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ
РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА»**

Профессия–	<i>Повар, кондитер</i>
Код профессии–	43.01.09
Срок обучения -	3 года 10 месяцев
Квалификация -	<i>повар, кондитер</i>
Базовое образование -	<i>основное общее</i>
Получаемое образование -	<i>среднее профессиональное с получением среднего общего образования</i>

Программа профессионального модуля ПМ.01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**, приказ Минобрнауки от 09 декабря 2016 г. №1569.

Организация-разработчик:

бюджетное учреждение среднего профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа-Югры «Междуреченский агропромышленный колледж».

Разработчик:

Литвинчук Наталья Николаевна, преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 09.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональными компетенциями

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
ПК 1.4	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля студент должен:

<p>Иметь практический опыт</p>	<p>подготовки, уборки рабочего места; подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика; приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента; ведения расчетов с потребителями</p>
<p>уметь</p>	<p>подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; распознавать недоброкачественные продукты; выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента; владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ; проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов</p>

знания	<p>требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);</p> <p>видов, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правил ухода за ним;</p> <p>требований к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;</p> <p>ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов, методов обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;</p> <p>способов сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов</p>
--------	---

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Максимальная учебная нагрузка 462

Всего часов 200

В том числе:

самостоятельная работа 46

Теоретическое обучение 94

Практические занятия 106

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час.	Объем образовательной программы, час.					Самостоятельная работа	
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.			Учебная	Производственная		
			Обучение по МДК, час.		в том числе лабораторных и практических занятий, часов				
			всего, часов						
ПК 1.1.- 1.4. ОК01-07, 09	Раздел модуля 1. Организация процессов обработки сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий раз-	32	32	18	-	-	-		
ПК 1.1.- 1.4 ОК 01-07, 09,10	Раздел модуля 2. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него	72	72	30	-	-	-		
ОК 01-07, 09,10 ПК 1.1.- 1.4.	Раздел 3. Общая характеристика технологических методов заготовок полуфабрикатов для блюд и кулинарных изделий	16	16	2					
ОК 01-07, 09,10, ПК 1.1.- 1.4.	Раздел 4. Техническое оснащение инновационных методов заготовок полуфабрикатов для блюд и кулинарных изделий	16	16	2					
ОК 01-07, 09,10, ПК 1.1.- 1.4.	Раздел 5. Технологические методы приготовления полуфабрикатов для блюд и кулинарных изделий	16	16	2					
ПК 1.11.4	Учебная и производственная практика	144			72	72			

	Всего:	462	152	54	72	72	
--	---------------	------------	------------	-----------	-----------	-----------	--

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем в часах
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>
<i>Раздел модуля 1.</i> Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		32

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

МДК. 01.01.		32
Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов		
Тема 1.1. Характеристика процессов обработки сырья, приготовления подготовки к реализации полуфабрикатов из них	Содержание	
	1. Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него. Последовательность, характеристика этапов.	
	Классификация, характеристика способов кулинарной обработки сырья, приготовления полуфабрикатов из него с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН (последовательность и поточность технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, контроль качества и безопасности сырья, контроль функционирования технологического оборудования, контроль качества обработанного сырья по ГОСТ 30390-2013). Правила составления заявки на сырье. Способы подготовки к реализации полуфабрикатов: порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования. Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске полуфабрикатов на вынос	4
	по количеству практических занятий и лабораторных работ	2
	практическое занятие 1. Составление заявки на сырье	2
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и	Содержание	
	1. Организация работ в овощном цехе (зоне кухни ресторана) по обработке овощей. Организация процесса механической кулинарной обработки, нарезки овощей и грибов. Технологический цикл, последовательность, характеристика этапов. Требования к организации рабочих мест. Правила	10

<i>грибов</i>	безопасной организации работ	
	2. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки и нарезки различных видов овощей и грибов	
	3. Организация хранения обработанных овощей и грибов в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде	
	4. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними	
	<i>В том числе практических занятий и лабораторных работ</i>	6
	<i>Практическое занятие 2.</i> Тренинг по организации рабочего места повара по обработке, нарезке овощей и грибов	2
	<i>Практическое занятие 3.</i> Тренинг по отработке безопасных приемов эксплуатации механического оборудования в процессе обработки, нарезки овощей и грибов (картофелеочистительной машины, овощерезки)	4
<i>Тема 1.3.</i> <i>Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них</i>	<i>Содержание</i>	
	1. Организация процесса механической кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ.	
	2. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки рыбы, нерыбного водного сырья и приготовления полуфабрикатов из них.	8
	3. Организация хранения обработанной рыбы, нерыбного водного сырья в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде	
	4. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними	
	<i>В том числе практических занятий и лабораторных работ</i>	4
	<i>Практическое занятие 4.</i> Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы.	
	<i>Практическое занятие 5.</i> Тренинг по освоению правил безопасной эксплуатации рыбоочистительной машины, ручной рыбчистки	4
<i>Тема 1.4.</i> <i>Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных</i>	<i>Содержание</i>	
	1. Организация процесса механической кулинарной обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ	10

<i>продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них</i>	2. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и приготовления полуфабрикатов из них	
	3. Организация хранения обработанных мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, полуфабрикатов из них в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде	

	4. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними	
	<i>В том числе практических занятий и лабораторных работ</i>	6
	<i>Практическое занятие 6.</i> Организация рабочих мест по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	2
	<i>Практическое занятие 7.</i> Организация рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов из котлетной массы	2
	<i>Практическое занятие 8.</i> Отработка практических приемов безопасной эксплуатации электромясорубки, куттера	2
Раздел модуля 2.		
Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него		72
К 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		72
<i>Тема 2.1</i>	<i>Содержание</i>	10

<i>Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов</i>	Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение традиционных видов овощей, грибов. Органолептическая оценка качества и безопасности овощей и грибов	
	Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, плодовых, салатно-шпинатных овощей, зелени, грибов. Формы нарезки, кулинарное назначение. Международные наименования форм нарезки. Подготовка овощей и грибов к фаршированию, способы минимизации отходов при обработке и нарезке. Предохранение от потемнения обработанного картофеля, грибов. Удаление излишней горечи у некоторых видов овощей и грибов.	
	Кулинарное использование. Требования к качеству обработанных овощей, плодов и грибов	
	3. Характеристика способов хранения обработанных и нарезанных овощей и грибов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование: условия, температурный режим, сроки хранения	
	<i>В том числе практических занятий и лабораторных работ</i>	6
	Лабораторная работа 1. Обработка и нарезка картофеля и других клубнеплодов. Методы защиты от потемнения обработанного картофеля. Обработка, нарезка корнеплодов	2
	Лабораторная работа 2. Обработка, нарезка плодовых, капустных, луковых, салатно-шпинатных овощей и зелени. Подготовка белокочанной капусты к фаршированию и для приготовления голубцов и шницеля капустного, капустных шариков. Подготовка к фаршированию плодовых овощей (перца, кабачков, баклажан, помидоров)	4
Тема 2.2. <i>Обработка рыбы и нерыбного водного сырья</i>	Содержание	
	1. Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, нерыбного водного сырья. Органолептическая оценка качества и безопасности рыбы, нерыбного водного сырья	
	2. Способы подготовки рыбы и нерыбного водного сырья к обработке: размораживание замороженной, вымачивание соленой рыбы, подготовка нерыбного водного сырья	
	3. Методы разделки рыбы с костным скелетом (чешуйчатой, бесчешуйчатой, округлой и плоской формы, крупной, средней и мелкой), последовательность приготовления обработанной рыбы в целом и пластованном виде. Способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения обработанной рыбы	6
	Методы обработки нерыбного водного сырья, способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения	
Тема 2.3 <i>Приготовление полу-</i>	Содержание	20
	1. Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водно-	
	Лабораторная работа 6. Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса.	2
	Лабораторная работа 7. Приготовление полуфабрикатов из рубленой мясной массы с хлебом и без	4
Тема 2.6 <i>Обработка домашней птицы, дичи, кролика</i>	Содержание	
	1. Основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения домашней птицы, пернатой дичи, кролика. Оценка качества и безопасности.	4
	2. Методы обработки домашней птицы и пернатой дичи, кролика. Виды заправки тушек домашней птицы, дичи, кулинарное назначение.	
Тема 2.7 <i>Приготовление полуфабрикатов из домашней</i>	Содержание	
	Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика	

Раздел 5. Технологические методы приготовления полуфабрикатов для блюд и кулинарных изделий	
<p>Тема 5.1. Инновационные ингредиенты для молекулярной гастрономии.</p>	<p>Направления инновационной деятельности в индустрии питания. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов (специй, приправ, пищевых концентратов, полуфабрикатов высокой степени готовности, выпускаемых пищевой промышленностью) Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд, кулинарных изделий фьюжн из овощей разнообразного ассортимента</p> <p>В том числе, практических занятий</p> <p>Расчет сырья для приготовления трески с цитрусовым и методом фудпейринга. Расчет сырья для приготовления ананаса в сиропе с корицей. Расчет сырья для пиццы с персиком и камамбером. Расчет сырья для мороженого из свеклы.</p> <p>Самостоятельная работа обучающихся примерная тематика</p> <p>Проект-презентация «Моя инновационная кулинария»</p>
<p>Рекомендуемая тематика самостоятельной учебная работа при изучении раздела 1:</p> <p>Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).</p> <p>Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</p> <p>Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</p> <p>Составление схем, таблиц, последовательностей действий, проведение сравнительного анализа характеристик различных видов технологического оборудования.</p> <p>Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, способах их безопасной эксплуатации, правилах ухода за ними и подготовка сообщений и презентаций.</p> <p>Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых информационно-образовательных ресурсов.</p> <p>Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач по организации рабочих мест.</p> <p>Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</p> <p>Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</p> <p>Решение задач по расчету массы брутто, выхода обработанного сырья с учетом сезона, кондиции сырья, способа обработки.</p> <p><u>Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела</u></p> <p>Учебная практика ПМ 01</p> <p>Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Оценивать наличие, проверять годность традиционных видов овощей, плодов и грибов, пряностей, приправ органолептическим способом. Оценивать наличие, проверять качество живой, охлажденной и мороженой, а также соленой рыбы, нерыбного водного сырья. Оценивать наличие, проверять качество говяжьих четвертин, телячьих и свиных полутуш, туш баранины перед разделкой, крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, мясных субпродуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед обработкой. 2. Обработать различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов традиционные виды овощей, плодов и грибов (вручную и механическим способом). Владеть приемами минимизации отходов при обработке сырья. 	

3. Размораживать мороженую потрошеную и непотрошеную рыбу, полуфабрикаты промышленного производства, нерыбное водное сырье. Обработать различными методами рыбу с костным скелетом (чешуйчатую, бесчешуйчатую, округлой и плоской формы).

Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами мясо, мясные продукты, полуфабрикаты, домашнюю птицу, дичь, кролика

5. Измельчать пряности и приправы вручную и механическим способом.

6. Готовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом для варки, припускания, жарки (основным способом, на гриле, во фритюре), тушения и запекания: целая тушка с головой, целая без головы; порционные куски обработанной рыбы плоской и округлой формы (стейки, кругляши, порционные куски не пластованной рыбы); порционные куски из различных видов филе; полуфабрикаты «медальон», «бабочка» из пластованной рыбы; полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (рулет, котлеты, биточки, фрикадельки и др.).

7. Готовить полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов крупнокусковые, порционные, мелкокусковые.

8. Проводить заправку тушек домашней птицы, дичи, подготовку к последующей тепловой обработке.

9. Готовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика.

10. Нарезать вручную и механическим способом различными формами, подготавливать к фаршированию традиционные виды овощей, плодов и грибов.

11. Готовить полуфабрикаты из мясной рубленой массы с хлебом и без.

12. Оценивать качество обработанных овощей, плодов и грибов, рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика органолептическим способом;

13. Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные овощи, плоды и грибы, полуфабрикаты из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.

14. Хранить обработанные овощи, плоды и грибы, предохранять от потемнения обработанные овощи и грибы, удалять излишнюю горечь.

15. Хранить обработанную рыбу, мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика и полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженном виде.

16. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования.

17. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость

продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости.

Производственная практика ПМ. 01 Виды работ:

1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям.

2. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке перед началом работы.

3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты

4. Обработка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами.

5. Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами.

6. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.

7. Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней

птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции.	
8. Порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования.	
9. Ведение расчетов с потребителем при отпуске на вынос	
<i>Всего</i>	462 ч

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинеты:

Технического оснащения и организации рабочего места, Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др; техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатория:

Учебная кухня ресторана, оснащенная в соответствии с п. 6.2.1. Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Оснащенные базы практики, в соответствии с п 6.2.3 Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Печатные издания:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия - Введ. 2016 - 01 - 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
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. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. - Введ. 2015 - 01 - 01. - М.: Стандартинформ, 2014. - III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 - 01 - 01. - М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. - Введ. 2015 - 01 - 01. - М.: Стандартинформ, 2014. - III, 10 с.

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

10. Сборник технических нормативов - Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
11. ты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
12. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. - 11-е изд., стер. - М. : Издательский центр «Академия», 2016. - 400 с..
13. Ботов М.И., Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. - 1-е изд. - М.: Академия, 2013. - 416 с.
14. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. - 13-е изд. - М. : Издательский центр «Академия», 2016. - 320 с.
15. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы : учебник для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. - М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 160 с.
16. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. - М.: Альфа, 2015. - 416 с.
17. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. - 1-е изд. - М. : Издательский центр «Академия», 2016. - 240 с.
18. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. - 336 с.
19. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. - 160 с.
20. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 - 373 с.
21. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. - 512 с.
22. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы : учебник для студ. среднего проф. образования / И.П. Самородова. - М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 128 с.
23. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов : учебник для студ. среднего проф. образования / Е.И. Соколова. - М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 282 с.
24. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. - 13-е изд., стер. - М. : Издательский центр «Академия», 2015. - 432 с.

3.2.2. Электронные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хра-

- нения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. - Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
 5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
 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»]. - Режим доступа <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

3.2.3. Дополнительные источники:

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. - М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 - 320 с.: ил.

Департамент образования и молодёжной политики
Ханты-Мансийского автономного округа – Югры
Бюджетное учреждение профессионального образования
Ханты-Мансийского автономного округа – Югры
«Междуреченский агропромышленный колледж»

Согласовано
Протокол заседания МС
от «13» 03 2017 г. № 5



Утверждено
Директор
Н.Н. Лунина Н.Н. Лунина
Приказ от «07» 08 2017 г. №229-1/од

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.02«ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К
РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК
РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА**

Код профессии -	43.01.09
Профессия –	Повар, кондитер
Срок обучения -	3 года 10 месяцев
Квалификация -	повар, кондитер
Базовое образование -	основное общее образование
Получаемое образование -	среднее профессиональное образование с получением среднего общего

г.п. Междуреченский, 2017 г.

Программа профессионального модуля ПМ.02«Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии **43.01.09Повар, кондитер**, приказ Минобрнауки от 09 декабря 2016 г. №1569.

Организация-разработчик:
бюджетное учреждение среднего профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа-Югры «Междуреченский агропромышленный колледж».

Разработчик:
Литвинчук Наталья Николаевна, преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

	<i>стр</i>
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	18
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	20

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля ПМ.02 студент должен освоить вид профессиональной деятельности Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональными компетенциями

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 2.8	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля студент должен:

<i>Практический опыт</i>	<p>подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>упаковке, складировании неиспользованных продуктов;</p> <p>оценке качества, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>ведении расчетов с потребителями.</p>
<i>Умения</i>	<p>подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>своевременно оформлять заявку на склад;</p> <p>осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p>
<i>Знания</i>	<p>Требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);</p> <p>видов, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ними;</p> <p>ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения, методам приготовления, вариантам оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>норм расхода, способов сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</p> <p>правил и способов сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p>

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов – 482 ч.

Из них на освоение МДК – 266 ч.

на практики учебную 108 ч. и производственную – 108 ч.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час.	Объем образовательной программы, час				Самостоятельная работа ¹
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.				
			Обучение по МДК, час.		Практики		
			всего, часов	в т.ч.	Учебная, час	Производственная, час	
лабораторные работы и практические занятия, часов							
<i>ПК 2.1.- 2.8 ОК 1-7, 9,10</i>	МДК.02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентация горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	<i>138</i>	<i>108</i>	<i>58</i>	-	-	<i>20</i>
<i>ПК 2.1., 2.2, 2.3 ОК 1-7, 9,10</i>	МДК. 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентация горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	<i>128</i>	<i>108</i>	<i>62</i>	-	-	<i>20</i>
<i>ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.6 ОК 1-7, 9,10</i>	УП.02.01 Учебная практика	<i>108</i>	-	-	<i>108</i>		
<i>ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5, 2.7 ОК 1-7, 9,10</i>	ПП.02.01 Производственная практика	<i>108</i>	-	-		<i>108</i>	
	Всего:	<i>482</i>	<i>216</i>	<i>120</i>	<i>108</i>	<i>108</i>	<i>40</i>

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем в часах
1	2	3
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		32
МДК. 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента		32
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок	<p>Содержание</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Технологический цикл приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок. Характеристика, последовательность этапов. 2. Классификация, характеристика способов нагрева, тепловой кулинарной обработки. 3. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок 	4
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов	<p>Содержание</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению бульонов, отваров, супов. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. 2. Организация хранения, отпуска супов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых бульонов, отваров, супов к отпуску на вынос 3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению бульонов, отваров, супов, процессу хранения и подготовки к реализации <p>В том числе практических занятий и лабораторных работ</p> <p>Практическое занятие 1. Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов, супов-пюре</p> <p>Практическое занятие 2. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, различных групп супов.</p> <p>Практическое занятие 3. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе варки бульонов, отваров, супов</p>	10
		6
		2
		2
		2
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов	<p>Содержание</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих соусов. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. 2. Организация хранения, отпуска горячих соусов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых соусов к отпуску на вынос 3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих соусов, процессу хранения и подготовки к реализации 	8
		4
		2

	Практическое занятие 5. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, различных групп супов.	2
Тема 1.4. <i>Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</i>	Содержание	10
	1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок в отварном (основным способом и на пару), припущенном, жареном, тушеном, запеченном виде.	
	2. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	
	3. Организация хранения, отпуска горячих блюд, кулинарных изделий закусок с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых горячих блюд, кулинарных изделий закусок к отпуску на вынос	
	4. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок, процессу хранения и подготовки к реализации	6
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	
	Практическое занятие 6. Организация рабочего места повара по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде.	2
	Практическое занятие 7. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде.	4
	Практическое занятие 8. Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации теплового оборудования: пароконвектомата, жарочного шкафа, электрофритюрницы, электрогрилей	
Примерная тематика самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1		
1.	Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).	-
2.	Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.	
3.	Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.	
4.	Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.	
5.	Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.	
6.	Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.	
7.	Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.	
8.	Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.	

Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента		24
МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		24
Тема 2.1. <i>Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров</i>	Содержание	2
	1. Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании бульонов, отваров	
	2. Приготовление бульонов и отваров. Правила, режимы варки, нормы закладки продуктов, кулинарное назначение бульонов и отваров	
	3. Правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров с учетом требований к безопасности готовой продукции. Правила разогревания. Техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи. Методы сервировки и подачи, температура подачи бульонов, отваров. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка бульонов и отваров для отпуска на вынос	
Тема 2.2. <i>Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента</i>	Содержание	8
	1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность и значение в питании заправочных супов	
	2. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов (специй, приправ, пищевых концентратов, полуфабрикатов высокой степени готовности, выпускаемых пищевой промышленностью) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к супам	
	3. Правила и режимы варки, последовательность выполнения технологических операций: подготовка гарниров (виды нарезки овощей, подготовка капусты, пассерование, тушение, подготовка круп, макаронных изделий), последовательность закладки продуктов; приготовление овощной, мучной пассеровки; заправка супов, доведение до вкуса	
	4. Особенности приготовления, последовательность и нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения щей, борщей, рассольников, солянок, супов картофельных, с крупами, бобовыми, макаронными изделиями	
	5. Правила оформления и отпуска горячих супов: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи заправочных супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Условия и сроки хранения. Упаковка, подготовка заправочных супов для отпуска на вынос	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4
	Лабораторная работа 1. Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов разнообразного ассортимента	4
Тема 2.3. <i>Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре, молочных, сладких, диетических, вегетарианских супов разнообразного ассортимента</i>	Содержание	8
	1. Супы-пюре: ассортимент, пищевая ценность, значение в питании. Особенности приготовления, нормы закладки продуктов, правила и режимы варки, требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	2. Молочные и сладкие, диетические, вегетарианские супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	3. Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и методов обслуживания. Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	4
	Лабораторная работа 2. Приготовление, оформление и отпуск супов-пюре разнообразного ассортимента	4
Тема 2.4. <i>Приготовление, подготовка к реализации холодных супов, супов региональной кухни</i>	Содержание	6
	1. Холодные супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	2. Супы региональной кухни: рецептуры, особенности приготовления, оформления и подачи. Требования к качеству, условия	

	и сроки хранения	
	3. Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи холодных супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	4
	Лабораторная работа 3. Приготовление, оформление и отпуск холодных супов	4
Примерная самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2.		
1.	Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).	
2.	Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.	
3.	Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.	
4.	Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.	
5.	Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.	
6.	Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.	
7.	Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.	
8.	Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.	
Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента		12
МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		12
Тема 3.1. Классификация, ассортимент, значение в питании горячих соусов	Содержание 1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании горячих соусов. 2. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для соусов и готовых соусов промышленного производства	2
Тема 3.2. Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов	Содержание 1. Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для соусов и соусным полуфабрикатам 2. Методы приготовления, органолептические способы определения степени готовности отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов в соответствии с методами приготовления, типом основных продуктов и технологическими требованиями к соусу. Условия хранения и назначение соусных полуфабрикатов, правила охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов и готовых соусов 3. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса красного основного и его производных. 4. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса белого основного и его производных 5. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов грибного, молочного, сметанного и их производных 6. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов на основе концентратов промышленного производства 7. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов. Приемы оформления тарелки соусами	6

	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2
	Практическое занятие 9. Расчет количества сырья для приготовления соусов на муке различной консистенции	2
Тема 3.4. Приготовление, подготовка к реализации яично-масляных соусов, соусов на сливках	Содержание	2
	1. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов яично-масляных, соусов на сливках	
	2. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов	
Тема 3.5. Приготовление, подготовка к реализации сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов	Содержание	2
	1. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов	
	2. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов	
Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 1		
1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).		
2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.		
3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.		
4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.		
5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.		
6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.		
7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.		
8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.		
Раздел модуля 4. Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента		24
МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		24
Тема 4.1. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов	Содержание	16
	1. Классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов	
	2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным блюдам из овощей и грибов. Подбор для приготовления блюд из овощей, подготовка к использованию пряностей, приправ.	
	3. Выбор методов приготовления различных типов овощей для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления овощей: варка основным способом, в молоке и на пару, припускание, жарка основным способом (глубокая и поверхностная), жарка на гриле и плоской поверхности, тушение, запекание, сотирование, приготовление в воке, фарширование, формовка, порционирование, паровая конвекция и СВЧ-варка. Методы приготовления грибов	
	4. Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подбора соусов	
	5. правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из овощей и грибов: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд и гарниров из круп и	

	бобовых, правила охлаждения, замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из овощей и грибов для отпуска на вынос, транспортирования	
	В том числе лабораторных и практических занятий	12
	Лабораторная работа 4. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из отварных и припущенных, овощей и грибов	4
	Лабораторная работа 5. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей и грибов	4
	Лабораторная работа 6. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из жареных овощей и грибов	4
Тема 4.2. <i>Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий</i>	Содержание	
	1. Ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий.	
	2. Ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения, значение в питании круп, бобовых, макаронных изделий. Международные наименования и формы паст, их кулинарное назначение. Органолептическая оценка качества, безопасности круп, бобовых, макаронных изделий.	
	3. Правила варки каш. Расчет количества круп и жидкости, необходимых для получения каш различной консистенции, расчет выхода каш различной консистенции. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление изделий из каш: котлет, биточков, клецек, запеканок, пудингов. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Подбор соусов	
	4. Правила варки бобовых. Приготовление блюд и гарниров из бобовых. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	5. Правила варки макаронных изделий. Расчет количества жидкости для варки макаронных изделий откидным и не откидным способом. Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Подбор соусов	
	6. Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий, правила охлаждения, замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий для отпуска на вынос, транспортирования	8
В том числе лабораторных занятий	4	
	Лабораторное занятие 7. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий	4
Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 1		
1.	Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).	
2.	Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.	
3.	Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.	
4.	Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.	
5.	Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.	
6.	Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.	
7.	Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.	
8.	Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.	

Раздел модуля 5. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента		12
МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		12
Тема 5.1. <i>Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра</i>	Содержание	
	1. Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из яиц, творога, сыра	
	2. Правила выбора яиц, яичных продуктов, творога, сыра и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Правила взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд из яиц, творога, сыра. Правила расчета требуемого количества яичного порошка, меланжа, творога, сыра при замене продуктов в рецептуре. Подбор, подготовка ароматических веществ.	
	3. Выбор методов приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд из яиц, творога сыра	
	4. Приготовление горячих блюд из яиц и яичных продуктов: яиц отварных в скорлупе и без (пашот), яичницы, омлетов для различных типов питания. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения.	4
	5. Приготовление горячих блюд из творога: сырников, запеканок, пудингов, вареников для различных типов питания. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения	
	6. Приготовление горячих блюд из сыра. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения	
	7. Правила оформления и отпуска горячих блюд из яиц, творога, сыра: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из яиц, творога, сыра. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования	
	В том числе практические занятия	2
Практическое занятие 10. Расчет количества продуктов для приготовления горячих блюд из яиц, творога с учетом взаимозаменяемости продуктов	2	
Тема 5.2. <i>Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки</i>	Содержание	
	1. Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из муки	
	2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Подбор, подготовка пряностей и приправ.	
	3. Выбор методов приготовления горячих блюд из муки для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд из муки. Замес дрожжевого и бездрожжевого теста различной консистенции, разделка, формовка изделий из теста	
	4. Приготовление горячих блюд из муки: лапши домашней,пельменей вареников, блинчиков, блинов, оладий, пончиков. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления. Выбор соусов и приправ. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из муки.	8
	5. Правила оформления и отпуска горячих блюд из муки: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из муки. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования	
В том числе практических и лабораторных занятий	4	
Лабораторная работа 8. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из яиц, творога, муки	4	

Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 5		
1.	Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).	
2.	Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.	
3.	Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.	
4.	Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.	
5.	Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.	
6.	Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.	
7.	Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.	
8.	Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.	
Раздел модуля 6. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента		20
МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		20
Тема 6.1. <i>Классификация, ассортимент блюд из рыбы и нерыбного водного сырья</i>	Содержание	
	1. Классификация, ассортимент, значение в питании блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	
	2. Правила выбора рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Международные наименования различных видов рыб и нерыбного водного сырья.	2
	3. Принципы формирования ассортимента горячих рыбных блюд в меню организаций питания различного типа	
Тема 6.2. <i>Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья</i>	Содержание	
	1. Выбор методов приготовления горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без)	
	2. Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для различных форм обслуживания, типов питания.	16
	3. Правила оформления и отпуска горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.	
	4. Хранение готовых блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд.	
	5. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	12
	Лабораторная работа 9. Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварной и припущенной, тушеной рыбы	4
	Лабораторная работа 10. Приготовление, оформление и отпуск блюд из жареной и запеченной рыбы	4
	Лабораторная работа 11. Приготовление, оформление и отпуск блюд из нерыбного водного сырья	4
Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 6		
1.	Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).	-

2.	Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.	
3.	Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.	
4.	Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.	
5.	Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.	
6.	Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.	
7.	Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.	
8.	Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.	
Раздел модуля 7. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента		36
МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		36
Тема 7.1. <i>Классификация, ассортимент блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика</i>	Содержание	6
	1. Классификация, ассортимент, значение в питании горячих блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	
	2. Правила выбора мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями	
	3. Принципы формирования ассортимента горячих мясных блюд в меню организаций питания различного типа	
Тема 7.2. <i>Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов</i>	Содержание	18
	1. Выбор методов приготовления горячих блюд из мяса, мясных продуктов для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без)	
	2. Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания	
	3. Правила оформления и отпуска горячих блюд из мяса, мясных продуктов: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.	
	4. Хранение готовых блюд из мяса, мясных продуктов. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд.	
	5. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования	
	В том числе практических и лабораторных занятий	
Лабораторное занятие 12. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в отварном, припущенном и жареном виде	4	
Лабораторное занятие 13. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в тушеном и запеченном (с соусом и без) виде	4	
Тема 7.3. <i>Приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней</i>	Содержание	12
	1. Выбор методов приготовления горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным	

<i>птицы, дичи, кролика</i>	способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без)	
	2. Приготовление блюд из домашней птицы, дичи, кролика: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания	
	3. Правила оформления и отпуска горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.	
	4. Хранение готовых блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд.	
	5. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования	
В том числе практических и лабораторных занятий		4
Лабораторное занятие 14. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика		4
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 7		
1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).		
2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.		
3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.		
4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.		
5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.		
6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.		
7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.		
8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.		
Учебная практика по ПМ.02		
Виды работ:		
1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.		
2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.		
3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.		
4. Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.		
5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.		
6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.		
7. Приготовление, оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.		
8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.		
9. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос.		
10. Хранение с учетом температуры подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.		
		108

<p>11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>12. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>14. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</p> <p>16. Расчет стоимости супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>18. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>19. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>	
<p>Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 02</p> <p>Виды работ:</p> <p>1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</p> <p>4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>5. Подготовка к реализации (презентации) готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</p> <p>6. Организация хранения готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>8. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>9. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p> <p>10. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p>	<p>108</p>
<p>Всего</p>	<p>492</p>

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинеты:

Технического оснащения и организации рабочего места, Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др; техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатория:

Учебная кухня ресторана, оснащенная в соответствии с п. 6.2.1. Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Оснащенные базы практики, в соответствии с п. 6.2.3 Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Печатные издания:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.-Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.-Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
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. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.-Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.-III, 16 с.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
9. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛиПринт, 2015.- 544с.
10. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
11. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
12. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с..
13. Ботов М.И., Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учрежденийвысш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. - М.: Академия, 2013. – 416 с.

14. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / В.П. Золин. – 13-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с.
15. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы: учебник для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 160 с.
16. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
17. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.
18. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. – М.: Академия, 2014. – 336 с.
19. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО / Л.В. Мармузова. – М.: Академия, 2014. – 160 с.
20. Радченко С.Н. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования / С.Н. Радченко. – «Феникс», 2013 – 373 с.
21. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. – М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
22. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых: учеб. Пособие для нач. проф. образования / [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2012 – 160 с.
23. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста: учеб. Пособие для нач. проф. образования / [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2013 – 128 с.
24. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учебник для студ. среднего проф. образования / И.П. Самородова. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 128 с.
25. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учебник для студ. среднего проф. образования / Е.И. Соколова. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 282 с.
26. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

3.2.2. Электронные издания:

1. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
2. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
3. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
4. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа
5. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

3.2.3. Дополнительные источники:

4. CHEFART. Коллекция лучших рецептов / [сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 - 320 с.: ил.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ПО РАЗДЕЛАМ)

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 2.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p><i>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; – рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой горячей кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>

	<ul style="list-style-type: none"> – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; – соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам 	
<p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.7.</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячей кулинарной продукции:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: <ul style="list-style-type: none"> • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов 	

<p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента</p>	<p>при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: <ul style="list-style-type: none"> • соответствие температуры подачи виду блюда; • аккуратность порционирования горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) • соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; • гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) • гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; • соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре <p>– эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуска на вынос</p>	
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана 	<p>Текущий контроль: <i>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы <p>Промежуточная аттестация: <i>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по
<p>ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации,</p>	<ul style="list-style-type: none"> – оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной 	

необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<p>информации, точность выделения в ней главных аспектов;</p> <ul style="list-style-type: none"> – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; 	<p><i>модулю;</i> <i>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</i></p>
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии 	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	<ul style="list-style-type: none"> – эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности 	
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	<ul style="list-style-type: none"> – грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе 	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	<ul style="list-style-type: none"> – понимание значимости своей профессии 	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<ul style="list-style-type: none"> – точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте 	
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности 	

деятельности		
<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</p>	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы 	

Департамент образования и молодёжной политики
Ханты-Мансийского автономного округа – Югры
Бюджетное учреждение профессионального образования
Ханты-Мансийского автономного округа – Югры
«Междуреченский агропромышленный колледж»

Согласовано
Протокол заседания МС
от «13» 03 2017 г. № 5



Утверждено
Директор
Н.Н. Лунина
Н.Н. Лунина
Приказ от «07» 08 2017 г. №229-1/од

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.03 «ОРГАНИЗАЦИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ И
ПРЕЗЕНТАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК»**

Код профессии -	43.01.09
Профессия -	Повар, кондитер
Срок обучения -	3 года 10 месяцев
Квалификация -	<i>повар, кондитер</i>
Базовое образование -	основное общее
Получаемое образование -	среднее профессиональное с получением среднего общего образования

Программа профессионального модуля ПМ.03 «Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**, приказ Минобрнауки от 09 декабря 2016 г. №1569.

Организация-разработчик:
бюджетное учреждение среднего профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа-Югры «Междуреченский агропромышленный колледж».

Разработчик: Завьялов Илья Александрович, преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	<i>стр</i> 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	18
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	20

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля ПМ.03 студент должен освоить вид профессиональной деятельности Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

1.1.1. Общие компетенции:

Код	Наименование общих компетенций
ОК. 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК. 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

1.1.2. Профессиональные компетенции

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Практический опыт	<p>подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческого оформления, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>упаковки, складирования неиспользованных продуктов; порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведения расчетов с потребителями.</p>
Умения	<p>рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>
Знания	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</p> <p>правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p>

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 364 ч.

Из них на освоение МДК 220 ч;

на практики учебную 72 ч. и производственную 72 ч.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час	Объем образовательной программы, час				Самостоятельная работа ¹	
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.					
			Обучение по МДК, час.		Практики			
			всего, часов	В том числе		Учебная		Производственная
лабораторных и практических занятий, часов								
ПК 3.1.- 3.6 ОК	Раздел модуля 1. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	22	22	8	-	-	-	
ПК 3.1., 3.2	Раздел модуля 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	94	94	48	-	-	-	
ПК 3.1- 3.6	Учебная и производственная практика	144			72	72	-	
	Всего:	260	116	56	*	72	72	-

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем в часах
1	2	3
Раздел модуля 1. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		22
МДК. 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента		22
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	<p>Содержание</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции, значение в питании. 2. Нормы охраны труда при пользовании технологическим оборудованием, уход за технологическим оборудованием 3. Правила подбора и безопасного использования, правила ухода за технологическим оборудованием 	6
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	<ol style="list-style-type: none"> 4. Содержание 5. Правила подбора и безопасного использования, правила ухода за производственными инструментами 6. Адаптация рецептур холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов методов обслуживания. 7. Организация рабочего места повара по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. 8. Организация рабочего места повара по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, согласно требованиям ХАССП и требований СанПиН 	8
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	8

	Практическое занятие 1. Адаптация рецептур холодной кулинарной продукции	4
	Практическое занятие 2. Решение ситуационных задач	2
	Практическое занятие 3. Тренинг по отработке практических умений безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря	2
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1		
	1. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента	-
Раздел модуля 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		94
МДК 03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		94
Тема 2.1. <i>Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок</i>	Содержание	16
	1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании холодных соусов, заправок. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для холодных соусов и заправок, готовых соусов и заправок промышленного производства	
	2. Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для холодных соусов, заправок и соусным полуфабрикатам промышленного производства (уксусы, растительные масла, специи и т.д.)	
	3. Методы приготовления отдельных соусных полуфабрикатов: ароматизированных масел, эмульсий, смесей пряностей и приправ, овощных и фруктовых пюре, молочнокислых продуктов и т.д.	
	4. Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, кулинарное назначение, условия и сроки хранения холодных соусов и заправок.	
Тема 2.2. <i>Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента</i>	Содержание	18
	1. Классификация, ассортимент, значение в питании салатов разнообразного ассортимента. Актуальные направления в приготовлении салатов.	
	2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Подготовка ингредиентов для салатов, условия и сроки их хранения. Актуальные, гармоничные варианты сочетаний ингредиентов для салатов и салатных заправок. Правила подбора заправок. Салаты из свежих и вареных овощей: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск. Требования к	

	качеству, условия и сроки хранения салатов	
	3. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска салатов и винегретов, способы подачи салатов и винегретов в зависимости от типа предприятия питания и способов обслуживания.	
	4. Особенности приготовления салатов региональных кухонь мира	
	В том числе практических занятий	9
	1. Расчет количества сырья для салатов	5
	2. Разработка ассортимента салатов	4
Тема 2.3. <i>Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок</i>	Содержание	40
	1. Классификация, ассортимент бутербродов. Значение в питании. Ассортимент холодных закусок из овощей, грибов, рыбы, мяса, птицы. Значение в питании.	
	2. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении бутербродов с учетом технологических требований, принципов совместимости и взаимозаменяемости.	
	3. Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска бутербродов: открытых (простых, сложных), закрытых, гастрономических продуктов порциями. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Оптимизация процесса приготовления.	
	4. Технология приготовления, оформления, отпуска холодных закусок из овощей, рыбы, мяса, птицы. Варианты оформления и отпуска для различных форм обслуживания и способов подачи. Правила и варианты отпуска икры. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	5. Приготовление горячих бутербродов: взвешивание, нарезка вручную и на слайсере, укладка наполнителей, порционирование, запекание, подача.	
	6. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, роллов, гастрономических продуктов порциями, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд	
	7. Правила, варианты выкладывания нарезанных гастрономических продуктов на блюдах для банкетов, банкетов-фуршетов, для отпуска по типу «шведского стола».	
	8. Комплектование, упаковка бутербродов, гастрономических продуктов порциями, холодных закусок для отпуска на вынос.	
	В том числе практических занятий	2
Практическое занятие 1. Расчет количества сырья, выхода бутербродов	2	
Тема 2.4.	Содержание	20

<i>Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы</i>	1. Ассортимент, значение в питании простых холодных блюд и закусок.	
	2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним и их соответствие требованиям к качеству холодных блюд и закусок.	
	3. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья (рыбы под маринадом, рыбы заливной (порционными кусками), рыбы под майонезом). Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление тарелки	
	4. Приготовление, оформление и отпуск блюд из мяса, птицы (паштетов, ростбифа холодного, мяса, птицы заливной, студня, рулетов и т.д.)	
	5. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, гастрономических продуктов порциями, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд	
	6. Комплектование, упаковка холодных блюд и закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, птицы для отпуска на вынос.	
	<i>В том числе практических занятий</i>	<i>11</i>
<i>Практическое занятие 1. Расчет сырья, выхода готовых холодных блюд.</i>	<i>6</i>	
<i>Практическое занятие 2. Разработка ассортимента холодных блюд и закусок в соответствии с заказом (тематический вечер, праздник и т.д.) для различных форм обслуживания</i>	<i>5</i>	
<i>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2</i>		
1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий.		
2. Работа с нормативной документацией, справочной литературой.		
3. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте.		
4. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.		
	<i>24</i>	
<i>Учебная практика по ПМ.03</i>		
<i>Виды работ:</i>		
1. Приготовление и оформление простых бутербродов.		
2. Приготовление и оформление сложных бутербродов.		
3. Приготовление и оформление канапе.		
4. Приготовление и оформление банкетных закусок.		
5. Приготовление сложных холодных закусок из овощей.		
6. Приготовление сложных холодных блюд из овощей.		
7. Приготовление салатов из сырых овощей.		
8. Приготовление салатов из отварных продуктов.		
	<i>72</i>	

<p>9. Приготовление сложных холодных закусок из отварной рыбы. 10. Приготовление сложных холодных закусок и блюд из жареной рыбы. 11. Приготовление сложных холодных закусок и блюд из птицы. 12. Приготовление сложных холодных закусок и блюд из мяса.</p>	
<p>Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 03 Виды работ:</p> <p>1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатам и простым холодным блюдам и закускам при приемке продуктов со склада.</p> <p>2. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию.</p> <p>3. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий в холодном цехе: взвешивания/измерения, нарезке вручную и на слайсере, измельчение, смешивание, прослаивание, порционирование, фарширование, взбивание, настаивание, запекание, варке, охлаждении, заливании желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями</p> <p>4. Использование различных технологий приготовления бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов.</p> <p>5. Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса.</p> <p>6. Оформление и подача бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче.</p> <p>1. Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов, типа предприятия и способов обслуживания.</p>	72
<p>Всего</p>	260

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинеты:

Технического оснащения и организации рабочего места, Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкапами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др; техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатория:

Учебная кухня ресторана, оснащенная в соответствии с п. 6.2.1. Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Оснащенные базы практики, в соответствии с п. 6.2.3 Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Печатные издания:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.-Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.-Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.-III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.-Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.-III, 16 с.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.
9. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛипринт, 2015.- 544с.

10. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
11. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
12. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с..
13. Ботов М.И., Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учрежденийвыш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. - М.: Академия, 2013. – 416 с.
14. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с.
15. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы :учебник для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 160 с.
16. Кашенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кашенко, Р.В. Кашенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
17. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.
18. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.
19. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.
20. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.
21. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
22. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2012 – 160 с.
23. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М. : Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2013 – 128 с.
24. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы :учебник для студ. среднего проф. образования / И.П. Самородова. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 128 с.
25. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов : учебник для студ. среднего проф. образования / Е.И. Соколова. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 282 с.
26. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

1.2.2. Электронные издания:

1. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
2. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
3. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
4. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа
5. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

1.2.3. Дополнительные источники:

CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости»

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ПО РАЗДЕЛАМ)

Профессиональные компетенции	Показатели оценки результата
ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами для приготовления холодных закусок. Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, для приготовления холодных закусок.
ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента	Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи. продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в сезонность. Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

<p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.</p>	<p>Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа (задания).</p>
<p>ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.</p>	<p>Пересчитывать и изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. Владеть техниками, приемами приготовления бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.</p>
<p>ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.</p>	<p>Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента. кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа Владеть техниками, приемами приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p>
<p>ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.</p>	<p>Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа Владеть техниками, приемами приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента</p>

Департамент образования и молодежной политики
Ханты-Мансийского автономного округа – Югры
Бюджетное учреждение профессионального образования
Ханты-Мансийского автономного округа – Югры
«Междуреченский агропромышленный колледж»

Согласовано
Протокол заседания МС
от «13» 03 2017 г. № 5



Утверждено
Директор
Лунина Н.Н. Лунина
Приказ от «07» 08 2017 г. №229-1/од

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих
сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

Код профессии -	43.01.09
Профессия –	Повар, кондитер
Срок обучения -	3 года 10 месяцев
Квалификация -	Повар, кондитер
Базовое образование -	основное общее
Получаемое образование -	среднее профессиональное образование с получением среднего общего

гп. Междуреченский, 2017 г.

Программа профессионального модуля ПМ.04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**, приказ Минобрнауки от 09 декабря 2016 г. №1569.

Организация-разработчик:

бюджетное учреждение среднего профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа-Югры «Междуреченский агропромышленный колледж».

Разработчик: Завьялов И.А., преподаватель.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	22
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	32
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	39

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

1.1.1. Общие компетенции:

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

1.1.2. Профессиональные компетенции:

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 4	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента

Практический опыт	<p>подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>упаковке, складировании неиспользованных продуктов; порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>ведении расчетов с потребителями</p>
Умения	<p>рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>
Знания	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных;</p> <p>нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;</p> <p>правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных</p>

Дескрипторы сформированности компетенций по разделам профессионального модуля.

Спецификация ПК/ разделов профессионального модуля

Формируемые компетенции	Название раздела		
	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
Раздел модуля 1. Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков			
ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по обработке, нарезке, формовке традиционных видов ягод фруктов	Визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной инструментов перед использованием. Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Проводить текущую уборку рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием. Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства. Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную	Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии и личной гигиены в организации питания. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними. Способы правки кухонных ножей Последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов. Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация,

	<p>посуду и используемая при производственный обработке, инвентарь, в подготовке сырья, инструменты в приготовлении, Соответствии со подготовке к Стандартами реализации чистоты. полуфабрикатов. Проверять Возможные поддержание последствия требуемого нарушения температурного санитарии и режима в гигиены. холодильном Требования к оборудовании соблюдению</p>	
<p>Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</p>	<p>Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки. Включать и подготавливать к работе безопасного технологическое хранения оборудование, чистящих, моющих производственный Правила инвентарь, утилизации отходов. инструменты, Виды, назначение весо измерительные упаковочных приборы в материалов, способы соответствии с хранения сырья и инструкциями и продуктов. Виды, регламентами, и назначение столовой стандартами посуды, столовых чистоты. приборов. Соблюдать правила Способы и правила техники порционирования безопасности, (комплектования), пожарной безопасности, охраны труда</p>	<p>личной гигиены персоналом при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды. Виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих Правила утилизации отходов. Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов. Виды, назначение столовой посуды, столовых приборов. Способы и правила порционирования (комплектования),</p>
<p>Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос</p>	<p>Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения</p>	

	готовых полуфабрикатов	обработанного сырья, приготовленных холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков Рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты	упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составлять план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и	Планирование информационного поиска из широкого	Определять задачи поиска информации.	Номенклатура информационных источников,

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

культурного контекста	Проявление толерантности в рабочем коллективе		
ОК. 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	Понимание значимости своей профессии. Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей	Описывать значимость своей профессии. Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии	Сущность гражданско-патриотической позиции. Общечеловеческие ценности. Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач. Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации. Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.
ОК. 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые). Понимать тексты на базовые профессиональные темы. Участвовать в диалогах на знакомые общие и	Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы. Основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика). Лексический минимум,

		<p>профессиональные темы.</p> <p>Строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности.</p> <p>Кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые).</p> <p>Писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	<p>относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности.</p> <p>Особенности произношения.</p> <p>Правила чтения текстов профессиональной направленности</p>
ОК.11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	Определение возможных траекторий профессионального развития и предпринимательской деятельности	Выстраивать возможные траектории профессионального, личностного развития и предпринимательской деятельности	Возможные траектории профессионального развития и самообразования, предпринимательской деятельности
Раздел модуля 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков			
ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	Подготовка к использованию сырья продуктов и других расходных материалов	<p>Оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения.</p> <p>Своевременно оформлять заявку на склад для получения сырья, материалов в письменном виде или с использованием электронного документооборота.</p> <p>Сверять соответствие</p>	<p>Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи.</p> <p>Правила оформления заявок на склад.</p> <p>Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и</p>

		<p>получаемых продуктов заказу и накладным. Проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов. Обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства. Подготавливать в соответствии с инструкциями, пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов. Осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями. Обеспечивать расход пищевого сырья, продуктов, расходных материалов в соответствии с нормативами. Использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья</p>	<p>безопасности пищевого сырья, продуктов и материалов. Правила обращения с тарой поставщика. Ответственность за сохранность материальных ценностей. Правила поверки весоизмерительного оборудования. Правила приема продуктов по количеству и качеству. Правила снятия остатков на рабочем месте. Правила проведения контрольного взвешивания продуктов</p>
Обработка различными методами, подготовка к использованию		<p>Распознавать недоброкачественные продукты. Владеть приемами</p>	<p>Методы обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы,</p>

	<p>традиционных видов фруктов, ягод, чая, кофе</p>	<p>мытья и бланширования различных видов пищевого сырья. Рационально использовать сырье, продукты при их обработке, подготовке. Выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки пищевого сырья с учетом его вида, кулинарного назначения, минимизации отходов при обработке. Выбирать, применять различные методы дефростации замороженного сырья, вымачивания соленых продуктов. Обрабатывать овощи вручную и с использованием технологического оборудования. Удалять излишнюю горечь из отдельных видов овощей, предотвращать потемнение некоторых видов обработанных фруктов и ягод. Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте. Выбирать, безопасно, в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи. Способы сокращения потерь при обработке, хранении пищевого сырья, продуктов. Способы удаления излишней горечи из отдельных видов овощей. Способы предотвращения потемнения отдельных видов овощей и грибов в процессе обработки и хранения. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов. Формы, техника нарезки, формования традиционных видов фруктов, ягод</p>
--	--	---	---

		эксплуатировать технологическое оборудование, инструменты, инвентарь в процессе обработки сырья	
	Утилизация отходов, упаковка, складирование неиспользованного сырья, пищевых продуктов	Различать пищевые и непищевые отходы, подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности. Соблюдать правила утилизации непищевых отходов. Выбирать, рационально использовать материалы, посуду для упаковки, хранения неиспользованного сырья.	Правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов. Способы упаковки, складирования пищевых продуктов. Виды, правила безопасной эксплуатации оборудования, посуды, используемых для упаковки, хранения пищевых продуктов. Требования охраны труда, пожарной, электробезопасности и в организации питания.
	Хранение обработанных фруктов и ягод	Осуществлять маркировку упакованных неиспользованных пищевых продуктов. Выбирать, применять различные способы хранения обработанных фруктов и ягод. Соблюдать условия и сроки хранения обработанного сырья, неиспользованного сырья и продуктов. Соблюдать товарное соседство пищевых продуктов при складировании.	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними. Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-

		Безопасно использовать оборудование для упаковки	техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов
<p>ПК 4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 4.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента</p>	Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных	<p>Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости и основного сырья и дополнительных ингредиентов. Выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции. Владеть техникой работы с ножом: нарезать, измельчать обработанное сырье, продукты. Правильно кухонные ножи. Измельчать обработанные фрукты и ягоды механическим способом. Порционировать, формовать, панировать различными способами холодных и горячих Сладких блюд, десертов, напитков</p> <p>Выбирать,</p>	<p>Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними. Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из фруктов и ягод разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Методы приготовления полуфабрикатов. Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при</p>

		<p>подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде. Соблюдать санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления полуфабрикатов. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости. Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду</p>	<p>приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков Правила, способы нарезки, порционирования полуфабрикатов</p>
	<p>Порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков</p>	<p>Проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием. Выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки. Эстетично</p>	<p>Ассортимент, назначение, правила обращения с упаковочными материалами, посудой, контейнерами для хранения и транспортирования готовых холодных</p>

		<p>упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации. Обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. Соблюдать выход готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков при порционировании (комплектовании). Применять различные техники порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения</p>	<p>и горячих сладких блюд, десертов, напитков Техника порционирования (комплектования), упаковки и маркирования упакованных полуфабрикатов. Правила заполнения этикеток. Правила складирования упакованных холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков Правила порционирования (комплектования) готовой кулинарной продукции. Требования к условиям и срокам хранения упакованных п холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков</p>
<p>Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос. Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>	<p>Рассчитывать стоимость холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков Поддерживать визуальный контакт с потребителем. Владеть профессиональной терминологией. Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе. Разрешать</p>		<p>Ассортимент холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков Базовый словарный запас на иностранном языке. Правила, техника общения, ориентированная на потребителя</p>

		проблемы в рамках своей компетенции	
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составлять план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач. Проведение анализа полученной информации, выделение в ней	Определять задачи поиска информации. Определять необходимые источники информации. Планировать процесс поиска. Структурировать получаемую информацию.	Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности. Приемы структурирования информации. Формат оформления результатов поиска

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

осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	ценностей	деятельности по профессии	Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач. Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации. Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.
ОК. 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые). Понимать тексты на базовые профессиональные темы. Участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы. Строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности. Кратко обосновывать и	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

		<p>объяснять свои действия (текущие и планируемые). Писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	<p>текстов профессиональной направленности</p>
--	--	--	--

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля:

всего часов 378,

из них на освоение МДК 04.01. и 04.02. 198 часов,

на практики, в том числе учебную 108 часов, и производственную 72 часа,

самостоятельная работа 30 часов.

2. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля 2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час.	Самостоятельная работа	Объем образовательной программы, час				
				Всего, часов	Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.			
					Обучение по МДК, час.		Практики	
					Лекции	в т.ч.	Учебная	производственная
Лабораторные работы и практические занятия, часов	часов							
ПК 4.1-4.6 ОК1- 7, 9,10	Раздел модуля 1. Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	78	16	52	40	12	-	-
ПК 4.2.-4.5 ОК1- 7, 9,10	Раздел модуля 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	120	14	96	46	50		
ПК 41-4.6	Учебная и производственная практика	180					108	72
	Всего:	378	30	148	86	62	108	72

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

<i>Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)</i>	<i>Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся</i>	<i>Объем в часах</i>
1	2	3
Раздел модуля 1. Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		78
МДК. 04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		78
Тема 1.1. <i>Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков</i>	Содержание	10
	1. Технологический цикл приготовления холодных и горячих сладких блюд десертов, напитков разнообразного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов.	4
	2. Комбинирование способов приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, с учетом ассортимента продукции.	4
	3. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.	2
Тема 1.2. <i>Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков</i>	Содержание	30
	1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	4
	2. Организация хранения, отпуска холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос.	4

	3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации	4
	<i>В том числе практических занятий и лабораторных работ</i>	18
	<i>Практическое занятие 1.</i> Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов.	4
	<i>Практическое занятие 2.</i> Организация рабочих мест по приготовлению горячих напитков.	4
	<i>Практическое занятие 3.</i> Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих сладких блюд, напитков разнообразного ассортимента.	4
	<i>Практическое занятие 4.</i> Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных и горячих сладких блюд, напитков	6
<i>Примерная тематика самостоятельной учебная работа при изучении раздела 1</i>		
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. 	-

Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов		120
МДК. 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		120
Тема 2.1. <i>Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</i>	Содержание	24
	1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных сладких блюд, десертов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении холодных сладких блюд.	2
	2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных сладких блюд (проваривание, тушение, вымачивание, смешивание, карамелизация, желирование, взбивание с добавлением горячих дополнительных ингредиентов, взбивание при одновременном нагревании, взбивание с дополнительным охлаждением, взбивание с периодическим замораживанием; охлаждение, замораживание, извлечение из форм замороженных смесей, раскатывание, выпекание, формование). Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	2
	3. Технологический процесс приготовления и отпуска холодных сладких блюд: натуральных фруктов и ягод, компотов, фруктов в сиропе, желированных сладких блюд (киселей, желе, муссов, самбука, крема), мороженого.	2
	4. Правила проведения бракеража готовых холодных сладких блюд. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска сладких блюд, способов подачи холодных и горячих сладких блюд	4
	5. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных десертов сложного ассортимента. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных сладких блюд для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	2
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	12
	Лабораторная работа 1. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества традиционных желированных сладких блюд (желе, мусса, самбука. Крема) с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования	6
	Лабораторная работа 2. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества холодных сладких блюд авторских, брендовых, региональных с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования.	6
Тема 2.2.	Содержание	36

<i>Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов</i>	1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих сладких блюд, десертов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении горячих сладких блюд, десертов.	4
	2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих сладких блюд (смешивание, проваривание, запекание в формах на водяной бане, варка в различных жидкостях, взбивание, перемешивание, глазирование, фламбирование, растапливание шоколада, обмакивание в жидкое «фондю», порционирование.).	4
	3. Рецептуры, технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональных кухонь мира (горячего суфле, пудингов, шарлоток, штруделей, блинчиков, яблок в тесте, фламбированных фруктов, блинчиков фламбе, тирамису и т.д.). Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюдам.	6
	4. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих сладких блюд, десертов для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	4
	<i>В том числе практических занятий и лабораторных работ</i>	18
	<i>Практическое занятие 3.</i> Расчет количества сырья для приготовления некоторых горячих сладких блюд	6
	<i>Лабораторная работа 4.</i> Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих сладких блюд традиционного ассортимента (пудинга, шарлотки или штруделя, сладких блинчиков, яблок в тесте и т.д.)	6
	<i>Лабораторная работа 5.</i> Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов в т.ч. региональных. Оценка качества готовой продукции.	6
<i>Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 2</i>		
1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).		
2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.		
3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.		
4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки		-

<p>традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.</p> <p>5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.</p> <p>6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.</p> <p>7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</p> <p>8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</p>		
<p>Тема 3.1 Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента</p>	<p>Содержание</p>	16
	<p>1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных напитков. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных напитков .</p>	2
	<p>2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.</p>	2
	<p>3. Рецептуры, технология приготовления холодных напитков (свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, лимонады, смузи, компоты, холодные чай и кофе, коктейли, морсы, квас и т.д.). Варианты подачи холодных напитков.</p>	2
	<p>4. Правила оформления и отпуска холодных напитков: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).</p>	2
	<p>В том числе практических занятий и лабораторных работ</p>	8
	<p>Лабораторная работа 6. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных напитков</p>	6
	<p>Практическое занятие 6. Расчет количества сырья для приготовления некоторых холодных напитков</p>	2
<p>Тема 3.2 Приготовление, подготовка к реализации</p>	<p>Содержание</p>	24
	<p>1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих напитков сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа.</p>	2

<i>горячих напитков сложного ассортимента</i>	Актуальные направления в приготовлении горячих напитков сложного ассортимента. Организация работы бариста.	
	2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	2
	3. Рецептуры, технология приготовления горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад, сбитень, глинтвейн, взвар и т.д.). Способы варки кофе, способы подачи кофе, чая.	2
	4. Правила оформления и отпуска горячих напитков: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	2
	<i>В том числе практических занятий и лабораторных работ</i>	<i>16</i>
	<i>Практическое занятие 7.</i> Расчет количества продуктов для приготовления горячих напитков	<i>4</i>
	<i>Лабораторная работа 7.</i> Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих напитков (чая) разнообразного ассортимента	<i>6</i>
<i>Лабораторная работа 8.</i> Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих напитков (кофе) разнообразного ассортимента	<i>6</i>	
<i>Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 2.</i>		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Проведение проработки адаптированного авторского (брендового, регионального) холодного, горячего десерта или напитка сложного ассортимента в соответствии с заданием. Составление акта проработки. 		-

9. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.	
<p>Учебная практика по ПМ.04 Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 6. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков. 7. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 8. Приготовление, оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента., в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 9. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 10. Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков перед отпуском, упаковкой на вынос. 11. Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче. 12. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 13. Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 14. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования. 	108

<p>16. Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>17. Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</p> <p>18. Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков.</p> <p>19. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>20. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>21. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>	
<p><i>Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 04</i></p> <p><i>Виды работ:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования. 6. Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. 7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и 	72

<p>замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p> <p>9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p>	
<i>Всего</i>	<i>378</i>

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Реализация программы профессионального модуля предполагает наличие учебных кабинетов:

- Техническое оснащение и организации рабочего места;
- Технологии кулинарного и кондитерского производства;

Мастерские: кулинарный цех (Учебная кухня ресторана)

Оборудование учебного кабинета Технологии кулинарного и кондитерского производства:

- доска учебная;
- компьютеризированное рабочее место преподавателя (1);
- столы, стулья для обучающихся на 25человек;
- шкафы для хранения муляжей (посуды, инвентаря), раздаточного дидактического

материала;

Оборудование Кулинарного цеха (учебной кухни ресторана) технологическим оборудованием:

- моечная ванна (3);
- картофелеочистительная машина (1)
- хлебрезка механическая (1)
- овощерезательная машина СМ к УП (1);
- мясорубка МИМ
- протирачная машина
- плита стационарная (4), ПЭСМ – 4 - 2 шт, ПЭСМ – 1 – 2 шт;
- шкаф пекарский (2);
- шкаф пекарский бытовой (2)
- печь хлебопекарная (1)
- шкаф расстоечный (1)
- сковорода электрическая (1);
- микроволновая печь (1);
- электроводонагреватель (2);
- шкаф холодильный (2);
- морозильная камера (2)
- весы электронные (1);
- весы настольные циферблатные (1).

Малогобаритное оборудование:

- электромясорубка (2);
- мясорубка ручная (1)
- блендер (2);
- миксер электрический (5)
- фритюрница (1);
- овощерезка.

Оснащение рабочих мест учебного кулинарного цеха оборудованием, инвентарем, инструментами, посудой для выполнения лабораторных и практических занятий по ПМ 01:

- рабочий стол с покрытием из нержавеющей стали (14);
- весы настольные электронные;
- набор разделочных досок (пластик с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов);
- ножи поварской тройки (7);

- щипцы универсальные;
- лопатки (металлические, силиконовые);
- венчик (7);
- ложки мерные;
- мерный стакан (14);
- сито (10);
- половник (10);
- молоток для отбивания (5);
- пинцет;
- миски из нержавеющей стали (20);
- набор кастрюль (21);
- набор сотейников (7);
- ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей;
- противни для жарочных и пекарских шкафов (15)
- корзины для отходов;
- стрейч пленка для пищевых продуктов;
- пергамент, фольга;
- контейнеры одноразовые для пищевых продуктов;
- перчатки силиконовые.

В кулинарном цехе (учебной кухне ресторана) оборудованы зоны для проведения инструктажа, бракеража блюд.

Программа модуля включает в себя учебную и производственную практику, которые проводятся на базе предприятий питания. Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест на базе практики: весоизмерительное оборудование, овощерезательная машина, пароконвектомат, электрическая плита, протирачная машина, блендер, слайсер, холодильные шкафы; шкаф шоковой заморозки, инструменты, инвентарь, посуда (разделочные доски, ножи поварской тройки; щипцы универсальные; лопатка; веселка; венчик; ложки; шумовка; экономной очистки овощей; гастроемкости; кастрюли; сотейники; сковороды; сито и др.).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

3.2.1. Основные источники:

1. Анфимова Н. А. Кулинария: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования/12-е издание, стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 400 с.
2. Бурчакова И. Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования/4-е издание, стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 384 с. цв. ил
3. Иванова И. Н. Рисование и лепка: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования/4-е издание, стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 160 с., [16] с. цв. ил.
4. Лутошкина Г. Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования/5-е издание, стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 240 с.
5. Мартинчик А. Н. Микробиология, физиология питания, санитария: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования/5-е издание, стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 352с.

6. Морозова М. А. Работа на контрольно – кассовой технике и расчеты с покупателями: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования/2-е издание, стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 192с.
7. Самородова И. П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования/4-е издание, стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 192 с.
8. Семичева Г. П. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования/ М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 208 с цв. ил.
9. Синицына А. В. Приготовление сладких блюд и напитков: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования/ М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 304 с. цв. ил.
10. Шитякова Т. Ю. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования/М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 176 с. цв. ил.
11. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для нач. проф. образования. М. : Издательский центр «Академия», 2011
12. Кулинария. Лабораторный практикум. М. : Издательский центр «Академия», 2011
13. Качурина Т.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Рабочая тетрадь. М.: Издательский центр «Академия», 2009
14. Качурина Т.А. Контрольные материалы по профессии «Повар». М. : Издательский центр «Академия», 2011
15. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии. М. : Издательский центр «Академия», 2011
16. Сопачева Т.А. Оборудование предприятий общественного питания. Рабочая тетрадь. М. : Издательский центр «Академия», 2010
17. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. М. : Издательский центр «Академия», 2011

3.2.2 Дополнительные источники:

1. Амфимова Н. А. Кулинария «Повар-кондитер». М; ПрофОбрИздат, 2002
2. Ботов Т. И. «Тепловое и техническое оборудование предприятия торговли и общественного питания», 2003
3. Дубцов Г. Г. «Товароведение пищевых продуктов», 2002
4. Золин В. П. «Технологическое оборудование предприятия общественного питания», 2001
5. Качурина Т. А. Кулинария «Рабочая тетрадь», 2005
6. Мартинчик А. Н. «Физиология питания, санитария и гигиена», 2002
7. Матюхина З. П. «Товароведение пищевых продуктов», 2005
8. Матюхина З. П. «Основы физиологии питания, гигиены и санитарии», 2002
9. Похлебкин В. В. «Все рецепты», 2008
10. Потапова Н. И. «Калькуляция и учет » (рабочая тетрадь), 2006
11. Сдобнов А. И. «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания», 2001
12. Татарская Л. Л. «Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров», 2005
13. Усов В. В. «Организация производства и обслуживание на предприятиях общественного питания», 2002
14. Харченко Н. Э. «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий», 2005

3.2.3. Печатные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
11. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
12. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
13. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
14. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:
15. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
16. Профессиональный стандарт «Кондитер». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.09.2015 № 597н (зарегистрировано в Минюсте России 21.09.2015 № 38940).
17. Профессиональный стандарт «Пекарь». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 01.12.2015 № 914н (зарегистрировано в Минюсте России 25.12.2015 № 40270).

Интернет-источники:

<http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
<http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
<http://www.eda-server.ru/gastronom/>;

3.3. Организация образовательного процесса

Профессиональный модуль ПМ 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента входит в профессиональный цикл обязательной части основной образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Обучение по программе модуля может проводиться во время учебных занятий обучающихся во взаимодействии с преподавателем (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар), практики и самостоятельной работы обучающихся.

На проведение учебных занятий и практик должно быть выделено (с учетом вариативной части программы) не менее 80% от объема учебных циклов.

Практика является обязательным разделом ПМ и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практикоориентированную подготовку обучающихся. При реализации программы ПМ.01.Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Учебная и производственная практики проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются как в несколько периодов, так и рассредоточенно, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессионального модуля. Учебная практика может проводиться как в кулинарном цехе (учебной кухне ресторана), так и в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в п.1.5. ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Производственная практика проводится только в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Производственную практику рекомендуется проводить концентрированно. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практик должен учитывать состояние здоровья и требования по доступности.

Текущий контроль знаний и умений осуществляется как в процессе теоретического, так и в процессе практического обучения. В процессе теоретического обучения предусматриваются следующие формы текущего контроля знаний: различные виды опросов на занятиях и во время инструктажа перед практическими занятиями, контрольные работы, различные формы тестового контроля и др. Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения практических занятий и заданий по практике.

Промежуточная аттестация обучающихся по ПМ 04 осуществляется в соответствии с разработанными фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижение запланированных результатов обучения. Завершается освоение междисциплинарных курсов в рамках промежуточной аттестации дифференцированным зачётом, включающим как оценку теоретических знаний, так и практических умений. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учётом (или на основании) результатов, подтверждённых документами (аттестационный лист) соответствующих организаций. По результатам производственной практики представляется отчёт, который соответствующим образом защищается.

Освоение программы профессионального модуля в рамках промежуточной аттестации завершается проведением квалификационного экзамена по модулю, включающего как оценку теоретической подготовки, так и освоения профессиональных и общих компетенций в процессе демонстрации освоенных умений на рабочем месте повара. Оценку сформированности практических умений, для экзамена по модулю можно

проводить с частичным применением методик WorldSkillsRussia по компетенции Поварское дело в части критериев оценки и построения заданий. Оценка освоения профессиональных компетенций должна осуществляться экспертными комиссиями, которые могут включать представителей работодателей, экспертов WSR.

Программа ПМ 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента обеспечивается учебно-методической документацией по всем разделам программы.

Реализация программы ПМ 04 обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося. Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

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.

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 соответствует 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 профессионального модуля

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 4.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p><i>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</i> адекватны выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов и стоты, охраны труда, техники безопасности; своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>

	<p>кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;</p> <ul style="list-style-type: none"> – соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; – соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам 	
<p>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 4.3.</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных 	

<p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 4.4.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 4.5.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</p> <p>– соответствие потерь при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков действующим нормам;</p> <p>– оптимальность процесса приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</p> <p>– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;</p> <p>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</p> <p>– соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> • корректное использование цветных разделочных досок; • отдельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной 	
--	---	--

	<p>гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</p> <ul style="list-style-type: none"> • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, заказа: <ul style="list-style-type: none"> • соответствие температуры подачи; • аккуратность порционирования (чистота столовой посуды после порционирования, оформления, правильное 	
--	---	--

	<p>использование пространства посуды, использование для оформления готовой продукции только съедобных продуктов)</p> <ul style="list-style-type: none"> • соответствие объема, массы порции размеру и форме тарелки; • гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) • гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; • соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия, напитка заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков для отпуска на вынос 	
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; 	<p>Текущий контроль: <i>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы <p>Промежуточная</p>

	<ul style="list-style-type: none"> – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана 	<p>аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
<p>ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> – оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; 	
<p>ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии 	
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> – эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности 	
<p>ОК. 05 Осуществлять устную и</p>	<ul style="list-style-type: none"> – грамотность устного и письменного изложения 	

<p>письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе</p>	
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей</p>	<p>– понимание значимости своей профессии</p>	
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</p>	
<p>ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p>– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</p>	
<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</p>	<p>– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	

Департамент образования и молодёжной политики
Ханты-Мансийского автономного округа – Югры
Бюджетное учреждение профессионального образования
Ханты-Мансийского автономного округа – Югры
«Междуреченский агропромышленный колледж»

Согласовано
Протокол заседания МС
от «13» 03 2017 г. № 5



Утверждено
Директор
Н.Н. Лунина Н.Н. Лунина
Приказ от «07» 08 2017 г. №229-1/од

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.05.
ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ
ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ, КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ
РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

Код профессии -	43.01.09
Профессия -	Повар, кондитер
Срок обучения -	3 года 10 месяцев
Квалификация -	<i>повар, кондитер</i>
Базовое образование -	основное общее образование
Получаемое образование -	среднее профессиональное образование с получением среднего общего

Программа профессионального модуля ПМ.05 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий разнообразного ассортимента» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее - ФГОС) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, приказ Минобрнауки от 09 декабря 2016 г. №1569.

Организация-разработчик:

бюджетное учреждение среднего профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа-Югры «Междуреченский агропромышленный колледж».

Разработчик: Улыбина Н.Г., преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

1.

ОБЩАЯ ХРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ 6 ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
МОДУЛЯ

2.

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 8

3.

УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 13

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ

ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 16

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности *Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента*, соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

*1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
МОДУЛЯ*

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональными компетенциями:

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 5	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
ПК 5.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

По результатам освоения модуля обучающийся имеет

<p><i>Практический опыт</i></p>	<p>подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства; приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;</p> <p>порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности; ведении расчетов с потребителями</p>
<p><i>Умения</i></p>	<p>рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности.</p>
<p><i>Знания</i></p>	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;</p> <p>правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении</p>

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 474

Из них на освоение МДК 218 часов, внеаудиторную (самостоятельную) работу 52 часа на практики учебную 108 часов и производственную 72 часа

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час	Объем образовательной программы, час				
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час				Самостоятельная работа
			Обучение по МДК, час		Практики		
			всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	Учебная	Производственная	
ПК 5.1.-5.5 ОК1-7,9,10	Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	36	28	10		8	
ПК5.1., 5.2 ОК1-7,9,10	Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	30	24	8		6	
ПК 5.1., 5.2, 5.3 ОК1-7,9,10	Раздел модуля 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	32	24	14		8	
ПК 5.1, 5.4 ОК1-7,9,10	Раздел модуля 4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	46	40	28		6	
ПК 5.1, 5.5 ОК1-7,9,10	Раздел модуля 5. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.	28	28	10		-	
ПК 5.1, 5.5 ОК1-7,9,10	Раздел 6. Процессы приготовления, подготовка к реализации осетинских пирогов	98	74	46		24	
ПК 5.1-5.5	Учебная и производственная практика	180			108	72	
	Всего:	450	218	116			

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов
<p>Раздел модуля 1. МДК 05.01. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>		32
<p>Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>Содержание</p> <p>Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций, современные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>2. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p>	10

Департамент образования и молодежной политики
Ханты-Мансийского автономного округа – Югры
Бюджетное учреждение профессионального образования
Ханты-Мансийского автономного округа – Югры
«Междуреченский агропромышленный колледж»

Согласовано
Протокол заседания МС
от «13» 03 2017 г. № 5



Утверждено

Директор

Н.Н. Лунина

Приказ от «07» 08 2017 г. №229-1/од

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.06. ПРОИЗВОДСТВО И ПРИГОТОВЛЕНИЕ КУЛИНАРНОЙ И КОНДИТЕРСКОЙ
ПРОДУКЦИИ РЕГИОНАЛЬНОЙ КУХНИ**

Код профессии -	43.01.09
Профессия -	Повар, кондитер
Срок обучения -	3 года 10 месяцев
Квалификация -	Повар, кондитер
Базовое образование -	основное общее
Получаемое образование -	среднее профессиональное образование с получением среднего общего

Программа профессионального модуля ПМ.06 «Производство и приготовление кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**, приказ Минобрнауки от 09 декабря 2016 г. №1569.

Организация-разработчик:

бюджетное учреждение среднего профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа-Югры «Междуреченский агропромышленный колледж».

Разработчик: Завьялов И.А., мастер производственного обучения

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАМЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	13
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	16

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля ПМ.06 является региональным компонентом и частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии **Повар, кондитер** в части расширения зоны освоения основных видов профессиональной деятельности (ВПД): приготовление блюд из овощей и грибов, приготовление блюд из круп, теста, приготовление супов и соусов, приготовление блюд из рыбы, приготовление блюд из мяса, приготовление холодных блюд и закусок, приготовление сладких блюд и напитков, мучных кондитерских изделий.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональном обучении.

1.2. Место профессионального модуля в структуре основной профессиональной образовательной программы:

дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

1.3. Цели профессионального модуля– требования к результатам освоения.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

уметь:

разработать последовательность технологических операций при изготовлении национальных блюд, изделий, напитков;

ориентироваться в нормативной документации по технологии кулинарной продукции национального ассортимента;

приготовить блюда, напитки, кулинарные и кондитерские изделия национальной кухни в рамках данной программы;

оформлять и подавать блюда в соответствии с принятыми традициями;

проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов;

выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления блюд и напитков и кондитерских изделий использовать различные технологии приготовления и оформления блюд и напитков и кондитерских изделий.

оценивать качество готовых блюд

знать:

основные виды сырья используемого в региональной кухне;

ассортимент традиционных блюд для жителей Иркутской области и Бурятского Автономного округа

особенности технологии и подачи праздничных блюд региональной кухни;

правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним ,при приготовленииблюдинапитков и кондитерских изделий

правилапроведениябракеража;

способысервировкиивариантыоформления, правилаохлажденияихраненияблюдаи напитков и кондитерских изделий

температурныйрежимхраненияблюдаи напитков,температуруподачи;

видынеобходимоготехнологическогооборудованияипроизводственногоинвентаря,правилаихбезопасногоиспользования.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 184 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 36 часов;

самостоятельной работы обучающегося 26 часов.

Практических и лабораторных занятий 34 часа.

Консультации 4 часа

Экзамен 12 часов

Учебная практика 72 часа

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Объем профессионального модуля и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	184
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	70
в том числе:	
Практические работы	34
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	26
в том числе: (написание реферата, создание презентаций, работа со справочной литературой)	
Демонстрационный экзамен	

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля
ПМ.06. ПРИГОТОВЛЕНИЕ КУЛИНАРНОЙ И КОНДИТЕРСКОЙ ПРОДУКЦИИ РЕГИОНАЛЬНОЙ КУХНИ

Наименование разделов профессионального модуля и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
	Процессы приготовления, оформления и презентации кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни разнообразного ассортимента		
Тема 1. Характеристика процессов приготовления, оформления и подачи первых блюд	Содержание	11	
	1. Задачи и содержание учебной дисциплины. Перспективы использования блюд национальных кухонь, жителей Сибири в общественном питании.	1	3
	2. Сырьё растительного и животного происхождения присущее региону.	1	
	3. Влияние географических и климатических особенностей, животного и растительного мира, уклада жизни жителей региона на ассортимент блюд.	1	
	4. Ассортимент, характеристика первых блюд.	1	2
	5. Технология приготовления борщей русской кухни.	1	
	6. Отличительные особенности подачи и отпуска.	1	
	7. Особенности технологии приготовления супов из грибов, овощных, с крупами. Требования к качеству, оформлению. Условия и сроки хранения.	1	
	8. Приготовление « Рассольников» требование к качеству, оформлению. Условия и сроки хранения.	1	
	9. Приготовление картофельных супов Картофельный суп с фрикадельками и вермишелью. Оформление ,подача.	1	
	10. Приготовление « Уха рыбацкая» требование к качеству, оформлению. Условия и сроки хранения.	1	
	11. Приготовление холодных супов « Окрошка» требование к качеству, оформлению. Условия и сроки хранения.	1	
	Самостоятельная работа	12	
1. Реферат на тему «Блюда национальных кухонь жителей Сибири»	4		
2. Составить технологическую карту и схему приготовления блюда «Борщ Сибирский»	2		
3. Составить технологическую карту и схему приготовления блюда « Суп полевой»	2		
4. Составить технологическую карту и схему приготовления блюда «Уха	2		

		рыбацкая»			
	5	Составить технологическую карту и схему приготовления блюда «Окрошка»	2		
	Содержание		23		
Тема 2. Характеристика процессов приготовления, оформления и подачи первых блюд, горячих блюд. Блюда из мяса диких животных	13	Практическая работа №1 Приготовление « Борщ Сибирский»	2	3	
	14	Практическая работа №2 Приготовление « Суп картофельный с грибами»	2		
	15	Практическая работа №3 Приготовление « Суп полевой»	2		
	16	Практическая работа №4 Приготовление «Щи из свежей капусты»	2		
	17	Практическая работа №5 Картофельный суп с фрикадельками и вермишелью.	2		
	18	Практическая работа №6 Приготовление « Уха рыбацкая»	2		
	19	Практическая работа №7 Приготовление « Окрошки» требование к качеству, оформлению. Условия и сроки хранения.	2		
	21	Практическая работа №8 Приготовление блюд из отварного мяса и мясных продуктов	2		
	22	Практическая работа №9 Приготовление блюд из отварного мяса «Баранина отварная с овощами»	2		
	23	Приготовление блюд из мясных продуктов «Почки по-русски»	1		
	24	Приготовление блюд из мяса, жаренного порционными натуральными кусками, мелкими кусками, и рубленого мяса.	1		
	25	Требования к качеству, режимы хранения и реализация. Особенности технологического процесса приготовления блюд из рыбы.	1		
	26	Технология обработки и приготовления рыбных блюд из щуки, карася, налима, ерша, хариуса	1		
	27	Рецептура, технология приготовления блюд из вареной, жареной, запеченной рыбы, требования к качеству, оформление и отпуск блюд.	1		
		Самостоятельная работа		4	
			Подбор информации по теме: «Использование местной сырьевой базы»	2	
			Подбор информации по теме: «Мясо диких животных»	2	
	Содержание		7		
	28	Практическая работа №1 Приготовление блюда «Почки по-русски» требование к качеству, оформлению. Условия и сроки хранения.	1		
	29	Практическая работа №2. Приготовления рыбных блюд из щуки, карася, налима, ерша, хариуса	1		

Тема 2. Блюда Бурятской кухни	30	Технологический процесс обработки и приготовления мясных блюд, в том числе из лосятины, оленины, зайчатины, водоплавающей сибирской дичи и птицы.	1	
	31	Рецептура, технология приготовления блюд из тушеного, жареного, рубленого мяса, требования к качеству, оформление и отпуск блюд.	1	
	32	Практическая работа №3 Составить технологическую карту и схему на блюдо « Жаркое из косули»	1	
	33	Практическая работа №4 Составить технологическую карту и схему на блюдо « Зайчатина жареная»	1	
	34	Практическая работа №5 Составить технологическую карту и схему на блюдо « Перепела жареные»	1	
	Самостоятельная работа		2	
	1.	Подбор информации по теме: «Путешествии по Бурятии. Бурятская кухня - что из чего»	4	
	Содержание		7	
	35	Блюда из молока. Пищевая ценность. Технология приготовления. Требования к качеству.	2	
	36	Мучные блюда. Технология приготовления. Требования к качеству. Оформление и отпуск.	2	
	37	Практические занятия №6 Работа по составлению технологических карт на блюда « Буузы» (позы)	1	
	38	Практические занятия №7 Работа по составлению технологических карт на блюда «Шарбин» (пресные беляши)	1	
	39	Практическая работа № 8 Бурятский чай технология приготовления. Требования к качеству. Подача.	1	
	Самостоятельная работа		4	
		Подбор информации по теме: « Сибирская национальная кухня»	2	
		Подбор информации по теме: «Рецепты от Байкальских рыбаков» все о омуле	2	
Тема 3. Холодные блюда	Содержание		8	
	40	Пищевая ценность Байкальского омуля. Способы посола. Приготовление блюда из омуля «Загугай»	2	3
	41	Рыбные рулеты. Технология приготовления. Расколотка	2	
	42	Фаршированная рыба в фольге. Технология приготовления.	2	
	43	Сибирские пельмени и мясо "по-сибирски". Технология приготовления.	2	

Тема 4 Мучные, кондитерские изделия	Содержание		5	3
	44	Пироги (региональные особенности ассортимента и приготовления).	1	
	45	Особенности приготовления мучных кулинарных изделий.	1	
	46	Практическая работа №10 приготовления пирогов из пресного сдобного теста.	1	
	47	Практическая работа №11 Технология приготовления пирогов из дрожжевого теста	1	
	48	Особенности приготовления изделий из слоёного теста.	1	
	Самостоятельная работа		2	
		Подготовка рефератов по теме: «Приготовление и оформление киселей и желе».	2	
Тема 5. Напитки	Содержание		9	3
	49	Значение напитков в питании. Классификация, ассортимент. Горячие напитки чай, кофе, какао. Особенности приготовления. Правила отпуска.	2	
	50	Особенности технологического процесса приготовления и отпуска сладких блюд, холодных и горячих напитков из плодов сибирских ягод. Варианты подачи. Требования к качеству, режимы хранения и реализация напитков.	1	
	51	Практическая работа № 12 холодных напитков. Характеристика. Особенности приготовления. Национальные холодные напитки. Требования к качеству.	1	
	52	Практическая работа № 13 Приготовление горячих и холодных напитков, с использованием местного сырья	1	
	53	Практическая работа № 8 Подготовка презентации по теме: «Приготовление и оформление горячих напитков»	1	
	54	Практическая работа № 9 Подготовка презентации по теме: «Приготовление и оформление холодных напитков».	1	
	55	Практическая работа № 10 Подготовка сообщений по теме: «Национальные напитки»	1	
	56	Практическая работа № 11 Национальные мучные изделия Бурятского Автономного округа	1	
Учебная практика по ПМ.06. Виды работ:			72	
Приготовление « Борщ Сибирский» требование к качеству, оформлению. Условия и сроки хранения.			6	
Приготовление « Суп картофельный с грибами» требование к качеству, оформлению. Условия и сроки хранения.			6	

Приготовление « Суп полевой» требование к качеству, оформлению. Условия и сроки хранения.	6	
Приготовление «Щи из свежей капусты» требование к качеству, оформлению. Условия и сроки хранения.	6	
Картофельный суп с фрикадельками и вермишелью, требование к качеству, оформлению. Условия и сроки хранения.	6	
Приготовление « Уха рыбацкая» требование к качеству, оформлению. Условия и сроки хранения.	6	
Приготовление « Окрошки» требование к качеству, оформлению. Условия и сроки хранения.	6	
Приготовление блюд из отварного мяса и мясных продуктов, требование к качеству, оформлению. Условия и сроки хранения.	6	
Приготовление блюд из отварного мяса «Баранина отварная с овощами», требование к качеству, оформлению. Условия и сроки хранения.	6	
Приготовление блюда «Почки по-русски» требование к качеству, оформлению. Условия и сроки хранения.	6	
Приготовления рыбных блюд из щуки, карася, налима, ерша, хариуса, требование к качеству, оформлению. Условия и сроки хранения.	6	
Составить технологическую карту и схему на блюдо « Жаркое из косули», требование к качеству, оформлению. Условия и сроки хранения.	6	
Демонстрационный экзамен по ПМ 06		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие:

учебного кабинета «Технология кулинарного производства»,
учебной лаборатории «Техническое оснащение и организация рабочего места», «Новые профессиональные технологии ресторанной индустрии», учебного кулинарного цеха.
Оборудование учебного кабинета «Технология кулинарного производства», и рабочих мест:

- комплект инвентаря, инструментов и приспособлений
- комплект бланков технологической документации
- комплект учебно-методической документации
- наглядные пособия (плакаты, схемы)

Технические средства обучения:

- ПК
- м/м проектор.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории «Техническое оснащение и организация рабочего места»:

- комплект инвентаря, инструментов и приспособлений
- комплект нормативной документации (стандарты, ТУ. Технологические карточки)
- комплект учебно-методической документации
- наглядные пособия (плакаты, схемы)
- натуральные образцы посуды
- технологическое оборудование

Оборудование учебного кулинарного цеха:

- комплект инвентаря, инструментов и приспособлений
- комплект учебно-методической документации
- наглядные пособия (плакаты, схемы)
- технологическое оборудование
- набор сырья
- комплект спецодежды
- посудой, инвентарём.
- действующим производственным оборудованием:
- производственные столы;
- холодильные шкафы ШХ- 0.7, ШХ-0.56
- электрические плиты ЭП-48К
- электрические шкафы ШЖЭСМ-2К
- овощерезки СЛ-30, СЛ-50
- столовый инвентарь;
- столовая и кухонная посуда.

Технические средства обучения:

персональный компьютер.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Анфимова Н.А. «Кулинария. Повар, кондитер» Москва, 2005
2. Золин В. П. «Технологическое оборудование предприятий общественного питания» Москва, ПрофОбрИздат, 2001
3. Матюхина З. П. «Товароведение пищевых продуктов» Москва, 2005

Нормативные документы:

1. Золин В.Л., Технологическое оборудование предприятий общественного питания – М.: Издательский центр «Академия», 2006
2. Козлова С.Н, Фединишина Е.Б. «Кулинарная характеристика блюд» 2006
3. Радченко Л.А., Организация производства на предприятиях общественного питания – М.: Издательство «Феникс», 2006.
4. Харченко Н.Э., Чеснокова Л.Г. «Технология приготовления пищи» Изд. центр «Академия», 2007.
5. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий – М.: Издательский центр «Академия», 2009.

Справочники:

1. Технология приготовления пищи: справочник технолога / Под ред. В.В. Усова – М.: Изд-ий центр «Академия», 2010.

Дополнительные источники:

1. Учебники и учебные пособия:

1. Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч.: Учеб. пособие для нач. проф. образования [Текст] / В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.В. Овчинникова и др. – М.: Изд-ий центр «Академия», 2006. – 96 с.

2. Отечественные журналы:

«Питание и общество», «Гастроном», «Кулинарные ведомости», «Школа гастронома», «Здоровье». «Смак», «Лиза», «Хозяюшка», «Хлебосол».

Интернет-ресурсы:

«Кулинарный портал». Форма доступа: <http://www.kulina.ru>, <http://povary.ru>, <http://vkus.by>.

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля 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 результат ов обучения
Умения:	
разработать последовательность технологических операций при изготовлении национальных блюд, изделий, напитков; ориентироваться в нормативной документации по технологии кулинарной продукции национального ассортимента; выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления блюд и напитков; использовать различные технологии приготовления и оформления блюд и напитков;	Практические занятия тесты
приготовить блюда, напитки, кулинарные и кондитерские изделия национальной кухни в рамках данной программы; оформлять и подавать блюда в соответствии с принятыми традициями; проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов;	Практические занятия
Знания:	
основные виды сырья используемого в региональной кухне; виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования	Устный опрос Контрольная работа
способы сервировки и варианты оформления, правила охлаждения и хранения блюд и напитков	Практическое занятие
особенности технологии и подачи праздничных блюд региональной кухни	тесты
температурный режим хранения блюд и напитков, температуру подачи	Устный опрос Практическое занятие
правила проведения бракеража;	Контрольная работа

	Тесты
ассортимент традиционных блюд для жителей Иркутской области и Бурятского Автономного округа	Контрольная работа Тесты
правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, при приготовлении блюд и напитков	Устный опрос тесты